

Pelatihan Pembuatan Olahan Bakso Berbahan Dasar Lele Untuk Meningkatkan Ekonomi Anggota Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” Kelurahan Semolo Waru Kecamatan Sukolilo Kota Surabaya

Tri Andjarwati¹, Pramita Studiviany², Hwihanus³

^{1,2,3} Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

*Corresponding author

E-mail: triandjarwati@untag-sby.ac.id (Tri Andjarwati)*

Article History:

Received: Nov, 2025

Revised: Nov, 2025

Accepted: Nov, 2025

Abstract: Pelatihan pembuatan olahan bakso berbahan dasar ikan lele ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan pengolahan pangan dan pendapatan ekonomi anggota Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” di Kelurahan Semolowaru, Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya. Ikan lele dipilih sebagai bahan baku utama karena ketersediaannya yang melimpah serta harga yang terjangkau, sehingga berpotensi menjadi sumber penghasilan alternatif yang menjanjikan. Kegiatan pelatihan meliputi pengenalan bahan baku, teknik pengolahan bakso yang higienis dan berkualitas, praktik pembuatan bakso, serta strategi pemasaran produk olahan. Melalui pelatihan ini, diharapkan anggota kelompok tani dapat mengembangkan usaha olahan bakso lele yang bernilai tambah, meningkatkan pendapatan keluarga, dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat setempat. Program ini juga sejalan dengan visi dan misi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya dalam mendukung pemberdayaan masyarakat dan pengembangan inovasi teknologi tepat guna. Hasil pelatihan akan didokumentasikan dan disusun dalam modul sebagai bahan referensi untuk pengembangan usaha berkelanjutan.

Keywords:

Bakso Lele; Ekonomi Kreatif; Kelompok Tani; Pelatihan; Pemberdayaan Masyarakat; Pengolahan Ikan

Pendahuluan

Kelurahan Semolowaru merupakan salah satu wilayah di Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya yang memiliki potensi sumber daya ikan lele cukup melimpah. Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” adalah komunitas petani dan pembudidaya ikan lele yang selama ini hanya menjual ikan segar secara langsung (Mendos, Haryati, & Pramudiana, 2024). Hal ini menyebabkan pendapatan anggota kelompok masih terbatas dan kurang optimal (Paulu, Amaliah, & Lukum, 2022). Selain itu, minimnya

pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk olahan yang bernilai tambah seperti bakso ikan menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha mereka (Zed, Purnamasari, Nugroho, & Nawangsih, 2024).

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan pembuat olahan bakso berbahan dasar lele yang higienis dan berkualitas, sehingga anggota kelompok dapat meningkatkan nilai jual produk dan pendapatan mereka. Sasaran kegiatan adalah seluruh anggota. Sasaran kegiatan adalah seluruh anggota Kelompok Tani “Elok Mekar Sari” yang berjumlah sekitar 30 orang.

Kegiatan ini dilaksanakan sebagai wujud kontribusi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya dalam mendukung pengembangan masyarakat melalui inovasi teknologi tepat guna dan pemberdayaan ekonomi lokal. Visi Universitas yang mengedepankan peningkatan kualitas sumber daya manusia dan mendorong pengabdian kepada masyarakat sangat relevan dengan kegiatan ini. *literature review* yang relevan.

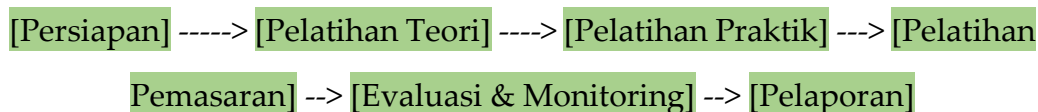
Permasalahan Mitra: Anggota kelompok kurang memiliki keterampilan dalam mengolah ikan lele menjadi produk olahan bernilai tambah. Pendapatan anggota kelompok masih rendah karena hanya menjual ikan lele segar tanpa pengolahan. Kurangnya akses informasi dan teknologi pengolahan pangan yang higienis dan berkualitas. Terbatasnya pengetahuan pemasaran produk olahan untuk memperluas pasar.

Metode

Metode pelaksanaan terdiri dari beberapa tahap sebagai berikut:

1. Persiapan
 - a. Koordinasi dengan pengurus Kelompok Tani “Elok Mekar Sari”.
 - b. Penyusunan materi pelatihan dan pengadaan alat serta bahan baku.
2. Pelaksanaan Pelatihan
 - a. Sesi teori: Pengenalan bahan baku, teknik pengolahan, dan keamanan pangan.
 - b. Sesi praktik: Pembuatan bakso ikan lele secara langsung dengan pendampingan.
 - c. Sesi pemasaran: Strategi pemasaran dan pengemasan produk.
3. Evaluasi dan Monitoring
 - a. Penilaian hasil pelatihan melalui produk akhir dan feedback peserta.
 - b. Pendampingan lanjutan untuk pengembangan usaha.
4. Pelaporan

- a. Penyusunan laporan kegiatan dan dokumentasi.
- b. Publikasi.



Gambar 1. Diagram Alur Pelaksanaan

Kajian Terori

A. Solusi

Solusi dari Permasalahan Mitra Solusi yang ditawarkan adalah pelatihan komprehensif yang mencakup:

1. Pengenalan bahan baku ikan lele dan pemilihan kualitas terbaik.
2. Teknik pengolahan bakso ikan lele yang higienis dan sesuai standar keamanan pangan.
3. Praktik langsung pembuatan bakso dengan pendampingan ahli.
4. Pelatihan pengemasan produk yang menarik dan aman.
5. Strategi pemasaran produk olahan untuk memperluas jaringan penjualan.

Penyediaan modul pelatihan sebagai bahan referensi berkelanjutan.

B. Target Luaran

Tabel 1. Target luaran yang ingin dicapai

No	Jenis Luaran	Deskripsi	Keterangan
Luaran Wajib			
1	Laporan kegiatan pengabdian	Disusun lengkap	Ada
2	Publikasi di Media Massa	Kompasiana.com	Publish
3	Modul pelatihan pembuatan bakso lele		Dicetak dan digital
Luaran Tambahan			
1	Produk olahan bakso lele hasil pelatihan	Olahan Bakso Lele	Tersedia
2	Luaran Tambahan	Dokumentasi pelatihan (foto & video)	Untuk publikasi

C. Gambaran Iptek

Teknologi yang digunakan adalah teknologi pengolahan ikan sederhana dan higienis yang sesuai standar keamanan pangan (Ichwan & Arifah, 2023). Alat yang digunakan meliputi mesin penggiling ikan, mixer adonan, alat cetak bakso, dan alat pengemasan food grade. Teknologi ini mudah dioperasikan dan dapat diterapkan

oleh anggota kelompok tani tanpa memerlukan investasi besar.

Peta lokasi dan teknologi :



Jl. Semolowaru Elok Blok AF No.25

Gambar 2. Peta Kelurahan Semolowaru, Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya



Gambar 3. Alat pengolahan bakso ikan lele

Hasil

A. Hasil Kegiatan

1. Anggota koperasi berhasil memproduksi minimal dua varian bakso berbahan dasar lele dengan kualitas baik dan higienis.
2. Modul pelatihan dan video tutorial pembuatan bakso lele telah dibuat dan didistribusikan kepada peserta.
3. Pengurusan izin PIRT produk masih berjalan dengan pendampingan ahli,

ditargetkan selesai dalam satu bulan setelah pelatihan.

4. Promosi produk dilaksanakan melalui media sosial dan komunitas koperasi, membuka akses pasar baru.
5. Keterampilan anggota dalam memproduksi dan memasarkan bakso lele meningkat signifikan, menghasilkan produk mandiri yang terorganisir.

B. Luaran yang Dicapai

Tabel 2. Tabel luaran yang dicapai

No	Jenis Luaran	Deskripsi	Keterangan
Luaran Wajib			
1	Laporan pengabdian	Disusun lengkap	Selesai
2	Artikel Ilmiah	Dipublikasikan di Jurnal Pengabdian Masyarakat terindeks Sinta	draft
3	Publikasi di Media Massa	Kompasiana.com	Publish
4	Modul pelatihan pembuatan bakso lele	Proses disusun	draft
Luaran Tambahan			
1	Produk bakso lele	Dua varian bakso lele	Tersedia
2	Dokumentasi (foto & video)	Foto kegiatan pelatihan	Untuk publikasi

C. Rencana Tahapan Berikutnya

- a. Merencanakan kegiatan pelatihan lanjutan pengembangan produk dan pemasaran digital tingkat lanjut.
- b. Mendukung koperasi mengurus dan melengkapi izin PIRT serta sertifikasi produk.
- c. Merencanakan publikasi ilmiah hasil pengabdian mengenai proses produksi dan dampak sosial ekonomi dalam jurnal dan seminar nasional.
- d. Fasilitasi kerjasama dengan industri kuliner dan pasar modern untuk distribusi produk bakso lele



Gambar 4. Foto aktivitas kelompok tani Elok Mekar Sari dan potensi ikan lele

Kesimpulan

Sebelum kegiatan, anggota koperasi kurang memiliki pengetahuan dan keterampilan pengolahan bakso berbasis lele sehingga nilai tambah produk rendah dan pendapatan terbatas. Setelah pelatihan dan pendampingan, anggota mampu memproduksi bakso lele dengan kualitas baik dan dua varian produk yang siap jual. Modul dan video tutorial mendukung pembelajaran mandiri berkelanjutan. Proses pengurusan izin PIRT menambah legalitas dan kepercayaan pasar. Secara keseluruhan, kegiatan berhasil meningkatkan kapasitas produksi dan pemasaran anggota koperasi sehingga berdampak positif pada perekonomian usaha.

Berisi deskripsi tentang kesimpulan hasil pengabdian masyarakat dalam bentuk refleksi teoritis dan rekomendasi.

Saran

- a. Dilakukan pendampingan berkelanjutan untuk pengembangan produk varian inovatif dan teknik pemasaran digital lebih intensif.
- b. Perlu penguatan kemitraan dengan supermarket dan UMKM lain untuk memperluas jaringan distribusi.
- c. Jadwalkan pelatihan lanjutan manajemen usaha dan keuangan koperasi.
- d. Support riset inovasi produk olahan lele untuk meningkatkan daya saing.
- e. Tingkatkan fasilitas penyimpanan dan distribusi agar mutu produk tersimpan lebih lama.

Daftar Referensi

- Ichwan, Aulia Magfhira, & Arifah, Arifah. (2023). Analisis Mutu dan Keamanan Pangan Ikan Pindang di Kabupaten Bulukumba. *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*, 4, 269–279.
- Mendos, Yohanes Wilyanto, Haryati, Eny, & Pramudiana, Ika Devy. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Komunitas Melalui IKM Produk Makanan Olahan (Studi Pada IKM Elok Mekar Sari di Kelurahan Semolowaru, Kecamatan Sukolilo, Kota Surabaya). *Soetomo Administrasi Publik*, 2(1), 271–278.
- Paulu, Normawati, Amaliah, Tri Handayani, & Lukum, Amir. (2022). Pengaruh Program Kelompok Usaha Bersama (Kube) Terhadap Peningkatan Pendapatan Masyarakat Kecamatan Tomini Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan. *JAMBURA: Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 5(1), 175–182.
- Zed, Etty Zuliawati, Purnamasari, Pupung, Nugroho, Djoko, & Nawangsih, Ismasari. (2024). Pelatihan pengembangan produk olahan pangan lokal untuk meningkatkan daya saing di Pasar Kabupaten Bekasi. *SABAJAYA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(06), 314–322.