

Pemberdayaan Santri Al Inayah dalam Pengembangan Kopontren dari Hasil Pendampingan OPOP (One Pesantren One Product) dengan Pemanfaatan Ikan Lele menjadi Abon

Luluk Edahwati^{1*}, Sutiyono² dan Rizqi Rendri Anggriawan²

¹ Program Studi Teknik Mesin, Universitas Pembangunan National “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

² Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan National “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

Abstrak–Pondok Pesantren Al-Inayah Purwosari Pasuruan memiliki Kopontren Al-Inayah yang telah berbadan hukum dengan sistim OPOP (*One Pesantren One Product*) yang artinya dalam kopontren ini harus ada usaha unggulan yang perlu dikembangkan. Salah satu unit usaha yang dimiliki Kopontren Al-Inayah adalah minimarket. Melalui kopontren inilah produk unggulan pesantren dapat tercipta dan menjadi badan usaha sekaligus sarana kemandirian lembaga pesantren. Kopontren merupakan jalan untuk membangkitkan kemandirian ekonomi pesantren dan gairah kewirausahaan santri di Jawa Timur. Produk unggulan kopontren Al-Inayah nugget lele dan bakso lele dimana ikan lele tersebut adalah hasil budidaya dari pondok pesantren itu sendiri. Produk unggulan ini dibuat dikarenakan pada saat panen, ikan lele yang dijual dalam bentuk ikan segar selalu mengalami kerugian karena daging ikan lele mudah rusak. Oleh karena itu ikan lele yang dihasilkan tidak dijual secara langsung namun diolah menjadi sebuah produk yang siap edar dengan kemasan apik. Untuk menambah produk unggulan dari kopontren Al-Inayah ini dengan membuat olahan daging ikan lele menjadi abon. Abon merupakan salah satu produk olahan yang awet dan dapat disimpan dalam waktu lama.

Kata kunci : Abon; Ikan Lele; Kopontren Al-Inayah; OPOP.

1. PENDAHULUAN

Pondok Pesantren Al Inayah Purowsari, Kabupaten Pasuruan telah memiliki Koperasi Pondok Pesantren (Kopontren) yang berbadan hukum dengan hasil pendampingan dari OPOP (*One Pesantren One*

*Correspondence:

Luluk Edahwati

E-mail: lulukedahwati@gmail.com

Product). KH Ali Zainal Abidin, pengasuh Pondok Pesantren Al Inayah mengungkapkan bahwa kopontren ini menjadi badan usaha sekaligus sarana kemandirian lembaga pesantren itu sendiri [1]. Salah satu unit usaha yang dimiliki Kopontren Al-Inayah adalah minimarket.

Menurut Muhammad Ghofirin selaku Sekretaris Umum OPOP Jawa Timur menyatakan bahwa OPOP Jawa Timur terdiri dari tiga pilar yaitu santripreneur (pemberdayaan santri di dalam pesantren), pesantrenpreneur (kemandirian lembaga pesantren) dan sosiopreneur (Pemberdayaan Santri Alumni). Dengan melihat usaha yang sudah dimiliki pondok pesantren Al-Inayah yaitu olahan ikan lele yang mana ikan lele tersebut juga merupakan hasil dari tambak yang dimiliki pondok pesantren Al-Inayah maka merujuk pada pilar kedua, pilar pesantrenpreneur, kopontren yang dimiliki oleh pondok pesantren Al-Inayah di dorong untuk menjadi koperasi pondok pesantren yang berbadan hukum. Selain memberikan dorongan, OPOP juga akan mendampingi manajemen koperasi yang telah berbadan hukum tersebut dalam berbagai hal seperti bidang SDM, produksi, pemasaran, kelembagaan dan pembiayaan. Melihat potensi yang dimiliki pesantren ini M. Ghofirin menyatakan optimistis bahwa kopontren Al-Inayah kedepan akan semakin berjaya.

Budidaya lele punya prospek yang sangat menggiurkan untuk menambah pendapatan sampingan maupun utama. Apalagi, lele memiliki permintaan yang cukup besar dari rumah makan sampai potensi ekspor. Bahkan, Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) mendorong para pengusaha lele untuk menggarap peluang pasar ekspor. Pasalnya, kawasan Asia pada 2020 diprediksi kekurangan pasokan lele hingga 26 juta ton [2].

Ikan lele merupakan salah satu bahan pangan hewani yang mengandung protein sebesar 22% hingga 46,6% (b/k) [3]. Kandungan gizi lain meliputi kadar lemak $\pm 20,8\%$ (b/k), mineral $\pm 14,6\%$ (b/k), dan air $\pm 6,81\%$ (b/k) [4]. Ikan lele juga kaya akan asam amino esensial seperti *essential amino* (dalam % protein), *arginine* 4,3%, *histidine* 1,5%, *isoleucine* 2,6%, *leucine* 3,5%, *lysine* 5,1%, *methionine* 2,3%, *phenylalanine* 5,0%, *threonine* 2,0%, *tryptophan* 0,5% dan *valine* 3,0% [5]. Berbagai macam olahan ikan lele sudah banyak dilakukan oleh masyarakat dalam meningkatkan nilai jual diantaranya nugget ikan lele [6], pempek ikan lele [7], dan abon ikan lele [8].

Selain keunggulan, secara umum ikan memiliki kekurangan, yaitu memiliki kandungan air yang tinggi, pH tubuh yang mendekati netral, dan adanya kandungan asam lemak tak jenuh sehingga menyebabkan daging ikan lele mudah rusak. Mengatasi hal tersebut, maka diperlukan proses pengolahan untuk menambah nilai makanan, baik dari segi gizi, rasa, bau, bentuk, maupun daya awetnya melalui pembuatan abon lele yang dilakukan melalui proses pengeringan, sehingga dapat menjadi alternatif dalam menghindari kerusakan yang terjadi pada daging ikan.

Abon merupakan salah satu jenis olahan yang mempunyai umur simpan cukup lama. Ikan merupakan salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang banyak disukai dan dikonsumsi masyarakat. Akan tetapi ikan sangat cepat sekali mengalami proses kemunduran mutu yakni daging ikan cepat sekali busuk. Oleh karena itu pengawetan dan pengolahan ikan yang baik sangat diperlukan. Pengolahan ikan merupakan suatu cara pengawetan ikan yang sudah sangat lama dikenal dan dilakukan

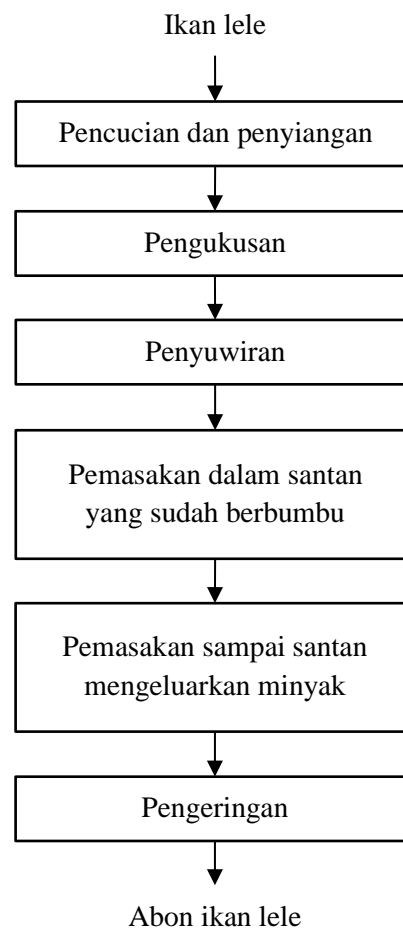
oleh masyarakat. Abon merupakan makanan tradisional yang biasanya digunakan untuk lauk karena rasanya yang gurih.

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan di atas maka tujuan dari kegiatan ini adalah :

- a. Memberikan keterampilan kepada para petani dalam membuat varian baru pengolahan ikan lele yang dilakukan secara daring.
- b. Mengetahui efektivitas pelatihan yang diadakan bagi para santri.

2. METODE

Secara umum pengolahan abon ikan lele dapat dijelaskan sebagai berikut [9] :



Gambar 1. Diagram alir pembuatan abon ikan lele

Metode kegiatan yang dilakukan adalah penyampaian materi secara daring tentang olahan ikan lele menjadi abon di pondok pesantren Al-Inayah Purwosari Pasuruan. Kegiatan tetap dipantau secara daring selama 7 hari.

Dalam kegiatan pengabdian ini, faktor-faktor pendukung keberhasilan pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut :

- a. Antusiasme para santri untuk mendapatkan pengetahuan tentang pembuatan abon lele guna meningkatkan nilai jual dari ikan lele pada saat panen raya.

- b. Dukungan dari pengasuh dan pendamping kegiatan dari pondok pesantren Al-Inayah.
- c. Tersedianya bahan baku (ikan lele) yang merupakan bahan baku pembuatan abon.

Selain faktor pendukung, kegiatan ini juga mempunyai faktor hambatan, yaitu kegiatan pelatihan dilakukan secara daring membuat pelatihan serasa kurang maksimal. Akan tetapi dengan keterbatasan waktu dan tempat, hasil yang didapatkan sangat memuaskan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Abon merupakan salah satu jenis makanan yang secara umum sudah dikenal oleh masyarakat, proses pembuatannya pun sangat sederhana. Proses pembuatan abon yakni dengan pengukusan lalu penyuwiran, pencampuran bumbu, dan penggorengan. Pada olahan abon ini digunakan ikan lele sebagai bahan utamanya dengan bumbu seperti lengkuas, serai, merica, kunyit, bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, dan santan.

Abon ikan lele merupakan makanan olahan yang bergizi memiliki kandungan protein tinggi dengan kadar kolesterol yang rendah. Abon ikan lele banyak disukai konsumen karena rasanya yang enak, gurih, tahan lama, dapat menjadi lauk makan pokok, makanan ringan, dan sebagai makanan pendamping. Proses produksi abon ikan lele cukup mudah dengan demikian diharapkan akan mudah dimengerti serta dipahami oleh masyarakat.

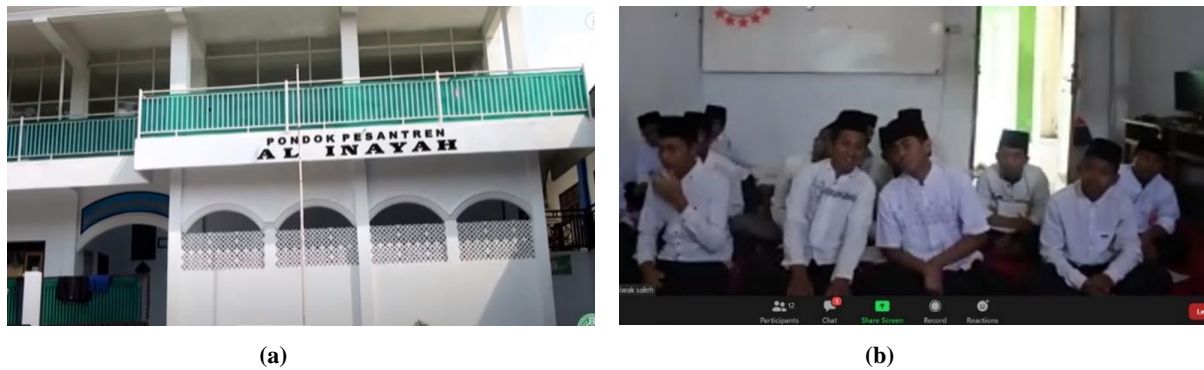
Dari hasil penjelasan teori yang dilakukan secara daring tentang step-step pembuatan abon dari ikan lele. Evaluasi hasil kegiatan dilakukan dengan cara memberikan kuisioner kepada para santri. Hasilnya seperti yang tercantum dalam Tabel 1.

Tabel 1. Hasil kuisioner dari santri

Pertanyaan	Presentase Jawaban
Bagaimana rasanya setelah mengikuti pelatihan pembuatan abon ?	a. Bermanfaat : 85%; b. Biasa saja : 15%; c. Tidak ada manfaat : 0%
Setelah mengikuti pelatihan ini, apakah berniat mencoba membuatnya ?	a. Iya : 85%; b. Ragu-ragu/belum tahu : 15%; c. Tidak : 0%
Setelah mengikuti pelatihan ini, apakah abon lele ini juga nantinya akan dikonsumsi sendiri	a. Iya : 94%; b. Ragu-ragu/belum tahu : 6%; c. Tidak : 0%
Menurut para santri, apakah step-step pembuatan abon lele sangat sulit ?	a. Mudah : 45%; b. Susah : 6%; c. Sedang : 49%
Setelah mengikuti pelatihan ini, bagaimana prospek kedepannya ?	a. Sangat menguntungkan : 100%; b. Tidak menguntungkan : 0%

Dari Tabel 1 diketahui bahwa semua santri mengatakan bahwa kegiatan pelatihan ini sangat bermanfaat bagi mereka. Kegiatan pembuatan abon lele ini merupakan salah satu upaya dari Kopontren

Al-Inayah dalam menghasilkan inovasi olahan ikan lele selain bakso dan nugget lele yang lebih dahulu di produksi.



Gambar 2. (a) Pondok Pesantren Al-Inayah. (b) Pelatihan pembuatan abon lele secara daring

4. KESIMPULAN

Dari kegiatan yang dilakukan tersebut dapat disimpulkan bahwa dengan memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kepada para santri dalam membuat olahan ikan lele menjadi abon sangatlah menguntungkan karena dapat menambah varian baru dari olahan ikan lele.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pondok Pesantren Al-Inayah Purwosari - Pasuruan yang telah membantu serta mendukung kegiatan ini.

REFERENSI

- [1] R. Savhira, "OPOP Jatim Dukung Pesantren Al Inayah Pasuruan untuk Berdayakan Ekonomi," *NU Online Jawa Timur*, 2020. [Online]. Available: <https://jatim.nu.or.id/read/opop-jatim-dukung-pesantren-al-inayah-pasuruan-untuk-berdayakan-ekonomi>. [Accessed: 17-Mar-2021].
- [2] A. Rifai, "Peluang Bisnis, Renyahnya Cuan Budidaya Lele," *Bisnis.com*, 2019. [Online]. Available: <https://ekonomi.bisnis.com/read/20190222/99/892152/peluang-bisnis-renyahnya-cuan-budidaya-lele>. [Accessed: 17-Mar-2021].
- [3] A. Ubadillah and W. Hersoelistyorini, "Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*)," *J. Pangan dan Gizi*, vol. 1, no. 2, pp. 45–54, 2010.
- [4] I. A. Adebayo, O. O. Fapohunda, and A. O. Ajibade, "Evaluation of Nutritional Quality of *Clarias gariepinus* from Selected Fish Farms in Nigeria," *Am. J. Food Sci. Nutr. Res.*, vol. 3, no. 4, pp. 56–62, 2016.
- [5] E. H. Robinson and M. H. Li, "A Brief Overview of Catfish Nutrition," 2015.
- [6] R. Trihasa and A. Ikhwana, "Analisis Rencana Pengembangan Usaha Abon Ikan Lele," *J. Kalibr. Sekol. Tinggi Teknol. Garut*, vol. 14, no. 1, pp. 1–6, 2016.

- [7] N. N. Ririsanti, E. Liviawaty, Y. N. Ihsan, and R. I. Pratama, “Penambahan Karagenan terhadap Tingkat Kesukaan Pempek Lele,” *J. Perikan. dan Kelaut.*, vol. 8, no. 1, pp. 165–173, 2017.
- [8] H. Kusumayanti, W. Astuti, and R. W. Broto, “Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan,” *Gema Teknol.*, vol. 16, no. 3, pp. 119–121, 2011.
- [9] A. Suryani, E. Hambali, and E. Hidayat, *Membuat Aneka Abon*. Jakarta: Penebar Swadaya, 2007.