

**PELATIHAN PEMBUATAN STIK LELE KEPADA IBU-IBU PKK DI
KELURAHAN KETINTANG SURABAYA****Sukarjati^{1*}, Diah Karunia Binawati¹, Ngadiani¹, Tatang Sopandi¹, Pungky Slamet
Wisnu Kusuma¹, Purity Sabila Ajiningrum¹, Arif Yachya¹, Vivin Andriani¹**¹Program Studi Biologi, FST, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Indonesia*Email: sukarjati@unipasby.ac.id**Informasi Artikel****Abstrak****Kata kunci:**Olahan, Pelatihan, Stik,
Ikan lele

Diterima: 2023-10-27

Disetujui: 2023-12-04

Dipublikasikan: 2024-
01-30

Pengetahuan masyarakat khususnya tentang diversifikasi atau aneka ragam pangan bersumber ikan dan hasil perikanan lainnya masih sangat terbatas. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Ibu-Ibu PKK RT 03/04 Ketintang melalui pelatihan dalam pembuatan stik berbahan dasar lele dan menciptakan peluang usaha secara nyata di masa mendatang, mampu meningkatkan nilai jual produk hasil olahan, dan dapat dipasarkan lebih luas karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Selain itu, tujuan dari pengolahan ikan lele menjadi stik ini adalah untuk meningkatkan minat mengkonsumsi ikan lele dan kandungan gizi yang terdapat pada ikan lele dapat dimanfaatkan dengan baik. Metode dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah tahap perencanaan yang dimulai dengan melakukan diskusi dengan ketua PKK, tahap penyuluhan dan pelatihan dimana dalam tahap ini dilakukan metode presentasi dan penjelasan materi oleh narasumber tentang pentingnya diversifikasi olahan ikan. Narasumber juga mempraktekkan pembuatan produk stik ikan lele dan peserta berperan aktif dalam pelaksanaannya. Tahap yang terakhir yaitu penilaian ketercapaian tolok ukur yang dilakukan melalui metode *pre-test* dan *post-test*. Berdasarkan hasil kegiatan, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat secara umum berlangsung dengan baik dan berdasarkan hasil evaluasi, adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat sebanyak 57,3% tentang diversifikasi produk perikanan berbahan dasar ikan lele.

Abstract

The knowledge of the community, especially about diversification or a variety of food sources from fish and other fishery products, is still limited. This community service activity aims to increase the knowledge and skills of PKK RT 03/04 Ketintang mothers through training in making catfish-based sticks and create real business opportunities in the future, able to increase the selling value of processed products and can be marketed wider because it has high economic value. Apart from that, the aim of processing catfish into sticks is to increase interest in consuming catfish and the nutritional content in catfish can be utilized properly. The method for implementing this activity is the planning stage begins with discussions with the PKK Chairman, the counseling and training in this stage is the presentation method and explanation by the speaker about the importance of diversifying processed fish. The speaker also practiced making catfish stick products and the participant played an active role in the implementation. The final stage is the assessment of benchmark achievement which is carried out through pre-test and post-test methods. Based on the results of the activity, it can be concluded that the implementation of community service is generally going well, based on the evaluation results, there is an increase in public knowledge and understanding by 57.3% regarding the diversification of catfish-based fishery products.

PENDAHULUAN

Pengetahuan masyarakat khususnya para Ibu-Ibu PKK tentang diversifikasi atau aneka ragam pangan bersumber ikan dan hasil perikanan lainnya masih sangat terbatas, sehingga perlu ditingkatkan melalui alih teknologi. Adanya penyuluhan dan pelatihan dimaksudkan agar Ibu-ibu PKK dapat memiliki perspektif baru dan dapat menginisiasi usaha kecil produk olahan ikan. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan kali ini yaitu mengolah ikan lele menjadi stik. Stik merupakan salah satu makanan ringan atau jenis kue kering dengan bahan dasar tepung terigu, tepung tapioka atau tepung sagu, lemak, telur serta air, yang berbentuk pipih panjang dan cara penyelesaiannya dengan cara digoreng, mempunyai rasa gurih serta bertekstur renyah (Pratiwi, 2013, (Widodo et al., 2022)). Stik pada umumnya terbuat dari bahan campuran umbi-umbian seperti stik kentang, stik wortel, dan stik singkong. Proses produksi yang dilakukan terhadap stik sering kali mengalami beberapa kendala yang dihadapi diantaranya terkait dengan ketersediaan bahan campuran untuk meningkatkan cita rasa yang dimiliki oleh stik, oleh sebab itu perlu adanya inovasi yang dilakukan dengan mensubstitusikan bahan campuran dalam pembuatan stik agar cita rasa yang dimiliki dapat lebih diterima oleh masyarakat. Salah satu bahan campuran yang dapat digunakan adalah ikan lele.

Ikan lele merupakan jenis ikan air tawar yang mudah dibudidayakan dan banyak digemari masyarakat karena rasanya enak (Akbar et al., 2021) (Zulisyanto et al., 2016). Kelebihan ikan lele adalah memiliki kemampuan beradaptasi yang cukup tinggi terhadap kondisi lingkungan dan pertumbuhan yang sangat cepat mempunyai kandungan protein yang

cukup tinggi, dagingnya lembut dan berwarna putih (Priyanto Priyanto et al., 2020) (Kusumaningrum & Oktawati, 2023). Upaya meningkatkan konsumsi ikan lele di kalangan masyarakat dapat dilakukan dengan memberikan alternatif diversifikasi produk olahan berbasis ikan lele. Diversifikasi olahan hasil perairan adalah penganekaragaman jenis produk olahan hasil perairan dari bahan baku yang sudah atau belum dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor mutu dan gizi sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perairan baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jual (Ilminingtyas et al., 2015)(Damongilala & Harikedua, 2020). Belum banyak usaha yang mengoptimalkan diversifikasi olahan ikan lele mengingat ikan ini hanya mempunyai bagian daging yang dapat dimakan sebanyak 40% dari total beratnya (Maharani Primawestri, 2023)

Ibu-ibu PKK pada umumnya mengolah ikan lele dengan cara menggoreng atau dengan cara dibakar, namun masih banyak yang enggan mengkonsumsi ikan lele dengan cara tersebut. Upaya meningkatkan konsumsi ikan lele dengan cara mengolah menjadi berbagai produk seperti nugget, abon, stik atau kerupuk diharapkan dapat menjadi solusi (Kusumaningrum & Oktawati, 2023).

Tujuan dari pengolahan ikan lele menjadi stik ini adalah untuk meningkatkan minat Ibu-Ibu PKK di Ketintang untuk mengkonsumsi ikan lele dan kandungan gizi yang terdapat pada ikan lele dapat dimanfaatkan dengan baik. Pembuatan stik berbahan dasar ikan lele tergolong mudah dan tidak memakan waktu yang lama dalam proses pembuatannya. Saat ini stik merupakan jenis makanan yang tidak hanya diminati oleh orang dewasa saja, namun juga anak-anak. Apabila produk ini dipasarkan sesuai sasaran konsumennya, maka prospek bisnis untuk berwirausaha yang cukup bagus dapat dikembangkan.

METODE

Metode dalam pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini meliputi tahap perencanaan; tahap penyuluhan dan pelatihan; dan penilaian ketercapaian tolok ukur. Tahapan perencanaan dimulai dengan melakukan diskusi dengan ketua PKK untuk mengidentifikasi masalah yang dialami dan pemberian solusi. Kemudian tahap penyuluhan dan pelatihan, dimana dalam tahap ini dilakukan metode presentasi dan penjelasan materi oleh narasumber tentang pentingnya diversifikasi olahan ikan. Selanjutnya, narasumber pada tahap ini akan mempraktekkan pembuatan produk stik ikan dari daging ikan lele dan peserta berperan aktif dalam pelaksanaannya. Tahap yang terakhir yaitu penilaian ketercapaian tolok ukur yang

dilakukan melalui metode *pre-test* dan *post-test* dengan menggunakan kuesioner pengetahuan dan keterampilan sebelum dan sesudah diberikan pelatihan terhadap peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan meliputi tahap persiapan, diskusi serta koordinasi dengan mitra kegiatan. Koordinasi meliputi penentuan peserta kegiatan dan bentuk partisipasi mitra dalam kegiatan ini, seperti mengidentifikasi permasalahan, menyiapkan sarana dan prasarana pelaksanaan program dan mengikuti penyuluhan dan diskusi tentang diversifikasi produk pangan olahan ikan lele.

2. Tahap Penyuluhan dan Pelatihan

Pada tahap ini dilaksanakan penyuluhan mengenai pentingnya melakukan olahan ikan lele menjadi produk pangan olahan ikan lele, yang dapat dijadikan sebagai produk unggulan yang memiliki dampak terhadap peningkatan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat. Peserta kegiatan adalah Ibu-ibu PKK Ketintang Surabaya berjumlah 30 orang. Kegiatan dirancang dalam bentuk presentasi dan penjelasan materi dalam bentuk ceramah, diskusi dan tanya jawab seperti pada gambar 1.



Gambar 1. Narasumber menjelaskan materi dan produk stik lele

Tahap pelatihan diawali dengan melakukan persiapan penyediaan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan. Pelatihan dan praktek pembuatan stik berbasis ikan lele terdiri atas beberapa tahapan mulai persiapan bahan utama dan bahan penunjang seperti pengambilan daging ikan, penyiapan bumbu, pencampuran, pengadukan sampai dengan proses

pengorengan. Pelatihan dan praktek stik ikan lele ini dilakukan dengan pendekatan demonstrasi, dengan tujuan memberikan pengetahuan, pemahaman dan ketrampilan dalam pembuatannya.

Proses pengolahannya dapat dilakukan sebagai berikut: Pertama, ikan lele direbus kemudian dipisahkan daging dengan tulang dan duri ikan, kemudian daging dicincang dan dihaluskan. Selanjutnya, menambahkan tepung tapioka, garam, soda kue dan tepung. Kemudian menambahkan margarin sambil diaduk hingga adonan kalis, lalu telur dimasukkan satu persatu dan aduk kembali hingga adonan kalis (tidak berminyak). Untuk memipihkan adonan digunakan roll kue hingga ketebalan 1-2 mm, atau bisa juga pakai alat pembuat mie. Kemudian potong sepanjang 10 cm atau sesuai selera, lalu digoreng hingga kekuningan atau kecoklatan.



Gambar 2. Proses pembuatan stik lele



Gambar 3. Praktek Pembuatan Stik Lele

3. Tahap Evaluasi

Kegiatan ini diawali dengan pengisian pre-test untuk mengetahui pemahaman awal peserta terhadap pertanyaan yang diajukan berkaitan dengan pembuatan stik berbahan dasar ikan lele. Pada akhir kegiatan dilakukan tes kembali (*post-test*) untuk mengetahui perubahan pengetahuan atau kemampuan pemahaman peserta terhadap materi pengabdian yang telah diberikan (Tabel 1).

Tabel 1. Perbandingan hasil *pretest* dan *post-test* peserta kegiatan berdasarkan tujuan kegiatan

No.	Tujuan Kegiatan	Pencapaian tujuan kegiatan (%)		
		<i>Pretest</i>	<i>Post test</i>	Peningkatan
1.	Meningkatkan pemahaman peserta tentang olahan pangan dari ikan lele	50	85	35
2.	Meningkatkan pemahaman peserta tentang pembuatan stik lele	47,5	88	40,5
3.	Meningkatkan pengetahuan peserta tentang kandungan gizi stik lele	48	85	37
Rata-Rata		48,5	86	37,5
Total Peserta		30		
Rata-rata pencapaian tujuan		57,3 %		

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa pemahaman peserta di awal pelatihan mengenai pemahaman peserta tentang olahan pangan dari ikan lele tidak terlalu tinggi, hanya sebesar 50% saja. Namun ketika selesai pelatihan, pemahaman peserta telah mengalami peningkatan sebesar 85%. Hal ini menunjukkan bahwa tujuan dari kegiatan ini telah tercapai dengan baik. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini secara umum berlangsung lancar dan tertib. Tingkat partisipasi peserta cukup baik, hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan kepada narasumber. Diskusi berupa tanya jawab dengan narasumber ini diharapkan dapat

memantapkan pelatihan yang diberikan, sehingga peserta benar-benar mengerti dan dapat melakukan dan menerapkan praktek pelatihan dengan baik. Berdasarkan hasil pengamatan dan evaluasi terhadap aktivitas peserta pengabdian selama berlangsungnya kegiatan, peserta sangat berminat untuk mengembangkan usaha stik lele. Ibu-ibu PKK tentunya masih membutuhkan bimbingan dan pendampingan dalam proses pelaksanaan kegiatan, sehingga kedepannya tahapan monitoring dapat dilakukan agar ada proses berkelanjutan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan, maka dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat secara umum berlangsung dengan baik dan berdasarkan hasil evaluasi, adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat sebanyak 57,3% tentang diversifikasi produk perikanan berbahan dasar ikan lele.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang telah memberi dukungan finansial terhadap kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A., Hendra R., Ervina, A., Rahmawati, R.A. (2021). Inovasi Olahan Lele oleh Kelompok Bunda Koja sebagai Strategi Pemberdayaan Masyarakat Area PT. Pertamina (Persero) Integrated Terminal Jakarta. *Agrokreatif*, 7(3): 285-292.
- Damongilala, L. J., & Harikedua, S. D. (2020). *Diversifikasi Produk Perikanan : Fish Burger*. 2(2), 61–68.
- Fajri Putri, M., Fajar Tri Rahmawati. (2020). Jajanan Sehat Kaya Serat Untuk Keluarga: Pemanfaatan Tepung Bekatul Sebagai Substitusi Bahan Pembuatan Stik Bawang. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan)*, 7(02), 183–192. <https://doi.org/10.21009/JKKP.072.06>
- Fitri, A., Anandito, R. B. K., & Siswanti, S. (2016). Penggunaan Daging Dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium Dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2). <https://doi.org/10.20961/JTHP.V9I2.17468>
- Ilminingtyas, D., Handayani, W., Kartikawati, D. (2015). Stik Lele Alternatif Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias SP.*) Tanpa Limbah Berkalsium Tinggi. *Serat Acitya*, 4(1): 109-117.

- Kusumaningrum, I., & Oktawati, N. O. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Lele (Stik Ikan Dan Stik Tulang Ikan). *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 72–78.
- Pratiwi, F. (2013). Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stik Ikan. In *Jurnal Ilmu Pangan*, 5(6).
- Priyanto Priyanto, Yuli Wibowo, & Jay Jayus. (2020). Karakteristik Amplang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Hasil Variasi Rasio Daging Ikan Lele dan Tapioka. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02).
- Primawestri, M. Sumardianto, Kurniasih, R.A. (2023). Karakteristik Stik Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dengan Perbedaan Rasio Daging dan Tulang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(1): 44-51.
- Widodo, A. A., Lazuardi, H., Tantular, S.N., Diana, L. (2022). Pengolahan Produk Jajanan Stik Duri Lele Pucang Sewu Guna Mengurangi Limbah Lele. *Karya Unggul: Jurnal pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2): 302-308.
- Zulisyanto, D., Riyadi, P.H., Amalia, U. (2016). Pengaruh Lama Pengukusan Adonan Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *J.Peng. & Biotek*, 5(4): 26-33.