

Pembinaan Kelompok Pembudidaya Ikan Melalui Kegiatan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele Di Kelurahan Tangkerang Utara Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru

Iesje Lukistyowati ^{a,1*}, Niken Ayu Pamukas ^{a,2}, Adelina Adelina ^{a,3}, Mulyadi Mulyadi^{a,4}, Indra Suharman ^{a,5}

^a Budidaya Perairan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

¹ iesjel@yahoo.com *; ² niken.ayu@lecturer.unri.ac.id; ³ adelina@lecturer.unri.ac.id; ⁴ mulyadi@lecturer.unri.ac.id;

⁵ indra70s@yahoo.com.

Penulis koresponding: niken.ayu@lecturer.unri.ac.id

INFO ARTIKEL

Tanggal terima : 30 November 2021

Tanggal revisi : 18 Desember 2021

Tanggal terbit : 29 Desember 2021

Kata Kunci

Keyword_1 lele

Keyword_2 kerupuk

Keyword_3 nugget

Keyword_4 diversifikasi

Keyword_5 Tangkerang Utara

DOI:

ABSTRAK

Permasalahan utama yang dihadapi pembudidaya ikan lele di Kelurahan Tangkerang Utara adalah penjualan ikan lele hanya dalam keadaan segar, sehingga pada saat produksi panen melimpah menyebabkan harga jual ikan menurun. Solusi yang dilakukan untuk mengatasi hal tersebut dengan melakukan kegiatan pelatihan kepada kelompok Ibu PKK Kelurahan Tangkerang Utara, tentang teknik pengolahan produk hasil budidaya ikan lele menjadi kerupuk dan nugget berbasis ikan lele. Kegiatan Pengabdian ini dilakukan melalui tiga tahapan yaitu: penyajian materi mengenai inovasi produk olahan ikan, praktek pembuatan produk olahan, serta evaluasi hasil kegiatan yang telah dilakukan dan peningkatan pengetahuan peserta pelatihan. Hasil evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan yang telah dilakukan menunjukkan selama praktek seluruh peserta pelatihan terlibat secara langsung pada setiap tahap yang dikerjakan dan terlihat bersemangat dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan yang dilakukan. Setelah kegiatan pelatihan seluruh peserta sudah dapat melakukan teknik membuat kerupuk dan nugget ikan lele secara mandiri. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan sebesar 81 %, Pada umumnya (79%) sangat setuju dengan pelaksanaan kegiatan ini dan 21% menyatakan setuju. Dampak kegiatan ini diharapkan dapat menjadi alternatif sumber pendapatan bagi kelompok PKK di kelurahan ini dan bisa terus berlanjut kedepannya karena adanya bantuan berupa peralatan untuk produksi olahan tersebut dari TIM ABDIMAS LPPM UNRI.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



1. Pengenalan

Kelurahan Tangkerang Utara merupakan daerah dataran rendah yang terletak di Kecamatan Bukit Raya, Kota Pekanbaru. Kelurahan ini memiliki luas wilayah \pm 435 Ha, terdiri atas 16 Rukun Warga (RW) dan 62 Rukun Tetangga (RT) dengan jumlah penduduk sebanyak 22.480 jiwa atau

6.129 KK. Jarak Kelurahan Tangkerang Utara dengan ibu kota kecamatan 2 km, dengan ibu kota kabupaten/kota 2 km dan jarak dengan ibu kota provinsi 6 km. Masyarakat Kelurahan Tangkerang Utara memiliki bermacam mata pencaharian seperti bidang pertanian, perkebunan, peternakan, wiraswasta dan perikanan. Ada beberapa usaha budidaya perikanan di Tangkerang Utara, salah satunya adalah Dolphin farm. Dolphin farm merupakan suatu usaha budidaya ikan yang dilakukan petani di kolam-kolam darat dengan menggunakan keramba atau kolam-kolam semen yang berada di tempat usaha tersebut. Jenis-jenis ikan yang dipelihara adalah ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus* Burcheel) dan ikan patin (*Pangasius sutchii*), namun lebih dominan membudidayakan ikan lele dumbo.

Permintaan ikan lele yang semakin meningkat, mendorong dilakukannya budidaya intensif untuk memenuhi permintaan konsumen terhadap ikan lele. Tingginya permintaan pasar akan ikan lele ini menjadikan budidaya ikan lele yang dilakukan di kelurahan ini merupakan suatu kegiatan usaha yang memiliki prospek yang baik dan layak untuk dikembangkan ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansial. Produksi ikan lele dumbo terus mengalami peningkatan di Indonesia. Berdasarkan data Ditjen Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan dan Perikanan, produksi lele tahun 2017 mencapai 1,8 juta ton atau melesat 131,7 persen dari pencapaian tahun sebelumnya dan diperkirakan permintaan terus meningkat [1].

Ikan lele merupakan ikan yang unik dalam sistem agribisnis. Ikan lele tidak seperti ikan lainnya yang semakin besar ukurannya semakin mahal harganya, ikan lele justru semakin besar ukuran dan beratnya harganya akan turun. Ikan lele yang ukuran beratnya berkisar 100 g lebih disukai oleh pengusaha warung makan [2]. Akan tetapi pada saat-saat tertentu, pembudidaya melakukan panen ikan lele secara serentak, sehingga ikan ini di pasaran jauh melebihi permintaan konsumen. Hal tersebut menyebabkan harganya menjadi sangat murah, dan pembudidaya ikan bisa mengalami kerugian yang cukup besar. Untuk meningkatkan nilai jual lele tersebut dapat diatasi dengan melakukan diversifikasi olahan lele menjadi berbagai produk olahan seperti seperti bakso, nugget, kerupuk dan lain-lain [3]. Diversifikasi atau penganekaragaman produk olahan hasil perikanan merupakan pengembangan produk hasil perikanan sehingga mampu memberikan nilai tambah, baik olahan tradisional maupun modern guna mengoptimalkan pemanfaatan produksi hasil perikanan [4]. Diversifikasi ikan lele ini dilakukan untuk tujuan mengolah ikan lele menjadi olahan yang lebih enak rasanya, bernilai ekonomis lebih tinggi, dapat dikemas sehingga bisa disimpan untuk jangka waktu lama serta dapat menjangkau pangsa pasar yang lebih luas [5].

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat program kemitraan masyarakat dilakukan kegiatan peningkatan keterampilan mitra yang dalam hal ini adalah ibu-ibu pembudidaya ikan (ibu-ibu PKK) Kelurahan Tangkerang Utara, untuk melakukan usaha diversifikasi ikan lele menjadi olahan kerupuk amplang dan nugget serta teknik pengemasan produk olahan dan pemasarannya sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis ikan lele. Kegiatan diversifikasi merupakan suatu kegiatan usaha yang memiliki prospek yang baik dan layak untuk dikembangkan ditinjau dari aspek pasar, aspek teknis dan aspek finansial. Ditinjau dari aspek pasar usaha diversifikasi pengolahan ikan lele ini layak karena potensi pasar yang besar. Ditinjau dari aspek teknis usaha diversifikasi produk olahan lele ini dapat dikembangkan karena ketersediaan bahan-bahan baku pembuat produk olahan seperti kerupuk dan nugget ikan lele ini, serta teknik pengemasan produk olahan dan pemasarannya mudah didapat dan harganya terjangkau. Kemudian ditinjau dari aspek finansial, usaha diversifikasi olahan ikan lele dapat meningkatkan nilai jual ikan lele dan mampu meningkatkan pendapatan/ kesejahteraan petani lele.

Untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang diversifikasi olahan ikan lele, Tim Abdimas dari perguruan tinggi (PT) melaksanakan kegiatan dengan metode: 1). Penyajian materi oleh Tim Abdimas tentang: diversifikasi produk hasil budidaya ikan lele menjadi nugget dan kerupuk amplang, peningkatan harga olahan ikan melalui teknik pengemasan dan pembuatan logo yang menarik minat konsumen, serta teknik pemasaran hasil olahan ke konsumen dan pasar. 2). Praktek pembuatan nugget dan kerupuk amplang serta teknik pengemasan produk dan pembuatan logo di kemasan. 3). Evaluasi hasil kegiatan yang telah dilakukan dan peningkatan pengetahuan peserta pelatihan. Ibu-ibu pembudidaya ikan diharapkan bisa menjadi pionir dan aktif mensosialisasikan teknologi yang telah didapat kepada masyarakat Kelurahan Tangkerang Utara dan akhirnya ke kelurahan lainnya yang ada di Kecamatan Bukit Raya. Dengan

demikian usaha diversifikasi olahan ikan lele nantinya dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kelurahan Tangkerang Utara dan Kecamatan Bukit Raya.

2. Masyarakat Target kegiatan

Masyarakat yang dijadikan sasaran kegiatan sekaligus Mitra dari Tim Perguruan Tinggi untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah ibu-ibu pembudidaya ikan yang berada dalam kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga, Tim Penggerak PKK Kelurahan Tangkerang Utara, Kecamatan Bukit Raya, Kota Pekanbaru. Tim penggerak PKK ini diketuai oleh Ibu Nova Lusyana, S.Pd. (ibu Lurah) dan Pembinaanya adalah bapak Ir. Sujadmiko Eka Brahmama (pak Lurah). Tim Penggerak PKK Kelurahan Tangkerang Utara tersebut sudah mempunyai badan hukum dengan nomor 20/KPTS/PKK-TU/III/2021 Tanggal 22 Maret 2021 yang beranggotakan ibu-ibu PKK dari 16 RW yang ada di kelurahan tersebut. Kelompok PKK kelurahan Tangkerang Utara tersebut aktif dalam kegiatan inovasi maupun sosial. Pada saat pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, kondisi masih dalam suasana pandemic sehingga Tim perguruan tinggi dan ketua Mitra hanya melibatkan ibu-ibu PKK dari 5 RW dan jumlahnya terbatas yaitu hanya sekitar 15 orang.

Setelah kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terlaksana, Tim dari Perguruan Tinggi berharap seluruh ibu-ibu PKK yang terlibat kegiatan akan bertambah pengetahuan/ wawasan serta keterampilannya untuk melakukan budidaya ikan lele dan diversifikasi produk ikan lele hasil budidaya. Kemudian juga akan menyebarkan hasil kegiatan tersebut kepada anggota masyarakat lainnya, termasuk masyarakat yang mempunyai mata pencaharian selain pembudidaya ikan namun berkeinginan untuk melakukan diversifikasi ikan olahan untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga.

3. Metode Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang diversifikasi produk olahan ikan lele menjadi kerupuk dan nugget yang dilakukan di Kelurahan Tangkerang Utara Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru dilaksanakan dengan metode: 1). Penyajian materi melalui metode ceramah dan tanya jawab. Transfer ilmu dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK untuk mampu melakukan diversifikasi atau pasca panen ikan lele hasil budidaya menjadi produk kerupuk dan nugget. 2). Praktek pembuatan produk kerupuk dan nugget berbahan dasar ikan lele, pengemasan produk olahan serta pemasaran produk tersebut. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK, kemudian sehabis kegiatan ini mereka termotivasi untuk terus melakukan pembuatan kerupuk dan nugget untuk meningkatkan pendapatan keluarga. 3. Evaluasi kegiatan proses dan peningkatan pengetahuan.

3.1. Penyajian Materi

Sebelum penyampaian materi, terlebih dahulu dilakukan pembagian handout yang memuat materi yang akan disampaikan. Adapun materi yang disampaikan adalah: 1. Diversifikasi produk hasil budidaya ikan lele, tentang cara pembuatan nugget dan kerupuk amplang berbahan dasar ikan lele. 2. Peningkatan harga produk olahan ikan melalui teknik pengemasan dan pembuatan logo yang menarik minat konsumen, serta teknik pemasaran hasil olahan ke konsumen dan pasar. Selama penyampaian materi, peserta pelatihan diberi kesempatan untuk bertanya mengenai materi yang kurang dipahami. Diskusi pada sesi ini berlangsung sangat baik, peserta pelatihan cukup antusias bertanya ke narasumber, karena materi yang disampaikan masih baru buat mereka.

3.2. Praktek Pembuatan Produk

Kegiatan pembuatan kerupuk dan nugget berbahan dasar ikan lele dilakukan di Aula Masjid Nurul Hijrah Kelurahan Tangkerang Utara. Kegiatan ini melibatkan Tim pengabdian kepada masyarakat dari PT sebagai narasumber, ibu-ibu PKK sebagai peserta pelatihan, serta mahasiswa KUKERTA terintegrasi 2021 yang berperan membantu dan membimbing ibu-ibu PKK selama pelaksanaan kegiatan. Kegiatan pengabdian yang dilakukan adalah: 1. Penyediaan bahan baku ikan

lele, pembuatan nugget dan kerupuk amplang berbahan dasar ikan lele, serta tips dan trik agar kerupuk bisa mengembang dengan baik. 2. Pengemasan produk kerupuk dan nugget ke dalam plastik serta pembuatan logo pada bagian luar plastik kemasan. Pengemasan produk dilakukan sebaik mungkin sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk olahan tersebut. Pada kesempatan ini Tim Abdimas memberikan bantuan peralatan kepada ibu-ibu PKK agar mereka dapat melanjutkan kegiatan pembuatan kerupuk dan nugget ke depan secara kontiniu. Kepada ibu-ibu PKK juga diajarkan teknik pemasaran produk olahan ke konsumen seperti ke pasar atau swalayan serta pemasaran secara online.

3.3. Evaluasi Hasil Kegiatan dan Peningkatan Pengetahuan

Untuk mengetahui ketercapaian pelaksanaan kegiatan pengabdian, Tim perguruan tinggi melakukan evaluasi kepada peserta pelatihan dengan cara menyusun beberapa pertanyaan kemudian diberikan kepada peserta untuk dijawab. Peserta pelatihan yang dalam hal ini adalah ibu-ibu PKK diminta untuk menjawab soal pretest dan post tes yang telah disiapkan Tim perguruan tinggi. Test ini dilakukan untuk melihat perubahan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah kegiatan dilakukan. Evaluasi perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta yang terlihat pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah meliputi: 1. Peserta memahami manfaat diversifikasi produk olahan ikan lele. 2. Peserta memahami pentingnya diversifikasi produk olahan ikan lele sebagai upaya untuk meningkatkan nilai ekonomi. 3. Peserta memahami bahwa diversifikasi produk olahan ikan lele dapat memanfaatkan ikan yang berlimpah sehingga tidak ada yang terbuang.

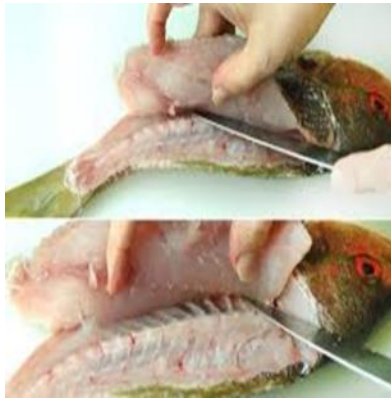
TIM pengabdian masyarakat UNRI, mahasiswa KUKERTA Terintegrasi 2021 serta ibu-ibu kelompok pembudidaya ikan ((ibu-ibu PKK) yang ada di Kelurahan Tangkerang Utara sangat mengharapkan terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Melalui kegiatan ini diharapkan Tim telah dapat melakukan inovasi pengetahuan/ wawasan dan peningkatan keterampilan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu PKK, untuk dapat melakukan diversifikasi produk olahan ikan lele, sehingga dapat meningkatkan nilai jual ikan lele. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga diharapkan bertambahnya motivasi peserta untuk melakukan usaha pengolahan produk ikan lele secara berkelanjutan sehingga dapat memenuhi kebutuhan pangan keluarga dan dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1. Pembuatan Kerupuk dan Nugget Berbahan Dasar Ikan Lele

Pembuatan olahan ikan lele menjadi kerupuk dan nugget bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu kelompok PKK Kelurahan Tangkerang Utara sehingga mampu memproduksi olahan ikan lele menjadi kerupuk dan nugget yang berkualitas baik dan bernilai jual tinggi serta bergizi sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Selain itu, ibu-ibu PKK juga diharapkan mengetahui cara memproduksi produk olahan yang baik dengan penerapan sanitasi dan higienis yang benar, terciptanya produk yang disukai oleh masyarakat dan terciptanya peluang pasar dari produk yang dihasilkan sehingga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat yang terdampak pandemi COVID 19 saat ini.

Praktek pembuatan kerupuk dan nugget berbahan dasar ikan lele diawali dengan tips memilih ikan lele yang baik yang akan digunakan sebagai bahan olahan. Ikan lele yang dipakai adalah ikan yang masih hidup atau ikan segar, tidak memiliki cacat tubuh dan jika ditekan tubuhnya tidak lembek. Kemudian ikan dibersihkan, isi perut dan insangnya dibuang, kemudian ikan dicuci bersih, selanjutnya dibekukan ke dalam frozen. Setelah ikan setengah membeku, dilakukan pemisahan daging dari tulangnya menggunakan pisau tajam, dengan cara mengerat daging ikan mulai dari ekor hingga kepala, hal ini dilakukan untuk kedua sisi ikan. Kemudian daging ikan lele dihancurkan menggunakan blender hingga menjadi bubur (surimi). Proses pembuatan surimi ikan tersebut disajikan pada Gambar 1.



a. Cara memfile ikan lele



b. Cara memisahkan kulit dari daging ikan lele



c. Cara membuat bubur surimi ikan lele

Gambar 1. Cara pembuatan fillet dan surimi ikan lele

Bubur (surimi) ikan lele yang telah dihasilkan kemudian dicampur dengan tepung terigu, telur, bawang putih, bawang merah dan penyedap rasa untuk diolah menjadi kerupuk dan nugget ikan. Tahapan kegiatan tersebut disajikan pada Gambar 2 dan Gambar 3.



a. Persiapan bumbu

b. Pencampuran gula, telur, bumbu yang sudah dihaluskan dan surimi menggunakan mixer

c. Pembuatan adonan kerupuk ikan lele

d. Adonan kerupuk yang siap dicetak

e. Pencetakan kerupuk getas ikan lele

f. Penggorengan kerupuk ikan lele

g. Teknik penggorengan kerupuk ikan lele

h. Kerupuk getas ikan lele yang siap dikemas

Gambar 2. Proses pembuatan kerupuk getas ikan lele



Gambar 3. Proses pembuatan nugget ikan lele

Kerupuk dan nugget yang telah dihasilkan kemudian dikemas ke dalam plastik yang telah diberi stiker (gambar) menarik. Tahapan pengemasan ini dilakukan setelah kerupuk dan nugget ikan lele yang dihasilkan tersebut dingin. Kemasan yang digunakan untuk olahan kerupuk dan nugget adalah plastik klip yang mudah didapat dan praktis penggunaannya. Plastik klip dinilai cukup aman untuk penyimpanan kerupuk dan nugget ikan lele dalam jangka waktu yang cukup lama. Pengemasan produk harus dilakukan dengan baik sehingga kualitas dan ketahanan pangan tetap terjaga. Fungsi kemasan bagi produk olahan diantaranya adalah untuk melindungi dan mengawetkan produk serta membuat produk tersebut memiliki ciri khas atau identitas visual agar konsumen tertarik untuk membelinya [6]. Untuk menarik perhatian konsumen, pada kemasan plastik perlu diberi label berupa stiker yang menarik dan dapat menempel cukup kuat. Pada pencetakan label kemasan, perlu diperhatikan beberapa hal yaitu: label tidak boleh mudah dilepas dari kemasannya dan label harus ditempelkan pada tempat yang mudah dilihat [7]. Proses pengemasan kerupuk dan lele pada kegiatan ini disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Proses pengemasan kerupuk dan nugget ikan lele

Pada akhir kegiatan pembuatan kerupuk dan nugget berbahan dasar ikan lele, Tim Abdimas LPPM UNRI menyerahkan bantuan alat berupa food processor, hand mixer, sealer v. tech, kompor dan seluruh peralatan yang dibutuhkan untuk membuat dan mengemas kerupuk dan nugget ikan lele kepada ibu-ibu kelompok PKK Kelurahan Tangkerang Utara (Gambar 5). Pemberian peralatan ini bertujuan untuk menunjang proses produksi dan diterapkannya teknologi yang telah diperoleh pada saat pelatihan untuk tetap diaplikasikan ke waktu yang akan datang secara berkelanjutan.



Gambar 5. Serah terima barang dari ketua Tim Abdimas LPPM UNRI kepada ketua kelompok PKK Kelurahan Tangkerang Utara

4.2. Evaluasi Keberhasilan Kegiatan Pengabdian

Keberhasilan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan dapat diukur melalui evaluasi terhadap kualitas produk (kerupuk dan nugget) yang dihasilkan serta evaluasi terhadap sikap atau motivasi peserta selama kegiatan berlangsung. Hasil evaluasi selama pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa semua peserta pelatihan yang dalam hal ini adalah ibu-ibu PKK terlibat secara langsung pada setiap tahap kegiatan yang dikerjakan, mereka terlihat antusias, penuh motivasi serta

bersemangat untuk melakukan pembuatan kerupuk dan nugget dari ikan lele seperti yang terlihat pada Gambar 3 dan 4 di atas. Ketika ditanya, mereka menyatakan bahwa setiap tahap kegiatan pembuatan kerupuk dan nugget telah mampu dikuasai untuk dilakukan dan dipraktikkan secara mandiri pada waktu yang akan datang. Peserta pelatihan juga merasa puas terhadap kualitas rasa, aroma dan tampilan produk (kerupuk dan nugget) yang dihasilkan. Apalagi setelah produk dikemas ke dalam plastik yang telah diberi stiker, tampilan produk terlihat semakin bagus dan mempunyai nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan nilai jual ikan lele.

Evaluasi juga dilakukan melalui kuisioner yang telah diedarkan kepada seluruh peserta pelatihan. Kuisioner tersebut diedarkan sebelum dan setelah kegiatan dilakukan. Evaluasi ini untuk melihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta serta tingkat kepuasan peserta terhadap kegiatan yang dilakukan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan seluruh peserta tentang teknik pengolahan ikan lele menjadi kerupuk dan nugget. Seluruh peserta pelatihan (100%) menyatakan belum pernah mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk dan nugget ikan lele. Kemudian setelah kegiatan pelatihan ini berakhir, 25% peserta pelatihan sudah mengetahui cara mengolah daging ikan lele, 15% sudah mengetahui alat-alat yang bisa digunakan untuk membuat kerupuk dan nugget lele, 20% sudah mengetahui bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kerupuk dan nugget dan 35% sudah mengetahui cara mengemas kerupuk dan nugget lele dengan baik. Rata-rata peningkatan pengetahuan peserta/mitra dalam kegiatan pengolahan kerupuk dan nugget ikan lele sebesar 81 %.

Hasil evaluasi tingkat kepuasan peserta/mitra terhadap kegiatan yang dilakukan menunjukkan bahwa lebih kurang 79% peserta menyatakan sangat setuju adanya kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan lele dan sebanyak 21 % peserta menyatakan setuju. Peserta/ mitra menyatakan semua tahap kegiatan telah disampaikan Tim Abdimas dengan baik sehingga ilmunya sanggup diserap peserta dan dapat meningkatkan wawasan peserta untuk mampu melakukan pembuatan kerupuk dan nugget secara mandiri. Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa kegiatan yang telah dilaksanakan tersebut sesuai dengan kebutuhan masyarakat, dapat menambah keterampilan peserta tentang pembuatan kerupuk dan nugget ikan lele, dan mempunyai potensi untuk dikembangkan ke depannya karena dapat dilaksanakan dengan sarana dan prasarana yang mudah disediakan, serta memberikan manfaat tambahan sebagai sumber mata pencaharian alternatif untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Berhasilnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu meningkatkan motivasi peserta untuk terus melakukan usaha pengolahan produk ikan lele secara berkelanjutan sehingga dapat memenuhi kebutuhan pangan keluarga dan dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga. Setelah kegiatan ini terlaksana, Tim dari Perguruan Tinggi berharap seluruh ibu-ibu pembudidaya ikan dapat menjadi pionir dan aktif mensosialisasikan teknologi diversifikasi olahan ikan lele kepada anggota masyarakat lainnya di sekitar Kelurahan Tangkerang Utara Kecamatan Bukit Raya, dengan demikian usaha diversifikasi hasil budidaya perikanan ini nantinya dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

5. Kesimpulan

Serangkaian kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Tim Abdimas LPPM UNRI mengenai diversifikasi produk olahan ikan lele di Kelurahan Tangkerang Utara Kecamatan Bukit Raya Kota Pekanbaru terhadap ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK Kelurahan Tangkerang Utara, dapat diterima dengan sangat baik.

Evaluasi yang dilakukan sebelum dan setelah dilakukannya kegiatan penyuluhan terlihat ada peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK sebesar 81 %. Pada umumnya (79%) sangat setuju dengan pelaksanaan kegiatan ini dan 21% menyatakan setuju. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu kelompok PKK Kelurahan Tangkerang Utara dalam pembuatan kerupuk dan nugget ikan lele dapat menjadi alternatif sumber pendapatan dan dapat dilakukan berkelanjutan kedepannya karena Tim Abdimas LPPM UNRI memberi bantuan peralatan untuk produksi olahan tersebut. Dengan demikian Kelurahan Tangkerang Utara dapat menjadi kelurahan percontohan untuk kelurahan di sekitarnya beberapa tahun ke depan.

Penghargaan

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada LPPM Universitas Riau yang telah memberikan bantuan dana (No 627/UN.19.5.1.3/PT.01.03/2021) serta dukungan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berjalan dengan lancar.

Rujukan

- [1] Prayogo. 2020. Inovasi Teknologi Budidaya Ikan Lele Dumbo (*Clarias* sp) Sistem Akuaponik. <http://news.unair.ac.id/2020/02/10/inovasi-teknologi-budidaya-ikan-lele-dumbo-clarias-sp-sistem-akuaponik/>. Diakses tanggal 9 September 2021.
- [2] Khairuman dan K. Amri. 2002. *Budidaya ikan Lele Dumbo Secara Intensif*. Jakarta Agro Media Pustaka. 49 Hlm.
- [3] Mubarok, K., K. Umam, Fahrurrozi, M. N. Izzudin, M. Subhan, Fitryah, S. Revayani dan A. N. Hidayati. 2021. Teknologi Tepat Guna dan Inovasi Produk untuk Meningkatkan Produktivitas dan Nilai Jual Ikan Lele di Desa Gili Anyar Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*. 2 (2) : 53-61.
- [4] Isfandi, D. 2017. Diversifikasi Olahan Ikan untuk Mendongkrak Produksi Olahan Ikan. <https://perikanan.probolinggakab.go.id/diversifikasi-olahan-ikan-untuk-mendongkrak-produksi-olahan-ikan/>. Diakses tanggal 9 September 2021.
- [5] Wida, E, R. dan C. Anam. 2016. Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 7(2) : 27-38.
- [6] Krishnasari, E. D. dan Yaddarabullah. 2020. Pelatihan Pembuatan Abon dan Label Kemasan Produk Olahan Ikan Mas di RW. 07 Desa Ciasihan. *Jurnal Komunitas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 2 (2) : 105 – 110.
- [7] Agustina, W. 2011. *Teknologi Pengemasan, Desain, dan Pelabelan Kemasan Produk Makanan*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). Subang.