

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN LELE MENJADI ABON DI DESA PALUNG RAYA

Marissa Amalia¹, Dinda Novitasari², Dewi Alya Sungkowo³, Faiqah Ashila⁴, Getrudis Martha Issabella Tanesi⁵, Nadia Novitri⁶, Ratu Shabna⁷, Tengku Daffina Aurelia Kurniawan⁸, Mukhlisin⁹, Irma Krisnawati¹⁰, Zahra¹¹, Rofi Gemaladi Hibatullah¹²

Universitas Riau, Indonesia

Email : marissa.amalia3777@student.unri.ac.id

ABSTRAK

Ikan lele hasil budi daya masyarakat Desa Palung Raya, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar, selama ini hanya dijual segar sehingga nilai jualnya rendah dan mudah menurun mutunya saat produksi berlebih. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu masyarakat setempat dalam mengolah ikan lele menjadi abon bernilai tambah. Metode yang digunakan meliputi penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan abon lele, mulai dari pengukusan hingga penyajian. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa abon lele yang dihasilkan berwarna coklat keemasan, bertekstur kering dan berserat, serta beraroma gurih akibat adanya reaksi Maillard. Peserta antusias dan aktif selama pelatihan berlangsung, sehingga kegiatan ini diharapkan dapat berpotensi menjadi alternatif usaha mikro rumahan berbasis potensi lokal di Desa Palung Raya.

Kata Kunci : Abon Lele, Pengabdian Masyarakat, Diversifikasi Produk

ABSTRACT

Catfish farmed by the community of Palung Raya Village, Tambang Subdistrict, Kampar Regency, has generally been sold only fresh, resulting in low value and quality decline during overproduction. This activity aims to improve local housewives knowledge and skills in processing catfish into value-added shredded fish floss (abon). The method included material presentation, demonstration, and hands-on practice, from steaming to serving. Results showed the floss had a golden-brown color, dry fibrous texture, and savory aroma from the Maillard reaction. Participants were enthusiastic and actively engaged, indicating, strong potential as a local resource-based home micro-enterprise in Palung Raya Village.

Keywords: Catfish Floss, Community Service, Product Diversification.

Article History

Received: Agustus 2026

Reviewed: Agustus 2026

Published: Agustus 2026

Plagiarism Checker No

234.KK.44.893484

Copyright : Author

Publish by : Krepa



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Desa Palung Raya merupakan salah satu desa di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau, dengan luas wilayah 349,09 ha yang sebagian besar dimanfaatkan untuk sektor pertanian, perkebunan, dan perikanan air tawar. Selain memiliki Danau Palung, desa ini juga dilintasi dua aliran sungai yang berpotensi sebagai sumber irigasi pertanian sekaligus usaha perikanan, sehingga budi daya ikan air tawar seperti lele menjadi salah satu aktivitas ekonomi masyarakat setempat. Ikan lele dipilih sebagai komoditas budidaya karena mudah dibudidayakan pada lahan dan sumber air yang terbatas, memiliki teknologi budidaya yang sederhana, serta pangsa pasar yang relatif mudah dijangkau (Musyaddad *et al.*, 2019).

Meskipun demikian, hasil budidaya ikan lele di Desa Palung Raya selama ini umumnya hanya dijual atau dikonsumsi dalam bentuk segar, sehingga nilai jualnya masih rendah dan rentan mengalami penurunan mutu apabila terjadi kelebihan produksi. Salah satu alternatif pengolahan yang dapat meningkatkan nilai ekonomis ikan lele adalah abon, yaitu produk olahan yang dibuat dari daging ikan yang disuwir-suwir, ditambahkan bumbu, diolah melalui proses perebusan, penggorengan, dan pengepresan, sehingga memiliki daya simpan yang relatif lama, bahkan dapat mencapai lebih dari enam bulan (Aufa *et al.*, 2021). Usaha pengolahan abon ikan lele juga dinilai layak dikembangkan sebagai usaha rumah tangga karena dapat dilakukan dengan modal kecil, bahan baku yang mudah tersedia, serta dapat dikerjakan oleh siapa saja di rumah masing-masing (Sundari *et al.*, 2021).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian ini difokuskan pada pelatihan pembuatan abon ikan lele bagi masyarakat Desa Palung Raya, khususnya ibu-ibu rumah tangga dan anggota Tim Penggerak PKK, sebagai upaya diversifikasi produk olahan perikanan sekaligus membuka peluang usaha baru. Pemilihan subjek ini didasarkan pada belum optimalnya pemanfaatan potensi perikanan air tawar di desa serta rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai teknik pengolahan hasil perikanan bernilai tambah, padahal usaha pengolahan abon ikan lele telah terbukti layak dijalankan secara ekonomi dengan nilai R/C rasio lebih dari satu, artinya setiap penambahan biaya produksi diikuti oleh peningkatan penerimaan yang lebih besar (Setiawati & Ningsih, 2018). Melalui kegiatan ini, diharapkan terjadi perubahan sosial berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan lele menjadi produk abon yang berkualitas, serta tumbuhnya motivasi untuk mengembangkan usaha rumahan yang dapat meningkatkan pendapatan dan perekonomian Desa Palung Raya.

METODE

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Palung Raya, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Kegiatan dilaksanakan selama masa pelaksanaan KUKERTA dengan sasaran utama masyarakat Desa Palung Raya.

Adapun alat-alat yang digunakan dalam pembuatan abon ikan lele antara lain alat pengukus, pisau, wadah, saringan atau peniris, wajan, spatula, dan alat penyuir. Bahan baku

yang digunakan meliputi ikan lele segar sebagai bahan utama serta bumbu yang telah disiapkan, minyak goreng, santan, daun salam, daun jeruk, gula merah, dan asam jawa. Proses pembuatan abon ikan lele dilakukan melalui beberapa tahapan yang mengacu pada (Musyaddad *et al.*, 2019).

1. Persiapan bahan baku
Ikan lele segar dipilih dan dibersihkan terlebih dahulu. Selanjutnya ikan dikukus hingga matang agar daging mudah dipisahkan dari tulang dan durinya.
2. Pemisahan dan penyuiran daging
Ikan lele yang telah matang kemudian ditiriskan. Daging ikan dipisahkan dari tulang dan durinya, kemudian disuir hingga berukuran kecil dan merata.
3. Penumisan bumbu
Bumbu yang telah dihaluskan ditumis menggunakan minyak goreng hingga matang dan mengeluarkan aroma harum.
4. Penambahan bahan pelengkap
Setelah bumbu matang, ditambahkan santan, daun salam, daun jeruk, gula merah, dan asam jawa. Bahan kemudian diaduk hingga bumbu tercampur merata dan mendidih.
5. Pencampuran daging ikan
Daging ikan lele yang telah disuir dimasukkan ke dalam campuran bumbu. Selanjutnya daging diaduk hingga seluruh bagian tercampur secara merata dan bumbu meresap ke dalam daging ikan.
6. Proses pemasakan
Campuran daging ikan dan bumbu dimasak sambil terus diaduk hingga kadar air berkurang. Proses ini dilakukan sampai daging ikan menjadi kering dan teksturnya menyerupai abon.
7. Penirisan dan penyelesaian
Abon ikan lele yang telah matang dan kering kemudian diangkat, ditiriskan, dan didinginkan. Setelah dingin, abon ikan lele siap untuk disajikan atau dikemas sebagai produk olahan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pembuatan abon lele dilaksanakan di Desa Palung Raya, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar. Kegiatan ini dilaksanakan sebagai upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan ikan lele menjadi produk olahan yang memiliki nilai tambah. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai pemanfaatan ikan lele sebagai bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan. Masyarakat diberikan pemahaman mengenai pentingnya pengolahan bahan

pangan lokal, sehingga ikan lele tidak hanya dimanfaatkan untuk konsumsi secara langsung, tetapi juga dapat diolah menjadi produk yang lebih praktis dan bernilai ekonomi.

Proses pembuatan abon lele diawali dengan pembersihan dan pengukusan ikan hingga matang. Tahap pengukusan bertujuan untuk mempermudah pemisahan daging dari tulang serta mengurangi aroma amis pada ikan. Daging lele yang telah dipisahkan kemudian disuwir dan dicampurkan dengan berbagai bumbu, seperti bawang merah, bawang putih, cabai, serai, gula merah, garam, dan lain-lain (Musyaddad *et al.*, 2019). Campuran tersebut selanjutnya dimasak sambil diaduk secara terus-menerus hingga mencapai kondisi kering dan berserat. Tahap pemasakan dan pengeringan merupakan proses yang sangat penting karena berpengaruh terhadap mutu produk, baik dari segi tekstur, cita rasa, maupun daya simpan abon yang dihasilkan.

Hasil pengolahan menunjukkan bahwa abon lele yang dihasilkan memiliki karakteristik berwarna cokelat keemasan, bertekstur kering dan berserat, serta memiliki aroma dan rasa yang gurih. Warna cokelat keemasan terbentuk akibat proses pemanasan selama pemasakan yang memicu terjadinya reaksi Maillard antara protein yang terdapat pada ikan lele dengan gula yang ditambahkan selama proses pemasakan. Reaksi ini tidak hanya menghasilkan warna yang menarik, tetapi juga berkontribusi terhadap pembentukan aroma dan cita rasa khas pada abon. Tekstur yang kering dan berserat diperoleh dari proses penyuwiran daging ikan serta penguapan air selama pemasakan, sehingga kadar air produk menjadi lebih rendah. Kondisi tersebut juga berperan dalam meningkatkan daya simpan abon karena dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme penyebab kerusakan pangan (Yuliani *et al.*, 2021).

Pelaksanaan kegiatan pembuatan abon lele mendapat respon yang positif dari masyarakat, khususnya ibu-ibu yang mengikuti pelatihan. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama kegiatan berlangsung, mulai dari penyampaian materi hingga praktik pengolahan. Peserta juga mendapatkan wawasan tentang pemanfaatan ikan lele sebagai produk olahan yang memiliki nilai tambah. Pengolahan ikan lele menjadi abon dinilai memiliki potensi ekonomi yang baik karena dapat meningkatkan nilai jual produk dibandingkan apabila dipasarkan dalam bentuk segar. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif pengembangan usaha mikro berbasis potensi lokal yang mampu mendukung peningkatan pendapatan masyarakat Desa Palung Raya secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pembuatan abon lele di Desa Palung Raya, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar berjalan dengan baik dan mendapat sambutan positif dari masyarakat. Ibu-ibu rumah tangga dan anggota Tim Penggerak PKK menunjukkan antusiasme tinggi, terlihat dari keaktifan bertanya dan keterlibatan langsung dalam setiap tahapan pengolahan. Metode berupa penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung terbukti efektif membantu peserta memahami proses pembuatan abon lele secara menyeluruh. Produk yang dihasilkan juga memiliki mutu yang baik dengan menghasilkan warna cokelat keemasan, tekstur kering dan berserat, serta aroma gurih khas abon. Melalui kegiatan ini, masyarakat

memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam mengolah ikan lele menjadi produk bernilai tambah, sehingga diharapkan dapat membuka peluang usaha mikro rumahan yang mendukung peningkatan pendapatan masyarakat Desa Palung Raya secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aufa, M., Rozaq, A., Rahim, A. R., Fauziyah, N., & Saukaris, S. (2021). Pelatihan pembuatan abon dari ikan lele guna meningkatkan harga jual. *Journal of Community Service*, 3(2), 910-919.
- Musyaddad, A., Ramadhani, A., Pratama, M. A., Juliyanto, J., Safitri, I., & Fitri, N. (2019). Produksi abon ikan lele sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Pelutan. *Asian Journal of Innovation And Entrepreneurship*, 04(03), 199-206.
- Setiawati, I. T., & Ningsih, S. (2018). Manajemen usaha pengolahan abon ikan lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 12(2), 95-110.
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Fitriadi, B. W. (2021). Teknologi pembuatan abon ikan lele bebas bau amis (penyuluhan dan implementasi). *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 546-554.
- Yuliani, Y., Septiansyah, A., & Emmawati, A. (2021). Karakteristik organoleptik dan kadar serat kasar abon dari formulasi daging ikan patin dan jantung pisang kepok. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 23-30.