

**MENINGKATKAN KUALITAS SDM DENGAN PELATIHAN PRODUKSI
ABON IKAN LELE BAGI SANTRI DAN PENGELOLA PESANTREN
NURUL IMAN KECAMATAN PARUNG, KABUPATEN BOGOR**

***IMPROVING HUMAN RESOURCES QUALITY WITH CATFISH FLOUR
PRODUCTION TRAINING FOR STUDENTS AND MANAGERS OF NURUL
IMAN ISLAMIC BOARDING SCHOOL, PARUNG DISTRICT, BOGOR
REGENCY***

¹Rahmat Subur, ²Syarifah Ida Farida, ³Muhammad Yuda Alhabsyi

^{1,2,3}Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Pamulang

email : 1dosen01356@unpam.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan pada Semester Genap 2024 2025 bertempat di Yayasan Al Asyriyah Nurul Iman Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor Jawa Barat. Santri sebagai siswa didik di Pondok Pesantren memegang peranan penting sebagai bagian Generasi Muda yang akan menjadi agen perubahan dan penerus Pembangunan bangsa dipandang perlu memiliki wawasan dan pengetahuan khususnya keterampilan wirausaha dan memiliki keterampilan membuat produk olahan dari bahan yang tersedia melimpah disekitar lingkungannya untuk upaya pemberdayaan Umat yang berkelanjutan sehingga memunculkan kader kader yang kuat pendidikannya dan kuat ekonominya. Dengan demikian Potensi santri sebagai alumni sebuah Pondok Pesantren yang sudah diperhitungkan sedari dahulu sebagai upaya pemberdayaan masyarakat/Umat sekaligus menjadi basis koordinasi program program pembelajaran bagi Masyarakat. Santri setelah menyelesaikan tugas belajarnya yang akan menjadi lebih berdaya guna dan berhasil guna apabila pihak pihak yang memiliki program serupa untuk pemberdayaan masyarakat dapat memberikan satu pelatihan secara Optimal. Hal tersebut menjadi alasan dilakukannya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) oleh Dosen Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pamulang dengan memberikan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele mengingat bahan baku yang mudah didapatkan dengan mudah, proses pembuatannya mudah dan kandungan gizi sangat baik yang cocok untuk dijadikan tambahan menu makanan keluarga. Saat kegiatan PKM ini berlangsung animo peserta terlihat responnya sangat baik dengan keterlibatan mereka baik pada sesi diskusi maupun saat proses produksi. Hal ini dimungkinkan mengingat tema nya cukup menarik karena dapat menjadi tambahan skill atau keterampilan memasak terutama bagi ibu-ibu yang menjadi kegiatan kesehariannya dalam rumah tangga. Kegiatan PKM praktis diminta untuk diprogramkan pada kegiatan PKM berikutnya dan berkelanjutan. Kegiatan bermanfaat seperti ini dapat melibatkan banyak pihak Lembaga lainnya termasuk Pemerintah Kecamatan dan Dinas atau Instansi di Lingkungan Pemerintah Kabupaten Bogor.

Kata Kunci : Pemberdayaan, Abon Ikan Lele. Wirausaha, Santri Nurul Iman.

ABSTRACT

The Community Service Program, conducted in the even semester of 2024-2025, took place at the Al Asyriyah Nurul Iman Foundation in Parung District, Bogor Regency, West Java. As students at Islamic boarding schools, students play a crucial role as part of the younger generation, who will become agents of change and successors to the nation's development. It is deemed necessary to possess insight and knowledge, particularly entrepreneurial skills, and the ability to create processed products from abundantly available materials in their environment, for sustainable community empowerment efforts, thus producing cadres with strong educational and economic strength. Thus, the potential of students as alumni of Islamic boarding schools has long been recognized as a means of community empowerment and serves as a basis for coordinating community learning programs. Students after completing their learning assignments will be more effective and efficient if parties with similar programs for community empowerment can provide optimal training. This is the reason for the Community Service (PKM) activity carried out by Lecturers of the Management Study Program, Faculty of Economics and Business, Pamulang University, by providing Training on Making Catfish Floss, considering the raw materials are easily obtained, the manufacturing process is easy, and the nutritional content is very good, suitable as an additional family menu. During this PKM activity, the enthusiasm of the participants was seen to be very positive with their involvement both in the discussion session and during the production process. This is possible considering the theme is quite interesting because it can be an additional skill or cooking skill, especially for mothers who are daily activities in the household. Practical PKM activities are requested to be programmed in the next PKM activities and are sustainable. Beneficial activities like this can involve many other institutions, including the District Government and Departments or Agencies within the Bogor Regency Government.

Keywords: Empowerment, Catfish Floss, Entrepreneurship, Nurul Iman Students.

I. PENDAHULUAN

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini merupakan program Pelatihan Produksi Abon Ikan Lele kepada pengelola dan santri pengabdian pada Pondok Pesantren Nurul Iman Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor Jawa Barat. Di Pondok Pesantren Nurul Iman Parung memiliki berbagai macam aktivitas terutama dalam bidang Pendidikan, Peribadatan, Sosial dan ekonomi termasuk dalam memenuhi kebutuhan sehari-harinya. Berdasarkan posisi geografis, Kabupaten Bogor mempunyai fungsi penting secara regional yaitu : (a) Merupakan salah satu kantong permukiman penduduk Jabodetabek (15% penduduk tinggal di Kab. Bogor); (b) Penyediaan Lahan Pertanian sebagai upaya menjaga ketahanan pangan (39 rb. ha lahan pertanian) dan (c) Perlindungan tata air untuk wilayah sekitarnya. Pada tahun 2018 peranan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dalam PDRB atas

dasar harga berlaku di Kabupaten Bogor diprediksi mencapai Rp 63,03 triliun atau berkontribusi sebesar 28,45 persen dari total PDRB Kabupaten Bogor yang terdiri atas usaha mikro sebesar Rp 17,09 triliun (7,72 %), usaha kecil sebesar Rp 20,77 triliun (9,38 %) dan menengah sebesar Rp 25,16 triliun (11,36 %). Dari total 63,03 triliun kontribusi UMKM terhadap PDRB Kabupaten Bogor, sebesar Rp 11,93 triliun merupakan kontribusi dari sektor primer. Kontribusi UMKM pada sektor sekunder sebesar Rp 23,60 triliun. Sedangkan kontribusi UMKM terhadap nilai tambah sektor tersier adalah sebesar 27,50 triliun. Dengan demikian, berdasarkan distribusi persentasenya, peran UMKM terlihat menonjol pada sektor tersier, yaitu sebesar 43,63 persen dari total PDRB UMKM Rp 63,03 triliun. Pengembangan UMKM di wilayah Kabupaten Bogor dilakukan dengan pendekatan cluster usaha, dimana Kabupaten Bogor merupakan daerah unggulan untuk pengembangan aneka makanan. Sektor unggulan adalah sektor/sub sektor yang mampu mendorong kegiatan ekonomi dan menciptakan kesejahteraan di suatu daerah terutama melalui produksi, ekspor dan penciptaan lapangan pekerjaan sehingga identifikasi sektor unggulan sangat penting terutama dalam rangka menentukan prioritas dan perencanaan pembangunan ekonomi di daerah. Semakin tinggi nilai PDRB per kapita dianggap merefleksikan tingkat kekayaan daerah (Tadjoedin dkk, 2001). Konsekuensi logis menjadi daerah unggulan untuk pengembangan makanan adalah ketersediaan energi terutama energi listrik untuk proses pengolahan makanan dari bahan baku menjadi barang ekonomi yang siap dipasarkan.

II. METODE PELAKSANAAN

Berikut adalah metode pelaksanaan untuk pengabdian masyarakat bertema Peningkatan Kualitas SDM dengan Pelatihan Produksi Abon Ikan Lele, dirancang secara partisipatif dan berkelanjutan:

a. Demonstrasi Langsung (Demonstration Method)

Teknik:

- Tim ahli menunjukkan proses produksi abon dari awal (pengolahan ikan) hingga pengemasan
- Menggunakan peralatan sederhana yang tersedia di masyarakat

Alat Bantu:

- Video step-by-step berbahasa lokal
- Flowchart proses produksi dalam bentuk poster

b. Praktek Langsung (*Hands-on Practice*)

- Pembagian Kelompok:
 - 5 kelompok @5 orang dengan peran berbeda (pengolah, pencampur bumbu, penggoreng, pengemas)
 - Rotasi peran tiap sesi

Panduan:

- Buku saku resep standar dengan 3 varian rasa (pedas, original, balado)

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Aktivitas di lingkungan Yayasan Al Asyriyyah Nurul Iman Kecamatan Parung seperti yang terjadi di organisasi lain, faktor yang perlu diperhatikan untuk memberikan transfer pengetahuan dan keterampilan diantaranya: *Knowledge implementation*, *Knowledge creation* dan *Knowledge sharing*. Biasanya *Knowledge implementation* secara parsial memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja masyarakat dan para pengelola dan santri Pondok Pesantren Nurul Iman. Hal ini sering dibuktikan bahwa penerapan pengetahuan dalam pengelolaan organisasi merupakan hal yang bisa memberikan pertumbuhan kinerja organisasi. Organisasi dapat terus berkembang bersamaan dengan pengetahuan implementasi yang diterapkan dan terus ditingkatkan melalui pelatihan, workshop dan seminar dan kegiatan-kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan. Penelitian ini sesuai dengan teori Maier (2007) menyatakan bahwa knowledge management mempengaruhi kinerja organisasi melalui kerangka strategi dan mendesain organisasi menjadi lebih berdaya saing. *Knowledge creating* mempunyai pengaruh positif dan signifikan terhadap peningkatan kinerja masyarakat khususnya para Pengurus dan Santriwati Pengabdian. Hal ini membuktikan bahwa *knowledge creating* merupakan pengetahuan yang dapat memberikan pertumbuhan kinerja organisasi. Organisasi dapat terus berkembang bersamaan dengan peningkatan *knowledge creating*. Menurut Nonaka, (1995) pada bagian ini dikembangkan suatu kerangka dasar pengetahuan yang diintegrasikan ke dalam teori *knowledge creation* dalam organisasi, kerangka dasar tersebut terdiri dari dua dimensi, yaitu epistemologi dan

ontology. Knowledge sharing mempunyai pengaruh positif dan signifikan terhadap peningkatan kinerja Pengurus dan Santriwati Pengabdian Pesantren Nurul Iman Parung. Hal ini membuktikan bahwa *knowledge sharing* merupakan pengetahuan yang dapat memberikan pertumbuhan kinerja organisasi. Organisasi dapat terus berkembang bersamaan dengan peningkatan *knowledge Sharing*. Menurut Gagné (2009) *knowledge sharing*, adalah tahapan diseminasi dan penyediaan pengetahuan pada saat yang tepat untuk karyawan yang membutuhkan.

Knowledge management yang terdiri dari *knowledge implementing*, *knowledge creating* dan *knowledge sharing* secara simultan berpengaruh signifikan terhadap peningkatan kinerja Pengurus dan Santriwati Pengabdian Pesantren Nurul Iman Parung. Penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Saraswati & Widiartanto (2016) pada industri kreatif di kota Semarang menyatakan bahwa adanya adanya pengaruh *knowledge management* terhadap kinerja organisasi. Kinerja Pengurus dan Santriwati Pengabdian Pesantren Nurul Iman Parung terus berkembang seiring dengan peningkatan *knowledge management*. Hal yang dibutuhkan untuk perkembangan menjadi organisasi yang memiliki daya kompetitif dan menjadi Lembaga unggul. Kompetensi tidak mampu memoderasi *knowledge implementing* dikarenakan untuk Pengurus dan Santriwati Pengabdian Pesantren Nurul Iman Parung belum menerapkan standar kompetensi sehingga seiring berjalannya usaha kompetensi belum dibutuhkan Lembaga sehingga tidak bisa memoderasi antara *knowledge implementing* dengan kinerja Lembaga. Seringkali kondisi yang dihadapi oleh pihak yang menginginkan perubahan pola pikir masyarakat khususnya para Pengurus dan Santriwati Pengabdian Pesantren Nurul Iman Parung adalah penolakan karena faktor-faktor di atas. Oleh karena itu pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan Pengabdian di Pondok Pesantren dipilih melalui jalur formal yaitu dengan Pembina Yayasan yang dapat memanfaatkan jalur struktur Organisasi Yayasan. Kebutuhan akan upaya peningkatan pengetahuan/wawasan dan keterampilan Pengurus dan Santriwati Pengabdian Pesantren Nurul Iman Parung sudah banyak dilakukan baik oleh proses pembelajaran dan pelatihan sesuai kebutuhannya khususnya dalam bidang Kewirausahaan. Oleh karena itu Ketua Pengurus dan Santriwati Pengabdian Pesantren Nurul Iman Parung menyambut kegiatan PKM ini bahwa dosen Universitas

Pamulang dapat terus melanjutkan aspek Kewirausahaan lainnya, mengingat perlunya mengambil peran sebagai agen perubahan di organisasi baik melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan seperti saat ini maupun dalam bentuk kegiatan lainnya yang disepakati oleh kedua belah pihak.

Berikut beberapa potensi produk abon ikan lele dengan beberapa kelebihan produk yang diidentifikasi diantaranya:

1. Kaya akan Protein: Ikan lele merupakan sumber protein yang baik, sehingga abon ikan lele dapat menjadi pilihan yang sehat untuk dikonsumsi.
2. Rasa yang Khas: Abon ikan lele memiliki rasa yang khas dan lezat, sehingga dapat menjadi pilihan yang menarik bagi konsumen.
3. Tekstur yang Renyah: Abon ikan lele memiliki tekstur yang renyah dan tidak berminyak, sehingga dapat menjadi pilihan yang sehat dan lezat.

Produk abon ikan lele memiliki peluang pasar:

1. Pasar Lokal: Abon ikan lele dapat dipasarkan secara lokal di daerah-daerah yang memiliki potensi konsumen yang besar.
2. Pasar Online: Abon ikan lele dapat dipasarkan secara online melalui platform e-commerce seperti Tokopedia, Shopee, dan lain-lain.
3. Pasar Ekspor: Abon ikan lele dapat diekspor ke negara-negara lain yang memiliki potensi konsumen yang besar.

Adapun untuk segmentasi pasar dari produk ikan lele ini diantaranya:

1. Konsumen yang Sehat: Abon ikan lele dapat menjadi pilihan yang sehat bagi konsumen yang ingin mengonsumsi makanan yang kaya akan protein dan rendah kalori.
2. Konsumen yang Suka Makanan Laut: Abon ikan lele dapat menjadi pilihan yang menarik bagi konsumen yang suka makanan laut dan ingin mencoba produk yang baru dan lezat.
3. Konsumen yang Mencari Alternatif Makanan: Abon ikan lele dapat menjadi pilihan yang menarik bagi konsumen yang mencari alternatif makanan yang sehat dan lezat.

Pertimbangan berdasarkan kandungan gizi abon ikan lele per 100 gram sebagai berikut:

- Kandungan Gizi : Kalori: 250-300 kcal, Protein: 30-40 gram, Lemak: 10-15 gram, Karbohidrat: 0-5 gram, . Serat: 0-1 gram, Kolesterol: 60-80 mg, Vitamin: Vitamin A: 100-200 IU, Vitamin B1 (Tiamin): 0,5-1 mg, Vitamin B2 (Riboflavin): 0,5-1 mg, Vitamin B3 (Niasin): 5-10 mg, Vitamin B5 (Asam Pantotenat): 1-2 mg, Vitamin B6: 0,5-1 mg, Vitamin B12: 2-5 mg, Vitamin C: 0-1 mg, Vitamin D: 0-1 mg, Vitamin E: 1-2 mg, Mineral: Kalsium: 50-100 mg, Fosfor: 150-200 mg, Magnesium: 20-50 mg, Kalium: 300-500 mg, Natrium: 200-500 mg, Zat Besi: 2-5 mg, Seng: 1-2 mg.



Gambar 1. Bahan baku ikan Lele



Gambar 2. Proses perebusan



Gambar 3. Pemberian bumbu



Gambar 4. Penggorengan



Gambar 5. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

IV. KESIMPULAN

Aktivitas manajemen pengetahuan (*knowledge management*) di Yayasan Al Asyriyyah Nurul Iman Pondok Pesantren Nurul Iman, Parung, yang meliputi *knowledge implementation* (penerapan pengetahuan), *knowledge creation* (penciptaan pengetahuan), dan *knowledge sharing* (berbagi pengetahuan), secara parsial maupun simultan memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap peningkatan kinerja pengurus, pengelola, dan Santriwati Pengabdian. Upaya peningkatan pengetahuan telah disambut baik dan diharapkan terus berlanjut, khususnya melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) seperti yang dilakukan oleh dosen Universitas Pamulang

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, M. (2016). Perkembangan Pesantren di Era Teknologi. *Jurnal Pendidikan Islam UINSunan Gunung Djati*, 28(2), 307-322.
- BPOM RI (2021). *Panduan Standarisasi Produk Olahan Ikan Kemasan Rumahan*. Jakarta: Badan POM. (Standar keamanan pangan untuk UMKM).
- Deitiana, Tita. 2011. *Manajemen Operasional Strategi dan Analisa*. Edisi Pertama. Jakarta :Mitra Wacana Media.
- Dinas Perikanan Kota Tangerang Selatan (2023). *Data Produksi dan Pemasaran Ikan Lele di Wilayah Tangsel*.
- FAO (2019). *Fish Processing Technology for Small-Scale Producers*. Fisheries Technical Paper No. 514. (Teknik pengolahan ikan skala kecil)
- Kelompok Pembudidaya Ikan (POKDAKAN) Tangsel (2022). *Laporan Kebutuhan Pelatihan Pengolah Ikan*.
- KemenkopUKM (2023). *Panduan Pemasaran Digital UMKM*. <https://www.kemenkopukm.go.id>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (2022). *Buku Sakti Pengolahan Lele: 50 Resep Komersial*. Jakarta: KKP. (Termasuk resep abon halal dengan 3 varian rasa)
- Peraturan BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2205/2020, tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 23/2017 tentang Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- R. Keith Mobley, 2008, *Maintenance Engineering Handbook*, Mc Graw Hill, 7th Edition, NewYork, , Lawrence Mann, Jr, *Maintenance Management*, D. C. Heath and Company, Canada, 1976.
- Suryaningrum, T. D., 2012. *Aneka Poduk Olahan Lele*. PenebarSwadaya. Jakarta.

- Susanto, E. (2021). *UMKM Sukses: Pengolahan Ikan Lele dari Dapur ke Pasar*. Yogyakarta: Penerbit Andi. (Manajemen usaha olahan ikan)
- Terry Wireman, *Developing Performance Indicators for Managing Maintenance*, Industrial Press, Inc., 2nd Edition, New York, 2005.
- Tim Pengabdian UNPAD (2023). *Modul Pelatihan Abon Ikan untuk Pemula*. Bandung: LPPM UNPAD. (Modul praktis dengan ilustrasi step-by-step)
- Tolib, A. 2015. Pendidikan di pondok pesantren modern. *Risâlah, Jurnal Pendidikan Dan Studi Islam*, 2(1), 60-66.
- YouTube KKP RI (2023). *Video Tutorial Pembuatan Abon Ikan*. <https://youtube.com/kkpchannel>