



INOVASI PRODUK HASIL BUDI DAYA IKAN LELE UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA DI KELURAHAN BALAS KLUMPRIK SURABAYA

Enny Aryanny¹, Iriani², M. Husin As Ari³, M. Frizky Feri Setiawan⁴

Program Studi Teknik Industri, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur^{1,2,3,4}

Email Korespondensi: enny.ti@upnjatim.ac.id✉

Info Artikel	ABSTRAK
Histori Artikel: Masuk: 26 Oktober 2025 Diterima: 15 November 2025 Diterbitkan: 01 Desember 2025 Kata Kunci: Ekado Ikan Lele; Ikan Bergizi; Pelatihan; Pemberdayaan Masyarakat; Wirausaha.	Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat pembudidaya ikan lele di Kelurahan Balas Klumprik, Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya, dalam mengolah hasil budidaya menjadi produk bernilai tambah berupa ekado ikan lele. Kegiatan dilaksanakan melalui empat tahapan, yaitu perencanaan, persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan, pelatihan praktik pembuatan ekado, serta evaluasi menggunakan <i>pre-test</i> dan <i>post-test</i> untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan rata-rata skor pengetahuan peserta dari 42 menjadi 77,5 atau meningkat sebesar 35,5 poin (84,5%). Sebanyak 75% di antaranya berminat mengembangkan usaha rumahan berbasis produk olahan ikan lele. Kegiatan ini juga dapat berdampak pada peningkatan pendapatan keluarga per bulannya. Pelatihan ini terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas dan motivasi kewirausahaan masyarakat, sekaligus mendorong peangembangan ekonomi lokal berbasis potensi perikanan air tawar.

This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.



PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, baik tangkap maupun budidaya (Octavia dkk., 2024). Berdasarkan laporan Kementerian Kelautan dan Perikanan (2025), produksi perikanan Indonesia di tahun 2024 mencapai 18,26 juta ton (Ikhsanudin dkk., 2023). Sub sektor ini berperan penting dalam pemenuhan konsumsi ikan masyarakat (Rani dkk., 2022). Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (2025), tingkat konsumsi ikan nasional tahun 2024 hanya mencapai 58,91 kg/kapita/tahun atau 99,84% dari target, menunjukkan masih rendah dan tidak meratanya konsumsi ikan di berbagai daerah, termasuk di Kelurahan Balas Klumprik, Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), ikan merupakan sumber protein hewani yang kaya akan asam lemak omega-3, vitamin A, D, B6, B12, serta mineral penting seperti zat besi, yodium, dan selenium yang dibutuhkan tubuh, termasuk yang terdapat dalam ikan lele (Siti dkk., 2023).

Salah satu komoditas unggulan perikanan air tawar yang potensial adalah ikan lele (*Clarias sp.*). Ikan ini digemari karena rasanya lezat, harganya terjangkau, dan mudah dibudidayakan (Cahyani dan Hafiludin, 2022). Ikan lele banyak diminati masyarakat karena rasanya yang lezat, proses pengolahannya yang sederhana, dan biaya budidaya yang relatif mudah, sehingga sering dibudidayakan (Wahyuni dkk., 2024). Selain itu, ikan lele memiliki kandungan gizi yang tinggi, dengan 18 gram protein dan 2,9 gram lemak per 100 gram daging (Kurniawan dan Ekawatiningsih, 2020). Potensi tersebut menjadikan lele tidak hanya penting sebagai bahan konsumsi rumah tangga, tetapi juga sebagai komoditas ekonomi yang dapat dikembangkan melalui inovasi produk olahan. Diversifikasi produk

ikan lele seperti ekado, kaki naga, dan produk beku lainnya menjadi strategi efektif untuk meningkatkan nilai tambah dan memperluas pasar (Subakir dkk., 2020).

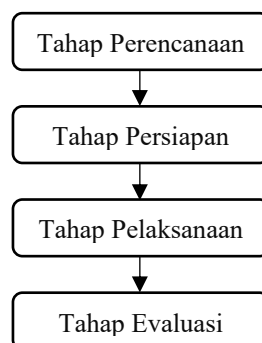
Hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan menunjukkan bahwa pengolahan hasil budidaya lele mampu memberikan dampak nyata terhadap peningkatan pendapatan masyarakat. Dalam penelitian Suprpti dan Rahmaningsih (2023), pelatihan diversifikasi olahan ikan lele seperti ekado dan kaki naga terbukti meningkatkan pengetahuan mitra hingga 46,2% serta membuka peluang usaha baru di tingkat rumah tangga. Hal ini menegaskan bahwa kegiatan berbasis pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan hasil perikanan merupakan solusi efektif untuk mengatasi rendahnya nilai jual ikan segar sekaligus mendorong kemandirian ekonomi masyarakat pembudidaya. Namun, penelitian terdahulu belum menekankan pada inovasi cita rasa produk. Kegiatan pengabdian ini menghadirkan gap tersebut dengan mengembangkan ekado ikan lele yang lebih gurih dan renyah, sehingga memberikan nilai tambah pada kualitas sensori dan meningkatkan potensi penerimaan konsumen.

Potensi tersebut juga ditemukan di Kelurahan Balas Klumprik, Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya, yang merupakan salah satu wilayah dengan kegiatan budidaya lele skala rumah tangga cukup tinggi. Masyarakat setempat telah lama menggantungkan penghasilan tambahan dari usaha budidaya lele, namun sebagian besar hasil panen masih dijual dalam bentuk ikan segar tanpa melalui proses pengolahan. Kondisi ini menyebabkan nilai jual produk lele relatif rendah dan belum mampu memberikan keuntungan optimal bagi pembudidaya. Rendahnya keterampilan dalam pengolahan, sanitasi, dan pemasaran produk olahan menjadi faktor utama yang membatasi pemanfaatan potensi ekonomi lokal (Rochman, 2024).

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga dalam mengolah ikan lele menjadi produk bernilai tambah berupa ekado dengan inovasi cita rasa produk lebih gurih dan tekstur lebih renyah dari ikado yang pernah ada sebelumnya. Melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan kewirausahaan sederhana, diharapkan masyarakat mampu menghasilkan produk yang higienis, bergizi, dan layak jual. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat mendorong kemandirian ekonomi rumah tangga, meningkatkan konsumsi ikan bergizi, serta memperkuat ketahanan pangan masyarakat berbasis sumber daya lokal.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dilakukan dengan kegiatan penyuluhan kepada masyarakat untuk pembuatan produk olahan hasil budidaya ikan lele di Kelurahan Balas Klumprik, Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya. Pelatihan pengembangan produk berupa olahan Ekado Ikan Lele yang mencakup penyuluhan gizi singkat dan demonstrasi langkah demi langkah pembuatan ekado oleh fasilitator. Terdapat beberapa tahapan dalam pelaksanaan kegiatan ini, sebagai berikut :



Gambar 1. Prosedur Pelaksanaan Kegiatan PKM

Tahap Perencanaan

Pada tahap ini dilakukan identifikasi masalah melalui observasi lapangan dan wawancara dengan perwakilan masyarakat pembudidaya ikan lele. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa sebagian besar mitra menjual hasil budidaya dalam bentuk ikan segar tanpa pengolahan lanjutan. Tim kemudian menyusun rancangan kegiatan berupa pelatihan salah satunya pembuatan produk ekado berbahan dasar ikan lele, lengkap dengan rencana jadwal, kebutuhan bahan dan alat, serta indikator keberhasilan kegiatan.

Tahap Persiapan

Tahap persiapan meliputi kegiatan koordinasi dengan pihak kelurahan dan kelompok mitra, penyiapan bahan pelatihan, serta penyusunan instrumen evaluasi berupa lembar *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur tingkat pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Selain itu, tim menyiapkan peralatan pendukung seperti bahan baku ikan lele segar, bumbu-bumbu, alat penggiling, kulit pangsit, kompor gas, serta alat pengemasan.

Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dimulai dengan kegiatan penyuluhan yang bertujuan meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya diversifikasi produk olahan ikan lele, manfaat gizi, serta peluang ekonomi dari produk ekado. Setelah itu dilanjutkan dengan pelatihan praktik secara langsung, di mana peserta mempelajari tahapan pembuatan ekado mulai dari pengolahan bahan, pembentukan adonan, pengemasan, hingga teknik penggorengan higienis. Selama proses berlangsung, peserta mengikuti *pre-test* sebelum pelatihan dan *post-test* setelah kegiatan untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Tim pengabdian mendampingi peserta secara aktif agar setiap individu mampu menghasilkan produk ekado yang layak konsumsi dan bernilai jual.

Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas kegiatan melalui beberapa metode, antara lain pengukuran hasil *pre-test* dan *post-test*, serta wawancara langsung terhadap peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Luaran Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Balas Klumprik, Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya, dengan peserta sebanyak 20 orang yang merupakan pelaku budidaya ikan lele skala rumah tangga. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui metode penyuluhan dan demonstrasi langsung.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyuluhan mengenai pentingnya diversifikasi produk olahan ikan lele, nilai gizi, dan peluang usaha rumah tangga dari produk ekado. Selanjutnya, peserta mengikuti pelatihan praktik secara langsung mulai dari tahap pengolahan bahan, pembentukan adonan, pengemasan, hingga teknik penggorengan higienis. Selama proses kegiatan, dilakukan *pre-test* sebelum pelatihan dan *post-test* setelahnya untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Ekado Ikan Lele

Tabel 1 Rekapitulasi *Pre-test* dan *Pos-test*

No	Nama	<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>	Selisih
1	BPD	50	90	40
2	AA	40	70	30
3	MIR	50	80	30
4	W	30	70	40
5	UY	60	90	30
6	T	40	70	30
7	AW	20	60	40
8	YSW	30	70	40
9	S	50	90	40
10	S	60	80	20
11	A	40	80	40
12	S	50	90	40
13	A	40	70	30
14	H	40	80	40
15	K	40	70	30
16	R	30	70	40
17	H	30	80	50
18	U	50	90	40
19	I	60	80	20
20	SM	30	70	40
		42	77.5	

Rata-rata nilai *pre-test* sebesar 42, sedangkan *post-test* mencapai 77,5, sehingga terjadi peningkatan rata-rata sebesar 35,5 poin. Seluruh peserta menunjukkan peningkatan nilai, menandakan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan dan pemahaman peserta mengenai teknik pengolahan ikan lele.

Selain peningkatan pengetahuan, peserta juga menunjukkan minat tinggi untuk mengembangkan produk ekado sebagai usaha rumah tangga. Berdasarkan hasil wawancara, 75% peserta menyatakan keinginan untuk melanjutkan produksi dan menjual produk secara mandiri. Hal ini menunjukkan perubahan perilaku yang positif dari sekadar pembudidaya menjadi calon pelaku usaha kecil. Peningkatan keterampilan dan minat wirausaha ini membuktikan bahwa pendekatan pelatihan partisipatif efektif dalam membangun kemandirian ekonomi lokal. Melalui penyuluhan ini, masyarakat mulai menyadari pentingnya diversifikasi produk perikanan dan termotivasi untuk mengembangkan produk ekado sebagai salah satu sumber pendapatan baru berbasis sumber daya lokal.

Dampak ekonomi juga dapat terlihat, di mana sebagian peserta dapat memperoleh pendapatan tambahan per bulannya dari penjualan produk ekado skala kecil. Temuan ini sejalan dengan hasil pengabdian Suprapti dan Rahmaningsih (2023), yang menyebutkan bahwa pelatihan diversifikasi olahan ikan lele mampu meningkatkan pengetahuan dan pendapatan mitra hingga 46,2%. Demikian pula, Kurniawan dan Ekawatiningsih (2020) menegaskan bahwa inovasi pengolahan ikan lele menjadi produk bernilai tambah seperti ekado dapat meningkatkan nilai jual dan daya saing produk perikanan lokal.



Gambar 3. Peserta Pelatihan

Manfaat Bagi Masyarakat

Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini memberikan dampak positif bagi masyarakat, terutama dalam tiga aspek utama:

1. Aspek Ekonomi.

Pelatihan membuka peluang usaha baru berbasis pengolahan hasil budidaya lele. Peserta yang semula hanya menjual ikan segar kini memiliki alternatif produk olahan dengan nilai jual lebih tinggi. Hal ini berpotensi meningkatkan pendapatan rumah tangga dan mendorong terbentuknya unit usaha kecil menengah (UKM) baru di lingkungan setempat.

2. Aspek Sosial.

Kegiatan ini memperkuat hubungan antarwarga melalui kolaborasi selama pelatihan dan pembagian peran dalam proses produksi. Semangat gotong royong terlihat dari antusiasme peserta dalam berbagi pengalaman serta rencana untuk memasarkan produk secara bersama melalui media sosial dan bazar lokal.

3. Aspek Edukasi dan Gizi.

Peserta memperoleh pengetahuan baru tentang pentingnya sanitasi pangan dan nilai gizi ikan lele. Melalui pengenalan produk ekado, masyarakat diharapkan lebih termotivasi untuk meningkatkan konsumsi ikan sebagai sumber protein hewani.

PENUTUP

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Kelurahan Balas Klumprik, Kecamatan Wiyung, Kota Surabaya, berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan lele menjadi produk ekado bernilai jual. Berdasarkan hasil evaluasi, nilai rata-rata pengetahuan peserta meningkat dari 42 pada *pre-test* menjadi 77,5 pada *post-test*, atau terjadi peningkatan sebesar 35,5 poin (84,5%). Sebanyak 75% peserta menyatakan minat untuk melanjutkan produksi sebagai usaha rumah tangga. Selain peningkatan kompetensi, kegiatan ini juga memberikan dampak ekonomi dengan memberikan peningkatan pendapatan keluarga per bulannya. Dengan demikian, kegiatan pelatihan ini efektif dalam meningkatkan kemampuan teknis, pengetahuan gizi, dan motivasi kewirausahaan masyarakat pembudidaya ikan lele.

Untuk pengembangan kegiatan selanjutnya, disarankan agar dilakukan pendampingan berkelanjutan bagi peserta, khususnya dalam aspek pengemasan, pemasaran digital, dan manajemen usaha. Program pelatihan lanjutan juga perlu difokuskan pada diversifikasi produk olahan ikan lele lainnya seperti kaki naga atau nugget, agar variasi produk semakin luas dan daya saing meningkat. Selain itu, model kegiatan ini berpotensi untuk direplikasi di wilayah lain dengan karakteristik serupa guna memperluas dampak pemberdayaan ekonomi berbasis perikanan air tawar. Kerja sama antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan kelompok masyarakat diharapkan dapat memperkuat keberlanjutan dan efektivitas program pengabdian masyarakat di masa mendatang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Kelurahan Balas Klumprik dan seluruh peserta pelatihan yang telah berpartisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Dukungan dan antusiasme dari seluruh pihak menjadi faktor penting dalam keberhasilan program pengabdian ini sehingga dapat memberikan manfaat nyata bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Subakir, A., Hubeis, M., & Wini Trilaksani. (2020). Strategi Peningkatan Konsumsi Ikan pada Masyarakat Berpendapatan Rendah Di Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal MPI*, 15(1), 70–76. <https://doi.org/10.29244/mikm.15.1.70-76>.
- Cahyani, L. R., & Hafiludin, H. (2022). Manajemen Pemberian Pakan Pada Pembesaran Ikan Lele Mutiara (*Clarias gariepinus*) di Karamba Tancap Balai Benih Ikan Pamekasan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 3(2), 19–26. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v3i2.15915>
- Ikhsanudin, A., Wulandari, L., & Harahap, A. (2023, October). *Studi Minat Konsumsi Ikan Dan Produk Olahan Ikan Beong Pada Masyarakat Pada Pendampingan Diversifikasi Olahan Beong Menjadi Makanan Kaleng*. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. (2025). *Laporan Kinerja Kementrian Kelautan dan Perikanan 2024*.
- Kurniawan, M. D., & Ekawatiningsih, P. (2020). *Ekale Ekado Ikan Lele Makanan Sehat Berbahan Lele Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan Generasi Milineal*. 15(1), 1–5.
- Octavia, L., Mahandari, C., & Nirmala, I. (2024). Peluang Bisnis Dan Sumber Gizi Hewani Dari Perikanan Produk Ikan Tangkap Lestari Kabupaten Buton Utara. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 16(3), 403–422. <https://doi.org/10.29244/jitkt.v16i2.44304>
- Rani, B., Pragina, M., Salam, A., & Abdi, K. (2022). Perbedaan Konsumsi Ikan Sebelum dan Sesudah Diberikan Kampanye Gemar Makan Ikan (Gemar Ikan) pada Remaja Putri. *Student Journal of Nutrition*, 1(1), 1–9. <https://doi.org/10.32807/sjn.v1i1.8>
- Rochman, P., & Karina, I. (2024). Analisis Kandungan Gizi Pada Produk Diversifikasi Olahan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *SEMAH : Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 8(1), 65–73. <https://doi.org/10.36355/semahjps.v8i1.1389>

- Siti, & Supratman, O. (2023). Analisis Tingkat Konsumsi Ikan Pada Masyarakat di Kecamatan Payung Kabupaten Bangka Selatan. *Jurnal Ilmu Perairan*, 5(1), 2023. <http://journal.ubb.ac.id/index.php/aquaticscience>
- Suprapti, Y., & Rahmaningsih, S. (2023). Optimalisasi Pendapatan Kelompok Pembudidaya Ikan Lele dengan Diversifikasi Olahan Pasca Panen di Pokdakan “Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur.” *Pniortal Abdimas*, 1(2), 128–133. <https://doi.org/10.29303/portalabdimas.v1i2.3398>.
- Wahyuni, D., Suriono, H., Fhitri, N., Prasuanda, H., Siregar, H., Sibuea, I., & Syahputra, D. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Tentang Usaha Budidaya Ikan Lele Dalam Meningkatkan Nilai Perekonomian Di Desa Bunut Seberang Kabupaten Asahan. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 1158–1162. <https://doi.org/10.31949/jb.v5i1.7342>