

**PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN LELE DI KELURAHAN SIHITANG
KECAMATAN PADANGSIDIMPUAN SELATAN*****Training on Making Catfish Flour in Sihitang Village South Padangsidimpuan District***

Rizky Febriani Pohan^{1*}
Mhd. Rahman Rambe²
Noni Paisah³
Alvi Sahrin Nasution⁴

^{1,2,3}Universitas Graha Nusantara,
Padangsidimpuan

²Universitas Negeri Medan,
Medan

*email:

rizky_febriani88@yahoo.com

Abstrak

Permasalahan yang dihadapi masyarakat Kelurahan Sihitang Kecamatan Padangsidimpuan Selatan dalam membudidayakan ikan lele adalah modal pakan yang lebih besar. Sehingga mereka berpikir untuk melakukan dan menciptakan inovasi agar perekonomian dapat terus berlanjut. Salah satu olahan ikan lele adalah abon ikan lele. Abon ikan lele merupakan produk olahan ikan lele yang melewati beberapa proses seperti penggilingan, pemberian bumbu, dan penggorengan. Pengolahan ikan lele menjadi abon menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomisnya dan juga untuk mencegah terjadinya pembusukan ikan ketika over produksi. Tujuan pengabdian masyarakat yang dilakukan ini adalah untuk menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kelurahan Sihitang Kecamatan Padangsidimpuan Selatan khususnya pembudidaya ikan lele dalam mengolah ikan lele menjadi produk abon guna meningkatkan pendapatan mereka. Metode yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan ini adalah sosialisasi, demonstrasi, pemasaran dan monitoring. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa kegiatan ini memberikan kontribusi dan nilai sosial yang baik. Melalui kegiatan ini, usaha pengolahan ikan lele menjadi abon telah menjadi usaha sampingan masyarakat Kelurahan Sihitang Kecamatan Padangsidimpuan Selatan. Kegiatan ini memiliki dampak yang besar pada peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan pendapatan masyarakat dalam mengolah ikan lele menjadi abon.

Kata Kunci:

Abon
Demonstrasi
Ikan lele
Pengolahan
Sosialisasi

Keywords:

Shredded fish
Demonstration
Catfish
Processing
Socialization

Abstract

The problem faced by the community of Sihitang Village, South Padangsidimpuan District in cultivating catfish is the larger feed capital. So they think about doing and creating innovations so that the economy can continue. One of the processed catfish is catfish floss. Catfish floss is a processed catfish product that goes through several processes such as grinding, seasoning, and frying. Processing catfish into floss is one way to increase its economic value and also to prevent fish from rotting during overproduction. The purpose of this community service is to increase the knowledge and skills of the community of Sihitang Village, South Padangsidimpuan District, especially catfish farmers in processing catfish into floss products in order to increase their income. The methods used to carry out this activity are socialization, demonstration, marketing and monitoring. The results of this activity show that this activity provides good social contributions and values. Through this activity, the business of processing catfish into floss has become a side business for the community of Sihitang Village, South Padangsidimpuan District. This activity has a big impact on increasing the knowledge, skills, and income of the community in processing catfish into shredded fish.



© year The Authors. Published by Penerbit Forind. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). Link: <https://jurnal.forindpress.com/index.php/jamas>

Submite: 03-06-2025

Accepted: 14-06-2025

Published: 24-06-2025

PENDAHULUAN

Ikan lele merupakan salah satu komoditas yang tidak biasa dalam perdagangan. Ikan biasanya memiliki harga yang lebih ekonomis ketika ukurannya semakin besar. Namun, ikan lele akan menurun harganya ketika ukurannya terlalu besar. Permasalahan yang dihadapi masyarakat Kelurahan Sihitang Kecamatan Padangsidimpuan Selatan dalam membudidayakan ikan lele adalah modal

pakan yang lebih besar. Sehingga mereka berpikir untuk melakukan dan menciptakan inovasi agar perekonomian dapat terus berlanjut (Munawaroh & Jacob, 2020). Selain itu, kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kebutuhan protein hewani terus meningkat. Konsumsi ikan lebih tinggi di wilayah perkotaan (26,51 kg/kapita/tahun) dibandingkan dengan wilayah pedesaan (25,69 kg/kapita/tahun). Hal ini juga disertai dengan

peningkatan permintaan terhadap ketersediaan protein hewani yang berasal dari ikan lele (Putra, Karina, & Imtihan, 2024).

Tim pengabdian berupaya dalam membantu masyarakat Kelurahan Sihitang Kecamatan Padangsidempuan Selatan untuk melakukan dan menciptakan inovasi terhadap ikan lele dengan mengolahnya menjadi abon ikan lele. Abon ikan lele merupakan produk olahan ikan lele yang melewati beberapa proses seperti penggilingan, pemberian bumbu, dan penggorengan (Tindaresa & Faizin, 2021). Pengolahan ikan lele menjadi abon menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomisnya dan juga untuk mencegah terjadinya pembusukan ikan ketika *over produksi* (Miranti, et al., 2022). Dengan demikian, peluang bisnis abon ikan lele sangat terbuka untuk usaha alternatif atau usaha rumahan. Tujuan pengabdian masyarakat yang dilakukan ini adalah untuk menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kelurahan Sihitang Kecamatan Padangsidempuan Selatan khususnya pembudidaya ikan lele dalam mengolah ikan lele menjadi produk abon guna meningkatkan pendapatan mereka (Pohan, Arifitriana, & Nasution, 2024).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu menjadi sarana dalam transfer ilmu dan teknologi khususnya pengolahan ikan lele menjadi abon. Kegiatan ini juga diharapkan mampu berperan sebagai solusi dari permasalahan-permasalahan masyarakat Kelurahan Sihitang Kecamatan Padangsidempuan Selatan khususnya pembudidaya ikan lele melalui pemberdayaan masyarakat menjadi kelompok usaha pembuatan abon ikan lele (Kusumaningrum & Oktawati, 2023).

METODE PELAKSANAAN

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pembuatan abon ikan lele adalah wajan, spatula, saringan, dandang, baskom, pamarut kelapa, cobek, blender, sendok, nampan, peniris dan alat press. Bahan baku pembuatan abon ikan

lele adalah 1 kg ikan lele, 4 siung bawang putih, 4 siung bawang merah, 4 buah cabai rawit, 3 buah cabai keriting, 2 buah serai dapur, 1 ruas lengkuas, 2 buah kemiri, 1 sdm ketumbar, 1 sdm lada, 250 mL santan, 5 lembar daun salam, garam dan gula jawa secukupnya (Musyaddad, et al., 2019). Cara membuat abon ikan lele adalah mencampurkan bumbu halus, daging ikan lele yang disuwir, daun salam, serai, garam, dan gula merah. Selanjutnya, menuang santan secara bertahap. Lalu, dimasak di atas api kecil sambil diaduk sampai setengah matang. Kemudian, dimasukkan kari bubuk dan daun kari dan diaduk hingga matang dan kering (Mentari, 2023).

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan ini adalah sosialisasi, demonstrasi, pemasaran dan monitoring (Pohan, Siregar, Rambe, Sianipar, & Panjaitan, 2023). Pelaksanaan kegiatan ini selama 6 bulan. Tahap-tahap pelaksanaan kegiatan ini meliputi: sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi serta keberlanjutan program (Puspaputri & Ramdhani, 2024).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Survey lokasi

Survey lokasi dilaksanakan dengan observasi langsung pada mitra sasaran agar masalah yang dihadapi oleh mitra dapat diselesaikan. Melalui survey lokasi ini, tim pengabdian menemukan bahwa hasil panen ikan lele sangat kecil dan hasil penjualan ikan lele di pasar juga sedikit sehingga pendapatan para pembudidaya ikan lele di Kelurahan Sihitang Kecamatan Padangsidempuan Selatan rendah. Dengan demikian, tim pengabdian menawarkan sosialisasi dan pelatihan pembuatan abon ikan lele untuk mengatasi permasalahan mitra.

Forum Group Discussion (FGD)

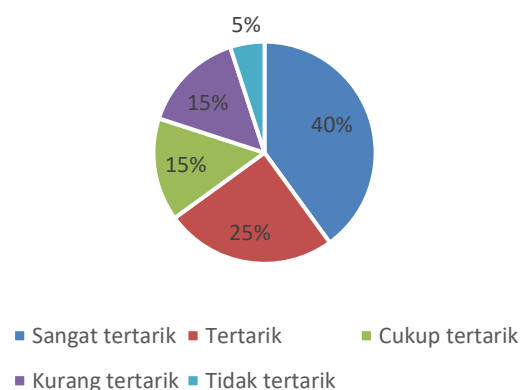
Dalam pelaksanaan FGD, mitra sasaran (para pembudidaya ikan lele) dan Kepala Kelurahan

menyambut baik dan antusias dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Kelurahan Sihitang Kecamatan Padangsidempuan Selatan ini. Tim pengabdian beserta mitra sasaran dan Kepala Kelurahan memusyawarahkan tentang waktu dan tempat pelaksanaan sosialisasi pembuatan abon ikan lele, narasumber dalam sosialisasi pembuatan abon ikan lele, susunan panitia pelaksanaan sosialisasi, para undangan dalam acara sosialisasi, waktu dan tempat pelaksanaan demonstrasi pembuatan abon ikan lele, pemasaran produk abon ikan lele serta keberlanjutan program PKM (monitoring dan evaluasi).

Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan dengan mengedukasi dan memperkenalkan kepada mitra tentang produk abon ikan lele, cara pembuatannya dan cara memasarkannya. Tujuannya agar mitra dan anggotanya memiliki wawasan dan keterampilan yang baik tentang pembuatan abon ikan lele untuk dijadikan alternatif usaha sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka. Di samping itu, mitra dan anggotanya juga memiliki pengetahuan awal tentang teknik pemasaran produk olahan ikan lele setelah mendengar pemaparan dari narasumber (Pudji & Nugraha, 2023). Dalam sosialisasi ini, mitra sasaran dan anggotanya selaku peserta sosialisasi sangat antusias dan partisipatif dalam pelaksanaan kegiatan ini. Hal ini tercermin dari keaktifan mereka dalam melaksanakan sosialisasi dari awal hingga akhir, mulai dari pembukaan sampai penutupan. Sehingga mereka menyambut kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilaksanakan dengan baik dan gembira (Mulyani, et al., 2022). Hasil sosialisasi ditunjukkan pada Gambar 1 di bawah ini.

Ketertarikan Dalam Mengembangkan Bisnis Abon Ikan Lele



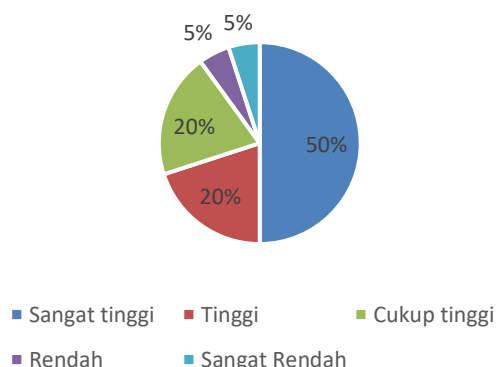
Gambar 1. Hasil Sosialisasi Pembuatan Abon Ikan Lele

Berdasarkan Gambar 1 di atas, dapat dilihat bahwa mayoritas peserta sosialisasi sangat tertarik dalam mengembangkan bisnis abon ikan lele. Dengan demikian, sosialisasi pembuatan abon ikan lele yang telah dilakukan ini telah memberikan respon yang baik pada para peserta untuk berkeaktifitas guna meningkatkan pendapatan mereka.

Demonstrasi

Kegiatan demonstrasi langsung pembuatan abon dari ikan lele dan pemasarannya dilaksanakan oleh mitra dan anggotanya agar mereka lebih terampil dalam menguasai materi sosialisasi dan dapat mengaplikasikannya setelah kegiatan ini selesai. Demonstrasi ini dilakukan setelah selesai pelaksanaan sosialisasi pembuatan abon ikan lele. Tujuannya untuk mengetahui tingkat pemahaman, pengetahuan dan keterampilan peserta sosialisasi dalam membuat abon ikan lele serta teknik pemasarannya. Dalam demonstrasi ini, mitra sasaran dan anggotanya selaku peserta sosialisasi sangat antusias dan partisipatif dalam pelaksanaan demonstrasi. Hal ini tercermin dari keaktifan mereka dalam melaksanakan demonstrasi pembuatan abon ikan lele. Hasil demonstrasi ditunjukkan pada Gambar 2 di bawah ini.

Pengetahuan dan Keterampilan Membuat Abon Ikan Lele



Gambar 2. Hasil Demonstrasi Pembuatan Abon Ikan Lele

Berdasarkan Gambar 2 di atas, dapat dilihat bahwa mayoritas peserta sosialisasi memiliki pengetahuan dan keterampilan yang sangat tinggi dalam membuat abon ikan lele setelah dilaksanakannya sosialisasi. Dengan demikian, demonstrasi pembuatan abon ikan lele yang telah dilakukan ini telah memberikan pelatihan yang baik pada para peserta untuk berkreaitifitas guna meningkatkan pendapatan mereka.

Pemasaran

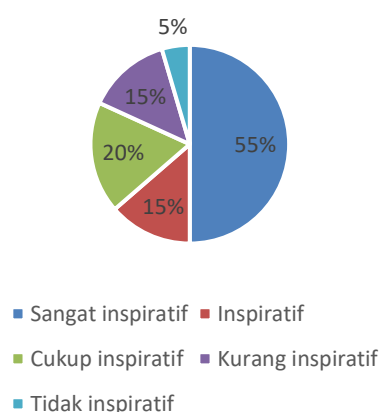
Pemasaran produk abon ikan lele merupakan kegiatan bisnis atau menjual abon ikan lele pada warung yang menu utamanya ikan lele atau konsumen penikmat daging ikan lele. Kegiatan ini dilakukan oleh mitra sasaran dan dibantu oleh tim pengabdian. Pemasaran abon ikan lele dilakukan setelah produk abon ikan lele dikemas dalam plastik pengemas dengan desain yang unik dan menarik serta telah ditetapkan harganya (Fajri, 2023). Kegiatan pemasaran ini bertujuan untuk mengetahui ketertarikan dan respon masyarakat terhadap produk abon ikan lele, meningkatkan nilai ekonomis ikan lele di mata masyarakat dan meningkatkan pendapatan mitra sasaran. Hasil pemasaran abon ikan lele yang telah dilakukan menunjukkan peningkatan pendapatan para pembudidaya ikan lele di Kelurahan Sihitang Kecamatan

Padangsidiupan Selatan sebesar Rp. 1.500.000,00 perhari. Oleh karena itu, pemasaran abon ikan lele ini mampu meningkatkan nilai ekonomis ikan lele di kalangan masyarakat.

Monitoring

Dalam *monitoring*, tim pengabdian akan melihat luaran keberadaan mitra yang terlaksana dan melihat ketercapaian yang diperoleh melalui pengisian angket yang dilakukan mitra dan anggotanya. Setelah itu, dilakukan evaluasi dengan melihat data yang diperoleh dari angket dan menganalisis data yang ada pada angket untuk menentukan keberlanjutan program. Berdasarkan hasil monitoring yang diperoleh, kegiatan pembuatan abon ikan lele masih tetap dilaksanakan oleh mitra untuk meningkatkan pendapatan mereka. Hasil monitoring dapat dilihat pada Gambar 3 di bawah ini.

Gambaran Kegiatan Pengabdian



Gambar 3. Hasil Monitoring Pembuatan Abon Ikan Lele

Berdasarkan Gambar 3 di atas, dapat dilihat bahwa mayoritas peserta sosialisasi lebih dari 50%) berasumsi bahwa kegiatan ini sangat inspiratif karena menambah semangat para peserta untuk mengembangkan usaha bisnisnya di bidang kuliner. Dengan demikian, pembuatan abon ikan lele yang telah dilakukan ini telah memberikan dampak yang besar terhadap perubahan pola pikir mereka.

RENCANA TINDAK LANJUT

Rencana tindak lanjut yang dilakukan setelah kegiatan ini adalah pembuatan abon ikan lele ini dijadikan sebagai usaha sampingan masyarakat Kelurahan Sihitang Kecamatan Padangsidempuan Selatan. Selain itu, melalui kegiatan ini mereka juga dapat mengembangkan pengolahan ikan lele menjadi produk olahan lain yang lebih inovatif.

KESIMPULAN

Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa kegiatan ini memberikan kontribusi dan nilai sosial yang baik. Melalui kegiatan ini, usaha pengolahan ikan lele menjadi abon telah menjadi usaha sampingan masyarakat Kelurahan Sihitang Kecamatan Padangsidempuan Selatan. Kegiatan ini memiliki dampak yang besar pada peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan pendapatan masyarakat dalam mengolah ikan lele menjadi abon.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Graha Nusantara Padangsidempuan yang telah membantu dalam administrasi. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Kelurahan Sihitang, mitra, narasumber serta peserta sosialisasi yang ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini. Mudah-mudahan Allah SWT meridhoi segala aktivitas yang kita lakukan.

REFERENSI

- 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.
- Mentari, A. (2023, February 10). *Resep Abon Ikan Lele, Nikmat Dimakan Dengan Nasi Hangat*. Dipetik March 21, 2024, dari [kompas.com](https://www.kompas.com/food/read/2023/11/30/103200675/resep-abon-ikan-lele-nikmat-dimakan-dengan-nasi-hangat): <https://www.kompas.com/food/read/2023/11/30/103200675/resep-abon-ikan-lele-nikmat-dimakan-dengan-nasi-hangat>
- Miranti, Danil, M., Nuh, M., Novrini, S., Barus, W., & Apriawati. (2022). Pengolahan Produk Abon Ikan Lele Untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Penen Kecamatan Sibiru-biru Kabupaten Deli Serdang Sumut. *Jurnal Pengabdian Mitra Masyarakat (Jurpammas)*, 1(2), 27-32.
- Mulyani, I., Yolandika, C., Metalisa, R., Darfia, N., Lesmana, I., & Heltonika, B. (2022). Penyuluhan Pembuatan Nugget Ikan Lele Sebagai Solusi Camilan Sehat Untuk Anak Di Desa Kualu Kecamatan Tambang Kabupaten Kampar Provinsi Riau. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 3(1), 63-69.
- Munawaroh, S. F., & Jacoeb, A. M. (2020). Diversifikasi Pengolahan Ikan Lele Dengan Konsep Zero Waste (Nugget dan Kerupuk). *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(3), 417-421.
- Musyaddad, A., Ramadhani, A., Pratama, M., Juliyanto, Safitri, I., & Fitri, N. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *AJIE: Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 4(3), 199-216.
- Pohan, R. F., Arifitriana, W., & Nasution, A. S. (2024). Pembuatan Abon Ikan Lele Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Sigumuru Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM)*, 30(4), 560-565.
- Pohan, R., Siregar, N., Rambe, M., Sianipar, J., & Panjaitan, P. (2023). Inovasi Teknologi Pembudidayaan Ikan Lele Dengan Sistem Bioflok Untuk Diolah Menjadi Nugget. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(10), 2455-2465.
- Pudji, W., & Nugraha, I. (2023). Penyuluhan dan Pelatihan Cara Pembuatan Makanan Olahan Bakso Lele Di Kelurahan Babatan, Kecamatan Wiyung,

Kota Surabaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*, 3(2), 42-50.

Puspaputri, E., & Ramdhani, L. I. (2024). *Buku Panduan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*. Jakarta: Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.

Putra, P. R., Karina, I., & Imtihan. (2024). Analisis Kandungan Gizi Pada Produk Diversifikasi Olahan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Semah: Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 8(1), 65-73.

Tindaresa, N., & Faizin, M. (2021). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Inovasi Produk Pada Budidaya Ikan Lele Di Desa Mojomati Jetis Ponorogo. *Prosiding Pengabdian Masyarakat (Prodimas)* (hal. 140-157). Ponorogo: LPPM IAIN Ponorogo.