
UPAYA REVITALISASI EKONOMI MASJID MELALUI PENGOLAHAN LELE MENJADI ABON DI DESA PANDAN LANDUNG KECAMATAN WAGIR

Debi Setiawati^{*)}, Yahmun, Munawwir Hadiwijaya
IKIP Budi Utomo, Malang, Indonesia

ABSTRAK

Masjid Abu Bakar Ash Siddiq adalah mitra kegiatan Program Kemitraan Masyarakat(PKM) ini, yang memiliki usaha peternakan lele. Hasil peternakan itu digunakan untuk tambahan biaya operasional masjid. Usaha budidaya lele, yang berlangsung sejak tahun 2016, memiliki kolam dengan luas 4x5 m², dan mampu menampung ± 10 ribu bibit lele. Sistem budidaya lele dilaksanakan secara sederhana. Pendapatan tidak maksimal akibat penjualan yang juga tidak maksimal. Manajemen keuangan juga belum tertata rapi. Kegiatan PKM pengolahan sebagian hasil panen lele menjadi abon untuk menambah nilai jual, dengan jangkauan lebih luas, melalui distribusi langsung ke penjual dan melalui penjualan daring (online). Upaya revitalisasi ekonomi masjid dilakukan dengan memberi pelatihan kepada takmir dan ibu-ibu majlis taklim Masjid Abu Bakar Ash Siddiq dan mengadakan ala, berikut cara mengolah hasil panen lele menjadi produk abon lele. Kegiatan pendampingan dimulai dari produksi sampai pengemasan, teknik pemasaran efektif, baik melalui luring maupun daring, dengan memanfaatkan teknologi informasi untuk mengoptimalkan distribusi dan pembukuan.

Kata kunci: Revitalisasi ekonomi masjid; budidaya lele; abon lele

PENDAHULUAN

Masjid Abu Bakar Ash Siddiq yang beralamatkan Jalan Simpang Joko Tingkir Kelurahan Pandan Landung Kecamatan Wagir Kabupaten Malang memiliki usaha peternakan ikan lele, yang selama ini dikelola oleh para takmir masjid dan hasilnya digunakan untuk menutupi kekurangan biaya operasional kegiatan masjid. Masjid memiliki beberapa kegiatan, antara lain TPQ, pengajian rutin hari Kamis malam, dan santunan anak yatim yang diadakan satu tahun sekali. Usaha budidaya lele yang telah ada sejak tahun 2016 memiliki kolam dengan luas 4x5 m², mampu menampung ± 10 ribu bibit lele untuk dibudidayakan. Selama ini sistem budidaya lele, yang dilakukan masih sederhana. Lele ditempatkan di kolam dan diberi makan seadanya, sehingga hasil panen lele belum maksimal.

Penulis korespondensi:

^{*)} devistwn@yahoo.com

Masjid Abu Bakar Ash Siddiq belum 100% selesai pembangunannya, meskipun sudah digunakan oleh masyarakat sekitar untuk beribadah. Kurangnya dana adalah masalah utama dari belum selesainya penyelesaian bangunan masjid ini. Sebagai salah satu solusinya, penulis menswarkan revitalisasi ekonomi masjid dengan mengoptimalkan budidaya lele yang sudah berjalan. Solusi yang ditawarkan melalui kegiatan PKM ini adalah dengan pengolahan sebagian hasil panen lele menjadi abon untuk menambah nilai jual lele, yang nantinya dapat didistribusikan tidak terbatas pada masyarakat sekitar saja, melainkan juga masyarakat umum secara luas dengan cara *reseller* dan penjualan daring (*online*).

Di sisi lain, konsumsi masyarakat Malang terhadap ikan air tawar cukup tinggi, terutama pada jenis ikan lele. Ini adalah peluang usaha potensial. Saat ini, ikan lele merupakan salah satu primadona di masyarakat. Guna memenuhi tingginya permintaan masyarakat terhadap konsumsi lele maka produksi budidaya lele dapat terus ditingkatkan. Akan tetapi terbatasnya kolam/lahan yang dimiliki oleh Masjid Abu Bakar Ash Siddiq tidak memungkinkan menambah jumlah bibit ikan yang dibudidayakan. Untuk itu diperlukan satu solusi inovatif agar pendapatan tambahan masjid dari budidaya lele bisa optimal. Salah satu alternatif yang ditawarkan oleh PKM ini adalah pengolahan lele menjadi abon.

Abon adalah salah satu produk pangan olahan tradisional yang telah cukup lama dikenal oleh masyarakat. Pada umumnya abon dibuat dari daging sapi dan daging hewan yang lain. Abon yang bahan bakunya dari ikan akhir-akhir ini juga telah banyak beredar di pasaran, terutama terbuat dari ikan tuna, ikan tenggiri, ikan cakalang, ikan caranya atau jenis-jenis ikan yang lain (Supriati, L. dkk.,2015). Produk olahan abon ikan merupakan salah satu alternatif pengembangan dan diversifikasi olahan hasil perikanan yang cukup potensial untuk dikembangkan terutama di daerah. Prospek yang cukup bagus, disamping karena teknologinya sederhana juga memiliki pangsa pasar yang cukup luas baik pasar domestik maupun pasar internasional (Kurniansyah, 2016).

Permasalahan yang dihadapi oleh takmir Masjid Abu Bakar Ash Siddiq dalam budidaya lele yaitu : Teknik pembudidayaan lele yang dilakukan oleh para takmir masjid masih sangatlah tradisional dan sederhana, hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan dan inovasi budidaya lele agar hasil panen bisa optimal; Kurangnya biaya untuk pemeliharaan membuat pakan lele sulit untuk didapatkan, sehingga lele diberi pakan ala kadarnya, yang terjadi adalah kanibalisme, sehingga jumlah lele pun berkurang signifikan. Belum adanya usaha untuk mengolah hasil panen lele menjadi produk olahan, yang dapat memberikan nilai tambah bagi usaha ini.

Sedangkan permasalahan dalam distribusi yaitu : Distribusi hasil panen yang dilakukan oleh para takmir masjid hanya terbatas pada masyarakat di sekitar masjid saja; Pemasaran yang kurang optimal menghasilkan pendapatan yang kurang optimal pula; Manajemen keuangan penjualan lele juga belum tertata dengan rapi. Serta masalah revitalisasi dalam ekonomi yaitu : Kurangnya dana operasional masjid karena masjid masih memerlukan dana besar guna penuntasan pembangunan fisiknya.

Permasalahan mitra yang dihadapi sangat kompleks dan adanya keterbatasan dari tim pelaksana pengabdian pada masyarakat, maka perlu dibuat skala prioritas terhadap permasalahan yang akan diatasi melalui kegiatan pengabdian dalam masyarakat ini. Berdasarkan analisis kebutuhan yang telah dilakukan dengan berdiskusi dengan mitra dan mempertimbangkan kemampuan tim pelaksana Ipteks, maka permasalahan yang diprioritaskan untuk diatasi melalui kegiatan Ipteks ini adalah 1) proses budidaya lele yang masih sangat sederhana, 2) biaya operasional pemeliharaan lele masih kurang, 3) distribusi hasil panen yang masih terbatas, 4) belum adanya inovasi yang dilakukan untuk mengolah panen lele menjadi produk olahan, 5) belum adanya penggunaan teknologi informasi sebagai media pemasaran produk, 6) perbaikan pembukuan

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah merubah proses pembudidayaan lele yang bersifat sederhana menjadi lebih modern dan efektif, meningkatkan biaya operasional dalam pemeliharaan lele, meningkatkan distribusi hasil panen pada masyarakat luas, melakukan inovasi dalam pengolahan lele menjadi makanan yang digemari oleh masyarakat dan memiliki nilai gizi yang tinggi, menerapkan aplikasi teknologi informasi dalam memasarkan produk olahan lele, dan memberi keterampilan akuntansi dalam pembukuan keuangan produksi abon lele, sehingga menegemen keuangan lebih rapid an teratur.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui lima tahapan yaitu persiapan, sosialisasi program PKM, Pelaksanaan Program PKM, Monitoring pelaksanaan PKM, Evaluasi Pelaksanaan PKM. Untuk tahapan persiapan dilakukan dengan melakukan observasi awal di Masjid Abu Bakar Ash Siddiq yang beralamatkan jalan Simpang Joko Tingkir Kelurahan Pandan Landung Kecamatan Wagir Kabupaten Malang untuk mengetahui persoalan dan permasalahan yang dihadapi mitra sehingga pihak pengusul dapat merencanakan solusi yang akan ditawarkan. Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah Budidaya lele yang kurang optimal. Analisis solusi dan merencanakan penyelesaian atas persoalan yang ada, kemudian menawarkan solusi pada mitra, serta menawarkan solusi pada mitra yaitu Renovasi kolam dengan memberikan sekat kolam agar produksi lele dapat berjalan secara berkelanjutan, dengan adanya perbedaan usia lele yang ada di kolam 1 dan kolam 2, panen lele yang selama ini tiga bulan sekali dapat diperpendek, Pengadaan pakan lele yang berkualitas agar hasil panen lele bisa optimal. Dengan pemberian pakan yang berkualitas diharapkan pengurangan jumlah panen lele dapat diminimalisir, Memberikan pelatihan teknik budidaya lele yang baik dan benar, Memberikan pelatihan kepada takmir dan ibu-ibu majelis taklim Masjid Abu Bakar Ash Siddiq dan pengadaan alat tentang cara mengolah hasil panen lele menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dalam hal ini adalah abon lele, mulai dari produksi sampai pengemasan sebelum didistribusi ke konsumen. Memberikan pelatihan teknik

pemasaran yang baik dan benar, baik melalui offline maupun penggunaan teknologi informasi sebagai media pemasaran produk; Memberikan pelatihan pembukuan usaha, merevitalisasi ekonomi masjid yang masih dalam proses renovasi.

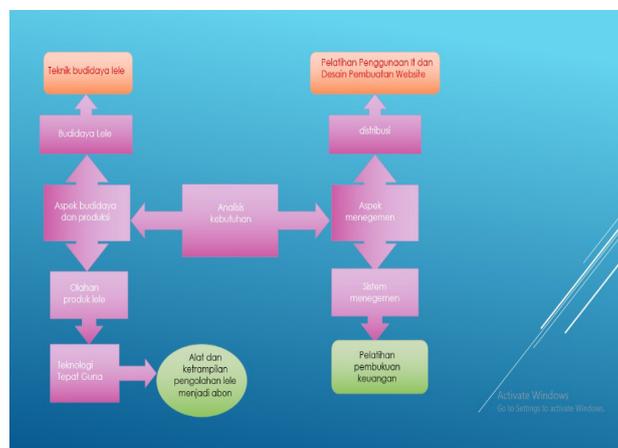
Tahap Sosialisasi program PKM dilakukan dengan Mengadakan sosialisasi kepada masyarakat sekitar Masjid Abu Bakar Ash Siddiq yang beralamatkan jalan Simpang Joko Tingkir Kelurahan Pandan Landung Kecamatan wagir Kabupaten Malang tentang Program PKM dan berkoordinasi dengan takmir Masjid, para RW dan RT di lingkungan sekitar masjid untuk mengumpulkan warganya.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan PKM dibagi menjadi tiga kegiatan yaitu budidaya lele, pengolahan lele, Revitalisasi ekonomi masjid. Budidaya lele dilakukan dengan merenovasi kolam dengan memberikan sekat kolam agar produksi lele dapat berjalan secara berkelanjutan, dengan adanya perbedaan usia lele yang ada di kolam 1 dan kolam 2, panen lele yang selama ini 3 bulan sekali dapat diperpendek; Mengadakan pakan lele yang berkualitas agar hasil panen lele bisa optimal. Dengan pemberian pakan yang berkualitas diharapkan pengurangan jumlah panen lele dapat diminimalisir; Memberikan pelatihan teknik budidaya lele yang baik dan benar; Memberikan pelatihan kepada takmir dan ibu-ibu majlis taklim Masjid Abu Bakar Ash Siddiq dan pengadaan alat tentang cara mengolah hasil panen lele menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dalam hal ini adalah abon lele, mulai dari produksi sampai pengemasan sebelum didistribusi ke konsumen. Distribusi hasil panen dilakukan dengan Memberikan pelatihan teknik pemasaran yang baik dan benar, baik melalui kegiatan tatap muka (*offline*) maupun penggunaan teknologi informasi sebagai media pemasaran produk; Memberikan pelatihan pembukuan usaha. Sedangkan untuk merevitalisasi ekonomi Masjid dilakukan dengan berjalannya PKM ini akan mampu merevitalisasi ekonomi masjid yang masih dalam proses renovasi menjadi lebih mapan dan mandiri.

Tahap Monitoring pelaksanaan program PKM dilakukan dengan Membentuk Team Satgas yang berfungsi sebagai monitoring program PKM dengan melibatkan para takmir serta RT setempat yang mana dari hasil monitoring tersebut disampaikan kepada team PKM bersama dengan ketua paguyuban untuk dievaluasi dan diadakan perbaikan. Team Satgas membuat catatan harian atau logbook setiap kegiatan PKM, sebagai laporan pelaksanaan program kegiatan PKM, *Logbook* tersebut dikumpulkan kepada Team PKM sehingga dapat dikontrol kekurangan dari setiap program dan dapat dievaluasi untuk diadakan perbaikan pada program PKM selanjutnya.

Tahap evaluasi pelaksanaan PKM dilakukan dengan Langkah mengevaluasi pelaksanaan PKM Upaya Revitalisasi Ekonomi Masjid Melalui Pengolahan Lele Menjadi Abon Di Desa Pandan Landung Kecamatan Wagir Kabupaten Malang dan keberlanjutan program dilapangan setelah kegiatan PKM selesai dilaksanakan didasarkan pada hal-hal berikut: Apakah dengan peningkatan teknik budidaya lele seras pengelolaannya dapat meningkatkan pendapatan

masjid, Apakah dengan adanya pelatihan pembukuan dapat mengetahui laba /rugi usaha?, Apakah dengan adanya pelatihan IT dapat meningkatkan distribusi pemahaman dan motivasi para pemegang kepentingan Masjid terhadap potensi usaha budidaya lele dan olahannya?. Untuk itu perlu adanya program pengabdian kepada masyarakat secara berkelanjutan.



Gambar 1. Bagan langkah-langkah pelaksanaan PKM

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pembudidayaan Lele

Pembudidayaan lele dilakukan dengan merenovasi kolam dengan memberikan sekat kolam agar produksi lele dapat berjalan secara berkelanjutan. Aktivitas ini dilakukan dengan maksud perbedaan usia lele yang ada di kolam 1 dan kolam 2, panen lele yang selama ini 3 bulan sekali dapat diperpendek; Mengadakan pakan lele yang berkualitas agar hasil panen lele bisa optimal. Dengan pemberian pakan yang berkualitas diharapkan pengurangan jumlah panen lele dapat diminimalisir; Memberikan pelatihan teknik budidaya lele yang efektif.

Ada berbagai macam tipe kolam yang bisa digunakan untuk tempat budidaya ikan lele. Setiap tipe kolam memiliki keunggulan dan kelemahan masing-masing bila ditinjau dari segi usaha budidaya. Untuk memutuskan kolam apa yang cocok, harap pertimbangkan kondisi lingkungan, ketersediaan tenaga kerja dan sumber dana ada. Tipe-tipe kolam yang umum digunakan dalam budidaya ikan lele adalah kolam tanah, kolam semen, kolam terpal, jaring apung dan keramba. Namun dalam artikel ini akan dibahas kolam tanah, mengingat jenis kolam ini paling banyak digunakan oleh para peternak ikan. Tahapan yang harus dilakukan dalam menyiapkan kolam tanah adalah sebagai berikut:

a. Pengeringan dan pengolahan tanah

Sebelum benih ikan lele ditebarkan, kolam harus dikeringkan terlebih dahulu. Lama pengeringan berkisar 3-7 hari atau bergantung pada teriknya sinar matahari. Sebagai patokan, apabila permukaan tanah sudah retak-retak, kolam bisa dianggap sudah cukup kering. Pengeringan kolam bertujuan untuk memutus keberadaan mikroorganisme jahat yang menyebabkan bibit penyakit. Mikroorganisme tersebut bisa berkembang

dari periode budidaya ikan lele sebelumnya. Dengan pengeringan dan penjemuran, sebagian besar mikroorganisme patogen akan mati. Setelah dikeringkan, permukaan tanah dibajak atau dibalik dengan cangkul. Pembajakan tanah diperlukan untuk memperbaiki kegemburan tanah dan membuang gas beracun yang tertimbun di dalam tanah. Bersama dengan proses pembajakan, angkat lapisan lumpur hitam yang terdapat di dasar kolam. Lumpur tersebut biasanya berbau busuk karena menyimpan gas-gas beracun seperti amonia dan hidrogen sulfida. Gas-gas itu terbentuk dari tumpukan sisa pakan yang tidak dimakan ikan.

b. Pengapuran dan pemupukan

Pengapuran berfungsi untuk menyeimbangkan keasaman kolam dan membantu memberantas mikroorganisme patogen. Jenis kapur yang digunakan adalah dolomit atau kapur tohor. Pengapuran dilakukan dengan cara ditebar secara merata di permukaan dasar kolam. Setelah ditebari kapur, balik tanah agar kapur meresap ke bagian dalam. Dosis yang diperlukan untuk pengapuran adalah 250-750 gram per meter persegi, atau tergantung pada derajat keasaman tanah. Semakin asam tanah semakin banyak kapur yang dibutuhkan. Langkah selanjutnya adalah pemupukan. Gunakan paduan pupuk organik ditambah urea dan TSP. Jenis pupuk organik yang dianjurkan adalah pupuk kandang atau pupuk kompos. Dosisnya sebanyak 250-500 gram per meter persegi. Sedangkan pupuk kimianya adalah urea dan TSP masing-masing 15 gram dan 10 gram per meter persegi. Pemupukan dasar kolam bertujuan untuk menyediakan nutrisi bagi biota air seperti fitoplankton dan cacing. Biota tersebut berguna untuk makanan alami ikan lele.

c. Pengaturan air kolam

Ketinggian air yang ideal untuk budidaya ikan lele adalah 100-120 cm. Pengisian kolam dilakukan secara bertahap. Setelah kolam dipupuk, isi dengan air sampai batas 30-40 cm. Biarkan kolam tersinari matahari selama satu minggu. Dengan kedalaman seperti itu, sinar matahari masih bisa tembus hingga dasar kolam dan memungkinkan biota dasar kolam seperti fitoplankton tumbuh dengan baik. Air kolam yang sudah ditumbuhi fitoplankton berwarna kehijauan. Setelah satu minggu, benih ikan lele siap ditebar. Selanjutnya, air kolam ditambah secara berkala sesuai dengan pertumbuhan ikan lele sampai pada ketinggian ideal.



Gambar 2. Model Kolam lele Sekat

2. Pengolahan Lele Menjadi Abon dan Distribusi

Untuk pengolahan lele menjadi abon maka dilakukan dengan Memberikan pelatihan kepada takmir dan ibu-ibu majlis taklim Masjid Abu Bakar Ash Siddiq dan pengadaan alat tentang cara mengolah hasil panen lele menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi, dalam hal ini adalah abon lele, mulai dari produksi sampai pengemasan sebelum didistribusi ke konsumen. Distribusi hasil panen dilakukan dengan Memberikan pelatihan teknik pemasaran yang baik dan benar, baik melalui offline maupun penggunaan teknologi informasi sebagai media pemasaran produk.

Pengolahan lele menjadi abon bahan – bahan yang perlu dipersiapkan yaitu : 220 gr daging lele blender tanpa duri, 4 siung bawang putih, 1/2 , bawang Bombay, 5 bawang merah, 1/2 sdt ketumbar, 1 cabe merah besar buang biji, 3 btr kemiri, 1 ruas lengkuas geprek, 3 daun salam, 1 ruas kunyit, gula dan garam. Sedangkan alat – alat yang dibutuhkan yaitu : penggorengan, kompor, wajan, sendok, garpu, telenan, penci, pisau, ulekan, spiner untuk menghilangkan minyak agar kering.

Langkah – langkah pembuatannya yaitu : Lele yg sudah dibersihkan lumuri dg garam dan bawang putih lalu goreng hg kuning saya pakai 5 ekor lele ukuran besar. Pisahkan lele dr duri nya kmdian blender sisihkan, Blender semua bumbu kecuali daun salam dan lengkuas Tumis masukan daun salam dan lengkuas setelah harum masukan lele masak sampai tercampur rata dan beri gula garam, Setelah matang kemudian diangkat dan didinginkan kemudian dikeringkan minyaknya dengan dimasukan dalam alat spiner.

Kandungan gizi ikan lele bagi kesehatan sangat tinggi protein dan banyak manfaatnya. Ikan lele juga memiliki leusin yang merupakan asam amino esensial sangat diperlukan anak pada masa pertumbuhan untuk menjaga keseimbangan nitrogen dan perombakan serta pembentukan protein otot. Manfaat ikan lele secara menyeluruh antara lain :

a. Sebagai sumber Protein

Ikan air tawar ini apabila dikonsumsi dapat menjadi sumber protein hewani yang bisa mencukupi kebutuhan harian anda. Didalam protein ikan lele terkandung asam amino esensial lisin, metionin dan leusin yang lebih tinggi jika dibandingkan yang terkandung didalam susu dan daging. Leusin berguna untuk membantu proses pertumbuhan pada anak.

b. Sebagai Pembentukan tulang dan gigi

Didalam ikan lele kandungan fosfor cukup tinggi yang berguna untuk memberi energi dalam metabolisme. Fosfor juga berfungsi membantu penyerapan kalsium. Pada ibu hamil fosfor berguna untuk pembentukan tulang pada janin, apabila asupan fosfor untuk janin kurang makan akan mengambilnya dari sang ibu, ini dapat menyebabkan sang ibu mengalami osteoporosis. Fosfor adalah mineral urutan kedua dalam daftar mineral yang sangat dibutuhkan tubuh. Mineral ini sangat berperan dalam pembentukan tulang dan gigi. Kekurangan mineral fosfor ini bisa sangat berbahaya

bagi kesehatan tubuh anda, karena anda dapat menderita tulang keropos yang dapat berujung kelumpuhan apabila berlangsung sangat lama.

c. Baik untuk Otak dan Jantung

Walaupun harga ikan ini relatif terjangkau jika dibandingkan dengan jenis ikan air tawar yang lain, akan tetapi kandungannya tidak kalah jika dibanding dengan ikan salmon dan tuna. Ikan lele juga mengandung asam omega 3 dan omega 6 yang sangat baik bagi kinerja otak serta dapat mencegah penyakit jantung. Mengonsumsi ikan lele secara teratur dapat menurunkan kolesterol, diabetes serta jantung koroner. Asam omega3 juga membantu perkembangan otak dan fungsi penglihatan pada bayi.

d. Menurunkan Tekanan Darah

Para ahli telah melakukan penelitian yang menemukan pula manfaat dari asam omega3 bagi tubuh yaitu dapat menurunkan tekanan darah tinggi, merawat kesehatan kulit terutama dari ekzema dan dermatitis, serta berperan dalam pembentukan cortese otak. Ekzema adalah peradangan hebat yang menyebabkan pembentukan lepuh atau lebung kecil pada kulit hingga akhirnya pecah dan mengeluarkan cairan. Setelah kita membahas pengetahuan tentang nilai gizi, manfaat kesehatan dan jenis – jenis ikan lele

Distribusi produk lele menjadi abon dilakukan secara luas dengan menggunakan aplikasi media sosial seperti Facebook, Whatshaap, Instagram maupun melalui Website khusus. Sarana ini digunakan sebagai pemasaran produk yang dapat dinikmati tidak hanya oleh masyarakat disekitar masjid saja akan tetapi kalangan masyarakat luas. Media sosial menjadi sarana yang paling efektif dalam pemasaran produk abon lele karena dapat langsung tersampaikan informasi kepada pembeli, sehingga animo masyarakat untuk menikmati abon lele sangat tinggi. Hal ini mempengaruhi produksi abon lele mengalami peningkatan yang berpengaruh terhadap omset yang didapatkan. Untuk itu omset yang diperoleh takmir masjid abu bakar al Siddiq tidak hanya dari penjualan abon lele tetapi juga dari penjualan lele yang belum diolah.



Gambar 3. Produk abon lele

3. Revitalisasi Ekonomi Masjid

Revitalisasi ekonomi masjid dilakukan dengan melakukan perombakan dalam pembudidayaan dan pengolahan lele, sehingga berdaya guna dapat menambah pemasukan takmir masjid dalam mengelola kebutuhan masjid serta membantu tambahan dana untuk pembangunan masjid. Selain itu juga dalam menegemen pengelolaan keuangan takmir masjid perlu dilakukan perubahan dengan lebih rapi dan sistematis. Untuk itu diadakan pelatihan akuntansi tentang pembukuan keuangan. Melalui pelatihan pembukuan keuangan, maka laporan keuangan masjid dapat terkontrol dengan baik. Di samping itu juga dapat dilihat secara detail dan rinci keuntungan bersih dari pengolahan abon lele dan penjualan lele. Pelatihan pembukuan keuangan dilakukan oleh tenaga ahli di bidang akuntansi yang didatangkan dari fakultas ekonomi akutansi universitas Brawijaya Malang. Pengelolaan ekonomi masjid terjadi perombakan yang tadinya masih bersifat sederhana dan manual dengan mencatat di buku kas, sekarang telah mengalami perubahan bersifat modern dengan menggunakan program *excel* maupun dengan aplikasi keuangan, sehingga lebih sistematis dan dalam pengerjaan laporan keuangan lebih efektif dan efisien.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat upaya revitalisasi ekonomi masjid melalui pengolahan lele menjadi abon di desa pandan landing kecamatan wagir, dapat meningkatkan produksi lele melalui program budidaya lele kolam bersekat, Dapat meningkatkan omset ekonomi masjid melalui pengolahan lele menjadi abon serta pemasaran dan distribusi dilakukan secara offline maupun on line dengan menggunakan media sosial dan website. Program pengabdian masyarakat ini dapat merevitalisasi ekonomi masjid sehingga mampu memberi tambahan dana bagi renovasi masjid serta perubahan sistem pengelolaan keuangan masjid yang bersifat manual dan sederhana berubah menjadi modern dengan menggunakan aplikasi program pembukuan keuangan yang lebih efektif dan efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Supriati, L. dkk., 2015. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Abon Lele Sebagai Upaya Revitalisasi Posyandu Mandiri Di Desa Gading Kulon Kabupaten Malang. *Journal of Innovation and Applied Technolgy*, 1 (2), hal.105-110
- Kurniansyah, Z. 2016. *Pengolahan Abon Lele di Kampung Lele*. [Online] https://www.academia.edu/16155633/PENGOLAHAN_ABON_LELE_DI_KAMPUNG_LELE, diakses pada 08/09/2020
- Tanpa nama. Panduan Lengkap Budidaya Lele. <https://alamtani.com/budidaya-ikan-lele/>, diakses pada 01/10/2020
- Tumidi.S.ST. 2015. Membuat Abon Lele. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/78894/Membuat-Abon-Ikan-Lele/>, diakses pada 09/09/2020