

Pengembangan Keterampilan Pengolahan Ikan Lele Di Pondok Pesantren Asy-Syifa' Kecamatan Bambanglipuro Kabupaten Bantul

Pujastuti S. Dyah^{1*}, Widodo¹, dan Zuhud Rozaki¹

¹Program Studi Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, Yogyakarta 55183

Email: pujastuti@umy.ac.id

Abstrak

Tuntutan dunia kerja yang semakin tinggi membuat keterampilan dari lulusan pendidikan pondok pesantren harus lebih terlatih. Selain bisa menjadi bekal untuk masuk di dunia kerja, keterampilan juga bisa untuk menunjang hidup santri pasca lulus. Di Pondok Pesantren Asy Syifa' ini sebelumnya sudah dibina oleh salah satu program PKM tentang budidaya ikan lele. Sebagai tindak lanjutnya, agar keterampilan santri tidak hanya sebatas beternak, santri perlu diberikan keterampilan tentang pengolahan ikan lele. Untuk menyelesaikan permasalahan ini, maka melalui program PKM ini dilakukan adalah (i) pengembangan pengetahuan pengolahan ikan lele menjadi berbagai olahan frozen food berupa bakso, nugget dan lainnya, dan (ii) pengembangan keterampilan packaging dan pemasaran produk olahan ikan lele. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan santri dan pengajar untuk bisa mengolah ikan lele menjadi produk olahan bernilai tinggi untuk meningkatkan nilai tambah dari ikan lele tersebut. Santri dan pengajar bertambah ketrampilannya dalam memanfaatkan ikan lele yang sedang dibudidayakan di pondok pesantren. Santri dan pengajar juga mampu

Kata kunci: lele, pondok pesantren, bakso, keterampilan, santri

Pendahuluan

A. Latar belakang

Tabel 1. Profil Pondok Pesantren Asy Syifa'

Profil	Asy Syifa'
Mulai beroperasi	1989
Yayasan	Muhammadiyah
Legalitas	SK Pendirian B. 9095
Alamat	Jogodayoh, Sumbermulyo, Bambanglipuro, Bantul
Sasaran	Laki-laki dan perempuan setingkat SMP dan SMA
Jumlah Santri	62 orang

Sumber: dokumen penulis

Menjadi lembaga pendidikan yang memadukan sistem pendidikan formal, non formal dan informal yang mengembangkan aspek intelektual, emosional dan spiritual peserta

didik, pondok pesantren tidak kalah dengan lembaga pendidikan formal lainnya. Meskipun pada umumnya berbiaya mahal, tidak sedikit pondok pesantren yang berbiaya miring atau bahkan gratis bagi santri-santrinya. Salah satu pondok pesantren yang berbiaya miring dengan kualitas yang tidak kalah dengan yang lainnya adalah Pondok pesantren Asy Syifa', lembaga menerapkan pola "kepesantrenan" dengan fokus hafalan Al-Qur'an (tahfidul Qur'an). Pendidikan formal bagi santri Pondok pesantren Asy Syifa' diberikan dalam sekolah Madrasah Tsanawiyah (setingkat SMP) dan Madrasah Aliyah (setingkat SMA) yang dikelola oleh lembaga yang sama dengan pengelola Pondok Pesantren Asy Syifa'.

Tabel 2. Jumlah santri berdasarkan wilayah asal (orang)

No	Wilayah Asal	Asy Syifa'
1	Kabupaten Bantul	10
2	Kota Yogyakarta	2
3	Kabupaten Kulon Progo	0
4	Kabupaten Sleman	3
5	Kabupaten Gunung Kidul	1
6	Jawa Tengah	4
7	Lainnya	42
	Jumlah	62

Sumber: dokumen penulis

Sebanyak 5 orang santri dari sejumlah 62 orang santri Pondok Pesantren Asy Syifa' berasal dari keluarga sejahtera. Santri Pondok Pesantren Asy Syifa' kebanyakan berasal dari keluarga yang lemah secara sosial dan ekonomi. Lebih dari separoh santri Pondok Pesantren Asyifa' berasal dari keluarga dhuafa (kurang mampu), hampir 40% berasal dari keluarga terlantar atau merupakan anak yatim piatu. Biaya pendidikan di pondok pesantren santri tersebut ditanggung oleh donatur. Keadaan latar belakang keluarga santri ini berakibat rendahnya tanggung jawab keluarga terhadap masa depan anggota keluarga yang menempuh pendidikan di pondok pesantren. Dengan demikian, maka permasalahan yang muncul setelah selesai menempuh pendidikan di pondok pesantren adalah lulusan harus mampu untuk menghidupi dirinya sendiri dengan bekal ilmu dan ketrampilan yang diperoleh selama masa pendidikan di pondok pesantren.

Tabel 3. Jumlah santri berdasarkan latar belakang keluarga (orang)

No	Latar Belakang Keluarga	Asy Syifa'
1	Yatim dan atau piatu	12
2	<i>Broken home</i> /terlantar	11
3	Dhuafa	34

4	Keluarga sejahtera	5
	Jumlah	62

Sumber: dokumen penulis

Kegiatan ekstra kurikuler yang diselenggarakan oleh pondok pesantren adalah olahraga beladiri tapak suci. Pengembangan olahraga tersebut lebih bersifat untuk melestarikan olahraga tradisi dan untuk menjaga kesehatan, dan bukan bertujuan untuk memperoleh prestasi yang dapat dijadikan profesi. Beberapa kursus ketrampilan baik dibidang pertanian maupun industri kerajinan pernah diikuti oleh santri. Dengan kursus tersebut diharapkan akan muncul kegiatan bisnis yang dikelola oleh santri yang dapat digunakan sebagai sarana belajar berwirausaha.

Kursus yang pernah diikuti oleh santri diantaranya adalah kursus berternak lele, kursus berternak kelinci, kursus ketrampilan pembuatan cinderamata dari kain perca, dll. Kursus yang pernah diikuti dari kegiatan pelatihan tersebut belum mampu merangsang santri dan juga pondok pesantren agar mempunyai kegiatan wirausaha. Beberapa kegiatan di bidang pertanian pernah dilakukan oleh pondok pesantren untuk memenuhi kebutuhan keseharian santri, namun kegiatan tersebut hanya berlangsung beberapa saat. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa santri pondok pesantren Asy Syifa' belum mendapat pengetahuan dan ketrampilan kehidupan yang mencukupi.

Pengasuh pondok pesantren (ustadz dan ustadzah) terdiri dari pengasuh tetap dan pengasuh tidak tetap. Pengasuh tidak tetap merupakan alumni pesantren yang sedang melaksanakan pengabdian selama masa waktu tertentu. Pengasuh pondok pesantren mendapatkan fasilitas tempat tinggal di pondok, sehingga mempunyai interaksi yang intens dengan santri.

Tabel 4. Profil pekerjaan lulusan pondok pesantren (%)

No	Macam pekerjaan	Asy Syifa'
1	Melanjutkan studi	40
2	Mengasuh pesantren	15
3	Bekerja di non pesantren	30
4	Usaha mandiri	15
	Jumlah	100

Sumber: dokumen penulis

Pendidikan di Pondok Pesantren Asy Syifa' dirancang untuk masa pendidikan selama 6 tahun, dimulai dengan pendidikan setingkat SLTP sampai dengan setingkat SLTA. Setelah menamatkan pendidikan setingkat SLTP, beberapa santri (dalam jumlah yang sedikit) tidak melanjutkan ke jenjang pendidikan setingkat SLTA. Sebagian santri Pondok

Pesantren Asy Syifa' (60%) yang telah menamatkan pendidikan setingkat SLTA tidak melanjutkan pendidikan yang lebih tinggi. Selepas pendidikan pondok pesantren, sebagian mengasuh di pondok pesantren (15%), bekerja sebagai karyawan non pesantren (30%) dan berusaha mandiri (15%).

Sebelumnya sudah ada pemberian ketrampilan budidaya ikan lele oleh tim PKM UMY. Ikan lele (*Clarias gariepinus*) merupakan salah satu komoditas perikanan yang cukup populer di masyarakat. Ikan ini berasal dari benua Afrika dan pertama kali didatangkan ke Indonesia pada tahun 1984 (Ubadillah dan Hersoelistyorini, 2010). Komposisi gizi ikan lele meliputi kandungan protein (17,7 %), lemak (4,8 %), mineral (1,2 %), dan air (76 %) (Astawan, 2008).

Keunggulan ikan lele dibandingkan dengan produk hewani lainnya adalah kaya akan leusin dan lisin. Leusin (C₆H₁₃NO₂) merupakan asam amino esensial yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan anak-anak dan menjaga keseimbangan nitrogen. Leusin juga berguna untuk perombakan dan pembentukan protein otot. Sedangkan lisin merupakan salah satu dari 9 asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan. Lisin termasuk asam amino yang sangat penting dan dibutuhkan sekali dalam pertumbuhan dan perkembangan anak (Ubadillah dan Hersoelistyorini, 2010).

B. Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil analisis yang sudah disampaikan sebelumnya, permasalahan tersebut adalah belum terdapatnya pendidikan kewirausahaan yang memberi bekal kehidupan kepada santri. Permasalahan ini ditunjukkan dari keadaan:

1. Pondok belum mampu memberikan pendidikan ketrampilan bekal kehidupan yang terstruktur.
2. Pengasuh pondok pesantren belum mendapatkan pendidikan non formal (pelatihan) yang terkait dengan pengembangan ketrampilan kehidupan santri.
3. Pondok pesantren tidak memiliki fasilitas pengembangan ketrampilan bekal kehidupan santri.
4. Pelatihan yang pernah diikuti masih belum optimal sebagai bekal kehidupan bagi santri.

Permasalahan tersebut menjadi penting untuk mendapatkan penyelesaian karena beberapa keadaan terkait dengan lulusan pondok pesantren, yaitu:

1. Sebagian lulusan pondok pesantren (60%) harus menghidupi dirinya sendiri setelah menyelesaikan pendidikan pondok pesantren.
2. Sebagian besar santri (90%) berasal dari keluarga ekonomi lemah.

Kegiatan kewirausahaan diharapkan dapat memberikan dampak munculnya sumber dana yang berasal dari internal pondok, mengingat pada saat ini biaya pendidikan santri ditanggung oleh donatur

Metode Pelaksanaan

A. Penyuluhan dan Diskusi

Kegiatan ini dilakukan dengan meminta pihak pengelola pondok pesantren untuk menunjuk sekurangnya 15 santri dan seorang pengasuh untuk diberikan pelatihan tentang pengolahan ikan lele. Materi yang diberikan pada pelatihan yaitu:

1. Manfaat ikan lele dan potensi pengembangan produk olahan dari ikan lele
2. Pengolahan ikan lele menjadi berbagai makanan olahan seperti bakso, nugget dan makanan olahan lainnya.

B. Demonstrasi dan Praktek Teknologi Pembuatan Bakso dari Lele

Kegiatan ini dilakukan dengan santri dan pengasuh terpilih. Demonstrasi dan praktek pengolahan ikan lele menjadi berbagai makanan olahan seperti bakso dan nugget. Setelah demonstrasi, santri dan pengasuh akan didampingi dan dimina secara intensif untuk bisa mengembangkan produk olahan ikan lele.

C. Transfer/ Alih Teknologi Tepat Guna

Transfer atau alih teknoogi tepat guna melalui teknologi pengolahan ikan lele menjadi bakso, nugget dan olahan lainnnya dengan fasilitasi mesin penggiling daging, yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari hasil budidaya ikan lele yang sudah pondok pesantren jalankan. Selain itu juga bisa membantu perekonomian pondok pesantren. Program ini juga akan memfasilitasi *freezer* untuk menyimpan produk hasil olahan ikan lele. Diharapkan produk olahan ikan lili ini berupa *frozen food* yang mampu bertahan lama, sehingga proses pemasarannya bisa lebih mudah.

D. Konsultasi dan Pendampingan / Pembinaan

Kegiatan ini dilakukan secara periodik untuk membina dan mendampingi masyarakat sasaran strategis sampai berhasil memproduksi dan memanfaatkan Transfer Teknologi Tepat Guna dalam menghasilkan bakso lele yang berkualitas dengan tidak membatasi jenis konsultasi yang diinginkan oleh masyarakat sasaran.

E. Monitoring dan Evaluasi Kegiatan

1. Evaluasi Sebelum Pelaksanaan Kegiatan

Parameter yang digunakan meliputi kesanggupan, antusiasme dan kemampuan santri dan pengasuh pondok pesantren dalam mengikuti kegiatan yang dilakukan, kemampuan inisiatif dan pengembangan produk, dan tingkat kerjasama dengan aparat desa dan lapisan masyarakat terkait dalam pelaksanaan pembinaan teknologi pembuatan bakso lele yang memenuhi standar kualitas.

2. Evaluasi Selama Kegiatan Berlangsung

Indikator yang digunakan meliputi pemahaman santri dan pengasuh pondok pesantren terhadap materi kegiatan, kemauan dan motivasi untuk mengimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari serta sustainability-nya pengasuh pondok pesantren untuk melanjutkan dan membina santri agar mencapai hasil yang maksimal.

3. Evaluasi Setelah Kegiatan Selesai

Indikator yang digunakan meliputi minat dan kemampuannya untuk bisa melanjutkan hasil transfer / alih Teknologi Tepat Guna, pelatihan serta pembinaan dalam peningkatan daya saing kualitas produk olahan ikan lele serta menindaklanjuti agar bisa dimanfaatkan sebagai produk yang potensial sebagai sumber devisa negara.

Hasil dan Pembahasan

A. Rangkaian Kegiatan

Rangkaian kegiatan pengabdian ini berhasil dilakukan dengan detail sebagai berikut:

1. Koordinasi

Koordinasi dilakukan dengan komunikasi menggunakan aplikasi WhatsUp, koordinasi ini dilakukan sebagai bentuk upaya mendapatkan waktu yang tepat untuk pelaksanaan penyuluhan. Dengan kesibukan masing-masing pihak, akhirnya disepakati penyuluhan dan pelatihan dilakukan pada Minggu 24 Maret 2019 bertempat di Pondok Pesantren Asy-Syifa Bambanglipuro.

2. Penyuluhan

Penyuluhan ini dilakukan pada Minggu 24 Maret 2019 dari jam 9 pagi sampai jam 11 siang bertempat di Pondok Pesantren Asy-Syifa Bambanglipuro dengan 20 peserta. Kegiatan ini diisi oleh Ir. Pujastuti, MM, materi yang disampaikan adalah potensi lele untuk bisa diolah menjadi berbagai makanan olahan mulai dari keripik sampai bakso. Kandungan ikan lele yang memiliki protein yang cukup tinggi membuat makan ini mampu diolah menjadi berbagai makan olahan dengan kandungan gizi yang cukup tinggi. Peserta yang hadir tidak hanya satri perempuan, tetapi santri putra juga turut hadir.

Gambar 1 Penyampaian materi



Sumber: dokumen penulis

Gambar 2 Suasana penyuluhan



Sumber: dokumen penulis

Pada kesempatan penyuluhan ini, banyak santri yang hadir, dan antusiasme mereka lebih meningkat ketika sesi pelatihan dimulai.

Gambar 3 Suasana pelatihan 1



Sumber: dokumen penulis

3. Pelatihan

Pelatihan ini dilakukan pada Minggu 24 Maret 2019 dari jam 11 sampai 15 WIB, bertempat di Pondok Pesantren Asy-Syifa Bambanglipuro dengan 20 peserta. Kegiatan ini dilakukan sebagai tindak lanjut dari penyuluhan yang sudah dilakukan sebelumnya. Pematerinya yaitu Ir. Pujastuti, MM. dibantu Dr. Widodo, Zuhud Rozaki, PhD. dan Marbudi, SP. Kompor, panci dan alat-alat masak lainnya dihibahkan pada kesempatan kali ini. Dengan harapan setelah ini selesai, santri bisa mandiri dan mencoba berwirausaha memanfaatkan sumberdaya yang ada.

Gambar 4 Suasana pelatihan 2



Sumber: dokumen penulis
Gambar 5 Foto Bersama peserta



Sumber: dokumen penulis
Gambar 6 Publikasi di Radar Jogja Online



Sumber: dokumen penulis

B. Proses Pemberdayaan

Dengan dilakukannya penyuluhan terkait potensi pengolahan ikan lele menjadi berbagai macam produk olahan, membuat santri dan pengajar menjadi bertambah pengetahuan. Hal ini mampu membuka wawasan akan potensi usaha dalam pengembangan pesantren ataupun pengembangan pribadi santri atau pengajar.

Setelah dilakukannya pelatihan pengolahan ikan lele menjadi bakso, ketrampilan santri dan pengajar menjadi bertambah. Penggunaan ikan lele yang merupakan bagian dari upaya pemberdayaan, sumberdaya yang ada bisa dimanfaatkan dengan baik. Pelatihan yang tidak hanya fokus pada pelatih, tetapi melibatkan santri dan pengajar, agar ketrampilan benar-benar terserap oleh peserta. Perubahan yang terjadi pada mitra bersifat pengetahuan dan ketrampilan. Ini menjadi satu set dalam upaya pemberdayaan. Dengan begitu mitra akan memiliki nilai lebih dalam pengembangan diri.

Kesimpulan

Kegiatan pendampingan ini secara umum berjalan dengan lancar dan sesuai dengan harapan. Harapan selanjutnya adalah santri sasaran memiliki kemampuan lebih agar mampu mandiri dan besaing dengan lulusan sekolah lain. Kedepannya lulusan pondok pesantren harus mampu menunjukkan tajinya dalam hal mampu bersaing dengan sekolah lainnya. Upaya pembedayaan dengan mengolah ikan lele menjadi frozen food menjadi upaya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan baik bagi santri ataupun pengajar.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada LP3M Universitas Muhammadiyah Yogyakarta selaku pihak yang mendanai pengabdian ini. Kami juga menyampaikan terimakasih kepada Pondok Pesantren Asy-Syifa' Kecamatan Bambanglipuro Kabupaten Bantul karena mau menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini.

Daftar Pustaka

- Astawan. (2007). *Lele Bantu Pertumbuhan Janin*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Kasali, Rhenald. (2011). *Modul Kewirausahaan untuk Program Strata 1*. Jakarta: Hikmah.
- Ubadillah, A. dan Hersoelistyorini, W. (2010). Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol. 01 No. 02: 45-54.
- Widodo, AS. (2012). *Kewirausahaan untuk Agribisnis*. Yogyakarta: Freeline.