



Dr.Ir. Saptawartono, M.P, Retno Agung Pamuji, Lusiana Damanik, Indi Advermilen, Mariatul Kiptiyah, Jumika Triana, Wina Leluni, Yosua Kristiano, Fiktorio, Aurora Laurenchio, Khoirunisa, Aldi Wira Hadinata, Ninta Alusiana Br tarigan, Vini Amelia Putri, Muhamad Renaldi Rizky Putra Pratama.

Sejumlah warga di Desa Dangka membudidayakan ikan lele dalam kolam milik pribadinya sebagai salah satu mata pencaharian. Bibit atau anakan lele tersebut biasanya dijual kepada pembeli yang biasanya berasal dari luar desa Dangka, sementara untuk lele indukan atau lele dewasa dibiarkan saja dan tidak dimanfaatkan.

Hal ini lah yang mendorong kami untuk membuat suatu inovasi terkait pemanfaatan dan pengolahan lele tersebut sehingga memiliki nilai jual yang dapat membantu perekonomian warga setempat.

Metode pelaksanaan kegiatan yaitu menggunakan metodesederhana dengan melibatkan seluruh peserta pengabdian kepada masyarakat secara aktif melalui diskusi perencanaan dan mengutarakan pendapat lebih dulu dan menerapkan langsung pada saat pelaksanaannya. Pada saat pelaksanaan di lapangan, dilakukan dengan menyertakan masyarakat terutama ibu-ibu rumah tangga dalam hal ini diwakilkan oleh ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), kegiatan ini dilaksanakan di rumah Kepala Desa Dangka.



ALAT DAN BAHAN

- Daging ikan lele sebanyak 1 kilogram, minyak goreng 1,5 liter,
- Rempah-rempah: bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe, kunyit, serai, cabe keriting, daun jeruk, daun salam, asam jawa, kemiri, kelapa parut
- gula merah,
- garam,
- bumbu penyedap (royco).



Gambar. Pelatihan membuat abon lele kepada ibu-ibu PKK

Dengan pengolahan lele menjadi abon ini sehingga ikan lele dewasa yang tidak termanfaatkan dapat dimanfaatkan denganmaksimal, mencukupi kebutuhan lauk warga terutama bagi petani karet yang cukup sibuk sehingga tidak memiliki cukup waktu untuk membuat lauk makannya. Adapun abon lele yang dibuat secara manual ini dapat bertahan selama satu sampai dua minggu sejak hari diproduksi dalam wadah tertutup di suhu ruang. Dalam hal ini, kami menggunakan standing pouch atau kemasan plastik zip sebagai wadah untuk mengemas abon lele siap saji atau untuk pemasarannya.



Bentuk ketahanan pangan yang diperoleh dari pengolahan daging lele menjadi abon ini yaitu sebagai lauk makan harian juga bisa dijadikan sebagai usaha masyarakat kelas menengah (UMKM) untuk mendapatkan penghasilan sampingan selain pekerjaan utamanya. Mengingat desa Dangka merupakan desa yang diakses banyak orang yang bertujuan ke desa lain yang melewati dangka, abon lele produksi rumahan ini bisa dijadikan sebagai alternatif untuk olahan khas dangka yang dapat dijadikan oleh-oleh khas desa tersebut.