

PENGEMBANGAN POTENSI BUDIDAYA DAN PENGELOLAAN LELE OLAHAN MEMBAWA SEJAHTERA SEBAGAI STRATEGI PENGUATAN USAHA EKONOMI KELOMPOK MASYARAKAT DI KELURAHAN SUKAMORO KECAMATAN TALANG KELAPA BANYUASIN

Yulian Sudarmawan¹, Yuliana², Rosada Yulyana³, Erwin Baskara⁴, Puji Lestari⁵

^{1,2,3,4,5}Tim Comdev PT Bukit Asam Tbk Unit Dermaga Kertapati

email: ysudarmawan@bukitasam.co.id

Abstrak

Rumah Lele Olahan Athallah merupakan program kerja CSR PT Bukit Asam Unit Dermaga Kertapati. Program kerja ini dilaksanakan dengan memberikan bantuan berupa pelatihan hingga alat olahan. Tujuan dari pembinaan ini adalah membuka lowongan pekerjaan bagi masyarakat terutama ibu rumah tangga untuk mengisi waktu luang di Kelurahan Sukamoro. Hasil dari pembinaan ini adalah meningkatnya pemahaman tentang budidaya, pengurusan NPWP dan izin usaha hingga pemasaran produk.

Kata kunci: Budidaya Ikan Lele, Pengembangan Kewirausahaan, Pemberdayaan Masyarakat, Produk Olahan Ikan.

Abstract

Rumah Lele Olahan Athallah is a CSR program of PT Bukit Asam Kertapati Dock Unit. This work program is carried out by providing assistance in the form of training to processing equipment. The purpose of this coaching is to open job vacancies for the community, especially housewives to fill their spare time in Sukamoro Village. The result of this training was an increased understanding of cultivation, NPWP and business license processing, and product marketing.

Keywords: Catfish Farming, Entrepreneurship Development, Community Empowerment, Fish Processed Products.

PENDAHULUAN

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan yang banyak dikembangbiakkan di Indonesia. Ikan lele ini mempunyai banyak sekali jenis tetapi tidak semuanya dapat dibudidayakan untuk dijadikan sebagai konsumsi. Ikan lele menjadi komoditas budidaya yang mempunyai banyak sekali kelebihan, salah satunya yaitu dapat tumbuh dengan cepat dan mempunyai keunggulan penyesuaian terhadap lingkungan yang tinggi (Sitio et al., 2017). Dipilihnya ikan lele didasari atas pertimbangan jangka waktu panen yang lebih cepat daripada tanaman seperti lada.

Beberapa tahun terakhir ini konsumsi ikan lele terus mengalami peningkatan. Pada kebanyakan tempat makan, banyak kita jumpai sajian menu dari ikan lele yang diolah menjadi bermacam-macam olahan. Permintaan mengenai ikan lele juga terus mengalami peningkatan bersamaan dengan peningkatan kelompok yang melakukan budidaya ikan lele. Ikan lele menjadi salah satu jenis ikan yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Budidaya ikan lele belakangan ini menjadi salah satu alternatif kegiatan yang dilakukan.

Prospek usaha mengenai budidaya ikan lele menjadi salah satu peluang usaha pada bidang peternakan yang menjanjikan saat ini. Untuk memperoleh benih lele terbilang mudah didapatkan, dilihat dari segi harga juga terjangkau. Harga jual bibit ikan lele disesuaikan dengan ukuran dan jenis dari ikan lele. Banyak orang melakukan budidaya ikan lele selain harga yang terjangkau juga karena perawatan ikan lele yang cukup mudah dilakukan. Keberhasilan yang diperoleh dari budidaya ini dapat membuat taraf hidup masyarakat khususnya masyarakat yang mengandalkan hidupnya dari usaha perikanan mengalami peningkatan.

Usaha budidaya Rumah Lele Athallah didasari dari adanya inisiatif keluarga untuk mengisi waktu luang sebagai ibu rumah tangga. Kegiatan usaha budidaya Rumah Lele Athallah dimulai setelah miliknya tidak bekerja lagi sebagai Tenaga Ahli Pemberdayaan Dana Desa. Kegiatan budidaya ikan lele ini dilakukan untuk mengisi waktu luang karena banyaknya ibu-ibu yang dapat diajak kerja sama.

Usaha budidaya ikan lele ini menjadi usaha yang digemari oleh masyarakat. Selain dilakukan sebagai pengisi waktu luang, dengan melakukan budidaya ikan lele juga bisa memperoleh keuntungan.

METODE

Program kerja binaan PT Bukit Asam Tbk Unit Dermaga Kertapati, Lele Olahan Membawa Sejahtera (LENTERA) dilaksanakan pada tahun 2020 - sekarang. Berlokasi di Jl. Karya Muda &, Jl. Talang Jering, Talang Buluh, Kec. Talang Kelapa, Kab. Banyuasin, Sumatera Selatan 30961.

Program kerja binaan PT Bukit Asam Tbk Unit Dermaga Kertapati, Lele Olahan Membawa Sejahtera (LENTERA) memiliki sasaran dengan tujuan membantu membuka lowongan pekerjaan untuk mengisi waktu luang ibu rumah tangga.

Dalam pelaksanaan program kerja binaan Lele Olahan Membawa Sejahtera (LENTERA) terdapat beberapa tahapan meliputi observasi langsung ke lokasi dengan tujuan mendapat informasi agar tujuan dari pelaksanaan program kerja dapat terlaksana dengan maksimal.

Dalam proses pelaksanaan program kerja, PT Bukit Asam Tbk Unit Dermaga Kertapati memfasilitasi berbagai macam pelatihan seperti pelatihan NPWP dan izin usaha UMKM, pelatihan packaging dan branding produk UMKM dan pelatihan penerapan Aplikasi Pasar Digital (PADI UMKM).

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Hasil

Rumah Lele Olahan Athallah merupakan program kerja dengan bantuan dana Corporate Social Responsibility (CSR). Pembinaan PT Bukit Asam Unit Dermaga Kertapati ini bertujuan untuk pemberdayaan masyarakat di sekitar Kelurahan Sukamoro dalam menciptakan lapangan pekerjaan dan membuat olahan pangan yang berkualitas. Kegiatan operasional pengelolaan produk pangan olahan lele melibatkan warga sekitar Kelurahan Sukamoro termasuk ibu rumah tangga.

Produk olahan lele di Rumah Lele Olahan Athallah diolah menjadi abon lele, kemplang lele, kemplang panggang lele, bekasam telur lele, lele berbumbu, lele siap goreng (LESGO) dan nasi bakar lele. Selama proses pengolahan ikan lele terdapat banyak limbah dari tulang ikan lele. Dengan binaan PT Bukit Asam Tbk Unit Dermaga Kertapati, Rumah Lele Olahan Athallah dapat memanfaatkan limbah tersebut untuk membuat inovasi produk baru untuk produk olahan lele yaitu produk kerupuk tulang ikan lele. Setelah melalui proses pengolahan yang panjang, produk jadi yang telah diolah oleh Rumah Lele Olahan Athallah dikemas dengan sedemikian rupa agar menarik perhatian konsumen baik masyarakat lokal maupun non-lokal.

Pembahasan

Lele merupakan salah satu komoditas budidaya yang memiliki berbagai keunggulan, seperti pertumbuhan yang cepat dan kemampuan bertahan hidupnya tinggi sehingga potensi lele berhasil dipanen akan tinggi. Produksi lele di Sumatera Selatan pada tahun 2021 mampu mencapai 86.401 ton dengan nilai produksi sebesar Rp1.417.021.612.000 (Badan Pusat Statistik, 2023). Selain budidayanya yang tidak terlalu sulit, lele juga memiliki berbagai manfaat. Lele merupakan ikan yang rendah kalori dan lemak, namun tetap menjadi sumber protein yang lengkap. Lele mengandung vitamin B-12, asam lemak omega 3 serta 6. Ikan lele juga menjadi salah satu jenis ikan yang memiliki tingkat merkuri rendah berdasarkan penelitian milik U.S. Food and Drugs Administration dengan rata-rata 0,024 PPM (Handayani, 2023).

Tingginya nutrisi yang terkandung dalam lele membuat ikan ini baik untuk dikonsumsi. Tidak hanya diolah menjadi lauk, berbagai jenis makanan dapat dibuat dengan lele sebagai bahan dasar. PT Bukit Asam Tbk melalui program CSR-nya memberikan pendampingan budidaya lele sejak tahun 2020 bagi Rumah Lele (RULE) Athallah hingga akhirnya dapat membuka peluang usaha dengan menghasilkan inovasi berbagai produk olahan lele yang bermutu, berkualitas tinggi dan bernilai ekonomis yang tinggi.

1. Tahun 2020

Pada tanggal 1 Juli 2020, terbentuk Kelompok Pengolahan Hasil Perikanan (POKLAHSAR) "RULE Athallah" yang diketuai oleh Siti Sulaiha sekaligus sebagai pemilik. Kelompok ini berisikan 11 orang yang merupakan ibu rumah tangga. Selanjutnya, tahap pertama pembinaan yang diberikan PT Bukit Asam Tbk dilakukan dengan memberikan pendampingan budidaya lele. PT

Bukit Asam Tbk kemudian memberikan bantuan berupa pembuatan kolam dan pemberian bibit lele untuk RULE Athallah. Kolam lele pada tahun ini masih berupa kolam terpal.



Gambar 1. Kolam terpal untuk budidaya lele

2. Tahun 2021

Pada tahun 2021 PT Bukit Asam Tbk melakukan pendampingan guna meningkatkan kuantitas & kualitas, contohnya dengan memperbaiki kolam, dari kolam terpal menjadi kolam beton. Selanjutnya PT Bukit Asam Tbk juga memberikan bantuan berupa pompa kolam. Pada tahun 2021 ini juga Rumah Lele Athallah melakukan penjualan dari hasil budidaya ikan “Lele Siap Goreng” dan ikan asap. Kemudian dilakukan pengurusan untuk menerbitkan Perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT). Di tahun ini pula dilakukan perluasan usaha berupa menambahkan kolam terapi ikan.

3. Tahun 2022

Untuk menambah nilai produk RULE Athallah, PT Bukit Asam Tbk memberikan pendampingan penerbitan sertifikat halal. RULE Athallah pada tahun ini mengembangkan variasi hasil olahannya. RULE Athallah mengolah ikan lele menjadi abon. Selain itu, RULE Athallah mampu mengolah bagian lele yang sebelumnya menjadi limbah, seperti tulang dan kulitnya. Tulang dan kulit lele ini diolah menjadi kerupuk lalu dikemas dengan menarik agar bernilai jual lebih tinggi. Agar dapat membuat kemasan yang berkualitas, PT Bukit Asam Tbk memberikan pelatihan pembuatan kemasan serta memberikan bantuan alat packing.



Gambar 2. Pelatihan Packaging dan Branding Produk

4. Tahun 2023

Pada tahun 2023, dilakukan pengembangan produk olahan dari ikan lele, yaitu mengolah telur lele menjadi bekasam. Bekasam merupakan salah satu cara dalam melakukan pengolahan sebuah masakan menggunakan metode fermentasi. Banyak jenis ikan yang seringkali diolah menggunakan metode bekasam, salah satunya ikan lele. Bekasam adalah produk fermentasi ikan yang memiliki

rasa asam, nasi dan garam digunakan sebagai bahan tambahan untuk membuat bekasam. Umumnya bekasam difermentasi secara spontan.

Kendala yang Dihadapi

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara terhadap warga setempat, ditemukan beberapa kendala yang dihadapi dari budidaya hingga pengolahan lele di RULE Athallah, antara lain:

1. Lele merupakan komoditas ikan dengan sifat konsumtif dan kanibal (memakan sesama jenis) sehingga peternak lele wajib untuk memisahkan ikan lele yang ditenak ke kolam-kolam baru yang dikategorikan berdasarkan ukuran;
2. Terdapat perbedaan pakan yang diberikan kepada lele karena adanya perbedaan ukuran lele;
3. Proses pemasaran yang terkendala karena belum adanya media digital seperti sosial media yang dipakai. Hal ini menjadi permasalahan lainnya yang dihadapi oleh Rumah Lele Olahan Athallah;
4. Rumah Lele Olahan Athallah awalnya dikelola oleh ibu rumah tangga awam sehingga PT Bukit Asam Tbk Unit Dermaga Kertapati memfasilitasi pembinaan dalam budidaya ikan lele.

SIMPULAN

PT Bukit Asam Tbk Unit Dermaga Kertapati melakukan kegiatan berupa pembinaan terhadap Rumah Lele Athallah. Kegiatan dimulai dari tahun 2020 hingga sekarang masih berlangsung, kegiatan pembinaan berjalan dengan lancar. Pembinaan yang diberikan PT Bukit Asam Tbk Unit Dermaga Kertapati memberikan kemajuan pesat terhadap Rumah Lele Athallah itu sendiri. Harapan dari kegiatan yang dilakukan PT Bukit Asam Tbk Unit Dermaga Kertapati ini agar materi pelatihan yang diberikan dapat diterapkan oleh Rumah Lele Athallah untuk dapat meningkatkan nilai jual dari produk yang dihasilkan oleh rule agar dapat berkembang dan mandiri di tahun-tahun berikutnya.

SARAN

1. Dengan adanya Rule ini agar pengangguran dapat diatasi, menambah pendapatan & meningkatkan taraf hidup, khususnya masyarakat di Kelurahan Sukamoro;
2. Memperbaiki & memperjelas job discription masing2 anggota dan melakukan pencatatan pembukuan melalui komputersasi sehingga didapat perhitungan biaya yang sebenarnya;
3. Melakukan survey pemasaran untuk terus meningkatkan produk olahan lele sampai ke manca negara;
4. Memperluas pemasaran melalui program digitalisasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terimakasih diberikan kepada jajaran manajemen Unit Dermaga Kertapati, satuan kerja Sustainability, tokoh masyarakat Sukamoro, ibu Siti Sulaiha dan semua pihak yang telah memberikan bimbingan dan dukungan atas kelancaran program Community Development Unit Dermaga Kertapati. Semoga Allah Subhana Wata'ala senantiasa memberikan rahmat dan karunia kepada kita semua Aamiin Yaa Rabbal'alamin.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2023). Produksi Dan Nilai Produksi Perikanan Budidaya Menurut Kabupaten/Kota Dan Komoditas Utama Di Provinsi Sumatera Selatan, 2021. https://www.bps.go.id/indikator/indikator/view_data_pub/1600/api_pub/ngfxy9buvlun0rrvkltnj_u3unjbdz09/da_05/1. Diakses Pada Tanggal 12 September 2023.
- Handayani, V.V. (2023). Ragam Kandungan Nutrisi Yang Terdapat Dalam Ikan Lele. <https://www.halodoc.com/artikel/ragam-kandungan-nutrisi-yang-terdapat-dalam-ikan-lele>. Diakses Pada Tanggal 12 September 2023.
- Sitio, M.H., Jubaedah, D., & Syaifuddin, M. (2017). Kelangsungan Hidup Dan Pertumbuhan Benih Ikan Lele (*Clarias Sp.*) Pada Salinitas Media Yang Berbeda. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 5(1), 83-89.