

Silereng: Sistik Ikan Lele Goreng Sebagai Alternatif Olahan Pangan Berbahan Dasar Ikan Lele di Desa Sumberadi, Kebumen, Jawa Tengah

Vian Dwi Chalisty^{1*}, Laelatul Isnaeni¹, Faul Isnaeni¹, Syarif Hidayat¹, Alvin Nurrochim¹,
Ngafifah Mamluatunnajah¹, Nur Kholifah¹, Moh Uwais Alqoroni¹, Yuli Nurdiana¹, Muhammad
Mahmud Rifa'i¹, Rokhmatun Nazila¹

¹Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama Kebumen, Indonesia

vian.chalisty@gmail.com*

| Received: 22/01/2025

| Revised: 30/01/2025

| Accepted: 30/01/2025

Copyright©2025 by authors, all rights reserved. Authors agree that this article remains permanently
open access under the terms of the Creative Commons Attribution License 4.0 International License

Abstrak

Desa Sumberadi merupakan salah satu desa di Kecamatan Kebumen, Kabupaten Kebumen, Provinsi Jawa Tengah. Desa Sumberadi memiliki beberapa fasilitas yang dikelola oleh pemerintah desa diantaranya budidaya ikan lele menggunakan metode bioflok. Metode bioflok memiliki keunggulan diantaranya mengurangi penggunaan air selama budidaya, mengurangi buangan air, dan dapat meningkatkan produktivitas ikan lele. Ikan lele merupakan jenis ikan tawar yang mudah dibudidayakan dan tinggi kandungan gizinya. Ikan lele mengandung protein yang tinggi, kaya akan asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral tersebut dibutuhkan untuk tumbuh kembang anak. Budidaya ikan lele di Desa Sumberadi biasanya hasil panennya akan langsung dijual dalam bentuk hidup atau mentah. Penjualan langsung dalam kondisi hidup atau mentah mengharuskan ikan lele habis terjual karena tidak segar jika disimpan lama. Apabila penjualan ikan lele dibuat dalam produk olahan dapat meningkatkan harga jual dan menjadi produk unggulan Desa Sumberadi. Selain itu, masyarakat Desa Sumberadi juga dapat lebih produktif, meningkatkan jiwa kewirausahaan dan pendapatan dengan membuat olahan produk ikan lele. Tujuan dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat di Desa Sumberadi yaitu meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait potensi dan manfaat ikan lele bagi kesehatan dan tumbuh kembang anak, meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan lele menjadi sistik ikan lele goreng. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam beberapa tahapan, yaitu survei dan observasi lokasi untuk melakukan pendekatan kepada perangkat desa dan masyarakat, sosialisasi kepada masyarakat desa, dan pelaksanaan pembuatan sistik ikan lele goreng. Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam membuat sistik ikan lele goreng, produk sistik ikan lele goreng yang dihasilkan dapat diterima oleh peserta sebagai konsumen dari segi rasa, bentuk, dan kemasan.

Kata kunci: Ikan Lele, Desa Sumberadi, Olahan Pangan

Abstract

Sumberadi Village is one of the villages in Kebumen District, Kebumen Regency, Central Java Province. Sumberadi Village has several facilities managed by the village government, including catfish farming using the biofloc method. The biofloc method has advantages, including reducing water usage during cultivation, reducing water waste, and increasing catfish productivity. Catfish is a type of freshwater fish that is easy to cultivate and high in nutritional content. Catfish contain high protein and are rich in omega-3 fatty acids, vitamins, and minerals for children's growth and development. Catfish cultivation in Sumberadi Village usually results in the harvest being sold live or raw. Direct sales in live or raw conditions require that the catfish are sold out because they are not fresh if stored for a long time. If the sale of catfish is made into processed products, it can increase the selling price and become a superior product of Sumberadi Village. In addition, the Sumberadi Village community can also be more productive and increase entrepreneurial spirit and income by making processed catfish products. The purpose of implementing community service in Sumberadi Village is to increase community knowledge related to the potential and benefits of catfish for health and child development and increase community skills in processing catfish into fried catfish sistik. This community service activity was carried out in several stages, namely, surveys and location observations to approach village officials and the community, socialization with the village community, and the implementation of making fried catfish sistik. Based on the community service activities that have been carried out, it can be concluded that participants' knowledge and skills in making fried catfish sistik products have increased; participants can accept fried catfish cystic products produced as consumers in terms of taste, shape, and packaging.

Keywords: *Catfish, Sumberadi Village, Processed Food*

1. Pendahuluan

Desa Sumberadi merupakan salah satu desa di Kecamatan Kebumen, Kabupaten Kebumen, Provinsi Jawa Tengah. Desa Sumberadi yang berjarak sekitar 7 km dari pusat kota Kebumen ini menjadi salah satu desa tertua di Kebumen. Hal ini dipengaruhi oleh berdirinya Lembaga Pondok Pesantren Al-Kahfi Somalangu sejak tahun 879 H (1475 M) yang berada di wilayah desa Sumberadi. Masyarakat Kebumen mengenal desa Sumberadi dengan penyebutan desa Somalangu dikarenakan perubahan nama desa Sumberadi baru dilakukan pada tahun 1950 (Pemdes Sumberadi, 2019).

Desa Sumberadi secara geografis merupakan wilayah dataran rendah dengan sebagian besar wilayah berupa area persawahan. Desa Sumberadi berbatasan dengan Desa Wonosari dan Kalirejo pada bagian Selatan, sebelah utara berbatasan dengan Desa Candimulyo dan Candiwulan, sebelah timur berbatasan dengan Tanahsari dan Roworejo, serta sebelah barat berbatasan dengan Desa Kembaran (Pemdes Sumberadi, 2019). Penduduk Desa Sumberadi memiliki mata pencaharian yang beragam, diantaranya petani, buruh, pedagang, dan lain sebagainya. Desa Sumberadi memiliki beberapa fasilitas desa yang dapat dikelola dan dikembangkan lebih lanjut oleh masyarakat desa. Fasilitas tersebut diantaranya kandang ternak,

kebun dan rumah kaca untuk tanaman, kolam lele, rumah baca, dan gelanggang olah raga. Beberapa warga desa memanfaatkan usaha milik desa, misalnya rumah kaca dimanfaatkan ibu-ibu PKK untuk menanam sayur, gelanggang olahraga rutin digunakan remaja dan dewasa untuk bermain badminton, dan rumah baca yang baru saja diresmikan menjadi tempat membaca nyaman untuk anak-anak.

Keberadaan kolam lele di Desa Sumberadi dipelihara dengan sistem bioflok sebanyak 3 buah juga menjadi salah satu usaha yang dimiliki pemerintah desa Sumberadi. Metode bioflok pada budidaya lele merupakan salah satu metode yang digunakan untuk mengurangi penggunaan air selama budidaya, mengurangi buangan air, dan dapat meningkatkan produktivitas ikan lele. Metode bioflok merupakan adopsi dari pengolahan biologis air dengan menggunakan aktivitas mikroorganisme (Faridah *et al.*, 2019). Budidaya ikan lele dengan sistem bioflok juga tidak menimbulkan bau dan dapat menjadi pupuk tanaman. Hal ini terjadi karena adanya aktivitas bakteri *Bacillus sp.* yang mendegradasi limbah budidaya dan meningkatkan produktivitas panen (Rusherlistyani *et al.*, 2017).

Ikan lele (*Clarias gariepinus*) merupakan ikan air tawar yang mudah dibudidayakan dan disukai masyarakat untuk dikonsumsi. Ikan lele juga menjadi alternatif sumber protein hewani yang mudah diperoleh, harganya terjangkau, dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Menurut Astawan (2008), ikan lele memiliki kandungan protein sebesar 17,7%, lemak 4,8%, mineral 1,2 %, dan air 76%. Majid *et al.* (2024) menyebutkan bahwa ikan lele merupakan salah satu pangan lokal yang dapat dimanfaatkan untuk pencegahan stunting atau kekurangan gizi pada balita. Ikan lele mengandung protein yang tinggi, kaya akan asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral tersebut dibutuhkan untuk tumbuh kembang anak.

Budidaya ikan lele di Desa Sumberadi biasanya hasil panennya akan langsung dijual dalam bentuk hidup atau mentah. Apabila penjualan ikan lele dibuat dalam produk olahan dapat meningkatkan harga jual dan menjadi produk unggulan Desa Sumberadi. Selain itu, masyarakat Desa Sumberadi juga dapat lebih produktif, meningkatkan jiwa kewirausahaan dan pendapatan dengan membuat olahan produk ikan lele. Sasaran kegiatan olahan pangan berbahan dasar ikan lele ini adalah ibu-ibu PKK dan muslimat yang sudah memiliki keterampilan pengolahan pangan untuk sehari-hari, namun belum menerapkan pengolahan dan penganekaragaman pangan berbahan dasar ikan lele yang dapat memberi nilai tambah ekonomi.

Beberapa permasalahan yang terobservasi di Desa Sumberadi diantaranya (1) kurangnya pemahaman masyarakat terkait potensi ikan lele, (2) kurangnya informasi terkait produk olahan ikan lele, dan (3) kurangnya keterampilan masyarakat untuk mengolah ikan lele menjadi produk pangan siap makan atau cemilan sistik ikan lele goreng sehingga dapat menjadi produk unggulan desa dan terpenuhinya kebutuhan protein hewani bagi anak-anak yang mengonsumsinya. Tujuan dilaksanakannya pengabdian kepada masyarakat di Desa Sumberadi yaitu (1) meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait potensi dan manfaat ikan lele bagi kesehatan dan tumbuh kembang anak, (2) meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan lele menjadi sistik ikan lele goreng. Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini yaitu (1) bertambahnya wawasan masyarakat tentang olahan ikan lele, (2) bertambahnya keterampilan masyarakat dalam membuat sistik ikan lelegoreng, dan (3) meningkatkan perekonomian masyarakat.

2. Metodologi Penelitian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam beberapa tahapan, yaitu (1) survei dan observasi lokasi untuk melakukan pendekatan kepada perangkat desa dan masyarakat, (2) sosialisasi kepada masyarakat desa, (3) pelaksanaan pembuatan sistik ikan lele goreng. Tahap pertama dilakukan survei dan observasi dengan mengunjungi kantor Desa Sumberadi. Metode yang digunakan yaitu dengan diskusi, wawancara, dan dokumentasi. Pihak perangkat desa mengajak tim pengabdian kepada masyarakat mengelilingi sekitar lingkungan kantor desa, yang salah satunya terdapat kolam bioflok ikan lele sebagai salah satu usaha yang dikelola oleh desa. Setelah menentukan sasaran program dan uji coba pembuatan sistik ikan lele sebelumnya, selanjutnya melakukan sosialisasi dan pembuatan sistik ikan lele kepada ibu-ibu PKK dan muslimat. Pemilihan peserta pelatihan dari pihak ibu-ibu dikarenakan oleh pihak desa beranggapan kegiatan pembuatan sistik ikan lele goreng ini mampu menjadi salah satu wadah untuk pemberdayaan embal dari embal kewirausahaan.

Sosialisasi dan pembuatan sistik ikan lele goreng dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 22 Agustus 2024 bertempat di kediaman salah satu anggota PKK. Kegiatan dihadiri oleh ibu-ibu PKK dan Muslimat sejumlah 15 orang. Acara pertama yaitu sosialisasi dengan pemaparan materi terkait dengan potensi dan manfaat ikan lele. Kegiatan ini juga disertai dengan sesi diskusi dan tanya jawab dengan peserta yang hadir. Acara dilanjutkan dengan praktik pembuatan sistik ikan lele goreng yang diikuti dengan partisipasi dari peserta. Bahan yang digunakan dalam pembuatan sistik ikan lele goreng yaitu daging ikan lele giling sebanyak 250 gram, tepung embali sebanyak 100 gram, tepung terigu sebanyak 500 gram, mentega sebanyak 250 gram, santan instan 1 bungkus, penyedap dan garam secukupnya, minyak goreng. Alat yang digunakan dalam pembuatan sistik ikan lele goreng yaitu timbangan, baskom, penggiling daging, pemipih adonan, kompor, wajan, sodet, pisau, talenan, peniris minyak, dan kemasan *pouch*. Cara membuat sistik ikan lele goreng yaitu dengan mencampur semua bahan yang sudah ditimbang ke dalam baskom lalu diuleni hingga kalis. Setelah itu, adonan lalu dicetak dan dipipihkan sesuai dengan tingkat ketebalan yang diinginkan. Adonan yang telah berbentuk lembaran tipis lalu dipotong memanjang dan digoreng hingga kuning embali n. Setelah dingin, sistik ikan lele goreng bisa dikemas ke dalam kemasan *pouch* ataupun dicampur dengan berbagai bumbu perasa terlebih dahulu.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Survei dan Observasi Lapangan

Survei dan observasi lapangan dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk mengetahui kondisi mitra sebelum nantinya ditentukan program pengabdian yang akan dipilih. Kegiatan ini dilakukan dengan melakukan kunjungan ke kantor Desa Sumberadi dan bertemu dengan perangkat desa. Perangkat Desa Sumberadi sangat terbuka dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Selama survei

dan observasi tim pengabdian kepada masyarakat diajak diskusi dan ditunjukkan pula beberapa fasilitas yang dimiliki oleh Desa Sumberadi. Fasilitas yang dimiliki dan dikelola oleh Balai Desa Sumberadi diantaranya *greenhouse* yang digunakan sebagai tempat budidaya beberapa tanaman sayur, rumah baca, embali ternak sapi dan domba, serta kolam ikan lele dengan embal bioflok. Perangkat desa yang mendampingi juga turut menjelaskan terkait dengan pengelolaan kolam ikan lele, sejarah pembuatan kolam, dan keuntungan budidaya ikan lele. Gambar kolam bioflok ikan lele dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kolam Bioflok Ikan Lele

3.2 Diskusi

Setelah melakukan peninjauan di sekitar wilayah kantor balai desa Sumberadi kemudian dilakukan sesi diskusi dengan perangkat desa. Hal ini bertujuan untuk menjelaskan maksud dan tujuan kegiatan pengabdian, mengenalkan anggota tim, dan mempertajam pembahasan terkait program pengabdian, sasaran, tujuan, dan manfaat. Pihak perangkat desa Sumberadi sangat terbuka dengan adanya program yang akan dilaksanakan oleh tim pengabdian kepada masyarakat dan berharap dapat memberikan dampak yang positif bagi masyarakat Desa Sumberadi. Diskusi embali perangkat desa Sumberadi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Diskusi Bersama Perangkat Desa Sumberadi

3.3 Sosialisasi

Sebelum dilakukan sosialisasi, tim pengabdian terlebih dahulu melakukan uji coba pembuatan produk sistik ikan lele goreng. Hal ini dilakukan untuk mengetahui hasil produk dengan resep yang dimiliki menghasilkan produk yang layak konsumsi. Sosialisasi dilakukan bertempat di salah satu kediaman ibu-ibu PKK di Desa Sumberadi. Sosialisasi diawali dengan menyampaikan maksud dan tujuan program kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi terkait dengan kandungan gizi ikan lele, manfaat ikan lele, jenis ikan lele, dan informasi lainnya. Sebelum sosialisasi, peserta diminta untuk menjawab beberapa pertanyaan untuk mengetahui tingkat wawasan peserta terkait dengan ikan lele dan produk olahannya. Kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Sosialisasi Materi

3.4 Pelatihan

Pelatihan dilakukan dengan memberikan penjelasan terlebih dahulu terkait bahan-bahan yang digunakan, alat yang dibutuhkan, dan proses pembuatan sistik ikan lele goreng. Daging lele yang digunakan sudah terlebih dahulu digiling oleh tim pengabdian sehingga seluruh bahan tinggal dicampur dan dicetak, Pelatihan dilakukan dengan metode partisipatif sehingga peserta bisa turut serta melihat dan praktik langsung pembuatan sistik ikan lele goreng. Proses pembuatan sistik ikan lele goreng dapat dilihat pada Gambar 4. Setelah selesai proses pembuatan sampai penggorengan, peserta lalu diminta untuk mencoba sistik ikan lele goreng yang baru saja dibuat.

Para peserta sangat antusias dan memberikan respon positif terkait dengan rasa produk yang enak. Para peserta juga dibagikan beberapa sistik ikan lele goreng yang sudah dibuat dan dikemas oleh tim pengabdian untuk menjadi buah tangan bagi para peserta yang telah hadir dan mengikuti pelatihan. Di akhir sesi, para peserta juga diminta kembali untuk mengisi kuesioner sebagai bentuk evaluasi dari program pengabdian yang dilakukan. Berdasarkan kegiatan evaluasi yang dilakukan di akhir pelaksanaan program, partisipasi ibu-ibu peserta pelatihan cukup baik. Hal ini dilihat dari keikutsertaan peserta dalam pengolahan sistik ikan lele goreng. Tindak lanjut berikutnya adalah mengaktifkan ibu-ibu dalam kegiatan kewirausahaan agak produk silereng dapat rutin diproduksi dan diperjualbelikan ke khalayak umum. Produk sistik ikan lele goreng dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 4. Proses Pembuatan Sistik Ikan Lele Goreng



Gambar 5. Produk Sistik Ikan Lele Goreng

4. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa (1) terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam membuat sistik ikan lele goreng, (2) produk sistik ikan lele goreng yang dihasilkan dapat diterima oleh peserta sebagai konsumen dari segi rasa, bentuk, dan kemasan. Perlunya melakukan

monitoring untuk keberlangsungan kegiatan produksi silereng ke tahap berikutnya, seperti pemasaran, *branding*, dan lain-lain.

Daftar Pustaka

- Astawan, M. (2008). *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Faridah, Diana, S. & Yuniati. (2019). Budidaya Ikan Lele Dengan Metode Bioflok Pada Peternak Ikan Lele Konvensional. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1 (2), 224-227.
- Majid, M., Ilmi, N., & Ramlan, P. (2024). *Pencegahan Stunting Dengan Ikan Lele dan Daun Kelor*. Nasya Expanding Management. Pekalongan.
- Pemdes Sumberadi. (2019). *Profil Umum*. <https://sumberadi.kec-kebumen.kebumenkab.go.id/index.php/web/artikel/8/32>.
- Rusherlistyani, Sudaryati, D., & Heriningsih, S. (2017). *Budidaya Lele Dengan Sistem Kolam Bioflok*. LPPM UPN Yogyakarta.