

# **KAMPUNG LELE SEKAJA**

## **(Pemberdayaan Ekonomi Komunitas: Bangun Usaha Mandiri Masyarakat Kampung Sekaja)**

### **A. LATAR BELAKANG**

Kampung Lele Sekaja yang berada di Kelurahan Eka Jaya sejak 3 tahun lalu, diawali PT Pertamina Patra Niaga Regional Sumbagsel melihat adanya potensi untuk mendorong upaya percepatan pemulihan ekonomi melalui penguatan usaha mikro kecil menengah. Kemudian dilakukan survey melalui unit operasi Pengisian Pesawat Udara Sultan Thaha di Jambi.

Kelompok Kampung Lele Sekaja dibentuk tahun 2019 tujuannya untuk memberikan bantuan pengembangan usaha yang diperuntukkan bagi para anggota yang tergabung dalam Kelompok Kampung Lele Eka Jaya tersebut. Dalam peningkatan UKM sebagai contoh masyarakat di Kelurahan Eka Jaya untuk meningkatkan ekonomi.

Awal pemberian bantuan diberikan beberapa tahapan yakni, dibangun 9 bioflok kolam lele dan kemudian dibangun rumah produksi olahan lele dengan peralatan alat masaknya. Namun untuk memaksimalkan inovasi olahan lele dapat dibentuk usaha yang berkonsep teknik zero waste process yaitu proses produksi bersih, seluruh bagian lele baik daging maupun tulang dijadikan produk olahan lele. Dengan teknik ini diharapkan dapat menjadi produksi yang ramah lingkungan dengan nilai ekonomis yang tinggi.

Semua olahan lele dari daging, kulit dan tulang di olah menjadi cemilan. Produk ikan lele ini merupakan hasil kekayaan alam Indonesia yang melimpah dan memiliki potensi cukup baik untuk dimanfaatkan. Karena ikan lele merupakan sumber gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Manfaat tersebut diantaranya sebagai sumber energi, membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh, memperkuat daya tahan tubuh, memperlancar proses fisiologis dalam

tubuh. Kelebihannya yaitu mengandung protein yang cukup tinggi (20%) dalam tubuh ikan, protein juga berfungsi sebagai bahan bakar didalam tubuh.

Protein pada ikan mengandung Ikan lele (*Clarias gariepinus*) merupakan jenis ikan air tawar yang banyak digemari masyarakat karena rasanya enak dan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Kelebihan ikan lele adalah memiliki kemampuan beradaptasi yang cukup tinggi terhadap kondisi lingkungan dan pertumbuhan yang sangat cepat (Zulisyanto et al. 2016). Ikan lele dapat menjadi salah satu pilihan yang dapat diolah menjadi makanan praktis dan bergizi. Lele utuh mengandung protein sebesar 12,82%, lemak sebesar 3,70%, abu sebesar 2,70%, karbohidrat sebesar 2,60%, dan kalsium sebesar 5,59% (Handayani & Kartikawati 2015). Daging lele mudah untuk diolah menjadi berbagai produk antara lain kerupuk tulang ikan, abon, dan stik.

## **B. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

1. Lokasi dilaksanakan di Kelurahan Eka Jaya Kecamatan Paalmerah Kota Jambi. Kegiatan dimulai pada tahun 2019-2022 sampai saat ini.
2. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan beberapa diawali dengan diberikan metode pelatihan dan penerapan mengelola ikan lele menjadi produk olahan yang dapat dijual seperti stik lele, abon lele, dan kerupuk tulang ikan lele.
3. Selama berjalannya Kampung Lele Sekaja selalu di monitoring dan di evaluasi setiap minggu

## **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Jumlah Anggota**

1. Kelompok Lele Sekaja yang berjumlah 7 orang sebagai penerima manfaat dalam setiap aktivitas, pendampingan berjalannya program kelompok kampung lele sekaja dari pihak PT. Pertamina Patra Niaga DPPU Sultan Thaha.

## Pemasaran Produk

1. Pemasaran hasil olahan lele lewat Instagram, menitipkan di warung-warung kelontongan, mengikuti adanya lomba, even- even dan dibantu juga oleh pihak PT Pertamina Patra Niaga DPPU Sultan Thaha dalam memasarkan produk

## Proses Olahan Lele

- Abon Lele



**Tabel 1. Proses Pembuatan Abon Lele**

No	Proses Pembuatan
1	Proses pembuatan abon ikan lele diawali dengan menumis bumbu halus, kemudian serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk, gula merah, dan santan. Daging lele yang telah dikukus dan disuwir kemudian dimasukkan ke dalam

	campuran bumbu lalu terus dimasak sampai kering kecokelatan, setelah matang dan sudah tidak panas, kemudian langsung dikemas dalam plastik
--	--

**Tabel 2. Komposisi Olahan Abon**

No	Komposisi
1	Daging ikan lele 300 64,8 Santan 60 13,0 Bumbu halus 30 6,5 Gula merah 30 6,5 Minyak sayur 20 4,3 Garam 10 2,2 Serai 5 1,1 lengkuas 3 0,6 Daun salam 3 0,6 Daun jeruk 2 0,4

- **Stik Lele**



**Tabel 3. Proses Pembuatan Stik Lele**

No	Proses Pembuatan
1	Pembuatan stik lele diawali dengan proses blender daging lele. Daging lele yang lumat, telur, dan minyak kemudian dimasukkan kedalam campuran tepung terigu, tepung sagu, garam, gula, dan merica. Campuran diaduk, kemudian

	diuleni hingga kalis. Adonan kalis dicetak menjadi bentuk stik menggunakan pasta maker. Stik selanjutnya digoreng dengan minyak panas. Gambar 2 menunjukkan produk olahan daging ikan lele.
--	---

**Tabel 4. Komposisi Olahan Stik Lele**

No	Komposisi
1	200 gr Ikan Giling, 1 Ons Bawang Putih, 50 gr Daun Seledri, 4 sdt Garam Halus, 15 sdm Gula Halus, 500 gr Tapioka Tani, 1 kg Tepung Terigu, 2 Butir Telur dan 100gr Margarine

- **Kerupuk Tulang Ikan Lele**



**Tabel 5. Proses Pembuatan Stik Lele**

No	Proses Pembuatan
----	------------------

1	Haluskan nasi hingga menjadi bubur, lalu tambahkan tulang ikan lele dan bumbu (Garam dan Penyedap Rasa), kemudian bentuk bulat panjang kemudian kukus kurang lebih 15 menit, setelah dingin iris tipis, selanjutnya di jemur hingga kering
---	--

**Tabel 6. Komposisi Olahan Stik Lele**

No	Komposisi
1	Tulang ikan 5 kg, Tepung tapioka 3 kg, Tepung terigu 3 kg, Telur 10 btr , Bawang 200 gr, Garam secukupnya dan Baking Soda 10 g

### **Pendapatan**

1. Setiap bulan pendapatan ± Rp. 3000.000,-
2. Rp. 3000.000 ÷ 7 orang = Rp. 428.000,- perorang

### **D. KESIMPULAN**

Program Kampung Lele Sekaja telah berhasil memberikan pengetahuan, keterampilan dan peningkatan pendapatan serta setiap beberapa bulan sekali hasil olahan lele selalu baru mengenai inovasi-inovasi produk olahan ikan lele. Hasil produk olahan lele juga setiap ada lomba mengikuti. Program Kampung Lele Sekaja diharapkan dapat menjadi usaha produktif berkelanjutan perlu ditingkatkan kebersamaan, kerja sama, dan motivasi anggota program serta pengembangan kemitraan dengan pemerintah setempat dan stakeholders lainnya. Inovasi produk dari olahan lele diharapkan terus berkembang, tidak hanya produk abon, stik lele, dan kerupuk tulang ikan. Produk-produk inovasi olahan ikan lele ini sangat

berpeluang untuk dikembangkan menjadi bisnis yang besar dan berpotensi meningkatkan perekonomian ibu-ibu dan masyarakat sekitarnya.