

Penyuluhan Pengolahan Ikan Lele Menjadi Nugget Lele

Counseling in the Processing of Catfish Into Catfish Nuggets

Ade Vera Yani^{1)*}, Dasir²⁾, Idealistuti³⁾,
Suyatno⁴⁾, Khusnul Khotimah⁵⁾, Khairunisa Br Tamba⁶⁾

¹²³⁴⁶⁾Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia

⁵⁾Program Studi Akuakultur, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia

*Corresponding author: email: adeverayani@yahoo.co.id; Telp: 081373003786

Received June 2023, Accepted July 2023

ABSTRAK. Ikan Lele merupakan ikan yang sudah familiar di masyarakat serta mempunyai nilai gizi yang tinggi. Kelurahan Plaju Darat, Kecamatan Plaju adalah satu kota di Palembang dimana masyarakatnya banyak beternak ikan lele. Ikan lele umumnya diolah menjadi pecel lele atau mangut lele. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan potensi ikan lele dan diversifikasi olahan ikan lele. Metode pengabdian dilakukan dengan penyuluhan dan disertai praktik pembuatan nugget lele. Hasil yang diperoleh dari pengabdian ini meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan ikan lele menjadi nugget lele. Diharapkan masyarakat peternak lele di Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju dapat mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilannya untuk meningkatkan nilai tambah ikan lele menjadi nugget lele serta menambah penghasilan keluarga.

Kata Kunci : penyuluhan; potensi ikan lele; nugget lele

ABSTRACT. *Catfish is a fish that is well known in the community and has high nutritional value. Plaju Darat Village, Plaju District is a city in Palembang where many people raise catfish. Catfish are generally processed into catfish pecel or catfish mangut. The implementation of this service activity aims to increase the potential of catfish and diversify processed catfish. The service method is carried out by counseling and accompanied by the practice of making catfish nuggets. The results obtained from this service increase the knowledge and skills of processing catfish into catfish nuggets. It is hoped that the catfish farming community in Plaju Darat Village, Plaju District, can implement their knowledge and skills to increase the added value of catfish into catfish nuggets and increase family income.*

Keywords: Counseling; catfish potential; catfish nuggets

PENDAHULUAN

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan yang banyak terdapat di masyarakat. Ikan lele mempunyai banyak kelebihan. Salah satu ikan yang mempunyai nilai gizi tinggi yaitu ikan lele. Kandungan protein pada ikan lele cukup tinggi yaitu sekitar 17,7%; lemak 4,8%; mineral 1,2%; dan air 76% (Ubaidillah dan Hersulistyorini, 2010). Selain itu pada ikan lele juga kaya akan leusin dan lisin dan asam lemak omega-3 dan omega-6 (Santoso *et al.*, 2019).

Lele merupakan ikan yang sangat familiar, mudah didapatkan, tergolong murah, dan mudah dibudidayakan, tidak memerlukan lahan luas dan khusus sebagai tempat budidaya, serta minim resiko dan murah dalam hal pemeliharaan (Pujiastuti *et al.*, 2022). Salah satu daerah di kota Palembang yang banyak masyarakatnya beternak lele adalah Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju.

Ikan lele selama ini diolah dalam bentuk yang umum di masyarakat seperti pecel lele atau mangut lele. Oleh karena itu perlu dilakukan penyuluhan dan pengolahan nugget lele sebagai salah satu diversifikasi olahan ikan lele.

Nugget adalah produk olahan berbahan dasar daging giling yaitu daging sapi, ayam atau ikan yang dibuat melalui pencetakan dan pemotongan berbentuk persegi empat yang dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered and breaded*) (Mughtar *et al.*, 2020)

Pembuatan nugget ikan sebenarnya tidak sulit, akan tetapi banyak ibu-ibu yang tidak mengetahui bagaimana proses pembuatan nugget ikan (Yusuf *et al.*, 2020). Ada banyak

keuntungan yang didapat dengan mengolah ikan lele menjadi nugget antara lain lebih mudah untuk dimakan, lebih praktis, lebih ekonomis dan efisien. Selain itu juga dapat menambah perekonomian keluarga jika dikembangkan menjadi usaha.

METODE

Peserta pengabdian adalah ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok PKK yang mempunyai usaha peternakan ikan lele di Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju, Palembang. Ibu-ibu PKK yang berpartisipasi ini diharapkan dapat menjadi motivator dan untuk memperluas pengetahuan tentang pengolahan ikan lele menjadi nugget lele sehingga dapat menjadi kegiatan usaha pada skala rumah tangga yang ada di Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju. Metodologi yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Prodi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang memberikan penyuluhan mengenai pengolahan ikan lele menjadi nugget lele disertai praktik pembuatan nugget lele. Diharapkan dengan kegiatan pengabdian ini peternak ikan lele yang ada di Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju dapat mengimplementasikan pengetahuan dan keterampilannya sehingga dapat memberikan nilai tambah pada ikan lele dengan mengolahnya menjadi nugget lele dan dapat menambah penghasilan keluarga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan penyuluhan ini dilaksanakan pada tanggal 26 Januari 2023, bertempat di kantor Lurah Plaju Darat Kecamatan Plaju, dimana sebelumnya telah dilakukan sosialisasi dan permohonan izin kepada Lurah Plaju Darat dan warga terutama ibu-ibu PKK di Kelurahan Plaju Darat. Kegiatan ini dihadiri oleh 25 orang ibu-ibu PKK dan warga yang mempunyai usaha peternakan lele.

Pelaksanaan kegiatan berlangsung lancar dan peserta pengabdian sangat antusias terhadap materi yang disampaikan. Selama kegiatan pengabdian berlangsung, peserta mengikuti kegiatan penyuluhan dan cara pembuatan nugget lele dengan semangat dan kebersamaan. Banyak pertanyaan yang diajukan oleh peserta pengabdian terhadap materi yang disampaikan bahkan ibu-ibu PKK ikut memberikan saran mengenai penambahan bumbu yang bisa dipakai untuk menambah cita rasa nugget lele.

Pemilihan bahan baku ikan lele dilatarbelakangi banyaknya peternak ikan lele di daerah Plaju Darat Kecamatan Plaju. Pemanfaatan lele dipekarangan rumah meningkatkan ketahanan pangan keluarga. Nugget adalah salah satu produk olahan daging yang dibekukan dengan proses pembuatan melalui tahap penggilingan dan ditambahkan beberapa jenis bumbu dan tepung sebagai bahan pengikat, yang dicetak dan dilumuri dengan tepung roti (Yaswinda *et al.*, 2020). Nugget ikan (*fish nugget*) merupakan bentuk olahan daging ikan yang dihaluskan dan dicampur dengan bahan pengikat serta bumbu-bumbu kemudian dilanjutkan dengan pengukusan. Adonan yang telah dikukus kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu dan dicelupkan pada bahan pencelup lalu dilapisi dengan tepung roti. Nugget yang telah dilumuri tepung roti dapat langsung digoreng untuk dikonsumsi atau disimpan pada suhu pembekuan jika tidak langsung digoreng (Hazman *et al.*, 2022).

Pengolahan bertujuan untuk menghasilkan produk pangan berbahan baku ikan dalam bentuk yang berbeda dengan ikan segar. Pengolahan menghasilkan berbagai aneka macam olahan sehingga menunjang diversifikasi produk olahan ikan. Menurut Ira *et al.*, (2019) bahwa diversifikasi produk adalah langkah untuk menghasilkan aneka produk pangan sehingga menjadi suatu produk yang inovatif dan dapat mewujudkan perekonomian yang lebih baik pada suatu kelompok masyarakat.

Pengolahan adalah salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan dan mempertahankan mutu bahan pangan. Pengolahan ikan menjadi nugget merupakan cara pengolahan yang mudah dilakukan sehingga berpeluang untuk menjadi suatu usaha pengolahan pangan, baik dalam bentuk usaha industri rumah tangga maupun usaha dengan skala besar. Dengan demikian dapat meningkatkan hasil produksi dan menambah pendapatan masyarakat. Memanfaatkan potensi perikanan dalam bentuk pengolahan lanjutan dapat membantu menguatkan perekonomian keluarga peternak ikan (Wardhani *et al.*, 2021).

Berdasarkan pengamatan kegiatan penyuluhan dan pengolahan nugget ikan lele ini, secara kualitatif dapat dikatakan berhasil sesuai target yang ingin dicapai. Hal ini ditunjukkan dengan antusias para peserta mulai dari awal hingga akhir kegiatan pengabdian,

para peserta aktif dan mengajukan pertanyaan selama proses pembuatan nugget ikan lele, peserta pengabdian mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan baru yang bermanfaat mengenai pengolahan nugget lele.



Gambar 1. Penyuluhan dan pengolahan nugget lele



Gambar 2. Bersama Lurah Plaju Darat

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan penyuluhan yang telah dilakukan di Kelurahan Plaju Darat Kecamatan Plaju Kota Palembang, dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan penyuluhan dan praktik pembuatan nugget lele ini merupakan kegiatan yang sangat tepat dilaksanakan sebagai metode dalam pengabdian kepada masyarakat. Diharapkan dengan pengabdian ini dapat menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan ikan lele.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lurah Plaju Darat, Ibu-ibu PKK, dan pembudidaya ikan lele yang telah membantu dan mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR REFERENSI

- Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G. N. (2019). Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Services Journal (CSJ)*, 2(1), 18–22.
- Fitriani, F., Imaniska, U., Faustiar, I. L., & Mudjihartik, E. (2019). Pelatihan Pengolahan Nugget Lele Bagi Masyarakat Desa Gelang Sidoarjo. *Abadimas Adi Buana*, 03(1), 17–20.

- Hazman, F., Rani, A. M., Ismaya, D. R., Maharani, S., Maulana, M. A., Rahman, A., Panggabean, R. S., Rodiah, N., Kunsino, F. S., & Kartika. (2022). Sosialiasai Nugget Sayur Ikan Patin Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan di Desa Koto Damai Kampar Kiri Tengah. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 4(2), 168–174.
- Ira, Palupi, R. D., & Haslianti. (2019). Pelatihan Peningkatan Keterampilan Perempuan Pesisir Sebagai Penggerak Ekonomi Keluarga di Desa Batu Jaya Sulawesi Tenggara. *Manajemen IKM*, 14(2), 102–108.
- Muchtar, F., Bahar, H., & Lestari, H. (2020). Pemanfaatan Protein Hewani Melalui Pengolahan Nugget Ikan Tuna Di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara. *Abdi Masyarakat*, 2(1), 11–14.
- Santoso, S., Yanti, W. S., & Manajemen, E. (2019). Pengolahan Ikan Lele Menjadi Nugget Sehat Dalam Berwirausaha. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 03(03).
- Sulvinajayanti, Saleh, A. A., & Syarifuddin, A. D. I. (2022). Pemberdayaan Perempuan Nelayan dalam Pengembangan Usaha Abon dan Nugget di Desa Lotang Salo Kecamatan Suppa Kabupaten Pinrang. *Panrita Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 267–276.
- Ubaidillah, A., & Hersulistyorini, W. (2010). Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1(2).
- Wardhani, W., Zulalili, Rahimah, E., & Simamora, A. M. (2021). Pelatihan Pengolahan Ikan menjadi Nugget di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 250–255.
- Yaswinda, Elida, Nofriyanti, Y., & Sari, Y. I. (2020). Pelatihan Kewirausahaan Wanita Nelayan dalam Pengolahan Ikan di Kelurahan Ulak Karang. *Abdi Humaniora*, 2(1), 15–24.
- Yusuf, M., Munir, M., & Suwardana, H. (2020). Pengembangan Kewirausahaan Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Peningkatan Pendapatan Nelayan di Desa Karangagung Kecamatan Palang Kabupaten Tuban. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 2(2), 16–20.