

PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET IKAN DI BRANGGAH SEBAGAI SALAH SATU USAHA DEFERENSIASI PENGOLAHAN LELE

Shintawati Dyah Purwaningrum¹, Niyar Candra Agustin², Sukaryo³, Sri Subekti⁴,
January Jefry P⁵

^{1,2,3,4,5}) Fakultas Teknik, Universitas Pandanaran Semarang
email:shintawatidp@unpand.ac.id

Abstrak

Tujuan dari pelaksanaan pengabdian pada masyarakat pelatihan pembuatan nugget ikan berupa meningkatkan diferensiasi pengolahan lele hasil panen dari penduduk dusun Branggah desa Nyatnyono. Selain itu juga warga dapat memperoleh pengetahuan cara pembuatan nugget lele dan dapat membuat nugget lele secara mandiri untuk tambahan income keluarga. Antusias warga besar saat mengikuti kegiatan pembuatan nugget lele dengan perhitungan laba yang diperoleh per nuggetnya sebesar Rp 1.437,00.

Kata kunci : Pelatihan, Nugget Lele, Diferensiasi

Abstract

The aim of implementing community service training in making fish nuggets is to increase differentiation in the processing of harvested catfish from the residents of Bnggagah hamlet, Nyatnyono village. Apart from that, residents can also gain knowledge on how to make catfish nuggets and can make catfish nuggets independently to increase family income. The enthusiasm of the residents was great when they took part in the activity of making catfish nuggets with the calculation of the profit obtained per nugget amounting to IDR 1,437.00.

Keywords: Training, Catfish Nuggets, Differentiation

PENDAHULUAN

Branggah salah satu dusun di Desa Nyatnyono yang berada di Kecamatan Ungaran Barat, Kabupaten Semarang terletak di lereng Gunung Ungaran (Zulaidah et al., 2023). Beberapa penduduk di desa tersebut memelihara lele karena adanya sumber mata air (sendang) yang terus mengalir. Lele yang dihasilkan dari pemanenan biasanya dijual dalam bentuk ikan segar. Apabila dalam waktu panen bersamaan harga lele menjadi lebih murah dari biasanya. Sifat alami lele mudah rusak sehingga dibutuhkan proses pengolahan yang memiliki nilai ekonomis dan digemari masyarakat. Perlu dilakukan usaha dalam peningkatan daya simpan produk hasil pemanenan lele. Berdasarkan hal tersebut tim pengabdian kepada masyarakat memberi edukasi warga dusun Branggah tentang pengolahan melalui diversifikasi lele.

Banyak produk olahan dari lele yang telah dikembangkan dengan prinsip menambah nilai ekonomis. Jenis produk tersebut seperti nugget, bakso ikan, dimsum yang berbahan dasar ikan (Saparinto, 2011). Pelatihan pembuat nugget lele dipilih oleh Tim Pengabdian karena merupakan produk diversifikasi lele yang disukai anak-anak. Hal ini mendorong anak-anak gemar konsumsi ikan meskipun dalam bentuk nugget. Nugget lele merupakan produk olahan dari lele yang digiling halus dan dicampur dengan bahan pengikat diberi bumbu sesuai takaran, dilanjutkan dengan proses pengukusan kemudian dicetak sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Pemilihan pelatihan nugget yang dipilih Tim pengabdian mempunyai tujuan memperoleh hasil olahan lele yang dapat dikonsumsi oleh semua umur dan anak-anak lebih gemar makan ikan.

METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan program PKM ini antara lain yaitu:

- Survei : kegiatan ini dilakukan untuk menentukan lokasi PKM dan mengajukan permohonan ijin pelaksanaan kegiatan PKM ke pemerintah setempat.
- Observasi : Metode observasi dimaksudkan untuk mengetahui kondisi masyarakat Desa Nyatnyono Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang secara sosiologis, ekonomis dan psikologis. Observasi tersebut dapat dilaksanakan pada berbagai kesempatan. Hal tersebut bertujuan untuk mengetahui seberapa besar potensi yang ada di Desa Nyatnyono Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang dan untuk memberikan sebuah solusi terhadap masalah-masalah dalam kehidupan masyarakat Desa Nyatnyono Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang.

- c. Persiapan : kegiatan ini meliputi persiapan alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan PKM serta penyiapan sumber pustaka.
- d. FGD (*Focus Group Discussion*): pada tahap ini, kegiatan yang dilakukan adalah diskusi terfokus pengolahan ikan lele menjadi berbagai produk makanan olahan. Diskusi ini dilakukan dengan melibatkan mitra, hasil yang diharapkan dari FGD ini adalah terpilihilah program-program yang dilaksanakan.
- e. Sosialisasi : kegiatan ini dilakukan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat Desa Nyatnyono Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang tentang pemanfaatan dan pengolahan ikan lele menjadi aneka produk makanan sebagai usaha untuk meningkatkan pendapatan ekonomi bagi masyarakat terutama dalam bidang wirausaha budidaya ikan lele.
- f. Pelatihan : kegiatan ini meliputi pelatihan pengolahan ikan lele menjadi aneka produk makanan sebagai usaha untuk meningkatkan pendapatan ekonomi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilakukan Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan juga berhasil membentuk kelompok usaha yang terdiri dari ibu-ibu warga Dusun Branggah RT 06 RW 08 Desa Nyatnyono. Kelompok usaha yang dilakukan oleh ibu-ibu terfokus pada pengolahan ikan lele menjadi produk aneka makanan olahan seperti nugget lele.

Proses pembuatan nugget secara rinci mencakup beberapa tahapan, yaitu

1. Penimbangan bahan

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan nugget ikan lele ditimbang agar tidak terjadi kesalahan dalam pembuatan nugget.

2. Penyortiran

Ikan lele yang telah ditimbang, kemudian disortir dengan tujuan memisahkan daging ikan lele dari kotoran, duri, dan kepala ikan kemudian dilakukan pencucian.

3. Pengukusan I

Pengukusan dengan tujuan memudahkan pemisahan duri yang masih tertinggal pada daging. Ada 2 (dua) metode pengukusan dengan uap panas langsung terkena bahan makanan atau uap panas secara tidak langsung kontak dengan makanan (Maryati, 2000). Pengukusan merupakan proses pemanasan bertujuan menonaktifkan enzim yang akan merubah warna, cita rasa dan nilai gizi. Pengukusan dilakukan dengan menggunakan suhu air antara 66 °C sampai 82 °C. Pengukusan sebenarnya dapat mengurangi zat gizi namun tidak sebesar perebusan.

4. Pencampuran bahan

Pencampuran bahan-bahan dalam pembuatan nugget meliputi bahan utama yaitu daging ikan lele dan bahan tambahan seperti bumbu-bumbu, tepung panir dan telur sebagai bahan pengikat, kemudian dilakukan pengadukan hingga adonan tercampur rata atau homogen.

5. Pengukusan II

Adonan dimasukkan kedalam loyang kotak dan dilakukan pengukusan. Pengukusan bertujuan membuat bahan makanan menjadi matang dengan uap air mendidih. Pemanasan pada saat pengukusan terkadang tidak merata karena bahan makanan dibagian tepi tumpukan terkadang mengalami pengukusan yang berlebihan dan bagian tengah mengalami pengukusan lebih sedikit (Laily, 2010).



Gambar 1a. Proses Pemaparan Materi Pelatihan dan 1b. Proses Pembuatan Nugget Lele

Mitra diberikan pelatihan untuk membuat nugget ikan lele, sebagai bekal ilmu pengetahuan dan keterampilan mitra untuk dapat mengembangkan dan berkreasi lagi dalam mengolah ikan lele menjadi olahan makanan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Tabel 1 Komposisi Bahan untuk Membuat Nugget Lele

No	Bahan	Volume	Harga (Rp)
1	Minyak Goreng	0,25 liter	6.000
2	Gula	Secukupnya	1.000
3	Bawang Putih	6 siung	1.500
4	Bawang Merah	4 siung	1.500
5	Tepung Terigu	4 sendok	2.000
6	Tepung Tapioka	2 sendok	1.000
7	Tepung Panir	8 sendok	4.500
8	Garam	2 sendok	1.000
9	Telur	2 butir	3.000
10	Lele	0,5 kg	13.000
11	Jeruk Nipis	2 buah	2.000
12	Gas	Secukupnya	6.000
Total			42.500

Komposisi pada Tabel 1 dapat menghasilkan sebanyak 40 pcs nugget. Nugget lele dijual dengan harga Rp 2.500 per pcs.

Omset = Harga Jual x Jumlah Produksi

Omset = Rp 2.500 x 40

Omset = Rp 100.000,-

Laba = Omset – Biaya Produksi

Laba = Rp 100.000 – 42.500

Laba = Rp 57.500

Laba per pcs = $\text{Rp } \frac{57.500}{40}$

= Rp 1.437,-

Jadi, laba yang diperoleh dari pembuatan nugget lele yaitu sebesar Rp 57.500,00 per 40 pcs atau Rp 1.437,00 per pcs.

Dalam kegiatan mitra berantusias dan senang mengikuti pengabdian kepada masyarakat ini. Mitra memperoleh transfer ilmu pembuatan nugget dari lele yang telah dirancang oleh tim untuk produksi nugget lele secara mandiri. Keberhasilan pengabdian antara lain didukung oleh faktor kepercayaan mitra terhadap Tim pengabdian dan kerjasama yang baik antara Tim Pengabdian dengan mitra dan pihak Universitas.

KESIMPULAN

Telah dilaksanakan pengabdian pelatihan pembuatan nugget lele di dusun Branggah desa Nyatnyono. Mitra dapat membuat nugget lele secara mandiri untuk menambah diversifikasi pangan dan menambah income keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Administraror.Kondisi Geografis Desa Nyatnyono Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang[Internet]. 2016 [Cited 2024].
- Laily, R. 2010. Olahan dari Kentang. Yogyakarta. Kanisius.
- Maryati, S. 2000. Tata Laksana Makanan. Jakarta : Rineka Cipta.
- Saparinto C,2011. Variasi Olahan Produk Perikanan Skala Industri dan Rumah Tangga. Penerbit Andi. Yogyakarta.