

# Pemberdayaan Kelompok Wanita Wirausaha Melalui Pengolahan Jantung Pisang dan Ikan Lele Menjadi Abon di Kabupaten Nganjuk

Suwinda Fibriani<sup>1\*</sup>, Fitri Krismiratsih<sup>1</sup>, Khomsatun Ni'mah, Suyitno<sup>1</sup>, Vera Amalia S<sup>1</sup>, Dhiva Singgih<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Politeknik Negeri Jember

suwinda@polije.ac.id, fitri.krismiratsih@polije.ac.id, khomsatunnimah@polije.ac.id

## Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan kelompok wanita wirausaha yang ada di Kabupaten Nganjuk melalui pelatihan pengolahan jantung pisang dan ikan lele menjadi abon. Program ini diinisiasi untuk meningkatkan keterampilan dan pendapatan ekonomi kelompok wanita, serta mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya lokal yang melimpah namun kurang dimanfaatkan. Kriteria kelompok wanita wirausaha yang mengikuti program ini 1) wirausaha wanita yang tergabung dalam UMKM Kabupaten Nganjuk, 2) memiliki peminatan pada olahan lele dan 3) wirausaha wanita yang berperan aktif untuk pembangunan ekonomi kreatif. Metode yang digunakan meliputi analisis masalah kebutuhan, pelatihan

teknis pengolahan bahan baku, manajemen usaha, serta strategi pemasaran produk abon, monitoring dan evaluasi. Kegiatan ini dilakukan di Balai desa Kelurahan Kauman, Kecamatan Nganjuk Kabupaten Nganjuk. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan teknis, pengetahuan bisnis, serta pendapatan kelompok wanita yang terlibat. Selain itu peserta dapat mempelajari manajemen usaha dan strategi pemasaran yang membantu mereka mengembangkan usaha secara profesional dan berkelanjutan.

**Kata Kunci:** Kelompok Wanita Wirausaha, Abon, Jantung Pisang, Ikan Lele

## Abstract

*This Community Service Activity aims to empower women entrepreneurs in Nganjuk Regency through training in processing banana heart and catfish into shredded fish. This program was initiated to improve the skills and economic income of women's groups, as well as to optimize the utilization of abundant but underutilized local resources. The criteria for women entrepreneurs who*

DOI: <https://doi.org/10.47134/comdev.v5i3.1438>

\*Correspondensi: Suwinda Fibriani

Email: [suwindra@polije.ac.id](mailto:suwindra@polije.ac.id)

Received: 16-11-2024

Accepted: 10-01-2025

Published: 12-01-2025



Journal of Community Development is licensed under a [Creative Commons Attribution-4.0 International Public License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Copyright: © 2025 by the authors.

*participate in this program are 1) women entrepreneurs who are members of the Nganjuk Regency UMKM, 2) have an interest in catfish processing and 3) women entrepreneurs who play an active role in developing the creative economy. The methods used include analysis of needs problems, technical training in raw material processing, business management, and shredded fish product marketing strategies, monitoring and evaluation. This activity was carried out at the Village Hall of Kauman Village, Nganjuk District, Nganjuk Regency. The results of this activity showed a significant increase in technical skills, business knowledge, and income of the women's groups involved. In addition, participants were able to learn business management and marketing strategies that helped them develop their businesses professionally and sustainably. The success of this activity confirms that appropriate training and empowerment can produce sustainable positive changes and become a model that can be applied in other areas.*

**Keywords :** Empower woman entrepreneurs, Floss, Banana Hears, Catfish

## I. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu upaya strategis dalam meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi, terutama di kalangan kelompok wanita. Di Kabupaten Nganjuk, banyak

kelompok wanita yang memiliki potensi besar namun belum sepenuhnya termanfaatkan dalam bidang ekonomi kreatif. Salah satu potensi yang belum optimal adalah pengolahan hasil pertanian dan perikanan yang melimpah di daerah ini, seperti jantung pisang dan ikan lele. Jantung pisang merupakan bahan makanan yang kaya akan nutrisi dan sering kali diabaikan atau hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak [1]. Di sisi lain, ikan lele adalah komoditas perikanan yang cukup mudah dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomi tinggi.

Potensi ikan lele di Kabupaten Nganjuk sangat besar dan menjanjikan. Berdasarkan data dari BPS 2024 potensi ikan lele di kabupaten Nganjuk mencapai 10.154.223 Kg pada tahun 2023 atau setara dengan 10.154 ton. Dengan dukungan alam, teknologi, dan kebijakan pemerintah yang berpihak kepada pengembangan sektor perikanan, budidaya ikan lele di daerah ini dapat berkembang pesat. Ikan lele memiliki potensi sumber gizi yang lengkap per 100 gram ikan lele mengandung sekitar 105 kalori, protein sekitar 18 gram, lemak sekitar 3 gram, karbohidrat 0 gram, dan kolesterol sekitar 70 mg [2]. Adapun vitamin yang terkandung dalam ikan lele antara lain vit A, D dan B12. Ikan lele juga mengandung banyak sekali mineral diantaranya zat besi, kalsium, magnesium, fosfor, kalium dan selenium serta asam lemak omega-3 [3]. Pengembangan budidaya ikan lele tidak hanya akan meningkatkan pendapatan masyarakat setempat tetapi juga mendukung ketahanan pangan dan pengembangan ekonomi daerah. Upaya pemberdayaan masyarakat, seperti pengolahan hasil budidaya menjadi produk bernilai tambah akan semakin memperkuat posisi Kabupaten Nganjuk sebagai sentra produksi ikan lele yang unggul di Jawa Timur dan Indonesia.

Pengolahan jantung pisang dan ikan lele menjadi abon merupakan salah satu inovasi yang bisa meningkatkan nilai tambah kedua komoditas ini. Abon, sebagai produk makanan yang awet dan memiliki citarasa yang digemari oleh masyarakat, dapat menjadi solusi tepat untuk diversifikasi produk dan peningkatan pendapatan masyarakat atau kelompok wirausaha [4]. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Pemberdayaan Kelompok Wanita Wirausaha Melalui Pengolahan Jantung Pisang dan Ikan Lele Menjadi Abon di Kabupaten Nganjuk" bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan kepada kelompok wanita di daerah ini. Melalui kegiatan ini, diharapkan para wanita dapat mengembangkan keterampilan pengolahan pangan, meningkatkan pengetahuan tentang manajemen usaha, serta memperluas jaringan pemasaran produk abon dengan memanfaatkan potensi lokal yang ada [5].

Alasan utama dilakukannya kegiatan pengabdian ini adalah untuk mengoptimalkan potensi lokal yang ada di Kabupaten Nganjuk dan memberdayakan wanita agar lebih mandiri secara ekonomi. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat pada produk impor serta mendukung program ketahanan pangan nasional [2]. Dengan adanya pelatihan dan pendampingan, diharapkan para wanita wirausaha di Kabupaten Nganjuk dapat menghasilkan produk abon berkualitas tinggi yang dapat bersaing di pasar lokal maupun nasional, sehingga kesejahteraan dan taraf hidup mereka pun dapat meningkat.

## II. METODE

Metodo yang akan dilaksanakan terdiri dari beberapa tahapan dimulai dari tahapan analisis masalah sampai dengan kegiatan evaluasi.

### 2.1 Identifikasi Masalah

- Terdapat minimnya pengetahuan dan keterampilan, banyak kelompok wanita wirausaha di Nganjuk yang mungkin belum memiliki pengetahuan atau keterampilan dalam pengolahan jantung pisang dan ikan lele menjadi olahan abon yang berkualitas.
- Adanya peluang pasar yang belum tergarap : meskipun terdapat potensi pasar untuk produk abon jantung pisang dan ikan lele, banyak kelompok wanita yang belum memahami cara memasarkan produk mereka.
- Adanya keterbatasan akses terhadap sumber daya terhadap bahan baku. Banyak kelompok wanita dalam kelompok ini berasal dari latar belakang ekonomi yang kurang, sehingga mereka sulit untuk memulai usaha.

## 2.2 Analisis Penyebab Masalah

- Kurangnya pelatihan dan pendampingan sehingga kelompok wanita tidak dapat mengembangkan keterampilan yang diperlukan untuk memproduksi abon yang berkualitas
- Adanya rendahnya tentang kesadaran nutrisi dan pangan lokal, kurangnya pemahaman tentang nilai gizi dari jantung pisang dan ikan lele embuat produk ini tidak dihargai di pasar
- Adanya keterbatasan modal usaha, banyaknya wanita yang tidak memiliki akses ke modal yang cukup untuk memulai dan mengembangkan usaha mereka.

## 2.3 Analisis Kebutuhan

Pemberdayaan kelompok wanita wirausaha melalui pengolahan jantung pisang dan ikan lele menjadi abon di Kabupaten Nganjuk memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan kemandirian wanita di daerah tersebut. Dengan dukungan yang tepat dalam bentuk pelatihan, dan pendampingan, program ini diharapkan dapat berjalan sukses dan memberikan dampak positif yang berkelanjutan

## 2.4 Perencanaan kegiatan pelatihan pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele

Metode pelaksanaan kegiatan pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele dilakukan melalui pendekatan pelatihan yang terstruktur dan interaktif. Metode yang digunakan berupa ceramah diskusi, demo dan bimbingan teknis. Kegiatan dimulai dengan sesi pemaparan teori di mana peserta diberikan pemahaman mendalam kandungan gizi, dan manfaat gizi dari jantung pisang dan ikan lele serta proses produksi abon yang baik dan benar sehingga menghasilkan abon yang fresh dan berkualitas. Sesi ini diisi oleh tim pengabdian yang menjelaskan teknik pengolahan, pemilihan bahan baku, serta standar kebersihan yang harus diperhatikan. Setelah sesi pemaparan materi, peserta diajak untuk melakukan praktik pembuatan abon. Peserta dibagi ke dalam kelompok kecil, mereka dihimbau untuk dapat mengikuti langkah-langkah pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele secara langsung. Pembuatan mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan. Setelah selesai, peserta juga diberikan pelatihan mengenai strategi pemasaran dan manajemen usaha untuk membantu mereka memasarkan produk yang dihasilkan. Kegiatan diakhiri dengan evaluasi, di mana peserta dapat berbagi pengalaman dan hasil praktik, serta menerima umpan balik untuk perbaikan di masa mendatang. Dengan pendekatan

ini, diharapkan peserta tidak hanya memahami teknik pembuatan abon, tetapi juga memiliki keterampilan untuk menjalankan usaha secara mandiri.

### 2.5 Implementasi Kegiatan

Implementasi dilakukan sesuai tahap perencanaan dengan melakukan koordinasi terhadap pihak terkait yaitu Dinas Koperasi di Kabupaten Nganjuk sebagai jembatan untuk melakukan demonstrasi kepada pihak pelaku atau kelompok wanita wirausaha yang ada di Kabupaten Nganjuk yang merupakan binaan dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Nganjuk

### 2.6 Pendampingan dan pelatihan kelompok wirausaha wanita

- Kegiatan diawali dengan kegiatan ceramah mengenai materi pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele
- Dilanjutkan dengan pengenalan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele
- Demonstrasi pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele dengan dipandu oleh tim pelaksanaan pengabdian
- Sesi praktik pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele oleh peserta
- Sesi penjelasan manajemen dan pemasaran abon jantung pisang dan ikan lele

### 2.7 Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi (M&E) merupakan tahapan penting dalam memastikan keberhasilan dan keberlanjutan program pelatihan pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele. Kegiatan M&E bertujuan untuk menilai efektivitas pelatihan, mengidentifikasi tantangan yang dihadapi peserta, dan memberikan dukungan lanjutan yang diperlukan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi[6].

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele pada kelompok wanita wirausaha di Kabupaten Nganjuk berlangsung dengan lancar dan penuh antusiasme. Kegiatan ini dilaksanakan selama satu hari dengan tujuan utama untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan para peserta yang terdiri dari anggota kelompok wanita wirausaha dalam mengolah bahan baku lokal yang bernilai ekonomis tinggi (dalam hal ini ikan lele dan jantung pisang).

Dalam pelatihan ini, para wanita wirausaha dibekali dengan teknik-teknik praktis mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk abon.



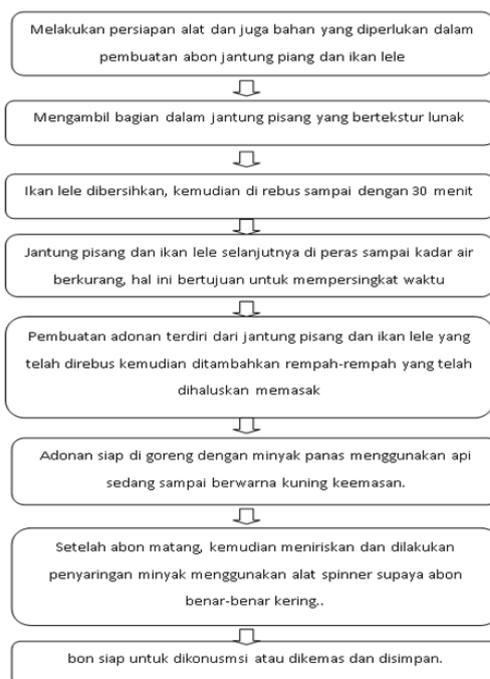
**Gambar 1.** Foto bersama dengan Para Peserta Pelatihan dan Kepala Desa Kelurahan Kauman Kab. Nganjuk

Selain itu, peserta juga mendapatkan pengetahuan mengenai strategi pemasaran dan manajemen usaha kecil dan menengah.



**Gambar 2.** Penjelasan langkah-langkah pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan abon dari jantung pisang dan ikan lele diawali dengan kegiatan penyampaian materi oleh tim pengabdian kemudian dilanjutkan dari pengenalan alat dan bahan yang akan digunakan pada pelatihan tersebut. Adapun langkah-langkah dalam pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele yaitu :



**Gambar 3.** Langkah-langkah dalam pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele

1. Melakukan persiapan alat dan juga bahan yang diperlukan dalam pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele
2. Jantung pisang kemudian diambil bagian dalam yang bertekstur lunak, kemudian dilakukan perebusan kurang lebih 15 menit sampai jantung pisang matang.
3. Ikan lele dibersihkan, kemudian di rebus sampai dengan 30 menit
4. Jantung pisang dan ikan lele selanjutnya di peras sampai kadar air berkurang, hal ini bertujuan untuk mempersingkat waktu memasak
5. Pembuatan adonan terdiri dari jantung pisang dan ikan lele yang telah direbus kemudian ditambahkan rempah-rempah yang telah dihaluskan
6. Adonan siap di goreng dengan minyak panas menggunakan api sedang sampai berwarna kuning keemasan.
7. Setelah abon matang, kemudian meniriskan dan dilakukan penyaringan minyak menggunakan alat spinner supaya abon benar-benar kering.
8. Abon siap untuk dikonsumsi atau dikemas dan disimpan.

Hasil dari pelatihan ini menunjukkan peningkatan dalam keterampilan dan motivasi peserta untuk memulai dan mengembangkan usaha abon, yang diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi peningkatan ekonomi keluarga dan pemberdayaan wanita di daerah tersebut. Kegiatan pelatihan pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele di Nganjuk sangat penting sebagai upaya untuk mengatasi minimnya pengetahuan dan keterampilan di kalangan kelompok wanita wirausaha [7]. Di daerah ini, banyak wanita

yang memiliki potensi dan semangat untuk berwirausaha, namun terbentur oleh kurangnya pengetahuan mengenai pengolahan bahan makanan yang bernilai tinggi. Abon jantung pisang dan ikan lele adalah alternatif olahan yang tidak hanya inovatif tetapi juga bergizi, sehingga dapat meningkatkan variasi produk yang ditawarkan oleh kelompok wirausaha. Selain itu pelatihan ini berfungsi sebagai sarana untuk menciptakan jaringan antara para peserta. Pertukaran pengalaman dan pengetahuan antar kelompok wanita wirausaha dapat mendorong kolaborasi dan dukungan di masa depan, menciptakan ekosistem yang saling menguntungkan [8]. Dengan meningkatnya keterampilan dan pengetahuan, diharapkan kelompok wanita wirausaha di Nganjuk mampu menghasilkan produk abon berkualitas yang dapat bersaing di pasar lokal, bahkan nasional.

Melalui pelatihan ini kelompok wanita wirausaha diberikan materi mengenai manajemen usaha kaitannya dengan produk olahan abon jantung pisang dan ikan lele. Manajemen usaha mencakup berbagai aspek seperti perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, hingga evaluasi kegiatan usaha, yang akan membantu para peserta memahami bagaimana mengelola usaha dengan baik agar dapat berkembang secara berkelanjutan. Salah satu manfaat utama adalah peserta dapat belajar tentang pengelolaan keuangan, termasuk perhitungan modal awal, biaya produksi, penetapan harga jual, dan analisis keuntungan. Ini sangat penting agar mereka dapat menentukan harga jual yang kompetitif namun tetap memberikan keuntungan, sehingga usaha dapat bertahan dalam jangka panjang [9]. Selain itu, pemahaman mengenai pengelolaan keuangan juga membantu peserta menghindari kesalahan dalam pengeluaran yang berlebihan dan memastikan usaha berjalan efisien

Dalam jangka panjang, kegiatan ini tidak hanya membantu meningkatkan ekonomi keluarga tetapi juga berkontribusi pada pemberdayaan perempuan di masyarakat [2]. Dengan memiliki keterampilan dan pengetahuan yang memadai, wanita-wanita ini dapat berperan aktif dalam pengambilan keputusan ekonomi di keluarga dan komunitas mereka, serta meningkatkan posisi mereka dalam masyarakat. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele menjadi langkah strategis yang patut didukung untuk menciptakan masyarakat yang lebih mandiri dan sejahtera [10].

#### IV. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan abon jantung pisang dan ikan lele di Kabupaten Nganjuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan kelompok wanita wirausaha dalam memanfaatkan bahan baku lokal yang bernilai ekonomis tinggi. Peserta mendapatkan pembekalan tentang teknik praktis dalam pengolahan, pengemasan, serta pengetahuan manajemen usaha dan pemasaran. Kegiatan ini efektif dalam mengatasi minimnya pengetahuan dan keterampilan di kalangan peserta, sehingga mampu menciptakan produk olahan inovatif yang berkualitas. Selain meningkatkan keterampilan, pelatihan ini juga memperkuat jaringan antar peserta, mendorong kolaborasi di masa depan, serta memberikan dampak positif bagi peningkatan ekonomi keluarga dan pemberdayaan perempuan di Nganjuk

---

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Politeknik Negeri Jember yang telah memberikan dana hibah afirmasi 2024. Dinas UMKM Kabupaten Nganjuk dan relasi UMKM Kabupaten Nganjuk. Serta pihak-pihak yang terkait yang mendukung berjalannya kegiatan ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] P. I. Kelompok, T. Rukut, P. Abon, J. Pisang, and D. I. Sawahan, "Pemberdayaan ibu-ibu kelompok tani rukut dalam pembuatan abon jantung pisang di sawahan kecamatan cerbon kabupaten barito kuala," vol. 6, pp. 534–542, 2024.
- [2] E. R. Pristiwaningsih, F. Krismiratsih, S. Fibriani, and G. B. Saputra, "Pemberdayaan Pengusaha Muda Diversifikasi Ikan Lele ke Produk Abon dan Keripik di Kabupaten Nganjuk Empowerment of Young Entrepreneurs on Catfish Diversification to Floss and Chips product in Nganjuk Regency," pp. 134–138, 2024.
- [3] S. D. Machfiroh, Y. N. Azizah, R. Firmansyah, and M. R. An-nur, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Abon Ikan Lele dan Digital Marketing Sebagai Upaya Peningkatan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Kedungbetik," vol. 3, no. 1, pp. 10–20, 2023.
- [4] D. Songan, K. Kintamani, N. Putu, J. Novianti, and L. P. Mahyuni, "Pembuatan Abon Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Hasil Tambak," vol. 5, no. 4, pp. 1055–1061, 2021.
- [5] F. H. N., "No Title," vol. 15, no. 2, pp. 161–172, 2019.
- [6] A. Putri, A. Sipahutar, S. Kurniawati, and S. Assa, "PELATIHAN PEMBUATAN ABON JANTUNG PISANG (Musa Sp) UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN," vol. 8, 2022.
- [7] M. Asri and M. R. Zein, "PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN DARI JANTUNG PISANG Magdalena Asri," pp. 628–637, 1945.
- [8] G. Di, C. V. Cashuela, M. U. Riani, and K. Selatan, "ANALISIS KELAYAKAN USAHA PEMBUATAN ABON IKAN PATIN DAN FEASIBILITY ANALYSIS OF MAKING SHREDDED CATFISH END FISH CORK IN CV. CASHIELA Maria Ulfah Riani, Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Patin," vol. 13, no. 4, 2023.
- [9] V. Nomor, N. Luh, P. Sherly, and A. Dwiani, "Rengganis Jurnal Pengabdian Masyarakat Pelatihan pembuatan abon pepaya muda kepada kelompok wanita tani di Dusun Pidandang Desa Pemepek Kecamatan Pringgarata Kabupaten Lombok Tengah," vol. 2, no. November, pp. 247–252, 2022.
- [10] K. Afriani, A. H. Permana, I. Widiana, P. A. Agustin, and I. A. Nurhalisa, "Pembuatan Aneka Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Ikan Lele," no. June, 2023, doi: 10.55075/jpm-aka.v2i1.99.