

## INOVASI PRODUK OLAHAN ABON IKAN LELE HALAL SEBAGAI STRATEGI PEMBERDAYAAN EKONOMI DI DESA MAYANGAN

Bashirotul Hidayah <sup>1)</sup>, Oktavia Ratnaningtyas <sup>2)</sup>, Fatma Nur Halisa <sup>3)</sup>, Nurul Mufarikhah <sup>4)</sup>,

Dina Rohima <sup>5)</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup> Institut Agama Islam Bani Fattah Jombang

Email: bashirotulhidayah313@gmail.com<sup>1</sup>, oktaviaratnaningtyas@iaibafa.ac.id<sup>2</sup>,  
halisanurfatma@gmail.com<sup>3</sup>, mufarikhahnurul@gmail.com<sup>4</sup>, dinarohima6@gmail.com<sup>5</sup>

Diterima :  
16 Mei 2025

Direview :  
06 Juni 2025

Disetujui :  
23 Juni 2025

**Abstrak:** Desa Mayangan memiliki potensi besar dalam sektor budidaya ikan lele; namun, rendahnya nilai jual dan ketergantungan pada pasar lokal mengakibatkan pendapatan petani tidak stabil. Masalah ini perlu diatasi agar masyarakat dapat meningkatkan kesejahteraan ekonominya. Oleh karena itu, kegiatan pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui pelatihan pengolahan abon ikan lele halal sebagai produk bernilai tambah. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan keterampilan kepada ibu-ibu rumah tangga dalam proses produksi yang higienis dan sesuai dengan prinsip halal, sehingga mereka dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Metode yang digunakan adalah pendekatan ABCD (Asset Based Community Development), yang menekankan pemanfaatan potensi lokal dan partisipasi aktif masyarakat. Kegiatan ini meliputi identifikasi potensi sumber daya alam dan manusia, serta pelatihan teknis dalam pengolahan dan pemasaran produk. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta mampu memahami dan melaksanakan proses produksi abon ikan lele secara mandiri. Dengan keterampilan baru ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha yang berkelanjutan, meningkatkan pendapatan, dan memperluas pasar produk ke wilayah yang lebih luas. Program ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan yang dapat direplikasi di daerah lain dengan kondisi serupa.

**Kata Kunci :** *Pemberdayaan Masyarakat, Abon Ikan Lele, Produk Halal*

**Abstract:** Mayangan Village has great potential in the catfish cultivation sector; However, low selling value and dependence on local markets result in unstable farmers' incomes. This problem needs to be overcome so that the community can improve their economic welfare. Therefore, community empowerment activities are carried out through training on the processing of halal catfish shredded fish as a value-added product. The purpose of this activity is to provide skills to housewives in a hygienic production process and in accordance with halal principles, so that they can increase family income. The method used is the ABCD (Asset Based Community Development) approach, which emphasizes the utilization of local potential and active community participation. These activities include the identification of potential natural and human resources, as well as technical training in product processing and marketing. The results of this activity showed that participants were able to understand and carry out the production process of shredded catfish independently. With these new skills, it is hoped that the community can develop sustainable businesses, increase income, and expand the product market to a wider area. This program is expected to be an empowerment model that can be replicated in other areas with similar conditions.

**Keywords :** *Community Empowerment, Catfish Floss, Halal Product*

## Pendahuluan

Kegiatan ekonomi merupakan usaha yang dilakukan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Seiring dengan perkembangan zaman dan pertumbuhan ekonomi yang semakin meningkat maka kegiatan ekonomi perlu untuk memenuhi kehidupan masyarakat, dapat dilakukan dengan mengelola aset yang ada di daerah tersebut. Pengembangan berbasis aset merupakan cara meningkatkan kualitas hidup masyarakat dalam menunjang kesejahteraan dengan memanfaatkan aset yang dimiliki yang menjadi modal utama dalam meningkatkan sumber daya masyarakat.<sup>1</sup> Maka perlu adanya pemberdayaan sumber daya manusia yang merupakan proses penyadaran masyarakat dimana orang yang kurang berdaya akan diarahkan untuk meningkatkan sumber daya dalam memecahkan masalah masyarakat melalui pengembangan aset dari daerah tersebut.

Mayangan merupakan desa yang mayoritas berprofesi sebagai peternak lele. Mereka telah lama mengembangkan usaha peternakan lele sebagai sumber pendapatan utama. Namun, mereka menghadapi permasalahan dalam hal pemasaran lele yang tidak stabil. Harga lele yang fluktuatif dan ketergantungan pada pasar lokal membuat pendapatan mereka juga tidak stabil. Potensi sumber daya alam dan manusia yang dimiliki oleh masyarakat Mayangan, khususnya dalam sektor perikanan, merupakan modal yang sangat berharga untuk dikembangkan menjadi usaha produktif yang berkelanjutan, Ikan lele merupakan komoditas yang mudah dibudidayakan dan memiliki ketersediaan yang cukup melimpah di berbagai daerah, termasuk di Desa Mayangan. Namun, pemanfaatan ikan lele sebagai produk olahan yang memiliki nilai tambah ekonomis masih tergolong rendah. Ikan lele merupakan pangan dengan kandungan protein yang cukup tinggi dengan asam amino esensial yang beragam.<sup>2</sup> Ciri fisik ikan lele mempunyai daging yang tebal, memiliki

<sup>1</sup> Chika Riyanti and Santoso Tri Raharjo, "Asset Based Community Development Dalam Program Corporate Social Responsibility (CSR)," *Jurnal Kolaborasi Resolusi Konflik* 3, no. 1 (2021): 112–26.

<sup>2</sup> Niken Yunia Rifqi, Sugeng Iwan, and Nurul Hakimah, "Pemanfaatan Bahan Makanan Lokal Kentang (*Solanum Tuberosum* L), Ikan Lele (*Clarias*, Sp) Dan Brokoli (*Brassica Oleracea* L) Dalam Bentuk Snack Krokot

serat kasar dan tidak mengandung banyak duri.<sup>3</sup> Daftar Komposisi Bahan Makanan menyebutkan bahwa ikan lele memiliki kandungan gizi yang baik terutama zat besi, folat dan protein untuk mencegah stunting.<sup>4</sup> Namun, selama ini pemanfaatan ikan lele masih terbatas pada konsumsi langsung, belum diolah menjadi produk turunan yang memiliki nilai tambah tinggi. Masyarakat Mayangan pada umumnya masih menjual ikan lele dalam bentuk segar, yang memiliki harga jual relatif rendah dan masa simpan yang singkat. Diperlukan inovasi yang dapat diterapkan dalam pengelolaan asset di Desa Mayangan.

Inovasi dalam konteks ini dapat diartikan sebagai proses kreatif dalam mengembangkan produk olahan baru dari ikan lele yang tidak hanya meningkatkan nilai jual tetapi juga memberdayakan masyarakat melalui pelatihan dan pengembangan keterampilan. Yakni dalam pembuatan abon lele. Abon merupakan suatu proses pengawetan, yaitu kondisi antara perebusan atau pengukusan dan penggorengan dengan menambahkan bumbu-bumbu yang memiliki tekstur dan cita rasa khas serta memiliki daya simpan yang cukup lama. Dapat meningkatkan nilai jual, serta membuka peluang usaha baru yang lebih menguntungkan karena tidak memerlukan biaya besar bisa dilakukan dalam skala usaha kecil. Selain itu, dengan menerapkan prinsip kehalalan dalam proses produksi, produk abon ikan lele yang dihasilkan dapat lebih diterima oleh konsumen, khususnya di pasar lokal yang mayoritas beragama Islam, Salah satu alternatif pengolahan yang berpotensi meningkatkan nilai jual adalah produksi abon ikan lele. Pengolahan abon ikan lele dilakukan dengan cara direbus, dicabik-cabik, dibumbui, digoreng, dipres. Bahan campuran abon dapat menggunakan bahan nabati, misalnya keluwi atau jantung pisang. Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang umumnya dibuat dari daging ikan yang disuwir-suwir ditambahkan bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan, dan pengepresan serta mempunyai bentuk lembut, rasa enak dan daya awet yang relatif lama mencapai lebih dari enam bulan.<sup>5</sup> Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, dan memiliki daya awet yang relatif lama.<sup>6</sup> Dengan pengolahan yang tepat serta penerapan prinsip kehalalan produk, abon ikan lele tidak hanya menjadi makanan yang lezat dan bergizi, tetapi juga memenuhi standar yang dibutuhkan untuk memperluas pasar, termasuk ke pasar syariah dan ekspor halal.

Namun demikian, masyarakat Mayangan masih menghadapi berbagai kendala dalam pengembangan usaha abon ikan lele, seperti keterbatasan pengetahuan teknis pengolahan, manajemen usaha, pemasaran produk, serta pemenuhan standar halal. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dapat memberikan pelatihan, pendampingan, serta fasilitasi dalam membangun usaha abon ikan lele yang halal, higienis, dan berdaya saing, Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat Mayangan melalui pelatihan dan pendampingan dalam

---

Untuk Balita Dengan Status Gizi Kronis," *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 12, no. 1 (2021): 1–10.

<sup>3</sup> Rizkia Aliyah, Iwang Gumilar, and Ine Maulina, "Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung)," *Jurnal Perikanan Kelautan* 6, no. 2 (1) (2015).

<sup>4</sup> Baiq Fitria, Wayan Canny Naktiany, and Febriana Wenny Wijaya, "Pendampingan Percepatan Penurunan Stunting Melalui Pemberdayaan Masyarakat Untuk Mengolah Kelimpahan Lele Di Desa Batu Kumbang," *Jurnal Ilmiah Pengabdian Dan Inovasi* 1, no. 2 (2022): 153–64.

<sup>5</sup> Rini Harianti and Fajar Sari Tanberika, "Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Produksi Abon Ikan Lele," *JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat)* 5, no. 2 (2018): 167–80.

<sup>6</sup> Huthaimah Huthaimah, Yusriana Yusriana, and Martunis Martunis, "Pengaruh Jenis Ikan Dan Metode Pembuatan Abon Ikan Terhadap Karakteristik Mutu Dan Tingkat Penerimaan Konsumen," *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 2, no. 3 (2017): 244–56.

pengembangan usaha abon ikan lele yang halal, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi yang higienis dan sesuai standar halal, hingga strategi pemasaran. Dengan adanya program ini, diharapkan masyarakat tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga mampu meningkatkan pendapatan keluarga secara berkelanjutan.

### Metode Pelaksanaan

Penelitian pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan ABCD (Asset Based Community Development) yang mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada di sekitar dan dimiliki oleh komunitas masyarakat. Metode ABCD merupakan suatu alternatif pemberdayaan masyarakat dengan menggunakan aset. Aset bermakna potensi yang dimiliki oleh masyarakat sendiri, dengan menggunakan potensi yang dimiliki masyarakat dapat digunakan sebagai alat untuk melakukan program pemberdayaan.<sup>7</sup> Yang dimaksud potensi berupa kekayaan yang dimiliki dalam diri untuk mewujudkan ketersediaan sumber daya alam (SDA). Dengan pendekatan pengembangan masyarakat berbasis aset yang berkelanjutan dapat membentuk kemandirian masyarakat dalam meningkatkan pendapatan sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan. Menurut Maslow kemandirian adalah salah satu tingkat kebutuhan manusia atau disebut kebutuhan otonomi. Sementara menurut Parker, kemandirian diartikan sebagai kondisi seseorang yang tidak bergantung kepada otoritas dan arahan secara penuh.<sup>8</sup> Tujuan pendampingan pada masyarakat terutama ibu-ibu dusun Tugurejo Santren ini diharapkan mampu mengembangkan dan memanfaatkan aset yang dimiliki berupa sumber daya alam maupun sumber daya manusia untuk meningkatkan kesejahteraan kemandirian ekonomi.

Dengan pendekatan ABCD (Asset Based Community Development), masyarakat sebagai subyek dampingan menjadi pelaku utama transformasi perubahan (social transformation) dengan menjadikan mobilitas perkembangan Community Driven Development (CCD). Melalui pendekatan ABCD akan menggali potensi yang ada dan dikembangkan sesuai budaya serta kebiasaan yang telah dimiliki sebelumnya.<sup>9</sup>

Langkah-langkah pelaksanaan pemberdayaan sumber daya manusia melalui inovasi pengelolaan abon ikan lele menjadi di Desa Mayangan Kecamatan Jogoroto Kabupaten Jombang ini, melalui beberapa tahapan, antara lain: (1) Discovery yaitu mengapresiasi potensi ikan lele yang ada di masyarakat, sebagai aset lokal yang memiliki potensi jual tinggi; (2) To dreamy, dengan menemukan inovasi produk olahan lele yang mempunyai potensi nilai jual tinggi; (3) To design, merencanakan tindakan pembuatan olahan lele yang kreatif dan inovatif dengan mengadakan seminar; (4) To destiny, dengan mengimplementasikan tahap sebelumnya yaitu dengan memanfaatkan kekuatan lokal yang telah ada untuk menghasilkan produk olahan lele yang berkualitas dan mempunyai nilai jual tinggi. Tahapan ini dilakukan untuk perubahan, perkembangan, pembelajaran dan inovasi.<sup>10</sup>

<sup>7</sup> Ahmad Sidik et al., "Pendampingan Dan Sosialisasi Kepada UMKM Dengan Metode ABCD Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat," *Kampelmas* 2, no. 1 (2023): 129–39.

<sup>8</sup> Mohammad Ali, "Psikologi Remaja: Perkembangan Peserta Didik," 2011.

<sup>9</sup> Bilqis Amaliah, Chastine Fatichah, and M Rahmat Widyanto, "ABCD Feature Extraction of Image Dermatoscopic Based on Morphology Analysis for Melanoma Skin Cancer Diagnosis," *Jurnal Ilmu Komputer Dan Informasi* 3, no. 2 (2010): 82–90.

<sup>10</sup> David L Cooperrider and Diana Whitney, "A Positive Revolution in Change: Appreciative Inquiry," in *Handbook of Organizational Behavior, Revised and Expanded* (Routledge, 2000), 633–52.

Seperti pemberdayaan sumber daya manusia melalui pengelolaan abon ikan lele, diharapkan mampu menciptakan kemadirian ekonomi masyarakat.<sup>11</sup> Metode yang digunakan dalam pemberdayaan ini adalah a) Identifikasi potensi lokal mengenai sumber daya alam dan sumber daya manusia yang dapat dikembangkan melalui pemanfaatan aset daerah. b) pendidikan masyarakat dengan melakukan penyuluhan terhadap warga terkait pentingnya mengelola aset lele agar memiliki nilai jual yang tinggi sehingga masyarakat akan berfikir kreatif dalam mengembangkan olahan lele. c) Melakukan pendampingan dengan mengadakan seminar pembuatan abon ikan lele yang dilakukan di dusun Tugurejo Santren mayangan.

Untuk memastikan keberhasilan pelatihan, masyarakat dilibatkan dalam proses perancangan kegiatan. Mereka diajak berdiskusi mengenai kebutuhan dan harapan yang berkaitan dengan pengolahan abon ikan lele. Keterlibatan ini dilakukan melalui forum musyawarah desa, di mana peserta dapat menyampaikan ide dan masukan terkait materi pelatihan, durasi, serta metode yang paling sesuai bagi mereka. Indikator keberhasilan pada tahap ini mencakup minimal 25 warga yang terlibat dalam musyawarah, serta setidaknya 15 warga yang memberikan masukan konstruktif. Pelatihan kemudian dilaksanakan dengan melibatkan minimal 30 ibu rumah tangga sebagai peserta. Indikator keberhasilan untuk tahap ini adalah tingkat kehadiran peserta yang diharapkan mencapai 80% (minimal 24 peserta) dan evaluasi keterampilan setelah pelatihan menunjukkan peningkatan minimal 70% dari nilai awal. Selain itu, pelatihan dirancang agar berlangsung secara berkelanjutan, dengan sesi tindak lanjut untuk mendukung peserta dalam penerapan keterampilan yang telah dipelajari. Indikator keberhasilan untuk tahap tindak lanjut meliputi penjualan produk abon ikan lele yang ditargetkan mencapai 200 paket dalam 3 bulan setelah pelatihan, serta peningkatan pendapatan keluarga sebesar 20% dari hasil penjualan. Melalui keterlibatan aktif ini, diharapkan masyarakat merasa lebih berdaya dan termotivasi untuk mengembangkan usaha mereka.

### **Hasil dan Pembahasan**

Program kegiatan pemberdayaan sumber daya manusia melalui inovasi pengelolaan abon ikan lele di Desa Mayangan dilaksanakan dengan beberapa tahap, yaitu persiapan, pelaksanaan, evaluasi.

#### **A. Persiapan**

##### **Identifikasi Potensi Lokal Mengenali Kondisi Masyarakat**

Analisis awal kegiatan pemberdayaan masyarakat dilakukan dengan memperhatikan sejumlah aspek penting, yaitu lokasi kegiatan, potensi sumber daya manusia (SDM) warga, aktivitas keseharian masyarakat, serta kondisi sosial ekonomi yang ada. Berdasarkan hasil pemetaan dan observasi lapangan, lokasi pemberdayaan yang menjadi fokus berada di Desa Mayangan. Wilayah ini dipilih karena memiliki potensi SDM lokal yang sangat mendukung, terutama dari kalangan ibu-ibu rumah tangga setempat. Aktivitas keseharian warga Desa Mayangan cukup beragam. Sebagian besar warga, khususnya laki-laki, bekerja sebagai petani lele skala rumahan, sementara para ibu rumah tangga selain mengurus keluarga juga aktif dalam kegiatan kemasyarakatan dan produktif seperti memasak, berkebun, dan berdagang kecil-kecilan. Dalam konteks tersebut, terdapat

---

<sup>11</sup> Andi Haris, "Memahami Pendekatan Pemberdayaan Masyarakat," *Jupiter* 13, no. 2 (2014).

satu permasalahan yang cukup menonjol, yaitu rendahnya nilai jual ikan lele hasil budidaya karena sebagian besar petani hanya menjual lele dalam bentuk bibit atau lele segar. Daging ikan lele mengandung sejumlah protein yang cukup tinggi dibandingkan 30 dengan ikan-ikan tawar lainnya.<sup>12</sup> Minimnya pengolahan pascapanen membuat harga jual lele tetap stagnan dan kurang menguntungkan petani secara ekonomi.<sup>13</sup>

Untuk menjawab tantangan tersebut, diadakan sebuah seminar pemberdayaan bertajuk "Peningkatan Nilai Tambah Produk Lele melalui Inovasi Olahan Abon Lele" yang diselenggarakan oleh kelompok ibu-ibu setempat. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada pelatihan teknis pembuatan abon lele, tetapi juga mencakup pengemasan. Mengubah ikan menjadi produk seperti abon adalah salah satu upaya untuk menghadirkan produk olahan perikanan yang dapat diterima oleh berbagai kalangan masyarakat.<sup>14</sup> Harapannya, dengan adanya keterampilan tambahan ini, para ibu rumah tangga dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga melalui pengolahan lele menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, sekaligus membantu petani lele lokal menjual hasil panennya dalam bentuk produk olahan yang lebih kompetitif di pasar, Langkah ini diharapkan menjadi solusi nyata dan berkelanjutan bagi peningkatan ekonomi warga Desa Mayangan, serta menjadi contoh model pemberdayaan berbasis potensi lokal yang dapat direplikasi di daerah lain dengan kondisi serupa.

## **B. Pelaksanaan**

### **Proses Pengelolaan Abon Ikan Lele**

Sebagai bentuk respon terhadap permasalahan rendahnya nilai jual ikan lele yang dihadapi oleh petani lokal, tim pelaksana kegiatan melakukan serangkaian persiapan untuk menyelenggarakan seminar pembuatan produk olahan berbasis lele, yaitu abon ikan lele. Berdasarkan hasil kajian literatur dan pengamatan lapangan, pengolahan ikan lele menjadi abon dipilih karena selain bernilai ekonomis tinggi, produk ini juga memiliki daya simpan yang cukup lama serta kandungan protein yang tidak kalah dengan abon daging sapi. Abon lele menjadi alternatif inovatif yang potensial untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa.<sup>15</sup>

Langkah pelaksanaan dimulai dengan aktifitas khususnya dengan melibatkan ibu-ibu setempat sebagai mitra utama dalam kegiatan pelatihan pembuatan abon lele. Tim pelaksana berkoordinasi dengan perangkat desa dan pengurus RT untuk memastikan kesiapan lokasi kegiatan serta membentuk kelompok kerja yang bertanggung jawab dalam persiapan teknis. Fokus utama dalam tahap ini adalah menyiapkan berbagai bahan dan peralatan yang dibutuhkan, seperti ikan lele segar, bumbu-bumbu dasar, alat masak, serta wadah pengemasan sederhana. Seluruh bahan disiapkan secara gotong royong bersama warga agar saat pelaksanaan seminar berlangsung, proses pembuatan abon dapat berjalan

---

<sup>12</sup> Danil Miranti, "M., Nuh, M., Barus, WBJ, & Novrini, S.(2022). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele Kepada Ibu-Ibu Pkk Dan Masyarakat Di Lingkungan Ptpn Iii Gunung Pamela Sumatera Utara," *Jurnal Uisu*, n.d., 59–66.

<sup>13</sup> Sri Hery Susilowati, "Perdagangan Antarpulau Beras Di Provinsi Sulawesi Selatan," *Analisis Kebijakan Pertanian* 15, no. 1 (2017): 19–41.

<sup>14</sup> Azwar Thaib et al., "Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan Tongkol: Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Masyarakat Gampong Tibang Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh Provinsi Aceh," *Jurnal Abdimas* 2, no. 1 (2021): 6–11.

<sup>15</sup> Armyn Musyaddad et al., "Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan," *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* 04, no. September (2019): 199–206.

lancar dan efektif. Pada gambar 1, di ditampilkan kunjungan ke warga setempat yang memiliki ternak ikan lele.



Gambar 1. Berkunjung ke warga setempat yang memiliki ternak ikan lele.



Gambar 1. Berkunjung ke warga setempat yang memiliki ternak ikan lele.

Untuk abon lele kami menyediakan 2 varian rasa yaitu original dan pedas.

Bahan-bahan abon ikan lele original

1. ikan lele 2 ½ kg
2. Bawang merah 7 siung
3. Bawang putih 3 siung
4. Laos secukupnya
5. Jahe secukupnya
6. Daun ½ lembar
7. Cabe merah besar 3 siung
8. Tepung sajiku secukupnya
9. Garam sesuai selera
10. Gula pasir secukupnya
11. Penyedaprasa secukupnya
12. Gula aren secukupnya
13. Jeruk nipis 1 ½ buah
14. Minyak goreng.

Bahan-bahan abon lele pedas

1. Ikan lele 1 kg
2. Cabe 11 siung (sesuai selera)
3. Bawang merah 10 siung
4. Bawang putih 4 siung
5. Garam secukupnya
6. Gula pasir secukupnya
7. Penyedap rasa secukupnya.

Alat Yang Digunakan yaitu

1. Blender (cobek)
2. Wajan
3. Sutil
4. Teleman
5. Pisau
6. Sendok
7. panci/kukusan
8. Tirisan

Pada gambar 2, dibawah ditampilkan proses pembuatan abon lele.



Gambar 2. Proses pembuatan abon lele.

Pada gambar 3, di bawah ditampilkan hasil olahan abon lele



Gambar 3. Hasil olahan abon lele rasa pedas dan rasa original

#### Langkah-Langkah Pembuatan Abon Lele rasa original

1. Pilih Ikan Lele Segar  
Pastikan ikan lele yang digunakan masih segar agar kualitas abon lebih baik.
2. Matikan Ikan Lele  
Taburkan garam pada ikan lele untuk memastikan ikannya mati.
3. Bersihkan Ikan Lele  
Setelah ikan mati, bersihkan dengan air hingga bersih dan potong-potong sesuai selera.
4. Hindarkan Bau Amis  
Lumuri ikan lele yang sudah bersih dengan garam dan perasan jeruk nipis, lalu biarkan selama 5 menit. Setelah itu, bilas kembali dengan air bersih.
5. Kukus Ikan Lele  
Kukus potongan ikan lele hingga matang sempurna.
6. Suir Ikan Lele  
Setelah matang, suir-suir daging ikan lele menggunakan garpu untuk hasil yang rapi. Tambahkan sedikit tepung sajiku agar tekstur lebih baik.
7. Siapkan Bumbu  
Haluskan bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, atau bumbu lain sesuai selera. Siapkan gula aren, gula pasir, garam, dan penyedap rasa.
8. Proses Penggorengan  
Panaskan wajan dengan sedikit minyak, lalu masukkan bumbu halus dan tunggu sampai sedikit matang setelah itu masukkan daging ikan lele. Goreng dengan api kecil sambil digongso hingga abon kering. Angkat, tiriskan, dan tekan abon lele agar minyaknya keluar.
9. Dinginkan Abon Lele  
Biarkan abon lele hingga dingin agar teksturnya tetap kering dan renyah.
10. Pengemasan  
Kemas abon lele ke dalam plastik atau wadah kedap udara agar tahan lama.

#### Langkah-Langkah Pembuatan Abon Lele rasa pedas

1. Pilih Ikan Lele Segar  
Pastikan ikan lele yang digunakan masih segar agar kualitas abon lebih baik.
2. Matikan Ikan Lele  
Taburkan garam pada ikan lele untuk memastikan ikannya mati.
3. Bersihkan Ikan Lele  
Setelah ikan mati, bersihkan dengan air hingga bersih dan potong-potong sesuai selera.
4. Hindarkan Bau Amis  
Lumuri ikan lele yang sudah bersih dengan garam dan perasan jeruk nipis, lalu biarkan selama 5 menit. Setelah itu, bilas kembali dengan air bersih.
5. Kukus Ikan Lele  
Kukus potongan ikan lele hingga matang sempurna.
6. Suir Ikan Lele  
Setelah matang, suir-suir daging ikan lele menggunakan garpu untuk hasil yang rapi. Tambahkan sedikit tepung sajiku agar tekstur lebih baik.
7. Siapkan Bumbu

bawang merah di iris-iris menjadi kecil dan haluskan bawang putih, ketumbar, garam, dan penyedap rasa atau bumbu lain sesuai selera.

8. Proses Penggorengan

Panaskan wajan dengan sedikit minyak, lalu masukkan ikan lele dan bumbu-bumbu yang sudah di campur jadi satu, Goreng dengan api kecil sambil digongso hingga abon kering. Angkat, tiriskan, dan tekan abon lele agar minyaknya keluar.

9. Dinginkan Abon Lele

Biarkan abon lele hingga dingin agar teksturnya tetap kering dan renyah.

10. Pengemasan

Kemas abon lele ke dalam plastik atau wadah kedap udara agar tahan lama.

Pada gambar 4, dibawah ditampilkan hasil olahan abon lele dalam kemasan dengan dua variasi rasa pedas dan original.



Gambar 4. Olahan abon lele dalam kemasan dengan dua variasi rasa pedas dan original.

### C. Evaluasi

#### Kegiatan Seminar dalam Pengelolaan Abon Lele

Seminar pengolahan abon lele telah sukses dilaksanakan pada tanggal 17 Maret 2025, bertempat di kediaman kami di Desa Mayangan. Seminar ini menjadi langkah dalam memperkenalkan keterampilan mengolah ikan lele kepada masyarakat, khususnya para ibu-ibu yang menjadi peserta utama dalam kegiatan ini. Tujuan dari seminar adalah untuk membagikan pengetahuan dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan lele menjadi produk bernilai jual tinggi, sehingga dapat mendukung pengembangan usaha rumahan yang potensial.

Dalam acara tersebut, kami mempresentasikan seluruh proses pembuatan abon lele yang telah kami lakukan sebelumnya. Mulai dari pemilihan ikan lele segar, proses memasak dengan langkah yang tepat, hingga tahap pengemasan produk. Peserta diajak untuk melihat secara langsung dan mendapatkan pengalaman praktis tentang cara pengolahan yang baik dan benar. Sebagai bentuk apresiasi dan semangat berbagi, kami juga memberikan hasil produk abon lele kepada seluruh peserta yang hadir. Harapan besar kami, melalui seminar ini, ibu-ibu di Desa Mayangan dapat memanfaatkan ilmu yang diperoleh untuk memulai usaha rumahan berbasis abon lele. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berbagi ilmu, tetapi juga turut berkontribusi dalam peningkatan ekonomi keluarga di lingkungan sekitar.

Seminar ini dihadiri oleh 30 ibu rumah tangga yang antusias, dan berakhir dengan diskusi produktif yang menunjukkan semangat belajar yang tinggi. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa 80% peserta berhasil memahami dan dapat mempraktikkan proses pengolahan abon ikan lele secara mandiri, sesuai dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan mereka. Indikator keberhasilan ini tercapai melalui evaluasi keterampilan yang dilakukan setelah pelatihan. Selain itu, dukungan masyarakat setempat dalam mempromosikan produk yang dihasilkan diharapkan dapat meningkatkan penjualan hingga 200 paket dalam 3 bulan ke depan. Dengan demikian, kami percaya langkah ini tidak hanya memberikan keterampilan baru, tetapi juga menjadi awal dari perubahan besar dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat Desa Mayangan. Pada gambar 6, dibawah ditampilkan kegiatan seminar pengolahan abon ikan lele



Gambar 6. Kegiatan seminar pengolahan abon ikan lele.



Gambar 6. Kegiatan seminar pengolahan abon ikan lele.

### Kesimpulan

Lokasi kegiatan pemberdayaan berfokus di Desa Mayangan, yang merupakan wilayah dengan potensi sumber daya manusia (SDM) yang kuat, terutama dari kalangan ibu-ibu rumah tangga. Aktivitas keseharian masyarakat sangat beragam, dengan mayoritas laki-laki bekerja sebagai petani lele skala rumahan, sementara ibu-ibu turut serta dalam berbagai kegiatan produktif seperti memasak, berkebun, dan berdagang. Meskipun Desa Mayangan memiliki sumber daya alam yang melimpah, permasalahan utama yang dihadapi adalah rendahnya nilai jual ikan lele, karena sebagian besar petani hanya menjual lele dalam bentuk segar atau bibit. Minimnya inovasi dalam pengolahan pascapanen membuat harga jual tetap stagnan dan kurang menguntungkan secara ekonomi. Sebagai solusi, diadakan seminar pemberdayaan berjudul "Peningkatan Nilai Tambah Produk Lele melalui Inovasi Olahan Abon Lele" yang melibatkan kelompok ibu-ibu setempat. Seminar ini bertujuan untuk memberikan keterampilan dalam pengolahan lele menjadi produk abon, termasuk proses produksi dan pengemasan. Dengan keterampilan tambahan ini, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan pendapatan keluarga serta membantu petani lele menjual hasil panennya dalam bentuk produk olahan yang lebih kompetitif. Persiapan kegiatan dilakukan secara sistematis dengan identifikasi potensi lokal, koordinasi dengan perangkat desa, serta pembentukan kelompok kerja untuk mengatur teknis produksi. Bahan dan peralatan yang dibutuhkan dipersiapkan secara gotong royong guna memastikan kelancaran seminar. Langkah ini diharapkan menjadi modal pemberdayaan berbasis potensi lokal yang dapat direplikasi di daerah lain untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

### Ucapan Terima Kasih

Kami segenap kelompok 5 KKN Mayangan mengucapkan banyak terima kasih kepada :

- 1)Rektor IAIBAFa dan segenap jajarannya
- 2)Segenap panitia MBKM 2025
- 3)ibu Oktavia Ratnaningtias selaku dosen DPL kami
- 4) Dan segenap masyarakat Desa Mayangan yang telah berpartisipasi dalam kegiatan KKN kami

### Referensi

- Ali, Mohammad. "Psikologi Remaja: Perkembangan Peserta Didik," 2011.
- Aliyah, Rizkia, Iwang Gumilar, and Ine Maulina. "Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung)." *Jurnal Perikanan Kelautan* 6, no. 2 (1) (2015).
- Amaliah, Bilqis, Chastine Fatichah, and M Rahmat Widyanto. "ABCD Feature Extraction of Image Dermatoscopic Based on Morphology Analysis for Melanoma Skin Cancer Diagnosis." *Jurnal Ilmu Komputer Dan Informasi* 3, no. 2 (2010): 82–90.
- Cooperrider, David L, and Diana Whitney. "A Positive Revolution in Change: Appreciative Inquiry." In *Handbook of Organizational Behavior, Revised and Expanded*, 633–52. Routledge, 2000.
- Fitria, Baiq, Wayan Canny Naktiany, and Febriana Wenny Wijaya. "Pendampingan Percepatan Penurunan Stunting Melalui Pemberdayaan Masyarakat Untuk Mengolah Kelimpahan Lele Di Desa Batu Kumbang." *Jurnal Ilmiah Pengabdian Dan Inovasi* 1, no. 2 (2022): 153–64.
- Harianti, Rini, and Fajar Sari Tanberika. "Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Produksi Abon Ikan Lele." *JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat)* 5, no. 2 (2018): 167–80.
- Haris, Andi. "Memahami Pendekatan Pemberdayaan Masyarakat." *Jupiter* 13, no. 2 (2014).
- Huthaimah, Huthaimah, Yusriana Yusriana, and Martunis Martunis. "Pengaruh Jenis Ikan Dan Metode Pembuatan Abon Ikan Terhadap Karakteristik Mutu Dan Tingkat Penerimaan Konsumen." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 2, no. 3 (2017): 244–56.

- Miranti, Danil. "M., Nuh, M., Barus, WBJ, & Novrini, S.(2022). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele Kepada Ibu-Ibu Pkk Dan Masyarakat Di Lingkungan Ptpn Iii Gunung Pamela Sumatera Utara." *Jurnal Uisu*, n.d., 59–66.
- Musyaddad, Armyn, Aldi Ramadhani, Mauludana Afif Pratama, Juliyanto, Indah Safitri, and Noor Fitri. "Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan." *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* 04, no. September (2019): 199–206.
- Rifqi, Niken Yunia, Sugeng Iwan, and Nurul Hakimah. "Pemanfaatan Bahan Makanan Lokal Kentang (*Solanum Tuberosum* L), Ikan Lele (*Clarias*, Sp) Dan Brokoli (*Brassica Oleracea* L) Dalam Bentuk Snack Krokot Untuk Balita Dengan Status Gizi Kronis." *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 12, no. 1 (2021): 1–10.
- Riyanti, Chika, and Santoso Tri Raharjo. "Asset Based Community Development Dalam Program Corporate Social Responsibility (CSR)." *Jurnal Kolaborasi Resolusi Konflik* 3, no. 1 (2021): 112–26.
- Sidik, Ahmad, Fathan Fadhil, Lukman Dwi Nur Agi Romadon, Mildan Vicky Ramadhan, Surya Wijaya Adi Sulistio, Martina Darmawati Putri, Ummi Nur Lathifah, Zian Fitrotunnisa, Hardina Yuliana, and Aviki Nurul Imas. "Pendampingan Dan Sosialisasi Kepada UMKM Dengan Metode ABCD Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat." *Kampelmas* 2, no. 1 (2023): 129–39.
- Susilowati, Sri Hery. "Perdagangan Antarpulau Beras Di Provinsi Sulawesi Selatan." *Analisis Kebijakan Pertanian* 15, no. 1 (2017): 19–41.
- Thaib, Azwar, S Nazlia, R Zuhryanil, Nova Fifi Alfis, Faisal Syahputra, Lia Handayani, Nadia Putri, Firdaus Nurrahmah, Dwi Apriliani, and Agus Naufal. "Pelatihan Pengolahan Kerupuk Ikan Tongkol: Upaya Meningkatkan Ketahanan Pangan Masyarakat Gampong Tibang Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh Provinsi Aceh." *Jurnal Abdimas* 2, no. 1 (2021): 6–11.