



Pelatihan Pembuatan Dimsum Ikan Lele (*Clarias Sp.*) di Lingkungan Pondok Pesantren Kabupaten Bangkalan

Elma Nor Khalifa¹, Anita Wahyu Ningsih¹, Rizka Rahmana Putri¹, Indah Wahyuni Abida¹, Erick Yuhardi²

¹ Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura

² Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura

ARTICLE INFO

Volume 11 Issue 2 (August 2025) e-ISSN 2550-1143 doi: 10.30997/qh.v11i2.16308	Corresponding Author: Indah Wahyuni Abida indahwahyuniabida@trunojoyo.ac.id	Article history: Received: 11-30-2024 Accepted: 05-06-2025 Available online: 08-06-2025
--	---	---

How to Cite:

Khalifa, E. N., Ningsih, A. W., Putri, R. R., Abida, I. W., & Yuhardi, E. Pelatihan Pembuatan Dimsum Ikan Lele (*Clarias Sp.*) di Lingkungan Pondok Pesantren Kabupaten Bangkalan. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(2), 142-148. <https://doi.org/10.30997/qh.v11i2.16308>

ABSTRACT

Processing of fishery products in Bangkalan Regency is still traditional because it is carried out based on hereditary customs. Generally, the products produced are limited to salted or smoked fish, there is no processing by implementing fishery product diversification. Fish dimsum is a fishery product made from processed fish meat which is finely ground and mixed with a binder, by adding ingredients from vegetables to complement the nutritional value of the dimsum, seasoning and steaming, then forming the dimsum skin into a certain shape, then steaming. The aim of processing fishery products is to provide added value to fishery products produced by cultivators in Kemayoran Village and to open new businesses that can reap more profits. The method used included discussions with the students, questions and answers and practice in making catfish dimsum. The results obtained from this activity were that the students really understood the importance of consuming fish and were able to utilize the abundant fishery products to be processed into more diverse products such as fish dimsum. In general, fish dimsum can be made from various types of fish or fishery products, provided the meat is easy to obtain and take.

Keywords: catfish, cultivation, dimsum, fisheries, processing.

ABSTRAK

Pengolahan hasil perikanan di Kabupaten Bangkalan masih bersifat tradisional karena dilakukan berdasarkan kebiasaan secara turun-menurun. Umumnya produk yang dihasilkan terbatas pada ikan asin atau ikan asap, belum ada pengolahan dengan menerapkan diversifikasi produk perikanan. Dimsum ikan merupakan salah satu produk perikanan dari olahan daging ikan yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pengikat, dengan menambahkan bahan dari sayuran untuk dapat melengkapi nilai gizi dimsum serta diberi bumbu dan dikukus kemudian dibentuk menggunakan kulit dimsum menjadi bentuk tertentu selanjutnya dilakukan pengukusan. Tujuan pengolahan hasil perikanan yaitu dapat memberikan nilai tambah pada produk perikanan yang dihasilkan oleh para pembudidaya di Kelurahan Kemayoran serta dapat membuka bisnis baru yang dapat meraup keuntungan lebih banyak. Metode yang digunakan meliputi diskusi para santri, tanya jawab, dan praktik pembuatan dimsum ikan lele. Hasil yang diperoleh yakni para santri sangat memahami pentingnya mengkonsumsi ikan dan dapat memanfaatkan hasil perikanan yang melimpah untuk dapat diolah menjadi produk yang lebih beraneka ragam seperti dimsum ikan. Dimsum ikan secara umum dapat dibuat dari berbagai macam jenis ikan atau hasil perikanan dengan syarat dagingnya mudah didapat dan diambil.

Kata kunci: budidaya, dimsum, ikan lele, pengolahan, perikanan.



Available online at <https://ojs.unida.ac.id/QH/>

Copyright (c) 2025 by Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat



1. Pendahuluan

Pondok Pesantren Al-Hikam Kemayoran Kabupaten Bangkalan adalah lembaga pendidikan dan sosial untuk anak-anak, serta dewasa yang mempunyai tujuan untuk mencerdaskan masa depan. Didirikan pada tahun 2003 di sebuah tempat yang asri sehingga anak-anak pesantren fokus belajar dan menghafal Al-Quran. Potensi alam yang telah dimiliki oleh mitra adalah tersedianya lahan yang cukup baik secara luasan, sumber air maupun aksesibilitas dari letak lokasi. Pondok pesantren Al-Hikam memiliki sumber manusia dalam usia potensi penerapan ilmu pengetahuan dengan baik. Sebagai calon daiyah atau pendakwah dalam bidang agama Islam para santri juga perlu memiliki bekal pengetahuan atau keterampilan. Selain bisa menjadi bekal untuk di dunia kerja, keterampilan juga bisa menopang dalam kegiatan dakwah setelah lulus, sehingga mempermudah dalam pergaulan dengan masyarakat ataupun sebagai sumber penghasilan. Salah satu kegiatan tambahan pondok adalah budidaya ikan lele, namun belum dilakukan secara baik sesuai standar teknis sehingga hasilnya belum optimal (Indariyanti et al., 2022).

Seiring perkembangan meningkatnya kesadaran masyarakat mengonsumsi makanan bergizi, maka kecukupan akan bahan pangan bergizi juga. Ikan merupakan lauk bergizi tinggi karena keunikannya, yaitu protein, sebagai bahan lauk-pauk bersama sayuran. Sayuran merupakan salah satu tanaman yang sering dikonsumsi masyarakat yang juga memberi banyak manfaat untuk kesehatan (Harianti et al., 2023).

Ikan termasuk salah satu sumber protein hewani yang sangat diperlukan oleh tubuh. Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan yang memiliki kandungan protein dan banyak dibudidayakan oleh masyarakat. Budidaya ikan lele dapat memberikan keuntungan yang besar salah satunya karena ikan lele banyak digemari oleh masyarakat dan harganya terjangkau oleh semua kalangan. Ikan lele memiliki beberapa kelebihan jika dibandingkan dengan jenis ikan lainnya antara lain pertumbuhan lebih cepat serta pemeliharaan dan pemberian pakan lebih mudah. Ikan lele memiliki daging yang putih, aroma netral, dan dagingnya tebal tanpa duri kecil di dalamnya sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku untuk produk olahan hasil perikanan (Santoso et al., 2019).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang wajib terpenuhi. Ikan lele cenderung lebih banyak dimasak langsung tanpa dibuat dengan inovasi tertentu. Dimsum merupakan salah satu makanan yang sedang digemari oleh masyarakat di kalangan remaja. Pengolahan dimsum relatif mudah karena bahan yang dibutuhkan banyak ditemukan dan cara pembuatannya dengan cara dikukus. Dimsum memiliki berbagai varian isi salah satunya berasal dari daging ikan (Utami, 2022). Dimsum adalah salah satu makanan yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat, berkat rasa dan bentuknya yang unik. Makanan ini memiliki ukuran kecil dengan isian daging yang dibungkus kulit pangsit, yang dapat disajikan dengan cara dikukus atau disimpan dalam bentuk beku (Arpi et al., 2024). Menurut sejarah, dimsum adalah makanan asal Tiongkok yang biasanya disajikan dalam keranjang pengukus kecil, karena dimsum termasuk jenis makanan ringan. Awalnya, dimsum merupakan camilan



yang populer di kalangan penduduk Tiongkok bagian selatan, termasuk Hong Kong yang mayoritas dihuni oleh orang-orang Kanton. Dalam bahasa Mandarin, dimsum berarti "menyentuh hati," dan terdiri dari berbagai hidangan kecil. Ukurannya yang kecil membuat dimsum awalnya hanya menjadi pelengkap untuk minum teh, sehingga tidak mengenyangkan dan memungkinkan orang untuk menikmati hidangan lainnya (Siregar et al., 2022; Violalita et al., 2024; Rahmawati, 2023).

Berbagai jenis dimsum dengan rasa gurih, seperti siomay, hakau, lumpia, bakpao, dan wotie, kaya akan kandungan karbohidrat, protein, lemak, dan kalori, sehingga dapat dijadikan pilihan camilan yang sehat. Dimsum mengandung nutrisi seperti karbohidrat, protein, serta mineral fosfor dan kalsium. Secara umum, dimsum kaya akan protein karena bahan bakunya yang berasal dari daging, meskipun kandungan serat dan vitaminnya tergolong rendah. Untuk meningkatkan nilai gizi, seringkali ditambahkan bahan nabati (Rosida and Anggraeny, 2023). Selain udang (Wulandari et al., 2022; Saragih et al., 2023), sumber protein hewani dalam dimsum juga bisa berasal dari ikan, misalnya dimsum ikan kakap putih (Salsabila and Ismawati, 2023), dimsum ikan nila (Vatria et al., 2023), dimsum ikan cakalang (Pramita et al., 2022), dimsum ikan tongkol (Ruslan et al., 2024), dimsum ikan patin (Falah AS et al., 2023; Zulkifli et al., 2024), dimsum cumi (Basri et al., 2021), dimsum bandeng (Pujiono et al., 2024), bahkan dimsum telah divariasikan menggunakan bahan dasar nabati, misalnya dimsum ubi ungu (Nurhidayati et al., 2022).

Pengolahan ikan lele menjadi dimsum dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan wawasan bagi santri tentang diversifikasi produk perikanan. Memasuki era modern sangat perlu adanya inovatif dan kreatif agar mampu bersaing di era Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK). Setiap manusia harus mempunyai inovasi atau keahlian agar dapat mengisi era globalisasi khususnya persaingan dalam bidang entrepreneur secara nasional dan internasional. Inovasi merupakan suatu penemuan baru tetapi memiliki perbedaan dari yang sebelumnya sudah ada dan dikembangkan lagi menjadi produk yang lebih unggul. Oleh karena itu, persaingan akan bisa dihadapi jika setiap manusia memiliki kemampuan untuk menjadi sosok inovatif dan kreatif agar dapat berkontribusi dalam pembangunan bangsa (Suroto, 2022).

2. Metode

Pelaksanaan pengolahan dimsum lele dilaksanakan pada tanggal 26 Oktober 2024 di Pondok Pesantren Al-Hikam Kemayoran, Kabupaten Bangkalan.

Metode yang digunakan atau tahapan dari pengolahan dimsum lele yaitu (1) menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan, (2) proses pembuatan dimsum lele dari awal hingga selesai, dan (3) penyajian hasil olahan dimsum lele. Pada tahap pertama alat dan bahan yang dibutuhkan yaitu ikan lele, bawang putih, daun bawang, garam, penyedap rasa, wortel, jeruk nipis, dan alat penggiling (*chopper*). Pada proses pembuatan dimsum lele membutuhkan waktu 20 - 30 menit untuk mengukus dimsum. Setelah pengukusan selesai, dimsum lele dapat disajikan dengan penambahan saus.



3. Hasil dan Pembahasan

Pelatihan olahan produk hasil perikanan ini dilakukan di Pondok Pesantren Al-Hikam Kemayoran Bangkalan. Tujuan pelatihan ini untuk meningkatkan keterampilan pengolahan inovasi produk berbahan dasar hasil perikanan. Kegiatan ini dihadiri oleh para santri Pondok Pesantren Al-Hikam Kemayoran Bangkalan. Jumlah peserta yang hadir berjumlah kurang lebih 15 orang.

3.1. Bahan dan alat yang digunakan

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan dimsum ikan lele ini adalah ikan lele (*Clarias* sp.), bawang putih, wortel, daun bawang, kulit dimsum, telur, penyedap rasa, es batu, tepung terigu, saus, dan tepung tapioka. Alat yang digunakan yaitu *chopper*, kompor, pisau, sendok, baskom, dan loyang.

3.2. Tahapan pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan produk hasil perikanan diawali dengan pemaparan materi berupa kandungan gizi ikan lele, cara pembuatannya, manfaat mengonsumsi produk perikanan khususnya ikan.

Produk pengolahan hasil perikanan merupakan upaya untuk mengoptimalkan keanekaragaman produk perikanan dari bahan baku yang belum atau sudah dimanfaatkan dengan memperhatikan faktor mutu gizi dan keamanan pangan produk perikanan, baik dari segi kualitas maupun kuantitas, serta penambahan nilai jual.

Produk olahan yang diangkat pada kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan yaitu pembuatan dimsum ikan lele. Dimsum ikan merupakan olahan daging ikan yang dicampur dengan bahan tambahan seperti tepung dan telur sebagai bahan dasar. Jenis olahan ikan ini dapat dinikmati dalam jangka panjang karena produk yang diolah menjadi olahan *frozen food*. Dimsum ikan secara umum dibuat dari berbagai jenis ikan yang mudah didapat pada Desa Kemayoran.

Proses pembuatan dimsum ikan menggunakan daging ikan lele sebanyak 500 gram. Daging ikan lele dihaluskan dengan menggunakan *chopper* dan ditambahkan beberapa potong es batu. Daging ikan yang telah dihaluskan kemudian dicampur dengan beberapa bahan dan bumbu tambahan seperti wortel, daun bawang, dan penyedap rasa sebanyak 1 sendok dan beberapa bumbu yang telah dihaluskan seperti bawang putih. Daging yang telah tercampur kemudian dimasukkan ke dalam kulit dimsum dan dibentuk sesuai bentuk dimsum. Pengukusan dimsum ikan lele dilakukan selama 30 menit dengan menggunakan suhu 90°C sampai daging matang.

Kegiatan pelatihan pembuatan dimsum ikan lele berjalan dengan baik serta disambut dengan antusias oleh para peserta yang hadir pada pelatihan. Hal ini dikarenakan mereka dapat langsung melakukan praktik pembuatan dimsum ikan lele dan dapat langsung mencicipi hasil olahan dimsum ikan lele.

Bentuk olahan ikan yang beragam pada saat ini dapat membantu kepada para santri dalam mengatasi permasalahan orang yang tidak dapat mengonsumsi ikan secara langsung, baik dari faktor aroma ikan maupun rasa ikan, sehingga dibutuhkan pelatihan pengolahan hasil perikanan supaya dapat membuat variasi rasa maupun



aroma. Variasi pada dimsum dapat juga dengan menambahkan beberapa bahan dari jenis sayuran untuk melengkapi kebutuhan gizi, terutama untuk anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan. Hal ini juga dapat mengatasi masalah pada beberapa orang yang tidak suka mengonsumsi sayuran.

4. Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan berupa dimsum ikan lele berjalan dengan baik. Hal ini terlihat dari semangat para santri untuk membuat produk dimsum ikan lele sesuai dengan petunjuk yang diberikan. Keterampilan santri dalam pembuatan dimsum ikan lele dapat dijadikan bekal untuk berwirausaha atau untuk dikonsumsi sebagai pemenuhan gizi sehari-hari.

Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pengasuh Pondok Pesantren Al-Hikam Kemayoran Kabupaten Bangkalan dan para santri atas kesediaannya menjadi mitra kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tahun 2024.

Daftar Pustaka

- Arpi, Normalina, Tasya Eliza, and Yuliani Aisyah. 2024. Penilaian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Proses Produksi Dimsum (Studi Kasus: UMKM XYZ). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 16(2), 183–89.
- Basri, Kurnia Sada Harahap, and Andiki Yelofeva. 2021. Pengolahan Dimsum Cumi (*Loligo* sp.) Dengan Penggunaan Konsentrasi Kecap Asin Yang Berbeda. *Aurelia Journal* 2(2), 111–15.
- Falah AS, Surjana, Aryani Aryani, and Ida Ratnasari. 2023. Pengaruh Penambahan Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor* L.) Terhadap Kualitas Gizi Dimsum Ikan Patin (*Pangasius* sp.). *Juvenil:Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan* 4(1), 51–56.
- Harianti, Rini, Rika Mianna, and Nofri Hasrianto. 2023. Budidaya Ikan dalam Ember (Budikdamber) dengan Konsep Yumina di Kelurahan Maharatu, Marpoyan Damai. *To Maega: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 6(1), 44.
- Indariyanti, Nur, Ninik Purbosari, Dian Febriani, and Aldi Huda Verdian. 2022. Pemberdayaan Wanita Warga Binaan Lembaga Pemasyarakatan Klas II A Bandar Lampung Melalui Budidaya Ikan Hias Dan Pengolahan Rumput Laut . *Jurnal Pengabdian Nasional* 3(2), 80–87.
- Nurhidayati, Vieta Annisa, Annisa Rizkiriani, Ani Nuraeni, Andika Ghea Prameswari, Chandra Elsa Marlin, and Fikri Khair Naqli. 2022. Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L.) . *Jurnal Sains Terapan :Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian* 12(2), 98–109.
- Pramita, Eka Aji, Finarti, Anita Treisya Aristawati, Hanifah, Renol, Mohammad Akbar, Deddy Wahyudi, Didit Kustantio Dewanto, Roni Hermawan, Muliadin, Mubin, Radhiyatul Ula, and Alismi M Salanggon. 2022. Pelatihan Pembuatan Dimsum Dan Sate Lilit Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Journal Of Empowerment* 3(1).



- Pujiono, Ridho, Artika Yuan Pramudita, Sintiya Ardita Kusumawati, Maulida Sabrina Putri, Siti Masrofatul Lutfina, and Yeni Ika Rahmawati. 2024. Peningkatan Ketahanan Pangan melalui Pelatihan Pembuatan Dimsum Bandeng dalam Menghadapi Musim Penghujan di Desa Mlangi. *AbdiSembrani Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(1), 08–14.
- Rahmawati, Nurina. 2023. Pelatihan Diversifikasi Olahan Daging Ayam Menjadi Dimsum Pada Civitas Akademika Universitas Islam Kadiri. *Jurnal Abdiraja* 6(2), 69–74.
- Rosida, Dedin Finatsiyatull, and Fetty Tri Anggraeny. 2023. Bhakti Inovasi bagi Masyarakat dalam Edukasi Manfaat dan Diversifikasi Olahan Dimsum . *DIANDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 2(2), 52–58.
- Ruslan, Sanstya Fatma Melati, Melani, Deo Irwan Saputra, Annisa Rizka Pratiwi, Widya Yuningsih, Ayu Nurul Desafitri, Fadila Ashari, Agun Suherly, and Kamaruzaman. 2024. Pelatihan Pembuatan Dimsum Ikan Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Kampung Mentigi. *JPPM KEPRI Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Kepulauan Riau* 4(2).
- Salsabila, Nabiila Nibraasa, and Rita Ismawati. 2023. Daya Terima Dan Kandungan Gizi Dimsum Siomay Substitusi Ikan Kakap Putih Dan Daun Kelor Sebagai Alternatif PJAS . *Journal Health and Nutritions* 9(1), 20–31.
- Santoso, Sigit, Witri Sutri Yanti, and Rohma Deni. 2019. Pengolahan Ikan Lele Menjadi Nugget Sehat Untuk Menumbuhkan Kreativitas Masyarakat Dalam Berwirausaha. *Jurnal Abdikarya : Jurnal Pengabdian Dosen dan Mahasiswa* 3(03), 218–21.
- Saragih, Nurul Azmi, Delila Puspita Sari, Dhea Prasisca, Fitriia Erine Maharani, Indah Nurlayla, and Putri Balqis. 2023. Pengolahan Dimsum Udang Dari Sumber Daya Alam Desa Bogak Besar Pada Program Kuliah Kerja Nyata UMN Al Washliyah. *Communnity Development Journal* 4(6), 12091–95.
- Siregar, Hifzul Khoiri, Abdul Haris Nasution, and Muksin R Harahap. 2022. Analisa Kinerja Mesin Pencetak Dimsum. *PISTON* 6(2), 95–97.
- Suroto, Alip. 2022. Penerapan Inovasi Mahasiswa Melalui Pengolahan Ikan Lele Dengan Prinsip Zero Waste (Studi Pada Pembuatan Produk Nugget Ikan Lele). *Jurnal Ilmiah Sistem Informasi (JUSI)* 1(2), 9–18.
- Utami, Jihan Nurul. 2022. Peningkatan Ekonomi Masyarakat Karang Asem Barat Kecamatan Citeureup Melalui Inovasi Produk Olahan Lele Hasil Budidaya Ember. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(2), 153–57.
- Vatria, Belvi, Vivin Primadini, and Leni Lasmi. 2023. Karakteristik Mutu Fisik dan Hedonik Dimsum Ikan Nila dengan Penambahan Konsentrasi Karagenan yang Berbeda *MANFISH JOURNAL Marine, Environment and Fisheries* 4(2), 81–86.
- Violalita, Fidela, Muhammad Rivin, Evawati, and Irwan Roza. 2024. *Analisis Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Dimsum Jamur Tiram.*
- Wulandari, Giska Putri, Nina Fahriana, and Hotriani Malau. 2022. Pelatihan Pembuatan Dimsum Udang sebagai Alternatif Pengolahan Hasil Tambak Melalui Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Matang Pineung, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur . *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)* 2(2), 525–28.



Zulkifli, Noval Kurniawan, Elden Chaesa Sihombing, Tiara Kencana Putri Deza, Jessy Fitrianti, Rahmaini, Onni Fanya Nabilah, Sry Rohayu, Desi Yuliana Fitri, Azra Andiwinata, and Christian Ebenezer Banjarnahor. 2024. Strategi Inovatif Pengolahan Dimsum Ikan Patin Guna Pemberdayaan UMKM Desa Katipo Pura . Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia 3(6), 78–82.