

ABON IKAN LELE: PROGRAM KKN TEMATIK DESA NGESREP UNTUK PENGUATAN POTENSI LOKAL DAN KEMANDIRIAN PANGAN

Aik Fiermar Egytias¹, Nabila Nada Shofa Az Zahidah², Ardhy Avrina Rachma³,
Ilham Priadythama⁴

^{1,2,3,4}Universitas Sebelas Maret

E-mail: kkn28boyolali@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history:

Received :17-08-2025

Revised :02-09-2025

Accepted: 09-09-2025

Key words: KKN, catfish floss,
food diversification,
socialization, economic
empowermen

DOI: <https://doi.org/10.62335>

ABSTRACT

The KKN is a form of student dedication to society through the application of academic knowledge. The socialization and demonstration program on catfish floss production was conducted in Ngesrep Village, Ngemplak Sub-district, Boyolali Regency, in July-August 2025. The aim was to enhance community knowledge and skills in food diversification using catfish and to encourage the development of new business opportunities. The methods included a local potential survey, counseling on the benefits of food diversification, hands-on practice of catfish floss making, and evaluation of community participation. An economic calculation indicated that 1 kg of fresh catfish yields about 250 g of floss with resulting in a net profit of Rp13,000/kg. Thus, the community not only acquired new skills but also discovered business opportunities that could strengthen the local economy.

ABSTRAK

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan bentuk nyata pengabdian mahasiswa kepada masyarakat dalam mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang diperoleh di perguruan tinggi. Program sosialisasi dan demonstrasi pembuatan abon ikan lele dilaksanakan di Desa Ngesrep, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Boyolali, pada bulan Juli-Agustus 2025 dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi pangan berbasis ikan lele sekaligus mendorong terbentuknya peluang usaha. Metode kegiatan meliputi survei potensi lokal, penyuluhan

mengenai manfaat diversifikasi pangan, praktik langsung pembuatan abon lele, serta evaluasi partisipasi masyarakat. Perhitungan ekonomi sederhana menunjukkan bahwa 1 kg ikan lele segar dapat menghasilkan sekitar 250 g abon yang mampu menghasilkan keuntungan bersih Rp13.000/kg. Dengan adanya kegiatan ini, masyarakat memperoleh keterampilan baru sekaligus peluang usaha yang berpotensi meningkatkan perekonomian lokal.

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan merupakan aspek penting dalam pembangunan berkelanjutan dan menjadi salah satu poin utama dalam *Sustainable Development Goals* (SDGs). Upaya mewujudkan kemandirian pangan dapat dilakukan melalui pemanfaatan potensi lokal dan pengembangan inovasi produk berbasis bahan pangan sederhana yang mudah dijangkau masyarakat. Hal ini sejalan dengan visi Indonesia untuk mencapai Indonesia Emas 2045. Oleh karena itu diperlukan inovasi ataupun pengembangan bahan pangan lokal untuk meningkatkan kreativitas dan kemampuan dari masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal. Mahasiswa sebagai *agent of change* dapat berperan dalam membantu masyarakat menggali potensi lokal. Bahan pangan lokal dapat dikembangkan untuk inovasi olahan pangan lanjutan yang memiliki nilai ekonomis tinggi (Ramadibta dkk., 2020). Kegiatan KKN dapat menjadi salah satu wadah mahasiswa untuk mengabdikan dan menyalurkan keilmuan yang sudah dipelajari di kampus secara nyata di lapangan.

Ikan lele merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang banyak dibudidayakan di pedesaan. Kemudahan pemeliharaan, masa panen yang relatif singkat, serta harga yang terjangkau menjadikan ikan lele populer di kalangan petani ikan kecil (Hadi dkk., 2024). Meskipun demikian, pemanfaatan hasil budidaya lele sering kali masih terbatas pada konsumsi segar, sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh masyarakat masih rendah. Desa Ngesrep, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Boyolali memiliki kelompok masyarakat dan kondisi wilayah yang beragam. Desa Ngesrep terdiri dari 4 dusun berbeda yang dikepalai oleh kepala dusun. Salah satu dusun di Desa Ngesrep yaitu Dusun Tegalrejo memiliki potensi lokal di bidang pertanian dan peternakan. Dusun Tegalrejo terkenal karena memiliki budidaya ikan lele yang tersebar di beberapa kepala keluarga. Di Desa Ngesrep, khususnya Dusun Tegalrejo, mayoritas kepala keluarga memiliki kolam lele skala kecil dengan produksi rata-rata 25–50 kg per bulan. Produksi ikan lele memiliki potensi ekonomi yang cukup tinggi, namun pola penjualan dalam bentuk ikan segar dinilai kurang variatif dan inovatif. Diversifikasi produk melalui pengolahan lebih lanjut, misalnya menjadi olahan makanan kekinian, berpotensi meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk lele di pasaran. Strategi ini tidak hanya memberikan keuntungan lebih besar bagi masyarakat pembudidaya, tetapi juga berkontribusi dalam menekan biaya operasional, seperti pakan. Selain itu, ikan lele yang tidak layak jual atau mengalami kematian masih dapat dimanfaatkan, contohnya dengan diolah menjadi abon lele, sehingga kerugian dapat diminimalkan. Keterbatasan

pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil budidaya menyebabkan potensi ekonomi belum tergarap optimal. Oleh karena itu, program sosialisasi dan demonstrasi pembuatan abon lele dipandang tepat untuk memperkenalkan diversifikasi produk, memperpanjang daya simpan ikan, serta membuka peluang usaha rumah tangga maupun kelompok UMKM. Produk olahan berupa abon lele memiliki nilai tambah ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan lele dalam bentuk ikan hidup atau segar, karena harganya lebih stabil, dapat dipasarkan secara lebih luas, serta memiliki daya simpan yang lama. Dengan demikian, pengolahan lele menjadi abon tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga memperkecil risiko kerugian akibat fluktuasi harga maupun kematian ikan (Wardani dkk., 2023). Abon adalah produk olahan pangan berupa daging yang disuwir-suwir halus, diberi bumbu, kemudian digoreng atau disangrai hingga kering, renyah, dan tahan lama. Abon biasanya terbuat dari daging sapi, ayam, atau ikan, dengan tekstur lembut, rasa gurih, dan daya simpan relatif panjang karena kadar airnya rendah (Damayanti dkk., 2025). Kegiatan ini juga dilengkapi dengan penjelasan terkait langkah-langkah untuk mempromosikan produk ke media sosial. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Juli. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah lele menjadi abon dan menghitung potensi ekonomi produk abon sebagai sumber pendapatan alternatif.

METODE PELAKSANAAN

a. Persiapan Awal

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan program ini diawali dengan pendekatan secara langsung kepada warga sekitar terutama ibu-ibu PKK. Pada tahap awal, kelompok KKN memberikan sampel produk abon lele yang sudah dibuat sendiri dan dibagikan ke warga sebagai sarana untuk menarik minat dan mengundang warga. Tahapan pelaksanaan terdiri dari persiapan materi seperti leaflet, panduan resep mengolah abon lele, persiapan perlengkapan bahan, tempat dan desain promosi model kemasan abon lele. Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Ngesrep pada 22 Juli 2025. Kegiatan sosialisasi abon lele ini terdiri atas :

1. Praktek Langsung

Training of trainer (TOT) dengan pemberian materi melalui ceramah dan praktek langsung, serta pendampingan. Praktek langsung ini dilakukan karena tanya jawab dan warga dapat menerima informasi lebih mudah dan tersampaikan dengan baik.

2. FGD

Fokus Grup Diskusi (FGD) digunakan untuk mendiskusikan secara sistematis dan terarah tentang pengolahan abon ikan

b. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Ngesrep pada pukul 09.00 WIB pada tanggal 22 Juli 2025.

c. Alat dan Bahan

Alat-alat yang diperlukan untuk mengolah abon lele terdiri dari kompor, tabung gas, wajan, cobek, pisau, telenan, piring, sutil. Bahan yang digunakan antara lain :

- Lele 1 kg di bersihkan isinya dan dibuang bagian kepala.
- Bumbu halus :
 1. 5 siung bawang putih
 2. 12 siung bawang merah
 3. Jahe (ukuran 2 ruas jari)
 4. Merica sekukupnya
 5. Ketumbar secukupnya
 6. Laos (ukuran 2 ruas jari)
- Bahan tambahan setelah bumbu halus ditumis:
 1. Santan 700ml
 2. Serai 2 batang
 3. Garam 1 sdt
 4. Gula 1 sdm
 5. Daun salam 2 helai
 6. Daun jeruk 4 helai
 7. Minyak goreng 100ml
 8. Air 200ml untuk kukus

d. Proses Pembuatan Produk

Proses pembuatan abon ikan diawali dengan menyiapkan bahan baku berupa ikan lele segar yang kemudian dibersihkan, dipotong, dan dipisahkan dagingnya dari tulang. Selanjutnya, ikan dikukus dalam panci berisi air dengan api sedang selama kurang lebih 20 menit hingga matang. Setelah selesai, ikan diangkat dan didinginkan sejenak sebelum disuwir-suwir. Bumbu tumis disiapkan kemudian dimasukan daging lele dengan minyak secukupnya. Bumbu halus kemudian dicampurkan dengan daging ikan hingga merata. Goreng hingga berwarna kecoklatan dan kering. Setelah matang, angkat abon, tiriskan, lalu simpan dalam wadah atau kemasan agar siap dipasarkan maupun langsung dikonsumsi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan Abon Lele

Kegiatan dihadiri oleh 70 peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan pemilik UMKM lokal. Program yang dilaksanakan berjalan dengan baik dan mendapatkan respon positif dari masyarakat. Hasil survei membuktikan bahwa 70 peserta menyatakan siap mencoba produksi mandiri dan telah mencoba produk abon lele yang dibuat mahasiswa. Analisis ekonomi dari pembuatan abon lele ini sebagai berikut :

1. 1 kg lele segar = Rp22.000
2. Bumbu & minyak: Rp10.000
3. Total biaya produksi: Rp32.000
4. Hasil produksi: $\pm$ 250 g abon lele
5. Harga jual pasaran: Rp45.000/250

Keuntungan Bersih

Selain memberikan edukasi, kegiatan ini juga menunjukkan potensi ekonomi nyata dengan margin keuntungan hingga Rp13.000/kg lele. Jika satu rumah tangga mampu mengolah 10 kg lele per minggu, maka potensi keuntungan mencapai Rp130.000 per minggu atau Rp520.000 per bulan. Angka ini cukup signifikan untuk mendukung perekonomian keluarga.



Gambar 1. Proses Pembuatan Produk Abon Lele



Gambar 2. Sesi Tes Rasa Abon Lele



Gambar 3. Contoh Gambar Produk Kemasan Abon Lele

Antusiasme dan Tindak Lanjut

Masyarakat sangat antusias terutama pada sesi praktik. Beberapa peserta mengusulkan untuk membentuk kelompok usaha bersama agar dapat memproduksi dalam skala lebih besar dengan standar higienitas dan pengemasan modern dan mengusulkan varian rasa lain yang lebih bermacam-macam sehingga disukai oleh berbagai kalangan.

Kegiatan ini membuktikan bahwa pemanfaatan potensi lokal melalui inovasi produk olahan dapat meningkatkan nilai ekonomi (Mubarokah dan Sumardi, 2022). Dengan pelatihan lanjutan mengenai standar higienitas, pengemasan modern, serta pemasaran digital, abon lele berpotensi menjadi produk unggulan desa.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan demonstrasi pembuatan abon lele berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal. Antusiasme peserta menunjukkan peluang keberlanjutan program, terutama jika difasilitasi dengan pendampingan manajemen usaha, legalitas (PIRT dan sertifikasi halal), serta akses pemasaran digital.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada masyarakat Dusun Tegalrejo perangkat dusun dan desa, serta teman-teman KKN Kelompok 28 UNS Rizky Presla Anvorismasra, Jingga Pramesti Pujianingsih, Salmaa Alyyapramuditya Safitri, Elise Pinio Elsada Simangunsong, Vierla Mariska Apriliani, Febia Sukma Jasandria, Revania Galdis Dewanti yang telah mendukung penuh kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, F., Iqbal, R. dan Fadillah, M. 2025. Analisis strategi pengembangan usaha abon ikan lele UMKM Poklhasar Sejahtera Abon Lele "Abah Ubed". *Jurnal Pendidikan Indonesia (JUPIN)*, 6(2), 1809–1820.
- Ramadibta, R., Manulang, L. H. M., Napitupulu, T. A. dan Purnaningsih, N. 2020. Demonstrasi Pengolahan Abon Ikan Lele Sebagai Ide Wirausaha di Kelurahan Ulak Karang Utara. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. 2 : 68-74.
- Mubarokah, A. dan Sumardi. 2022. Inovasi Abon Ikan Lele Daun Kelor Sebagai Upaya Dalam Membantu Pengentasan Kasus Gizi Kurang Di Jakarta Utara. *Jurnal Care*, 7(1): 106-120.
- Wardani, H. F., Rahmawati, F. A., Daniela, H. F., Listianti, T. dan Fajar. 2023. Pemanfaatan Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Abon Lele dalam Rangka Mengembangkan UMKM Desa Sidomulyo. *Jurnal Bina Desa*, 5(1) : 54-59.