

## PKM PETANI IKAN LELE DI BANGKINANG KECAMATAN BANGKINANG KABUPATEN KAMPAR

Syafriani<sup>1</sup>, Afiah<sup>2</sup>, Yusmardiansyah<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Bangkinang, Indonesia

<sup>2,3</sup>Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Bangkinang, Indonesia

syafrianifani@gmail.com

**Abstrak :** Kabupaten Kampar merupakan salah satu penghasil ikan terbesar di Propinsi Riau. Sebagai daerah penghasil ikan salah satunya yaitu ikan lele. Ikan lele sangat mudah didapat dengan harga yang relatif murah, sehingga dapat menjadi potensi dalam pengembangan kegiatan menjadi produk yang bervariasi dan bernilai tinggi. Dilihat dari manfaatnya, ikan lele merupakan jenis makanan yang sehat yang rendah kalori, sumber protein lengkap, sumber vitamin B12, dan mengandung asam lemak sehat yang baik dikonsumsi oleh segala usia. Tujuan untuk kegiatan ini adalah untuk membantu petani ikan lele dalam meningkatkan jual beli ikan lele yang dihasilkan dengan mengolah ikan lele menjadi nugget, dan lele pop. Pengolahan ikan lele diharapkan dapat meningkatkan perekonomian petani lele karena selama ini ikan lele hanya dijual dalam keadaan mentah kepada pengepul atau pembeli langsung dengan harga murah, sedangkan harga bibit dan pakan tinggi. Pengemasan dan pemasaran produk olahan ikan lele dengan harapan dapat meningkatkan kesejahteraan petani ikan lele. Ada beberapa kendala yang dihadapi mitra yaitu (1). Pengadaan pakan, hal ini disebabkan karena harga pakan yang terus meningkat, sehingga memberatkan petani untuk membeli pakan ikan. Tingginya harga pakan menyebabkan tingginya harga produksi, sedangkan daya jual ikan lele rendah. Hal ini menyebabkan sedikitnya keuntungan yang diperoleh petani ikan lele. (2). Keterbatasan modal. (3). Rendahnya motivasi petani lele untuk wirausaha dengan bahan pokok lele. (4). Tidak adanya keanekaragaman produk olahan ikan lele. (5). Tidak adanya kemasan dan pemasaran ikan lele. Kegiatan yang akan dilakukan pada program PKM ini ada beberapa upaya pengembangan, antara lain: 1. Memberikan motivasi kepada petani ikan lele untuk berwirausaha. 2. Pelatihan atau praktek pembuatan variasi produksi ikan lele, hal ini dilakukan mengingat ikan lele segar yang sangat melimpah di Kabupaten Kampar, namun pengolahannya masih sangat kurang. Varian yang produk yang ditambahkan adalah nugget dan lele pop. 3. Packing atau pengemasan produk. Produk akan dikemas dengan pengemasan lebih menarik. 5. Perubahan strategis pemasaran. Ikan lele biasanya dijual pengepul atau langsung ke pasar tradisional yang ada disekitar daerah Kabupaten Kampar. Produk olahan ikan lele ini akan dijual ke warung, toko atau supermarket, dan pemberian label agar kelihatan menarik.

**Kata kunci :** Nugget, lele pop, pemasaran

**Abstract :** *Kampar Regency is one of the largest fish producers in Riau Province. As a fish-producing area, one of them is catfish. Catfish is very easy to get at a relatively cheap price, so it can be a potential in developing activities into varied and high-value products. Judging from its benefits, catfish is a type of healthy food that is low in calories, a complete source of protein, a source of vitamin B12, and contains healthy fatty acids that are good for consumption by all ages. The purpose of this activity is to assist catfish farmers in increasing fish trading. catfish produced by processing catfish into nuggets, and catfish pop. Catfish processing is expected to improve the economy of catfish farmers because so far catfish are only sold raw to collectors or direct buyers at low prices, while the price of seeds and feed is high. Packaging and marketing of processed catfish products in the hope of improving the welfare of catfish farmers. There are several obstacles faced by partners, namely (1). Procurement of feed, this is because the price of feed continues to increase, making it burdensome for farmers to buy fish feed. The high price of feed causes high production prices, while the selling power of catfish is low. at least the profits obtained by catfish farmers. (2). Capital limitations. (3). The low motivation of catfish farmers to become entrepreneurs with catfish as the main ingredient. (4). There is no diversity of processed catfish products. (5). There is no packaging and marketing of catfish. Activities that will be carried out in this PKM program include several development efforts, including: 1. Providing motivation to catfish farmers to become entrepreneurs. 2. Training or practice of making variations in catfish production, this is done considering that fresh catfish is very abundant in Kampar Regency, but its processing is still very lacking. The product variants that are added are nuggets and catfish pop. 3. Packing or product packaging. Products will be packaged with more attractive packaging. 5. Changes in marketing strategy. Catfish are usually sold by collectors or directly to traditional markets around the Kampar Regency area. This catfish processed product will be sold to stalls, shops or supermarkets, and labeling will make it look attractive.*

**Keywords:** *Nugget, catfish pop, marketing*

## **Pendahuluan**

Kementerian Kelautan dan Perikanan menetapkan Kabupaten Kampar, Riau, sebagai sentra ikan lele, baung dan nila di Indonesia. Budidaya ikan saat ini menjadi sumber utama penopang ekonomi di Kampar. Kampar memiliki area potensial perikanan darat kurang lebih terutama perikanan air tawar seluas lebih dari 6.500 Hektar. Dari total potensi lahan yang tersedia tersebut, lebih dari 700 Hektar digunakan untuk budidaya kolam, dan sekitar 35,75 Ha dimanfaatkan dalam bentuk keramba jaring apung. Volume produksi ikan lele Kampar mencapai kisaran 10.721 ton. Tingginya produksi ikan lele di Kampar menumbuhkan harapan baru, sebagai daerah penghasil terbesar tentunya ikan lele daerah ini sangat mudah didapatkan dan harganya relative murah, sehingga dapat menjadi potensi dalam pengembangan kegiatan menjadi produk yang banyak variasinya. Dilihat dari manfaatnya, ikan lele merupakan jenis makanan sehat yang rendah kalori, lemak, sumber protein lengkap yang baik dikonsumsi oleh segala usia. Ikan lele juga merupakan sumber vitamin B12 dan mengandung asam lemak sehat omega 3 dan omega 6 dalam tubuh yang berfungsi untuk kesehatan jantung dan fungsi kognitif.

Tingginya kandungan protein ikan lele yaitu sebanyak 15,6 gram dalam setiap ekornya sehingga mampu memenuhi kebutuhan asam amino yang dibutuhkan tubuh anda. Protein berkualitas tinggi tersebut membantu tubuh anda membangun massa otot tanpa lemak. Tidak hanya itu kandungan protein dalam ikan lele juga membantu meningkatkan efektivitas fungsi kekebalan tubuh anda. Bangkinang merupakan salah satu daerah penghasil ikan lele di Kabupaten Kampar. Usaha ikan lele yang ada di bangkinang hanya sebatas usaha budidaya saja. Hal ini terkadang menyebabkan petani lele kesulitan menjual ikan lele segar. Petani lele menjual lele segar langsung kepada pengepul yang datang langsung ke kolam ikan dengan harga relative murah, sedangkan biaya produksi meliputi bibit dan pakanselalu mengalami kenaikan.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani ikan lele di wilayah ini melakukan budi daya ikan lele secara mandiri. Mitra mengalami kendala dalam modal yang sangat minim dimana harga benih dan pakan yang semakin meningkat, sedangkan harga jual ikan lele yang cenderung tetap bahkan mengalami penurunan. Ikan lele yang dihasilkan petani, akan langsung dijual ke pengepul dengan harga Rp. 20.000/kg. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti nugget dan lele pop yang saat ini keberadaannya dipasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis ikan lele memiliki potensi yang luar biasa. Jika usaha ini dikembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani ikan lele.

Menurut dinas perikanan Kabupaten Kampar (2018) kendala yang dihadapi oleh pemilik ikan lele bisa ditanggulangi dengan cara meningkatkan daya saing produk olahan nugget dan lele pop dengan cara memperbaiki pengemasan dan memperhatikan sanitasi agar bisa bersaing dipasar nasional.

**Metode**

**1. Perencanaan/persiapan**

Pada perencanaan kegiatan ini melakukan koordinasi dengan Kepala lurah sebagai pemberi izin pelaksanaan Pelatihan pembuatan olahan ikan lele di bangkinang dan melakukan penyusunan materi pelatihan dengan menggunakan media buku panduan pembuatan olahan ikan lele di bangkinang.

**2. Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan PKM kelompok Wirid pengajian di bangkinang dilakukan melalui beberapa pendekatan, antara lain :

1. Model *Community development* yaitu melibatkan masyarakat secara langsung sebagai subjek dan objek pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
2. Model *Participatory Rural Appraisal (PRA)* yang menekankan keterlibatan masyarakat secara keseluruhan mulai dari perencanaan, dan evaluasi kegiatan (Supariatna, 2014)
3. Model yaitu pendekatan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan kepada masyarakat.
4. Model pendampingan kelompok Dasawisma dilakukan dengan menerapkan jenis penelitian dan pengembangan atau *Research and Development (R&D)*, yaitu suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada yang dapat dipertanggung jawabkan. Model penelitian desa ini melalui pendidikan, penyuluhan, pendampingan, pelatihan dan menghasilkan produk berbasis potensi lokal.

**3. Observasi dan evaluasi**

No	Observasi	Evaluasi
1	Pemberian motivasi dan pelatihan /praktik pembuatan variasi produksi hasil olahan ikan lele	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mitra dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam memberikan motivasi untuk berwirausaha kepada petani lele dengan bahan pokok ikan lele.</li> <li>2. Mitra mengetahui metode pembuatan produk olahan ikan lele yaitu nugget dan lele pop.</li> <li>3. Meningkatkan kreatifitas pengusaha ikan lele untuk mencoba varian produk lain.</li> </ol>
2	Packing /pengemasan produk	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peningkatan kualitas tampilan produk dengan kemasan yang menarik</li> </ol>
3	Perubahan strategi pemasaran	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Semakin luasnya daerah pemasaran</li> <li>3. Berkembangnya metode pemasaran produk dengan memanfaatkan media promosi Industri mitra dapat bertahan dengan ada nya peningkatan keuntungan sehingga modal usaha dapat bertambah dengan Sendirinya</li> </ol>

#### **4. Serta Refleksi**

Refleksi dilakukan bersama antara tim dan peserta (mitra). Hal ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana proses pelaksanaan kegiatan. Pelaksanaan kegiatan PKM kelompok wirid pengajian bangkinang adalah sebagai berikut :

##### **1. Tahap Persiapan**

Pada tahap persiapan ini dilakukan untuk menginventarisasi kondisi mitra yang telah menyatakan kesediaan untuk bekerjasama. diskusi dengan pihak mitra memilih dan mengelompokkan permasalahan-permasalahan yang harus diselesaikan terlebih dahulu dan menyusun solusi pemecahan masalah. menginventarisasi kegiatan yang dilakukan secara berurutan dan dibuat jadwal yang telah disepakati.

##### **2. Pelaksanaan kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan disepakati dengan mitra dan merujuk kepada waktu pelaksanaan yang telah ditentukan.

##### **3. Evaluasi dan monitoring**

Evaluasi dan monitoring kegiatan dilakukan secara berkala dan terjadwal dengan melibatkan masyarakat. Pelaksanaan evaluasi akan dilakukan setelah kegiatan dilaksanakan untuk melihat pencapaian keberhasilan.

#### **Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dalam beberapa tahap yaitu tahap persiapan (penetapan daerah dan penaseleksian mitra) dan tahap pembelajaran pelatihan pembuatan makanan olahan dari ikan lele. Kegiatan ini dilaksanakan dari bulan September 2020 sampai dengan bulan Februari 2021, terdiri dari kegiatan penyampaian materi teori dan praktek teknologi pembuatan pengolahan makanan berbasis ikan lele menjadi produk berdaya saing dalam bentuk nugget dan pop lele. Didalam pelaksanaan kegiatan PKM ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan yaitu :

##### **1. Penyuluhan**

- a. Melatih keterampilan peserta (penyuluhan) dalam mengolah atau memanfaatkan daging ikan dalam produk makanan jajanan ( nugget dan lele pop).
- b. Melatih analisis prospek usaha pengolahan sehingga menghasilkan rencana pengembangan usaha kedepan secara berkelanjutan.



## 2. Pembuatan variasi olahan ikan patin

Dalam kegiatan PKM ini, mitra diajarkan pembuatan produk olahan yang berasal dari ikan lele yaitu nugget dan lele pop. Selain praktek pembuatan produk, juga diajarkan pengemasan produk. Hasil produk yang buat oleh mitra dibuat label dengan soodapp (nugget dan lele pop). 1 bungkus nugget dengan harga Rp. 5.000,- per bungkus, sedangkan lele pop dijual dengan harga Rp. 5.000,- per bungkus. Setelah dihitung biaya produksi 1 bungkus nugget dan lele pop menghabiskan biaya Rp. 3.000,-perbungkus dan di jual dengan hargaRp. 5.000,- per bungkus sehingga didapatkan keuntungan Rp. 2.000,- per bungkus. Sedangkan untuk lele pop menghabiskan biayaRp.3.000,-per bungkus dan dapat dijual dengan harga Rp. 5.000,- per bungkus.



## 3. Pemasaran produk

Produk ikan nila yang sudah dibuat oleh mitra dipasarkan di swalayan dan ditoko-toko. Pada saat ini pemasaran yang sudah dilakukan oleh mitra dengan dibantu oleh tim PKM yaitu swalayan dan took-toko yang ada di kuok, merangin dan juga dibangkinang. Untuk kedepannya produk ini akan dipasarkan di gerai dan ditoko yang ada di kota pekanbaru, hal ini masih dalam proses negosiasi dengan beberapa gerai yang ada di pekanbaru.



## Kesimpulan

1. Antusias yang sangat baik yang ditunjukkan dari kedua petani ikan lele terhadap kegiatan PKM ini.
2. Biaya keuntungan penjualan produk hasil olahan ikan lele untuk nugget dan lele pop adalah Rp. 4.000,- per bungkus dengan harga jual Rp. 5.000,- per bungkus, sedangkan untuk harga jual nugget ikan lele Rp. 5.000,- perbungkus
3. Strategi pemasaran dilakukan dengan pembuatan pengemasan olahan ikan yang menarik, serta pemasaran tersebut diswalayan dan di toko-toko.

## REFERENSI

- Andriani Tuti (2014): "*Pelatihan Pengolahan Ikan Lele Menjadi Makanan Variantif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan bangkinang*" Jurnal Kewirausahaan , Vol 13, No. 2, Januari-Juni 2014: Hal 72-87
- Dinas Perikanan Kabupaten Kampar (2013). "*nugget ikan lele dan lele pop jadi Ikon Riau*" Tersedia di: <http://dinas.perikanankampar.info/kampar-nyawa-perikana-budidaya-riau/>, diakses tanggal 10 Juni 2020.
- Dinas perikanan Provinsi Riau, (2015). *Budidaya Ikan di Kampar Terbaik Nasional*.
- Leksono Y.K, dkk, (2011). *Modifikasi Mesin Pencetak pakan budidaya lele Berbentuk Pellet dengan Kebetulan Daya Rendah*.
- Purnomo dkk, (2014). *Diversifikasi olahan berbasis ikan lele Di desa Jingah Habang Hilir kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. Jurnal Fish Scientiae, Volume 4 Nomor 8, Desember 2014, hal. 80-85*
- Ramli, (2012). *Usaha Pengolahan dan Femasaran Ikan Salai Patin (kasus di desa Penyasawan kecamatan Kampar, Riau). Jurnal perikanan dan kelautan 17,2 (2012): 88- 105*
- Yos Mo, (2017). "*Legitnya Usaha Budidaya Ikan Patin di Kampar*". Tersedia di :<http://www.isw.co.id/single-post/2020/01/04/Legitnya-Usaha-Budidaya-Ikan-Lele-di-Kampar>.