



at-tamkin

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat
<http://ejournal.uniramalang.ac.id/attamkin/>

Volume 5 No. 1 Juni 2022

INOVASI MAHASISWA KKN-TEMATIK UNIRA DALAM PEMBUATAN PRODUK OLAHAN LELE UNTUK MENDONGKRAK PEREKONOMIAN MASYARAKAT DUSUN SEMBON KULON

Lailatul Rofiah^a, Wafiyatu Maslahah^b, Ayu Fitri Widiyanti^c

a), b), c) Universitas Islam Raden Rahmat Malang

Email: lailatulrofiah14@gmail.com

Info Artikel	Abstrak
Diterima: Maret 2022 Disetujui: Mei 2022 Dipublikasikan: Juni 2022	Pengabdian mahasiswa KKN-T 2 UNIRA pada masyarakat Dusun Sembon adalah meningkatkan keterampilan dan menurunkan angka pengangguran di Dusun Sembon kulon ini. Di Dusun Sembon Kulon ini ada beberapa warga yang membudidayakan ikan lele dan hanya sekedar dijual saja. Mahasiswa KKN-T UNIRA berinovasi membuat berbagai olahan berbahan dasar ikan lele menjadi Nugget dan Kerupuk Iteng. Namun dalam mengembangkan inovasi tersebut terdapat kendala umum seperti, minimnya pengetahuan keluarga terhadap potensi dari ikan lele tersebut. Maka dari itu diperlukan kegiatan sosialisasi kepada warga Dusun Sembon Kulon tentang bagaimana cara membuat olahan berbahan dasar lele. Dari hasil kegiatan tersebut warga diharapkan mampu mendongkrak perekonomian para pembudidaya ikan lele, dan masyarakat sekitar.
Kata Kunci: ikan lele, nugget, kerupuk, produk olahan, pendongkrak ekonomi	

© 2022 LPPM Unira Malang

Alamat korespondensi:
Universitas Islam Raden Rahmat
e-mail: lailatulrofiah14@gmail.com

p-ISSN: 2621-2765
e-ISSN: 2621-3532

PENDAHULUAN

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang sudah dibudidayakan

secara komersial oleh masyarakat Indonesia. Ikan lele merupakan sumber protein hewani dan asam lemak tidak jenuh dengan kadar kolesterol yang sangat rendah yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Daging ikan lele juga mengandung sejumlah mineral dan vitamin yang diperlukan tubuh. Lele merupakan hewan yang hidup di air tawar, lele juga tidak membutuhkan perhatian khusus saat pembeliharannya.

Anak-anak, orang dewasa ataupun lansia bisa mencerna ikan lele dengan mudah. Nilai kandungan gizi ikan lele cukup tinggi. Didalam 100 gr ikan lele mengandung energi sebanyak 372 kalori, 7,80 gr protein, 36,30 gr lemak, dan 3,50 gr karbohidrat. Ikan lele juga tidak mudah mati dan mampu bertahan hidup, sehingga membuat banyak petani ikan membudidayakan ikan lele.

Budidaya ikan lele merupakan salah satu sumber mata pencaharian warga di Dusun Sembon Kulon. Budidaya merupakan salah satu kegiatan memproduksi Biota (organisme) akuatik (air) untuk mendapatkan keuntungan. Dalam budidaya ikan lele kita harus memperhatikan kualitas air dan pengendalian ekosistem kolam. Budidaya lele bisa dilakukan dengan media kolam terpal yang lebih simpel dalam proses budidayanya. Perlu diketahui ketahanan ikan lele di air yang tidak mengalir membuat budidaya ikan lele mudah diterapkan meskipun pada lahan sempit dan kering.

KKN-T 02 UNIRA Malang berinovasi untuk mengolah daging lele menjadi produk yang berbeda dari biasanya. Biasanya daging lele hanya dinikmati untuk

dikonsumsi dalam bentuk ikan utuh, namun mahasiswa KKN-T kelompok 2 berinovasi untuk mengolah daging lele menjadi produk olahan nugget dan iteng lele. Pembuatan produk olahan berbahan dasar ikan lele bertujuan untuk menambah minat makan warga sekitar khususnya anak-anak yang tidak suka makan ikan berbentuk utuh.

METODE

Pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) dalam berinovasi membuat produk olahan berbahan dasar ikan lele menggunakan beberapa pendekatan pada masyarakat. Pendekatan yang digunakan antara lain:

a. Tahap wawancara

Kegiatan ini dilakukan mahasiswa KKN-T Unira Malang untuk mengetahui minat warga Dusun Sembon Kulon tentang pengolahan berbahan dasar ikan lele.

b. Tahap observasi (pengamatan)

Kegiatan observasi ini dilakukan di Dusun Sembon Kulon Kecamatan Ngajum Malang yang bertujuan untuk mengetahui secara langsung potensi warga dalam pengolahan berbahan dasar ikan lele.

c. Pelaksanaan program

Pengenalan program sosialisasi tentang olahan produk berbahan dasar ikan lele menjadi nugget dan kerupuk iteng diselenggarakan di SDN 4 Ngajum Dusun Sembon Kulon Kecamatan Ngajum. Sosialisasi ini berisi tentang ikan lele, kandungan gizi, dan inovasi produk olahan

nugget dan kerupuk iteng lele. Dalam pelaksanaan program ada beberapa tahap, yaitu

- a) Pengenalan program kerja kepada perangkat dusun dan masyarakat setempat mengenai produk olahan menjadi Nugget dan kerupuk Iteng, kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 23 januari 2022.
- b) Menindaklanjuti sosialisasi pembuatan nugget dan kerupuk iteng sekaligus pengemasan.
- c) Pembagian produk nugget dan kerupuk iteng kepada warga yang ikut berpartisipasi dalam kegiatan tersebut.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengenalan program kerja mahasiswa KKN-T Unira Malang tentang pengolahan berbahan dasar ikan lele ini dilaksanakan di SDN 04 Ngajum pada tanggal 23 januari 2022. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengenalan program KKN-T kepada masyarakat ini sebagai berikut.

1) Penyampaian materi

Muhammad Abbas Hasbullah selaku ketua KKN-T 2 menyampaikan materi tentang inovasi dalam pengolahan berbahan dasar ikan lele yang nantinya akan dijadikan nugget dan kerupuk iteng lele. Metode yang digunakan adalah Metode Presentasi dan Tanya Jawab. Kegiatan ini diikuti perangkat

desa, warga dusun sembon, dan para pemuda karang taruna.



Gambar 1. Penyampaian pengolahan ikan lele menjadi nugget dan iteng



Gambar 2. Sosialisasi program kerja pengolahan ikan lele

- 2) Demonstrasi pembuatan produk
Dalam kegiatan demonstrasi pembuatan produk nugget dan kerupuk iteng lele ini kita perlu menyiapkan beberapa bahan, seperti yang ditampilkan pada tabel dibawah ini.

CARA PEMBUATAN NUGGET BERBAHAN DASAR IKAN LELE

Alat dan bahan pembuatan nugget lele

BAHAN	JUMLAH	ALAT	JUMLAH
	H		H
Ikan lele	250 gr	Blender daging	1
Tepung tapioca	100 gr	Pengukus	1
Tepung terigu	200 gr	Loyang persegi	1
Tepung panir	150 gr	Timbangan	1
Telur	2 butir	Takaran air	1
Penyedap rasa	1 sdm	Sendok	2
Jeruk nipis	1 biji	Baskom	2

Proses pembuatan nugget berbahan ikan lele:

1. Bersihkan tubuh lele, buang kepala, isi perut serta duri yang ada pada tubuh lele
2. Campurkan lele dengan perasan air lemon atau jeruk nipis untuk mengurangi bau amis ikan kemudian diamkan selama 30 menit



Gambar 3. Ikan lele yang masih segar

Bahan produk olahan lele "NUGGETSAE"



Gambar 2. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pengolahan nugget

3. Bersihkan ikan lele yang sudah di rendam tadi menggunakan air
4. Haluskan daging lele 250g menggunakan chopper hingga lembut
5. Haluskan 6 siung bawang putih
6. Masukkan bawang putih yang sudah halus, garam, gula, telur, penyedap rasa ke dalam chopper yang berisi daging lele kemudian haluskan sebentar agar tercampur rata.



Gambar 4. Bumbu dan bahan yang disiapkan

7. Kemudian masukkan adonan daging lele, tepung terigu dan tepung tapioka kedalam baskom dan yang terakhir masukkan air sedikit demi sedikit hingga merata
8. Masukkan bahan-bahan nugget tersebut kedalam panci pengukus lalu Kukus selama kurang lebih 40 menit
9. Setelah itu angkat dan dinginkan.
10. Setelah dingin, Nugget dipotong-potong sesuai selera
11. Nugget tersebut dicelupkan kedalam telur lalu di guling-gulingkan kedalam tepung roti hingga merata
12. Nugget siap dikemas.

CARA PEMBUATAN KERUPUK ITENG BERBAHAN DASAR IKAN LELE

Alat dan bahan

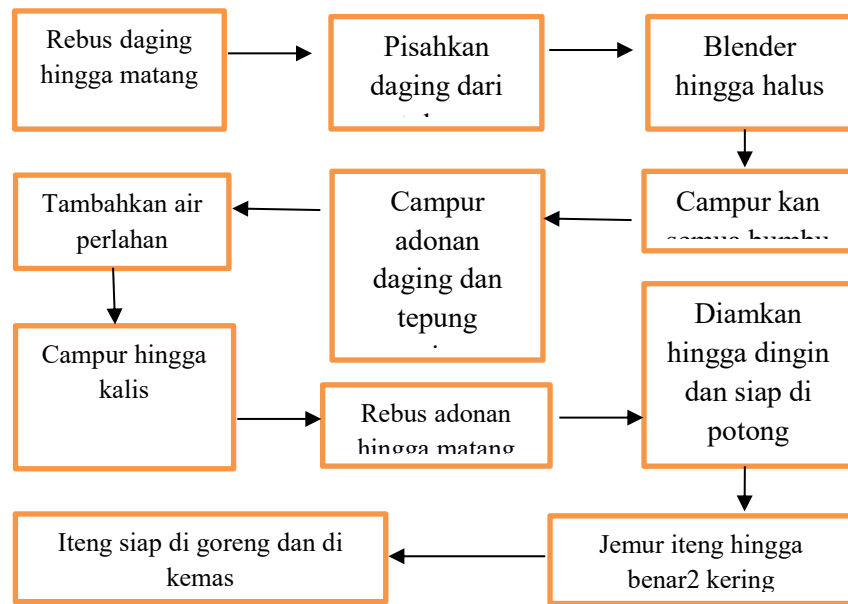
BAHAN	JUMLAH	ALAT	JUMLAH
Ikan lele	250 gr	Blender daging	1
Tepung tapioca	100 gr	Panci	1
Tepung terigu	200 gr	Takaran air	1
Telur	1 butir	Timbangan	1
Penyedap rasa	1 sdm	Plastik	4
Air	200 ml	Sendok	2

Bahan produk olahan lele "ITENG LELE"



Gambar 6. Bahan yang disiapkan untuk mengolah ikan lele menjadi iteng

• Alur/ cara pembuatan



3) Hasil pelaksanaan kegiatan

Kegiatan KKN-T ini dilakukan di Dusun Sembon Kulon Kecamatan Ngajum Kabupaten Malang. Dengan adanya seminar sosialisasi yang diadakan ini, mahasiswa KKN-T 02 Unira berharap supaya inovasi tentang produk olahan yang berbahan dasar ikan lele dapat dikembangkan lebih jauh lagi. Setelah menjelaskan proses pembuatan produk olahan ikan lele ini, mahasiswa KKN-T juga memberikan pengarahan kepada pemuda karang taruna dalam pemasaran produk olahan tersebut. Setelah melalui beberapa proses pembuatan, nugget lele dan kerupuk iteng dikemas dan diberi label stiker untuk membuat penampilan kemasan lebih menarik.



Gambar 7. Hasil produk iteng dan nugget yang sudah jadi

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini telah meningkatkan keterampilan dan kreatifitas para mahasiswa KKN-T 02 Unira untuk mengolah ikan lele menjadi nugget dan kerupuk iteng lele. Seminar sosialisasi diadakan dihadiri warga dusun sembon RW. 10 dan RW.17. Setelah kegiatan berakhir produk olahan yang sudah dibagikan. Masyarakat diharapkan dapat terus

mengembangkan produk ini dan dapat dijual secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami sebagai penulis mengucapkan terimakasih banyak kepada seluruh pihak yang berperan dalam menyelesaikan kegiatan pengabdian ini, khususnya mahasiswa anggota KKN-T kelompok 2 atas Kerjasamanya selama ini, Dosen Pembimbing Lapangan kami ibu Lailatul Rofiah atas pendampingan, saran serta motivasi selama kegiatan berlangsung, LPPM Universitas Islam Raden Rahmat Malang yang telah memberikan bimbingan serta stimulus. Juga pemerintah Desa Ngajum khususnya Dusun Sembon Kulon yang telah memberikan kepercayaan kepada kami serta tidak lupa masyarakat sekitar yang telah menerima kami dengan baik serta antusias mengikuti program-program yang kami laksanakan selama kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

<https://doktersehat.com/informasi/kesehatan-umum/kandungan-gizi-ikan-lele/>
<https://www.indonesiastudents.com/pengertian-ikan-lele-dan-penjelasan-lengkap/>
<https://kumparan.com/gerald-onky-oktafandhi/mahasiswa-kelompok-kkn-t-unira-malang-dongkrak-perekonomian-warga-dusun-sembo>
<http://penyejukjiwaonline.blogspot.com/2022/01/mahasiswa-unira-dongkrak-perekonomian.html>

<http://www.kompasiana.com/kkntunirasembonkulon22/61f34f2006310e0259175cf4/mahasiswa-kkn-t-unira-malang-dongkrak-perekonomian-warga-dusun-sembo-kulon>
<https://www.wartacakrawala.com/mahasiswa-kkn-t-unira-malang-kembangkan-perekonomian-warga/>