

PEMANFAATAN IKAN LELE MENJADI KERUPUK DI KELURAHAN PEKAN ARBA KECAMATAN TEMBILAHAN

¹Feni Puspisari, ¹Herlina Desi hadi Sandri, ¹Khirmayanti, ¹Mega Wahyuni, ¹Muhammad Lorensyantinto, ¹Feni Adha Saputra, ¹Saparuddin

¹Universitas Islam Indragiri
Email : godrin9@gmail.com

Abstrak

Ikan lele merupakan ikan air tawar yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Tingginya tingkat konsumsi ikan lele di Indonesia menyebabkan ketersediaannya juga melimpah. Masalah yang di hadapi dalam penelitian ini adalah Bagaimana Pemanfaatan Ikan Lele Menjadi Kerupuk dan bagaimana Faktor penghambat dan faktor pendukung Pemanfaatan Ikan Lele Menjadi Kerupuk. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif kualitatif dimana peneliti melakukan observasi, wawancara dan diskusi secara langsung di Kelurahan Pekan Arba Kecamatan Tembilahan selama melaksanakan KKN Tematik. Dalam hal Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19 dalam melakukan pemanfaatan ikan lele masyarakat yang ada di keluraha pekan arba menggunakan ikan lele sebagai bahan kerupuk ikan lele, amplang lele dan menjual ikan lele tersebut ke warung atau pengepul pecel lele sehingga permintaan banyak. Faktor pendukung dalam Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19 adalah adanya dukungan dari semua pihak yang menjadikan penerapan pemanfaatan ini dapat di laksanakan dengan baik dan faktor penghambat Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19 adalah tidak adanya kepengurusan tersendiri yang mengurus atau memberikan sosialisasi seperti kalau didesa kana da bumdes nya kalau di kelurahan belum ada hanya masyarakat secara mandiri saja mengembangkan kegiatan tersebut.

Kata Kunci: Ikan Lele, Kerupuk, Pemberdayaan Masyarakat

Abstract

Catfish is a freshwater fish that is widely consumed by Indonesian people. The high level of consumption of catfish in Indonesia causes its availability to be abundant. The problem faced in this study is how to use catfish to become crackers and how the inhibiting factors and supporting factors are to use catfish to become crackers. The method used in this study was a qualitative qualitative method in which researchers conducted observations, interviews and discussions directly in the Pekan Arba Village, Tembilahan District while carrying out Thematic KKN. In the case of Utilizing Catfish for the Recovery of MSMEs in the Pekan Arba Village Community in the Post-Covid-19 Pandemic period in utilizing catfish, the community in the Pekan Arba village uses catfish as an ingredient for catfish crackers, catfish amplang and sells the catfish to stalls or collectors catfish pecel so many requests. Supporting factors in the Utilization of Catfish for the Recovery of MSMEs in the Pekan Arba Village Community in the Post-Covid-19 Pandemic are the support from all parties that make the application of this utilization well implemented and the inhibiting factors in the Utilization of Catfish for the Recovery of UMKM in the Pekan Arba Village Community in the Post-Term The Covid-19 pandemic is that there is no separate management that takes care of or provides socialization, such as in the village of Kana and Bumdes, if there is no village yet, only the community independently develops these activities.

Keywords: Catfish, Crackers, Community Empowerment

A. PENDAHULUAN

Ikan lele merupakan ikan air tawar yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Tingginya tingkat konsumsi ikan lele di Indonesia menyebabkan ketersediaannya juga melimpah. Banyak masyarakat Indonesia yang membudidayakan ikan lele dan tidak sedikit pula ikan lele ini

dijadikan menu utama di warung-warung atau rumah makan. Bahkan pengolahan ikan lele saat ini sudah semakin luas seperti abon lele, fillet lele, dan lain lain. Hal ini menyebabkan meningkatnya jumlah limbah tulang ikan lele, seiring dengan ketersediannya. Pada home industry tulang ikan lele digunakan untuk diolah menjadi tepung ikan yang selanjutnya digunakan untuk pembuatan kerupuk ikan. yang menjadi masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19, dan Bagaimana faktor penghambat dan faktor pendukung Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19. Pokok-pokok pemecahan masalah dalam penelitian ini adalah Kebijakan, Masyarakat lebih memahami tentang Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19. Strategi, Memberikan edukasi atau alternatif kepada masyarakat dalam memberikan pemahaman tentang Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19. Upaya, Berharap agar alternatif tentang Strategi yang bisa di tempuh dalam Pemasaran Gula Merah Sebagai Solusi Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Kelurahan Enok.

Hasil dalam penelitian ini Dalam hal Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19 Dalam hal Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19 dalam melakukan pemanfaatan ikan lele masyarakat yang ada di keluraha pekan arba menggunakan ikan lele sebagai bahan kerupuk ikan lele, amplang lele dan menjual ikan lele tersebut ke warung atau pengepul pecel lele sehingga permintaan banyak. Faktor pendukung dalam Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19 adalah adanya dukungan dari semua pihak yang menjadikan penerapan pemanfaatan ini dapat di laksanakan dengan baik dan faktor penghambat Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19 adalah tidak adanya kepengurusan tersendiri yang mengurus atau memberikan sosialisasi seperti kalau didesa kana da bumdes nya kalau di kelurahan belum ada hanya masyarakat secara mandiri saja mengembangkan kegiatan tersebut.

Berdasarkan pokok permasalahan yang telah dijelaskan diatas, maka terdapat beberapa pokok persoalan yaitu Bagaimana Pemanfaatan Ikan Lele Menjadi Kerupuk? Dan Bagaimana Faktor penghambat dan faktor pendukung Pemanfaatan Ikan Lele Menjadi Kerupuk?

B. METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif kualitatif dimana peneliti melakukan observasi, wawancara dan diskusi secara langsung di Kelurahan Pekan Arba Kecamatan Tembilahan selama melaksanakan KKN Tematik.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pemanfaatan Ikan Lele

Ikan lele (*clarias sp*) adalah salah satu ikan tawar yang sangat mudah dibudidayakan. Ikan lele merupakan ikan yang memiliki beberapa keistimewaan dan banyak diminati masyarakat untuk dikonsumsi, usaha budidaya ikan lele dibedakan menjadi 2 segmen, yaitu segmen pembenihan dan pembesaran. Usaha budidaya ikan lele merupakan siklus usaha yang relatif pendek yaitu 1-2 minggu untuk pembenihan dan 2-3 bulan untuk pembesaran. Selama ini yang menjadi permasalahan di usaha perikanan skala usaha mandiri (Loudia, 2015). Pada sistem penyortiran ikan lele umum-nya masih menggunakan system manual dengan ayakan khusus ukuran ikan lele, terdapat kekurangan seperti efisiensi waktu ,tenaga , dan safety yang kurang. Sehingga penulis berinisiatif membuat mesin grading fish untuk penyortiran ikan lele dengan kapasitas 5 kg merupakan solusi tepat untuk meringankan para pemilik usaha budidaya ikan lele.

Ikan lele adalah marga (genus) ikan yang hidup di air tawar. Ikan ini mempunyai ciri-ciri khas dengan tubuhnya yang licin, agak pipih memanjang serta memiliki sejenis kumis yang panjang, mencuat dari sekitar bagian mulutnya. Ikan ini sebenarnya terdiri atas berbagai jenis (spesies). Sedikitnya terdapat 55 jenis ikan lele di seluruh dunia. Ikanikan marga *Clarias* ini dikenali dari tubuhnya yang licin memanjang tak bersisik, dengan sirip punggung dan sirip anus yang juga panjang. Kepalanya keras menulang dibagian atas, dengan mata yang kecil dan mulut lebar yang terletak diujung moncong, dilengkapi dengan empat pasang sungut peraba (*barbels*) yang amat berguna untuk bergerak di air yang gelap. Lele juga memiliki alat pernapasan tambahan berupa modifikasi dari busur insangnya. Terdapat sepasang patil, yakni duri tulang yang tajam pada sirip-sirip dadanya (Dinas Peternakan Provinsi Jawa Tengah, 2008).

Ikan lele mempunyai organ insang tambahan yang memungkinkan ikan ini mengambil oksigen pernapasannya dari udara di luar air. Karena itu ikan lele tahan hidup di perairan yang airnya mengandung sedikit oksigen. Ikan lele ini relatif tahan terhadap pencemaran bahan-bahan organik. Oleh karena itu ikan lele tahan hidup di comberan yang airnya kotor. Ikan lele hidup dengan baik di dataran rendah sampai daerah perbukitan yang tidak terlalu tinggi. Apabila suhu tempat hidupnya terlalu dingin, misalnya dibawah 20 C, pertumbuhannya agak lambat. Di daerah pegunungan dengan ketinggian di atas 700 meter, pertumbuhan ikan lele kurang begitu baik. Lele tidak pernah ditemukan hidup di air payau atau asin (Suyanto, 2002:56).

Lele, secara ilmiah, terdiri dari banyak spesies. Tidak mengherankan pula apabila lele di Nusantara mempunyai banyak nama daerah. Antara lain : ikan kalang (Sumatra Barat), ikan maut (Gayo dan Aceh), ikan pintet (Kalimantan Selatan), ikan keling (Makassar), ikan cepi (Sulawesi Selatan), ikan lele atau lindi (Jawa Tengah) atau ikan keli (Malaysia). Sedang di negara Inggris dikenal dengan nama catfish, siluroid, mudfish dan walking catfish. Nama ilmiahnya, *Clarias*, berasal dari bahasa Yunani *chlaros*, yang berarti „lincah“, „kuat“, merujuk pada kemampuannya untuk tetap hidup dan bergerak di luar air. Ikan lele mencapai kedewasaan setelah mencapai ukuran 100 gram atau lebih. Jika sudah masanya berkembangbiak, ikan jantan dan betina berpasangan. Pasangan itu lalu mencari tempat, yakni lubang yang teduh dan aman untuk bersarang. Lubang sarang ikan lele terdapat kira-kira 20-30 cm di bawah permukaan air. Ikan lele tidak membuat sarang dari suatu bahan (jerami atau rumput-rumputan) seperti ikan gurame, melainkan hanya meletakkan telurnya di atas lubang sarangnya itu (Suyanto, 2002:56).

2. Pengertian Kesejahteraan

Dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia bahwa pengertian Kesejahteraan mengandung empat arti yaitu (W.J.S. Poerwadarminta; 2014) :

- a. Di Amerika Serikat, sejahtera menunjuk ke uang yang dibayarkan oleh pemerintah kepada orang yang membutuhkan bantuan finansial, tetapi tidak dapat bekerja, atau yang keadaannya pendapatan yang diterima untuk memenuhi kebutuhan dasar tidak berkecukupan. Jumlah yang dibayarkan biasanya jauh di bawah garis kemiskinan, dan juga memiliki kondisi khusus, seperti bukti sedang mencari pekerjaan atau kondisi lain, seperti ketidakmampuan atau kewajiban menjaga anak, yang mencegahnya untuk dapat bekerja. Di beberapa kasus penerima dana bahkan diharuskan bekerja, dan dikenal sebagai workfare

3. Covid-19

Penyakit coronavirus 2019 (COVID-19) adalah penyakit jenis baru yang menular disebabkan oleh sindrom pernapasan akut corona virus 2 (SARS-Covid) Penyakit ini pertama kali diidentifikasi pada tahun 2019 di Wuhan, ibukota Hubei, China, dan sejak itu menyebar secara global keseluruhan Negara dibelahan dunia, termasuk indonesia, hanya dalam beberapa bulan. Gejala umum covid-19 yaitu demam dengan suhu 38, batuk-batuk, sesak napas yang beroperasi selama 2 hari sampai 2 minggu setelah penderita terpapar virus Corona. Saat ini infeksi penyebaran virus covid-19 belum masih dalam proses pengobatan berupa suntik vaksin dan beberapa upaya lainnya. Oleh karena itu, ada beberapa langkah yang dapat dilakukan untuk meredakan dan mengantisipasi penyebaran covid-19 berdasarkan protokol kesehatan yang dikeluarkan oleh pemerintah melalui tim gugus tugas. yakni:

- a. Menerapkan physical distancing, menjaga jarak minimal 1 meter dari orang lain, dan tidak keluar rumah untuk membuat perkumpulan yang berpotensi keramaian.
- b. Wajib menggunakan masker saat keluar rumah dan beraktivitas di tempat umum atau keramaian.
- c. Rutin mencuci tangan dengan air bersih yang mengalir dan menggunakan sabun (hand sanitizer) yang mengandung alkohol terutama setelah beraktivitas diluar rumah.
- d. Jangan menyentuh mata mulut dan hidung sebelum mencuci tangan.
- e. Tingkatkan daya tahan tubuh dengan pola-pola hidup sehat
- f. Jaga kebersihan benda yang sering disentuh dan kebersihan lingkungan termasuk kebersihan rumah.
- g. Tutup mulut dan hidung dengan tisu saat batuk dan bersin, kemudian buang tisu ketempat sampah.

D. KESIMPULAN

Dalam hal Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19 dalam melakukan pemanfaatan ikan lele masyarakat yang ada di keluraha pekan arba menggunakan ikan lele sebagai bahan kerupuk ikan lele, amplang lele dan menjual ikan lele tersebut ke warung atau pengepul pecel lele sehingga permintaan banyak. Faktor pendukung dalam Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19 adalah adanya dukungan dari semua pihak yang

menjadikan penerapan pemanfaatan ini dapat di laksanakan dengan baik dan faktor penghambat Pemanfaatan Ikan Lele Untuk Pemulihan UMKM Masyarakat Kelurahan Pekan Arba Dimasa Pasca Pandemi Covid-19 adalah tidak adanya kepengurusan tersendiri yang mengurus atau memberikan sosialisasi seperti kalau didesa kana da bumdes nya kalau di kelurahan belum ada hanya masyarakat secara mandiri saja mengembangkan kegiatan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia. 2007. *Beternak Lele Dumbo*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta
- Amri, K dan Pernomo, K.S. 2008. *Ikan Lele*. Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Cahyono, B. 2009. *Budidaya Ikan Lele dan Betutu*. Pustaka Mina. Jakarta.
- Chatacondi, N.G dan R.D. Yant. 2001. Application of compensatory growth to enhance production in channel catfish, *Ictalurus punctatus*. *Journal of World Aquaculture* 32 (3) : 278-285
- Dardiani. 2009. *Pengaruh Aplikasi Probiotik EM4 Terhadap Kelangsungan Hidup Benih Lele Dumbo (Clarias gariepinus)*. Pasca Sarjana Studi Biosains. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Djarajah, A. 1995. *Pengertian Pakan Dalam Pakan Ikan Alami*. Kanisus. Yogyakarta.
- Dwiyono, A. 2004. *Pertumbuhan Kompensatori pada Lele Dumbo (Clarias gariepinus) yang dipelihara di bak beton*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Effendie. M.I. 2003. *Biologi Perikanan*. Yayasan Pustaka Nusantara. Yogyakarta. 163 hal.
- Fatimah, N. 2010. *Hematologi Ikan Patin (Panghyopthalmus) pada Siklus Pemuaan Pemberian Pakan Kembali*. Skripsi. Fakultas Biologi Universitas Jendral Soedirman. Purwokerto.
- Hartoyo dan Suwarsito. 2006. *Pertumbuhan pengganti pada lele dumbo (Clarias gariepinus) yang dipelihara dengan menggunakan metode pemuaan*. *Jurnal Sains Akuatik*. 9 (1) : 1-7.
- Kurniawan, A. 2009. *Pertumbuhan Kompensatori Pada Ikan Nila Merah (Oreochromis niloticus) Dengan Interval Waktu Pemuaan yang Berbeda*. Skripsi. Jurusan Budidaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Lukito, A. 2002. *Lele Ikan Berkumis Paling Populer*. Agromedia. Jakarta
- Nasrudin. 2010. *Jurus Sukses Berternak Lele Sangkuriang*. Agromedia Pustaka. Jakarta Selatan
- Nugroho, D.T. 2007. *Pertumbuhan Kompensatori Lobster Air Tawar (Cherax quadricarinatus) Yang Dipelihara Di Bak Semen Dengan Metode Pemuaan*. Skripsi. Jurusan Budidaya Perairan. Universitas Muhammadiyah Purwokerto..