

Sebagian orang menganggap bahwa ikan berkumis (lele) itu menjijikkan. Mungkin karena bentuknya yang panjang, berlendir dan sangat licin jika dipegang. Habitatnya pun di air keruh dan berlumpur. Dibalik bentuknya yang aneh tersebut, ikan lele memiliki rasa yang gurih dan dapat diolah menjadi beraneka ragam jenis masakan. Kandungan gizi yang ada pada tubuh ikan lele pun cukup banyak dan sangat bermanfaat.



Ikan konsumsi ini sudah merambah di berbagai penjuru kota di Indonesia, karena sangat mudah untuk di budidaya dan juga sangat murah harganya. Melihat segudang manfaat dan prospek kedepan dari ikan lele yang begitu menggiurkan tersebut mampu dimanfaatkan oleh bapak Mariani sebagai bentuk usaha yang layak untuk ditekuni.

Sejak tahun 1987 Mariani sudah menjalankan usaha pembibitan lele yang berjalan hingga sekarang ini. hasilnya pun sangat lumayan sehari mampu menyettor ke pedagang lele di wilayah Kediri mencapai 3-4 ton.



Dengan hasil lele yang sangat melimpah tersebut Mariani ingin sekali menjual ikan lele dalam bentuk olahan. Dan akhirnya pada bulan Januari silam mampu menciptakan tempat wisata Edukasi Kampung Lele yang terletak di Dusun Cakruk RT 01 RW 4 Desa Tales Kecamatan Ngadiluwih.

Mariani Saat ditemui ditempat usahanya (03/5) mengatakan “Selama saya menjalankan usaha budidaya lele ini, yang selalu ada dipikiran ini adalah bagaimana membuat variasi-variasi menu berbahan dasar lele yang cocok dilidah para konsumen. Apalagi bagi anak-anak, makan ikan itu sangat dianjurkan karena dapat menambah asupan gizi dan menyehatkan tubuh.”



Gambar 1. Pond ikan di Kampung Lele yang digunakan untuk edukasi masyarakat tentang ikan lele

