



Sosialisasi Pembuatan Abon dan Petis Ikan di SMK Negeri 4 Kendal

Maria Sudjatinah¹, Iswoyo², Cornelius Hari Wibowo³, Antonia Nani Cahyanti^{*4}

Universitas Semarang

m.sudjatinah@usm.ac.id¹, iswoyo@usm.ac.id², hwibowo@usm.ac.id³, nanicahyanti_ftp@usm.ac.id⁴

Informasi Artikel

Diterima : 27-05-2025
Direview : 17-06-2025
Disetujui : 28-07-2025

Kata Kunci

Abon, Lele, Pengawetan,
Petis

Abstrak

Telah dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di SMK N 4 Kendal yang terletak di Jl. Raya Soekarno Hatta, Kecamatan Brangsong, Kabupaten Kendal, Jawa Tengah. Mitra dipilih, cocok dalam kegiatan pengabdian karena mempunyai beberapa program keahlian salah satunya Tata Boga, dan kegiatan ini relevan dengan tujuannya untuk meningkatkan *softskill* dan *hardskill* para siswa di sekolah tersebut. Dipilih pengolahan ikan lele menjadi abon dan petis lele untuk memberikan wawasan dalam meningkatkan nilai tambah lele segar dengan menggunakan peralatan yang sederhana namun menerapkan teknologi pengolahan pangan hasil perikanan dalam memperpanjang daya simpan ikan yang akan berdampak terhadap nilai ekonomi dan efisiensi pemanfaatan hasil perikanan. Hasil kegiatan ini adalah sebagian siswa yang awalnya belum memahami dan belum pernah membuat abon dan petis ikan lele menjadi lebih memahami dan menjadi memiliki gambaran dalam pembuatan produk tersebut. Inovasi berikut teknologi pembuatan yang disampaikan memberikan motivasi bagi siswa untuk membuat dan mengembangkan pengolahan ikan lele khususnya.

1. PENDAHULUAN

Ikan lele adalah salah satu produk perikanan air tawar yang memiliki nilai jual tinggi di pasar. Selain ikan mujair, patin, nila, dan gurami (Masrufah *et al*, 2021), ikan lele juga memiliki ketahanan hidup yang cukup baik, sehingga mudah untuk dibudidayakan. Budidaya ikan lele dapat dilakukan dengan memanfaatkan halaman rumah menggunakan peralatan yang sederhana (Miswaty *et al*, 2021). Budidaya ikan lele dapat dilakukan meskipun dengan sumber air yang terbatas. Beberapa keunggulan membudidayakan ikan lele salah satunya karena pertumbuhannya yang cepat meskipun dalam kondisi kepadatan tinggi, serta tingkat ketahanan hidup yang baik (Mahyuddin, 2013). Di sisi lain, teknologi yang diterapkan dalam proses pembudidayaan ikan lele dan akses ke pasarnya juga tergolong mudah (Musyaddad *et al* 2019). Namun, tantangan juga biasa dihadapi oleh para peternak lele, yaitu harga jual ikan lele segar di pasar yang cenderung rendah, sedangkan biaya produksi atau biaya pakan untuk lele tergolong tinggi. Sentuhan inovasi pada produk melalui pengolahan ikan lele perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonominya, salah satunya keragaman produk olahan yang sekaligus meningkatkan daya simpan.

Pengolahan perikanan adalah suatu cara untuk memperpanjang daya simpan ikan sehingga akan berdampak terhadap nilai ekonomi dan efisiensi pemanfaatan hasil perikanan. Keragaman produk dan masa simpan produk yang cukup panjang akan berdampak terhadap jangkauan pasar dan jumlah konsumen sehingga berpotensi dalam peningkatan nilai produk (Sofia & Yunita, 2021). Dalam industri pengolahan ikan, ikan lele memiliki banyak keunggulan sehingga dapat dijadikan sebagai bahan baku produk olahan ikan. Ikan lele memiliki rasa daging yang gurih serta memiliki kandungan gizi yang tinggi karena mengandung protein. Daging ikan lele berwarna putih memiliki kandungan protein yang fungsinya hampir sama dengan daging sapi yaitu 19,0% (R & Anam, 2015).

SMK N 4 Kendal yang terletak di Jl. Raya Soekarno Hatta, Kecamatan Brangsong, Kabupaten Kendal, Jawa Tengah, cocok menjadi mitra/khalayak sasaran yang dituju dalam kegiatan pengabdian karena mempunyai beberapa program keahlian salah satunya Tata Boga. Untuk meningkatkan *softskill* dan *hardskill* para siswa SMK N 4 Kendal, pengelola sekolah aktif dalam memfasilitasi para siswa dalam melakukan kegiatan-kegiatan bermanfaat di luar proses pembelajaran rutin, agar dapat membekali para siswa setelah mereka memasuki dunia kerja.

Telah dilakukan survey kerjasama oleh tim dari FTP USM pada tanggal 11 Maret 2022 bersamaan dengan sosialisasi PMB bahwasanya diperlukan pelatihan-pelatihan untuk siswa-siswi SMK N 4 Kendal. Permasalahan pada mitra salah satunya adalah keterbatasan pada sumber daya guru di sekolah di bidang pengolahan hasil perikanan yang menyebabkan keterampilan teknis pada bidang tersebut masih kurang memadai untuk memperkuat kompetensi lulusan. Berdasarkan hal tersebut tim FTP USM ingin mengadakan Pelatihan Pengolahan abon dan petis ikan lele di SMK N 4 Kendal agar dapat membantu meningkatkan pemahaman siswa SMK N 4 Kendal terhadap penguasaan teknologi pengolahan ikan.

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan Pelatihan Pengolahan ikan lele menjadi abon dan petis ikan di SMK N 4 Kendal untuk menumbuhkan semangat dan jiwa kewirausahaan serta memacu kreatifitas siswa untuk berinovasi menciptakan usaha dan peluang kerja bagi masyarakat, dalam hal ini dimulai dari lingkungan remaja yang merupakan salah satu mata rantai penyebaran pengetahuan di masyarakat sekaligus sebagai generasi penerus yang kita harapkan dan banggakan.

2. METODE

Bagian ini memuat rancangan penelitian meliputi disain penelitian, populasi/ sampel penelitian, teknik dan instrumen pengumpulan data, alat analisis data, dan model penelitian yang digunakan. Metode yang sudah umum tidak perlu dituliskan secara rinci, tetapi cukup merujuk ke referensi acuan (misalnya: rumus uji-F, uji-t, dll). Pengujian validitas dan reliabilitas instrumen penelitian tidak perlu dituliskan secara rinci, tetapi cukup dengan mengungkapkan hasil pengujian dan interpretasinya. Keterangan simbol pada model dituliskan dalam kalimat. Tahapan kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim sebagai berikut:

- a. Observasi awal dengan mitra yang diwakili oleh Guru Bimbingan dan Konseling SMK N 4 Kendal untuk menjalin kerjasama dan menggali rumusan masalah di mitra.
- b. Persiapan program meliputi perizinan kepada pihak mitra, penyusunan jadwal kegiatan yang disepakati bersama dan susunan acara pelatihan, dan menyiapkan perlengkapan penyelenggaraan pelatihan.

- c. Rapat koordinasi pemantapan materi dan pengecekan kebutuhan kegiatan bersama tim pengabdian. dilakukan untuk menyiapkan segala kebutuhan pada saat acara pengabdian (alat, bahan, kuisioner, materi, daftar presensi dan surat tugas) dan koordinasi pembuatan produk yang akan diperlihatkan pada siswa pada saat kegiatan pengabdian berlangsung.
- d. Pemberian materi (penyuluhan) dan demonstrasi/ pelatihan pembuatan Abon dan Petis Ikan Lele.
- e. Tahapan Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan pada Rabu, 14 Mei 2025 secara offline di ruang kelas sekolah. Khalayak sasaran dari kegiatan ini adalah siswa-siswi kelas XII SMK N 4 Kendal sebanyak 34 siswa dan 3 guru pendamping. Alamat dari mitra berada di l. Soekarno-Hatta, Brangsong Utara, Brangsong, Kec. Brangsong, Kabupaten Kendal, Jawa Tengah 51318. Adapun peta lokasi dari mitra ditunjukkan pada Gambar 1. dibawah ini.



Gambar 1. Peta Lokasi Mitra SMK N 4 Kendal

Rangkaian kegiatan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sosialisasi dan demonstrasi pembuatan abon lele dan petis lele. Agar siswa selanjutnya dapat lebih memahami dan mempunyai pedoman ketika akan mencoba mengulangi praktik pembuatan produk tersebut, baik di sekolah maupun di rumah, disediakan video melalui link berikut: <https://youtu.be/zBxXdBfbP1o>. Sosialisasi materi dipaparkan oleh 4 pematerei yakni: Ir. M. Sudjatinah, M.Si; Dr. Iswoyo, S.Pt, MP, C.Hari Wibowo, S.Pt, MP dan Antonia Nani Cahyanti, S.Si, M.Si. Dokumentasi penyampaian materi, tanya jawab dan testimoni dapat dilihat pada Gambar 2 dan 3.



Gambar 2. Penyampaian Materi dan Tanya Jawab



Gambar 3. Penyerahan Bahan Pembuatan Produk dan Testimoni

Tahapan Evaluasi yang dilakukan dengan wawancara (testimoni dari peserta tentang produk) dan pengisian kuesioner oleh siswa SMKN 4 Kendal yang dilakukan sebelum dan sesudah kegiatan sosialisasi berlangsung, selanjutnya Isian kuesioner diolah untuk dibandingkan hasil capaian sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan. Dengan demikian dapat diukur ketercapaian indikator keberhasilan dari kegiatan yang dilakukan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Demonstrasi pembuatan produk disampaikan disertai dengan pemberian sampel produk berupa abon ikan lele dan petis ikan lele kepada masing-masing siswa. Dengan demikian setiap siswa mengenal dengan betul karakter produk secara fisik dan organoleptic. Hal ini juga dilakukan agar memotivasi siswa untuk kritis dalam diskusi dan pemberian testimoni. Prosedur pembuatan petis ikan lele yang disampaikan adalah sebagai berikut:

- 1,5 kg ikan lele segar direbus atau dikukus sampai matang, air rebusan disaring.
- Air kaldu dimasak hingga volumenya menyusut, kemudian ditambahkan $\frac{1}{2}$ sdt cuka makan atau air lemon dan 100 g gula merah, diaduk rata hingga mendidih.
- Api kemudian dikecilkan, sambil diaduk dapat diamati tetesan air pada spatula, apabila tetesannya lambat maka api dapat dimatikan.
- Kemudian diberi 1 sdt garam dan $\frac{1}{4}$ sdt bubuk bawang putih dan tetap diaduk hingga penggorengan terasa hangat.
- Petis akan terbentuk dan mengental setelah dingin.

Sedangkan prosedur pembuatan abon ikan lele yang disampaikan adalah sebagai berikut:

- 1,5 kg ikan lele segar direbus atau dikukus sampai matang, air rebusan disaring.
- Air kaldu dimasak hingga volumenya menyusut, kemudian ditambahkan $\frac{1}{2}$ sdt cuka makan atau air lemon dan 100 g gula merah, diaduk rata hingga mendidih.
- Api kemudian dikecilkan, sambil diaduk dapat diamati tetesan air pada spatula, apabila tetesannya lambat maka api dapat dimatikan.
- Kemudian diberi 1 sdt garam dan $\frac{1}{4}$ sdt bubuk bawang putih dan tetap diaduk hingga penggorengan terasa hangat.
- Petis akan terbentuk dan mengental setelah dingin.

Hasil Kuesioner Sebelum dan Sesudah Penyampaian Materi kepada Siswa

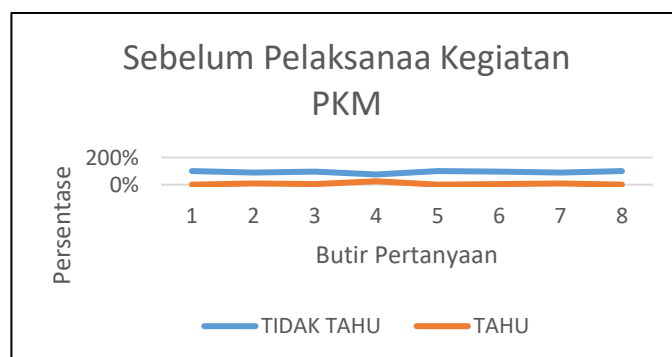
Sebanyak 34 siswa diminta mengisi kuisisioner pretes sebelum penyampaian materi.

Gambaran pengetahuan siswa sebelum penyampaian materi oleh TIM PKM FTP USM ditunjukkan dalam Tabel 1 dan Gambar 4.

Tabel 1. Pengetahuan Siswa Sebelum Penyampaian Materi

No.	Butir Pertanyaan	Hasil (%)	
		Tahu	Tidak Tahu
1	Apakah anda sudah pernah mendengar tentang abon ikan	100	0
2	Apakah anda pernah mencicipi/makan abon ikan	90	10
3	Tahukah anda manfaat mengkonsumsi abon ikan ?	95	5
4	Tahukah anda kandungan gizi dari abon ikan ?	75	25
5	Apakah anda tertarik untuk mencicipi abon ikan?	100	0
6	Apakah anda mengetahui proses Pembuatan abon ikan ?	95	5
7	Apakah Bahan baku abon ikan tersedia diwilayah tinggal anda?	90	10
8	Apakah diwilayah tempat tinggal anda ada usaha pembuatan abon ikan?	100	0

Pengetahuan siswa sebelum materi disampaikan oleh Tim PKM FTP USM dapat dilihat pada Gambar 5:



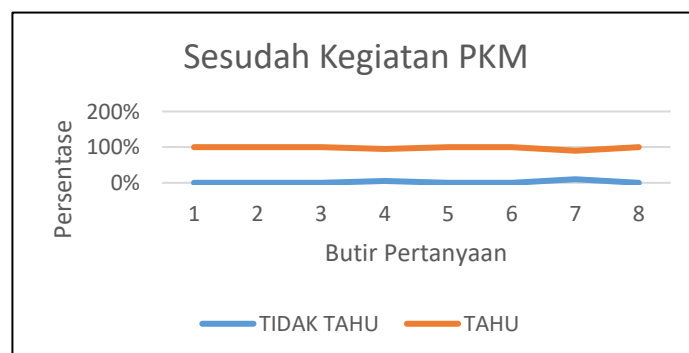
Gambar 5. Pengetahuan Siswa Sebelum Penyampaian Materi

Gambaran pengetahuan siswa setelah penyampaian materi oleh TIM PKM FTP USM ditunjukkan dalam Tabel 2 dan Gambar 6.

Tabel 2. Pengetahuan Siswa Setelah Penyampaian Materi

No.	Butir Pertanyaan	Hasil (%)	
		Tahu	Tidak Tahu
1	Apakah anda sudah pernah mendengar tentang abon ikan	0	100
2	Apakah anda pernah mencicipi/makan abon ikan	0	100
3	Tahukah anda manfaat mengkonsumsi abon ikan ?	0	100
4	Tahukah anda kandungan gizi dari abon ikan ?	5	95
5	Apakah anda tertarik untuk mencicipi abon ikan?	0	100
6	Apakah anda mengetahui proses Pembuatan abon ikan ?	0	100
7	Apakah Bahan baku abon ikan tersedia diwilayah tinggal anda?	10	90
8	Apakah diwilayah tempat tinggal anda ada usaha pembuatan abon ikan?	90	10

Pengetahuan siswa sebelum materi disampaikan oleh Tim PKM FTP USM dapat dilihat pada Gambar 6:



Gambar 6. Pengetahuan Siswa Setelah Penyampaian Materi

Dari Tabel yang telah diterjemahkan dalam bentuk grafik yang menggambarkan keadaan pengetahuan siswa SMKN 4 Kendal tentang thema yang kami bawa yaitu Abon dan petis Ikan lele, dapat disampaikan bahwa rata-rata siswa belum mengetahui tentang abon dan petis Ikan Lele (100%)., karena mengenal juga belum, maka kebanyakan siswa (90) belum pernah mencicipi rasa Abon dan Petis Ikan lele, namun ada juga yang sudah pernah mencicipi rasa abon dan Petis Ikan, namun bukan Ikan lele (10%). Dari keterangan siswa Sebagian besar (75%) belum mengetahui kandungan gizi dan manfaat mengkonsumsi abon dan petis ikan lele, namun ada sejumlah siswa (25%) sudah sedikit pahan tentang kandungan gizi dan manfaat mengkonsumsi abon dan petis ikan lele.

Proses pembuatan Abon dan petis ikan lele sebenarnya sangat sederhana, akan tetapi dari kuesioner yang direkap menunjukan bahwa sebagian besar siswa (95%) tidak mengetahui proses pembuatannya dan hanya 5 % yang mengetahui cara pembuatan abon ikan tetapi tidak mengetahui cara pembuatan petis ikan. Adapun bahan pokok dan penunjang dalam pembuatan abon dan petis ikan lele bisa dikatakan sederhana dan relative murah, namun dikarenakan anak muda sekarang kurang tertarik pada produk abon dan petis ikan, maka hasil rekap jawaban siswa menunjukan ada 90 % tidak memahami dan hanya 10 % yang mengetahui sedikit sedikit tentang bahan pembuatan abon dan petis ikan, hal ini didukung karena siswa tersebut dikeluarganya memiliki usaha budidaya ikan lele.

Rata-rata dari sejumlah siswa (100%) menjawab bahwa dilingkungan tempat tinggal mereka tidak ditemukan usaha pengolahan abon dan petis ikan lele. Setelah dilakukan penyuluhan (sosialisasi) dan praktek pembuatan abon dan petis ikan lele di SMKN 4 Kendal oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat dari Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang pada hari rabu, tanggal 14 Mei 2025, yang dihadiri oleh sejumlah 34 siswa kelas XI dari Jurusan Boga, maka terjadi beberapa perubahan Tingkat pengetahuan siswa tentang abon dan petis ikan lele antara lain kemajuan yang dapat dilihat dari hasil jawaban kuesioner oleh siswa antara lain yang semula siswa Sebagian besar tidak mengetahui tentang abon dan petis ikan lele menjadi mengetahui tentang abon dan petis ikan lele (100%) dan mereka sudah bisa mencicipi rasa dari abon dan petis ikan lele yang disajikan saat dilakukan demonstrasi pembuatan produk tersebut dan siswa masing-masing menerima sampel abon dan petis ikan lele dan Kesan mereka tertarik dan menyukai produk tersebut.

Hasil rekap jawaban siswa setelah dilakukan penyuluhan dan demonstrasi pembuatan abon dan petis ikan lele ini, siswa juga memahami tentang kandungan gizi dan manfaatnya mengkonsumsi abon dan petis ikan lele, siswa juga tertarik dan penasaran untuk mencicipi rasa abon dan petis ikan lele. Dengan dilakukan penyuluhan dan demonstrasi pembuatan abon dan petis ikan lele memicu siswa mengetahui bahan pokok dan pendukung untuk pembuatan abon dan petis ikan lele (90%). Setelah dilakukan sosialisasi dan demonstrasi pembuatan abon dan petis ikan lele pada siswa SMKN 4 Kendal, memacu semangat tumbuhnya usaha pembuatan abon dan petis ikan lele terutama bagi siswa yang di keluarganya sudah memiliki usaha budidaya ikan lele, sehingga ada Upaya diversifikasi dalam pemasaran hasil panen ikan lele yang dibudayakan.

5. KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dapat membuka wawasan dan memberikan pengetahuan bagi siswa-siswi SMK N 4 Kendal tentang peningkatan nilai tambah ikan lele sebagai produk pangan hasil perairan melalui pembuatan abon dan petis ikan, yang memiliki keawetan lebih baik dibandingkan produk segarnya. Sebagian siswa yang awalnya belum memahami dan

belum pernah membuat abon dan petis ikan lele menjadi lebih memahami dan menjadi memiliki gambaran dalam pembuatan produk tersebut. Inovasi berikut teknologi pembuatan yang disampaikan memberikan motivasi bagi siswa untuk membuat dan mengembangkan pengolahan ikan lele khususnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian (LPPM) Universitas Semarang atas pendanaan kegiatan Pengabdian Kepada masyarakat melalui Surat Perjanjian Kontrak dengan nomor : 084/USM.H7.LPPM/N/2025 serta SMK N 4 Kendal yang telah bersedia sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Masrufah,A., Afkar,K., Hamidah,L., N., Rahmayanti,A., Widiyanti,A.,Fitrianah,L.,& Oktavia,L.,(2021).Inovasi Pemanfaatan Ikan Lele (*Clarias Batracus*) Menjadi Produk Olahan Lele (Abon, Brownis, dan Kue Kering) Di Desa Candipari Sidoarjo.4(1)
- Miswaty,Luhfitasari,R.,& Handoyo,S.(2021).Pelatihan Pembuatan Abon Lele untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat, Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (SINAPMAS),Vol 1 (September)
- Mahyuddin,K.(2013) Panduan Lengkap Agribisnis Lele, Panebar Swadaya. INOVASI PEMBUATAN ABON IKAN SEBAGAI SALAH SATU TEKNOLOGI PENGAWETAN IKAN.
- Musyaddad,A.,Ramadhani,A.&Pratama,M.A.(2019).Produksi Abon Ikan Lele sebagai Alternatif usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan.AJIE-Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship, 04 (September).
- Sofia,L.A., & Yunita,R.(2021) Peningkatan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan :Pengembangan Bisnis Produk Olahan Berbasis Ikan Lele (*Clarias Spp*).ILUNG: Jurnal Pengabdian Inovasi Lahan Basah Unggul, 1 (juli), 38-46.
- R,E.W.,& Anam , C.(2015).Pengembangan Usaha Olahan Lele Di Kabupaten Boyolali.Jurnal Abdimas,19.
- Risandes, O., A. Brown dan Isnaniah. 2024. PERBANDINGAN NILAI TARGET STRENGTH IKAN GABUS (*Channa striata*) DAN IKAN LELE (*Clarias gariepinus*). Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan Vol. 15 No. 2 Juni 2024: DOI: <https://doi.org/10.24319/jtpk>.
- Risdwiyanto, A. & Kurniyati, Y. (2015). Strategi Pemasaran Perguruan Tinggi Swasta di Kabupaten Sleman Yogyakarta Berbasis Rangsangan Pemasaran. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, dan Entrepreneurship*, 5(1), 1-23. <http://dx.doi.org/10.30588/SOSHUMDIK.v5i1.142>.
- Bator, R. J., Bryan, A. D., & Schultz, P. W. (2011). Who Gives a Hoot?: Intercept Surveys of Litterers and Disposers. *Environment and Behavior*, 43(3), 295-315. <https://doi.org/10.1177/0013916509356884>.