

Abon Lele Poklahsar Pantura Pojur Siap Go-Online

Achmad Sarjono - SUMENEP.JURNALNASIONAL.CO.ID

Jun 21, 2022 - 23:59



SUMENEP - Selama ini masyarakat mengolah lele dengan cara digoreng. Sebelum digoreng, ikan lele dibersihkan kemudian direndam dalam bumbu rempah. Setelah digoreng, ikan lele disajikan bersama sambel tomat dan nasi hangat. Masakan tersebut biasanya dijual dengan nama pecel lele atau lele penyot.

Untuk membuat pecel lele atau lele penyot tentunya membutuhkan bahan baku berupa lele segar. Sementara semakin ke sini, masyarakat membutuhkan

kepraktisan dalam mengkonsumsi ikan lele sebagaimana makanan lainnya.

Peluang tersebut ternyata sangat jeli ditangkap oleh Kiswatul Jannah warga Desa Tambaagung Timur Kecamatan Ambunten. Ia bersama tetangganya membentuk Kelompok Pengolah dan Pemasaran (Poklahsar) Pantura Pojur untuk mengolah dan memasarkan produk berbahan baku ikan lele.

“Awalnya pertimbangan praktis saja, kita menyediakan produk olahan ikan lele yang tinggal masak atau tinggal makan, dan kebetulan saja di daerah sini banyak pembudidaya ikan lele” ungkap Kiswatul kepada Media, Selasa (21/06/2022).

Ia bersama Poklahsar Pantura Pojur membuat berbagai macam olahan ikan lele. Di antaranya adalah Lele Bersih, Lele Bumbu, Lele Crispy, Sambel Lele, Lele Beku, dan Abon Lele. Tidak disangka ternyata produk Abon Lele menjadi favorit.

“Abon lele mendapat banyak pesanan, karena paling praktis dan tinggal dicampur dengan nasi hangat,” terangnya.

Selama ini pemasaran abon lele yang diberi merk “Abon Uwee’nak” masih dengan sistem pertemanan dan kekeluargaan. Sementara pemasaran online melalui marketplace masih belum maksimal karena terkendala perijinan.

“Masih dari pesanan teman dan keluarga, untuk ke online masih proses pengurusan ijin,” ungkapnya.

“Kebetulan ini sudah didatangi tim pembinaan dari Perekonomian Sumenep, dan akan dibantu diuruskan termasuk juga pemodalannya, dari BPRS Bhakti Sumekar juga siap memfasilitasi pemodalannya,” imbuhnya.

Kiswatul berharap agar usaha rintisannya bisa dibantu dan mendapatkan bimbingan sehingga bisa menjadi besar.