

Edukasi Pembuatan Nugget Ikan Lele sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Pendapatan UMKM D'pore Meme Situbondo

Education on Making Catfish Nuggets as an Alternative Business to Increase Income for UMKM D'pore Meme Situbondo

Andina Mayangsari^{1*}, Kawakibi Ahmad Fadhil Mikala², Ahmad Mufid³

¹⁻³Fakultas Pertanian Sains & Teknologi,
Universitas Abdurrahman Saleh Situbondo, Indonesia

Jl.PB. Sudiman No. 07 – Situbondo, 68312, Indonesia

Korespondensi penulis: anmajas66@gmail.com *

Article History:

Received: September 11, 2024

Revised: Oktober 19, 2024

Accepted: November 12, 2024

Published: November 15, 2024

Keywords: Catfish, catfish nuggets, UMKM

Abstract. *Catfish is a fish that is familiar to the community and has high nutritional value. FPST catfish biofloc pond is a practice area for entrepreneurship learning for students with the harvest directly marketed to catfish collectors. Dpore Meme Micro Business is one of the MSMEs in Situbondo that is engaged in the business of processing fish products into shredded fish and chili sauce. The problem faced by Dpore meme MSMEs currently is the need for diversification of superior products so that it can attract more consumers in the future. With the unprocessed catfish harvest to increase its added value, FPST collaborates with Dpore Meme MSMEs to process it into a product that will later become a new product from Dpore Meme MSMEs. The service method is carried out through counseling and accompanied by the practice of making catfish nuggets, packaging and branding. The results obtained from this service increase the knowledge and skills of processing catfish into catfish nuggets. It is hoped that this service can increase the knowledge and skills of Dpore meme MSMEs in processing catfish as well as becoming a new product for product diversification in its MSME.*

Abstrak

Ikan Lele merupakan ikan yang sudah familiar di masyarakat serta mempunyai nilai gizi yang tinggi. Kolam bioflok lele FPST merupakan sebuah lahan praktik untuk pembelajaran kewirausahaan kepada mahasiswa dengan hasil panennya langsung dipasarkan kepada pengepul lele. Usaha Mikro Dpore Meme merupakan salah satu UMKM di Situbondo yang bergerak pada usaha pengolahan hasil ikan menjadi abon dan sambal. Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Dpore meme saat ini adalah perlu adanya diversifikasi produk unggulan sehingga akan dapat menarik lebih banyak konsumen kedepannya. Dengan adanya hasil panen lele yang belum diolah untuk meningkatkan nilai tambahnya FPST bekerjasama dengan UMKM Dpore Meme untuk mengolahnya menjadi produk yang nantinya menjadi produk baru dari UMKM Dpore Meme. Metode pengabdian dilakukan dengan penyuluhan dan disertai praktik pembuatan nugget lele, pengemasan dan branding. Hasil yang diperoleh dari pengabdian ini meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pengolahan ikan lele menjadi nugget lele. Diharapkan dengan pengabdian ini dapat menambah pengetahuan dan keterampilan UMKM Dpore meme dalam pengolahan ikan lele sekaligus menjadi produk baru untuk diversifikasi produk di UMKMnya

Kata kunci: Ikan lele, nugget lele, UMKM

1. PENDAHULUAN

Ikan lele adalah salah satu jenis ikan yang sangat umum ditemukan di masyarakat. Ikan ini memiliki berbagai keunggulan, terutama kandungan gizinya yang tinggi. Lele kaya akan protein dengan kandungan sekitar 17,7%, lemak 4,8%, mineral 1,2%, dan kadar air mencapai 76% (Ubaidillah and Hersulistiyorini, 2010). Selain itu, lele juga mengandung asam amino esensial seperti leusin dan lisin, serta asam lemak omega-3 dan omega-6 (Santoso, Yanti and Deni, 2019). Lele dikenal sebagai ikan yang populer, mudah diperoleh, harganya terjangkau, serta mudah dibudidayakan karena tidak memerlukan lahan yang luas atau fasilitas khusus, dengan perawatan yang cukup sederhana dan biaya yang rendah (Ratulangi, Junaidi and Setyono, 2022).

Di Situbondo, salah satu tempat budidaya lele menggunakan sistem bioflok adalah kolam budidaya di Fakultas Pertanian Sains & Teknologi, Universitas Abdurachman Saleh. Hasil panen lele dari kolam ini biasanya langsung dijual kepada pengepul untuk dipasarkan kepada konsumen. Namun, kegiatan ini masih memiliki keterbatasan dalam peningkatan nilai tambah, karena belum ada proses pengolahan lebih lanjut.

Usaha Mikro Dpore Meme merupakan salah satu UMKM di Situbondo yang bergerak pada usaha pengolahan hasil ikan menjadi abon dan sambal. UMKM ini terus berkembang karena beriringan dengan gaya hidup modern yang serba instan semakin memperkuat alasan prospektifnya permintaan pasar bagi produk-produk makanan olahan siap saji (Rahman, 2023). Hal ini didukung oleh proyeksi jumlah penduduk Indonesia yang mencapai lebih dari 250 juta dan meningkatnya angka konsumsi ikan nasional mencapai 55,37 kg/kapita pada tahun 2021, tumbuh 1,48% dibanding tahun sebelumnya yang sebesar 54,56 kg/kapita merupakan suatu potensi pasar yang sangat menjanjikan bagi produk abon ikan.

Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Dpore meme saat ini adalah perlu adanya diversifikasi produk unggulan sehingga akan dapat menarik lebih banyak konsumen kedepannya. Dalam program pengabdian ini tim akan memberikan pelatihan pengolahan lele menjadi nugget lele, pengemasan dan branding produk sebagai produk baru dari UMKM Dpore meme. Hal ini dikarenakan nugget adalah produk olahan yang banyak digemari baik anak-anak hingga orang dewasa. 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 untuk bahan bakunya sudah terjamin yakni dengan suplai lele segar dari kolam lele bioflok Fakultas Pertanian Sains dan Teknologi Unars.

2. METODE

Peserta pengabdian adalah mitra pengabdian yakni UMKM Dpore Meme dengan seluruh karyawannya dan beberapa mahasiswa dari pengelola kolam bioflok FPST Unars. Mitra Dpore meme diharapkan dapat menjadikan hasil produk ini berkesinambungan sebagai diversifikasi produk pada UKMnya, Sedangkan untuk mahasiswa diharapkan dapat menyerap materi dan keterampilan dengan sebaik-baiknya untuk motivasi wirausaha kedepan. Metodologi yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah Tim Pengabdian Kepada Masyarakat Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Sains & Teknologi Universitas Abdurachman Saleh memberikan penyuluhan mengenai pengolahan ikan lele menjadi nugget lele disertai praktik pembuatan nugget lele, pengemasan dan branding.

3. HASIL

Pelaksanaan penyuluhan ini dilaksanakan pada tanggal 24 Oktober 2024, bertempat di Lokasi UMKM Dpore Meme yakni Jl Alas Malang, Area Sawah Alas Malang, Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo.

Pelaksanaan kegiatan berlangsung lancar dan peserta pengabdian sangat antusias terhadap materi yang disampaikan. Selama kegiatan pengabdian berlangsung, peserta mengikuti kegiatan pemaparan materi, praktek pembuatan nugget lele dan penjelasan branding dengan semangat dan kebersamaan.

Pemaparan materi mencakup penjelasan tentang tujuan dan manfaat dari kegiatan pengabdian ini, serta materi terkait pengolahan nugget lele. Dalam sesi ini, ketua tim pelaksana menyampaikan beberapa potensi pasar produk makanan olahan yang dapat diusahakan, proses singkat pengolahan, packing, branding dan pemasaran.



Gambar 1. Pemaparan Materi

Proses singkat praktek pembuatan lele menjadi nugget meliputi : Pembersihan ikan lele dari bagian kepala, tulang, dan isi perutnya. Setelah itu, kukus atau rebus ikan hingga matang, lalu suwir atau haluskan dagingnya. Selanjutnya pencampuran bahan: campur daging lele yang

telah dihaluskan dengan bahan lain seperti tepung terigu, tepung tapioka, telur, bawang, penyedap rasa, garam, merica, kemiri dan bahan lainnya lalu aduk hingga tercampur merata. Selanjutnya pembentukan, pengukusan, pelapisan tepung roti dan penggorengan.

Langkah selanjutnya adalah proses packin. Nugget lele dipacking kedalam plastik PE yang dapat di vacum, berat bersih setiap kemasan adalah 200 gram. Produk kemudian di vacum dengan tujuan untuk menjaga kualitas nugget dan memperpanjang masa simpannya. Pendampingan branding dilakukan dengan memberikan design label keninian sebagai daya tarik, meningkatkan persepsi kualitas, menyampaikan informasi produk, dan membangun brand awareness produk nugget lele tersebut (Salomon, Kosasih and Sukania, 2019).



Gambar 2. Desain label produk nugget lele

Pemrosesan ikan bertujuan untuk menciptakan produk pangan berbasis ikan yang memiliki bentuk berbeda dari ikan segar. Proses ini menghasilkan beragam produk olahan, sehingga mendukung diversifikasi produk berbasis ikan. Menurut (Ira, Palupi and Haslianti, 2019), diversifikasi produk adalah langkah untuk menciptakan variasi pangan yang inovatif, yang pada gilirannya dapat memperkuat perekonomian masyarakat tertentu.

Pengolahan juga berfungsi memperpanjang masa simpan dan menjaga kualitas pangan. Salah satu metode pengolahan ikan yang mudah dilakukan adalah pembuatan nugget, yang berpotensi menjadi usaha pengolahan makanan baik pada skala industri rumah tangga maupun skala besar. Dengan demikian, produksi dapat ditingkatkan, dan pendapatan masyarakat bertambah. Mengoptimalkan potensi perikanan melalui pengolahan lebih lanjut juga dapat memperkuat ekonomi keluarga nelayan atau 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 3. Gambar proses pembuatan dan hasil produk

4. KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan penyuluhan yang telah dilakukan di Dpore meme Situbondo, 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 UMKM Dpore meme dalam pengolahan ikan lele sekaligus menjadi produk baru untuk diversifikasi produk di UMKMnya.

DAFTAR REFERENSI

- Ira, I., Palupi, R. D., & Haslianti, H. (2019). Pelatihan peningkatan keterampilan perempuan pesisir sebagai penggerak ekonomi keluarga di Desa Batu Jaya Sulawesi Tenggara. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 102–108.
- Rahman, N. V. (2023). Analisis strategi pemasaran abon ikan bandeng laut produksi usaha mikro "Dpore Meme" Desa Alasamalang, Kecamatan Panarukan, Kabupaten Situbondo.
- Ratulangi, R., Junaidi, M., & Setyono, B. D. H. (2022). Performa pertumbuhan ikan lele (*Clarias sp.*) pada budidaya teknologi microbubble dengan padat tebar yang berbeda. *Jurnal Perikanan Unram*, 12(4), 544–554.
- Salomon, L. L., Kosasih, W., & Sukania, I. W. (2019). Pendampingan pengembangan produk baru pada industri kecil menengah produk makanan ringan guna peningkatan daya saing. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(2).

- Santoso, S., Yanti, W. S., & Deni, R. (2019). Pengolahan ikan lele menjadi nugget sehat untuk menumbuhkan kreativitas masyarakat dalam berwirausaha. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 3(3).
- 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., et al. (2021). Pelatihan pengolahan ikan menjadi nugget di Desa Percut Kabupaten Deli Serdang. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 250–255.