

Peningkatan produktivitas ikan Lele menjadi *Nugget* untuk meningkatkan kesejahteraan petambak Lele

Diah Anugrah Dipuja*, Kenny Indah Lestari, Desi Nofriyanni, St. Aisyah Roesman, Icha Wismiati, Munani Salwa, Natalia Siregar, Rifani Indra Putra, Amalia Febriani, Hesron Leonardo Sihombing, & Reza Asrian

Universitas Riau

* diahanugrah@lecturer.unri.ac.id

Abstrak. Banyaknya jumlah petambak ikan lele di Kecamatan Dumai Timur, khususnya di Kelurahan Tanjung Palas, membuat pasokan ikan lele melimpah, sehingga menyebabkan harga ikan lele pada panen raya sangat murah dan tidak dapat untuk mencukupi biaya operasional. Hal tersebut juga dikarenakan oleh hasil budidaya ikan lele yang langsung dijual ke konsumen ataupun distributor. Untuk itu dilakukan program pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan membantu meningkatkan pendapatan masyarakat dengan memanfaatkan hasil budidaya ikan lele. Metode yang dilakukan pada program pengabdian masyarakat ini adalah memberikan sosialisasi pengolahan ikan lele menjadi *nugget* kepada petambak lele dengan menggunakan sarana video. Kegiatan sosialisasi tersebut berhasil dilaksanakan dan dapat diterima oleh petambak ikan lele, yaitu pada kelompok Palas Jaya di Kelurahan Tanjung Palas. Hasil dari pengabdian ini adalah para petambak mendapatkan pengetahuan dan informasi dalam mengolah hasil budidaya ikan lele mereka, yang dapat menjadi solusi untuk meningkatkan nilai jual pada ikan lele yang sebelumnya dihargai murah pada saat panen.

Kata kunci: produktivitas; ikan lele; *nugget*; sosialisasi; petambak lele

Abstract. The large number of catfish farmers in Dumai Timur District, especially in Tanjung Palas Village, makes the supply of catfish abundant, causing the price of catfish at harvest time to be very cheap and unable to meet operational costs. This is also because the results of catfish farming are directly sold to consumers or distributors. For this reason, a community service program is carried out which aims to help increase people's income by utilizing the results of catfish farming. The method used in this community service program is to provide socialization of processing catfish into nuggets to catfish farmers by using video facilities. The socialization activity was successfully implemented and accepted by catfish farmers, namely the Palas Jaya group in Tanjung Palas Village. The result of this service is that farmers get knowledge and information in processing their catfish cultivation which can be a solution to increase added value to catfish which was previously priced cheaply at harvest.

Keywords: productivity; catfish; nugget; socialization; catfish farmers

To cite this article: Dipuja, D. A., K. I. Lestari, D. Nofriyanni, S. A. Roesman, I. Wismiati, M. Salwa, N. Siregar, R. I. Putra, A. Febriani, H. L. Sihombing, & R. Asrian. 2021. Peningkatan Produktivitas Ikan Lele Menjadi Nugget Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Petambak Lele. *Unri Conference Series: Community Engagement 3*: 513-518. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.513-318>

© 2021 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2021

PENDAHULUAN

Ikan Lele atau dengan bahasa latin *Clarias Batrachus* merupakan jenis ikan air tawar, yang dibudidayakan secara komersial hampir di seluruh pelosok wilayah Indonesia. Menurut Badan Karantina Ikan, Pengendalian Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Laut (2020) Kota Dumai memiliki potensi sumber daya ikan yang mencapai 425.443 ton/tahun. Pada tahun 2019 produksi perikanan tangkap laut Dumai sebesar 650,88 ton. Sementara produksi perikanan budidaya mencapai 302,08 ton. Sentra budidaya ikan lele di Kota Dumai Provinsi Riau hampir tersebar di beberapa Kecamatan, salah satu diantaranya berada di Kecamatan Dumai Timur, Kelurahan Tanjung Palas yang disebut sebagai kampung minapolitan. Dimana terdapat Kelompok Palas Jaya yang merupakan mitra binaan Pertamina RU II Dumai yang membudidayakan ikan lele.

Potensi Kelurahan Tanjung Palas sebagai daerah yang sukses mengembangkan budidaya ikan lele, juga diperkuat dengan peran serta dari Pertamina RU II Dumai yang mendukung program dalam meningkatkan kesejahteraan petambak lele yang dikelola secara swadaya, sehingga dapat meningkatkan pendapatan anggota Kelompok Palas Jaya. Namun, tingginya produksi budidaya ikan lele di Kelurahan Tanjung Palas, nyatanya belum diiringi dengan munculnya produk olahan makanan berbasis ikan lele, padahal ikan lele memiliki nilai ekonomi yang tinggi, selain sebagai penghasil protein yang sangat baik untuk memenuhi gizi masyarakat terutama anak-anak, ikan lele juga termasuk ikan yang relatif murah dan mudah didapatkan di pasaran, bahkan ikan lele termasuk ikan yang gampang dibudidayakan, sehingga penting sekali untuk memaksimalkan potensi pengembangan produk olahan makanan berbasis ikan lele.

Selama ini selera dan kebiasaan dari masyarakat, pada umumnya mengolah ikan Lele dengan pengolahan makanan yang standar dan biasa saja, begitu juga pada berbagai jenis usaha kuliner atau rumah makan yang menyajikan ikan lele sebagai menu utama, menu yang disajikan pun masih relatif terbatas pada menu sajian ikan lele goreng atau ikan lele bakar. Pengolahan ikan lele yang seperti itu, diakibatkan karena minimnya pengetahuan mereka pada pengelolaan ikan lele, termasuk juga kebiasaan dari para ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Tanjung Palas khususnya Rt.02. Padahal ikan lele dapat diolah menjadi berbagai produk makanan, apabila pengolahan ikan lele dilakukan secara potensial dengan mengandalkan kemampuan dan kreatifitas, produk olahan masakan dari ikan lele bisa berpeluang besar menjadi industri rumah tangga (Darmanto, 2013), serta bisa meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat Kelurahan Tanjung Palas.

Produk olahan makanan dari ikan lele, yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk bernilai ekonomis adalah olahan *Nugget Lele*. Olahan *nugget* lele merupakan salah satu dari kreasi masakan lezat bergizi tinggi yang memakai bahan baku menggunakan daging ikan Lele dan berbagai bumbu masakan yang telah disesuaikan dan dimodifikasi berdasarkan komposisi rasa dan tekstur dari daging Ikan Lele (Kresnasari dkk, 2019). Metode dan proses pengolahan *nugget* lele, pada dasarnya hampir sama dengan metode dan teknik mengolah *nugget* pada umumnya, yang membedakannya hanya pada bahan baku saja.

Selain dapat meningkatkan pendapatan, *nugget* ikan lele juga baik untuk kesehatan karena mengandung gizi yang cukup tinggi. Komposisi gizi ikan lele meliputi kandungan protein (17,7%), lemak (4,8%), mineral (1,2%), dan air (76%) (Astawan, 2004), sehingga bisa dijadikan bahan pangan fungsional, sebagai makanan tambahan untuk balita dan peluang usaha yang cukup menjanjikan.

Keunggulan ikan lele dibandingkan dengan produk hewani lainnya adalah kaya akan leusin dan lisin dan asam lemak omega-3 dan omega-6 (Santoso et al., 2019). Leusin (C₆H₁₃NO₂) merupakan asam amino esensial yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan anak-anak dan menjaga keseimbangan nitrogen. Leusin juga berguna untuk perombakan dan pembentukan protein otot. Sedangkan lisin merupakan salah satu dari 9 asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan. Lisin termasuk asam amino yang sangat penting dan dibutuhkan sekali dalam pertumbuhan dan perkembangan anak. (Andri et al., 2020).

Tingginya kandungan protein ikan lele, yaitu sebanyak 15,6 gram dalam setiap ekornya sehingga mampu memenuhi kebutuhan asam amino yang dibutuhkan tubuh. Protein berkualitas tinggi tersebut membantu tubuh membangun massa otot tanpa lemak (Andriani Tuti, 2014). Tidak hanya itu kandungan protein dalam ikan lele juga membantu meningkatkan efektivitas fungsi kekebalan tubuh. Protein memiliki fungsi dalam proses pertumbuhan, pengganti sel jaringan yang rusak serta untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Protein terkandung dalam asam amino esensial dan non esensial. Asam amino esensial adalah asam amino yang dibutuhkan untuk berlangsungnya proses biokimiawi yang terjadi di dalam tubuh, sedangkan asam amino non esensial tidak dapat diproduksi oleh tubuh sehingga untuk mendapatkannya harus dikonsumsi dari luar dan masuk ke dalam tubuh (Andayani & Ausrianti, 2021). Selain mengandung protein, ikan lele juga mengandung asam lemak tak jenuh yang bermanfaat untuk jantung.

Secara rinci permasalahan yang berkenaan dengan usaha para petambak lele di Kelurahan Tanjung Palas Kecamatan Dumai Timur Kota Dumai antara lain sebagai berikut:

1. Bagaimana mengolah ikan lele sehingga bisa menaikkan harga ikan lele tersebut.
2. Bagaimana menambah pengetahuan dan kemauan petambak ikan lele Kelurahan Tanjung Palas untuk mengolah ikan lele menjadi sebuah produk olahan yang baru, yaitu *nugget*.

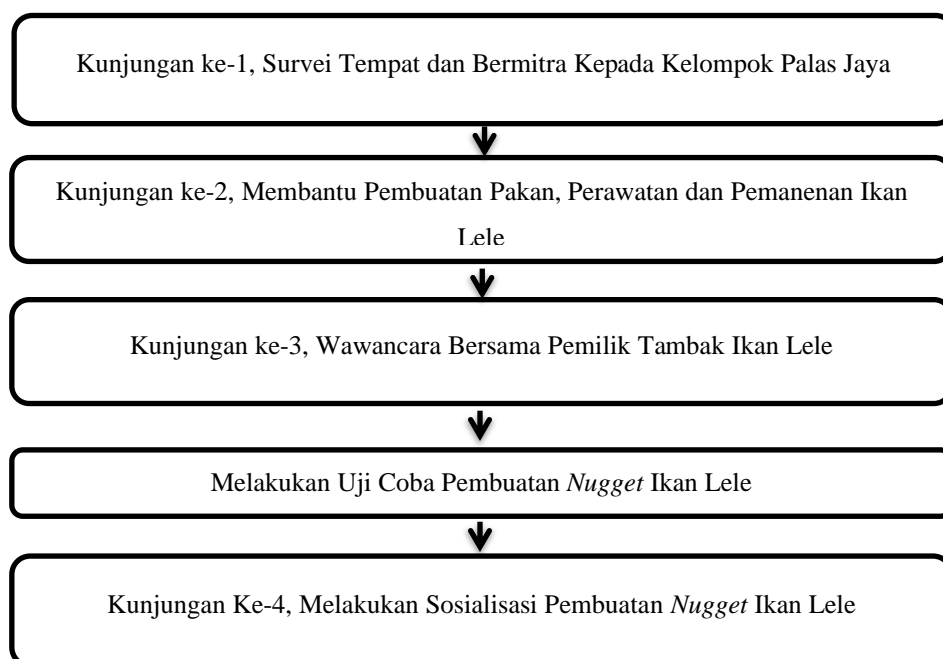
Maka berdasarkan paparan dari situasi dan kondisi tersebut, ditinjau dari aspek ekonomi dan aspek ekologis tersebut, maka tim kukerta Unri 2021 bertujuan melakukan kegiatan sosialisasi pembuatan *nugget* lele dengan bermitra dengan Kelompok Palas Jaya di Rt.002 Kelurahan Tanjung Palas, Kecamatan Dumai Timur Kota Dumai.

METODE PENERAPAN

A. Tahapan Kegiatan

Pengabdian masyarakat ini, dilakukan dengan dua tahapan yang meliputi tahap observasi lapangan dan tahap sosialisasi. Tahap observasi lapangan antara lain adalah melakukan kunjungan ke tambak lele, untuk mengetahui kondisi dari tambak lele tersebut. Sehingga, tim pengabdian dapat melakukan analisa permasalahan yang ada, dan dapat merancang kegiatan yang dapat menjadi solusi dari permasalahan tersebut, serta merancang jadwal kegiatan. Tahap sosialisasi adalah kegiatan penyuluhan tentang pengolahan yang dapat dilakukan dari hasil budidaya ikan lele, seperti *nugget*.

Langkah-langkah penerapan Pengabdian Kepada Masyarakat Kelompok Palas Jaya ini secara rinci dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Metode Penerapan Pengabdian Kepada Masyarakat

B. Waktu dan Tempat Kegiatan

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 25 Juli sampai dengan 30 Juli 2021, di Jalan Bandes Rt.002 Kelurahan Tanjung Palas, Kecamatan Dumai Timur dengan sasaran mitra adalah petambak lele yaitu Kelompok Palas Jaya.

C. Bahan dan Alat Kegiatan Pengabdian

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *nugget* ikan lele ini adalah daging lele dumbo 300 gr, tepung tapioka 160 gr, tepung terigu 40 gr, telur 2 buah serta tepung panir secukupnya. Dan alat yang digunakan adalah peralatan memasak, seperti kompor gas, blender, dandang kukusan, baskom plastik, piring dan mangkok, loyang kue persegi panjang, talenan, dan pisau.

D. Indikator Ketercapaian

Indikator-indikator ketercapaian yang digunakan dalam mengevaluasi kegiatan sosialisasi kepada Kelompok Palas Jaya ini adalah sebagai berikut:

- 1 Tingkat responsibilitas Kelompok Palas Jaya terhadap sosialisasi pembuatan *nugget* dari ikan lele.
- 2 Tingkat penerimaan dan keterbukaan Kelompok Palas Jaya terhadap sosialisasi pembuatan *nugget* dari ikan lele.
- 3 Kemauan Kelompok Palas Jaya untuk mengaplikasikan sosialisasi pengolahan pangan dari ikan lele sebagai suatu upaya yang dapat meningkatkan nilai jual lele yang dijual mentah.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

A. Tahap Observasi Lapangan

Tahap observasi lapangan merupakan tahap pertama dari kegiatan ini. Tahap ini penting karena pada tahap ini tim pengabdian dapat mengetahui keadaan yang terjadi dilapangan, terutama dalam kaitannya dengan kondisi dan situasi yang dialami mitra secara langsung. Tahap observasi dilakukan dengan melakukan kunjungan serta wawancara kepada petambak lele. Selain itu juga ikut serta dalam perawatan, pemanenan tambak, serta pembuatan pakan ikan lele. Setelah melakukan observasi tersebut, tim pengabdian memutuskan untuk melakukan kegiatan sosialisai sebagai solusi terkait dengan permasalahan yang ada, dengan mitra petambak lele Kelompok Palas Jaya. Sebelum melaksanakan sosialisasi tersebut, tim pengabdian terlebih dahulu melakukan uji coba pembuatan nugget ikan lele. Pembuatan nugget tersebut mengikuti langkah-langkah pembuatan yang telah ada. Tim pengabdian memvideokan setiap langkah pembuatan, sebagai bahan untuk sosialisasi.



Gambar 2. Proses Pembuatan Nugget Ikan Lele

B. Tahap Sosialisasi

Sosialisasi merupakan kegiatan inti dari program pengabdian masyarakat ini. Pada tahap ini, dilakukan proses pendekatan kepada mitra dengan menjelaskan bahwa ikan lele tidak hanya dapat dijual secara langsung, tetapi juga dapat diolah lebih lanjut untuk meningkatkan harga jualnya. Hasil dari tahap sosialisasi ini adalah menambah pemahaman dan pengetahuan mitra terkait dengan inovasi olahan dari ikan lele. Tahapan sosialisasi ini dilakukan oleh tim pengabdian dengan cara mendatangi petambak lele dari Kelompok Palas Jaya, dengan menunjukkan hasil olahan *nugget* serta menunjukkan video pengolahan *nugget* yang telah dilakukan tim pengabdian.



Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi di Kediaman Petambak Lele Kelompok Palas Jaya

Kegiatan sosialisasi ini berhasil dilaksanakan, Pak Ramli selaku perwakilan dari petambak lele memberikan tanggapan yang positif dan mau menerima sosialisasi tersebut dengan baik. Setelah kegiatan sosialisasi yang telah dilakukan ini, diharapkan petambak lele mau untuk menerapkan bagaimana cara mengolah ikan lele mentah ke bentuk olahan pangan yang dapat meningkatkan pendapatan petambak lele.

KESIMPULAN

Berdasarkan pada hasil dan pembahasan yang telah diuraikan, maka kesimpulan yang dapat ditarik dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Kegiatan sosialisasi pembuatan *nugget* ikan lele telah berhasil dilaksanakan dan dapat diterima oleh petambak ikan lele Kelompok Palas Jaya hal ini dilihat dari adanya respon positif berupa penerimaan dan keterbukaan selama proses sosialisasi dilakukan.
2. *Nugget* ikan lele yang telah di produksi terbukti mampu diterima oleh Pak Ramli selaku pengusaha tambak ikan lele Kelompok Palas Jaya hal ini dibuktikan dengan adanya kemauan untuk mengaplikasikan sosialisai pembuatan *nugget* ikan lele kedepannya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih disampaikan kepada Kelompok Palas Jaya yang telah bersedia bermitra dan membantu, serta bersemangat dan berpartisipasi aktif dalam mengikuti kegiatan pengabdian hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W., Prihantoko, K.E., Suminto., & Wibowo, B. A. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele di Desa Semowo Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP-UNNES*.
- Andayani, R. P., & Ausrianti, R. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Lele Sebagai Alternatif Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 2(2), 1–6.
- Andri, A., Harahap, R. P., & Tribudi, Y. A. (2020). Estimasi dan Validasi Asam Amino Metionin, Lysin, dan Threonin dari Pakan Bijian Sebagai Sumber Protein Nabati. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 3(1), 18–22.
<https://doi.org/10.21776/ub.jnt.2020.003.01.4>
- Amaliatulwalidain, Angraini, N., & Halim, H. (2021). Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Lele Serta Kerupuk Tulang Lele Melalui Metode Zero Waste Pada Komunitas Ibu-Ibu Rumah Tangga Rt 23, Kecamatan Talang Keramat, Kabupaten Banyuasin, Sumatera Selatan. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 6(2), 247-256.
- Astawan, M. (2004). Manfaat Ikan Bagi Jantung dan Wajah. <http://www.dkp.go.id>. Diakses tanggal 20 Agustus 2021.
- BKIPM. (2020). KKP Dukung Pengembangan Kawasan Minapolitan di Dumai. <https://kkp.go.id/bkipm/artikel/24379-kkp-dukung-pengembangan-kawasan-minapolitan-di-dumai>. Diakses tanggal 20 Agustus 2021.
- Darmanto, Y. S. (2013). Zero Waste Concept di Dalam Industri (Issue 2006). Pencanaan Bulan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan & Seminar Nasional MPHPI ke-5.
http://eprints.undip.ac.id/48993/1/KS2_Naskah_Seminar_MPHPI_18102013_Prof_Dar_.pdf

- Fitriani, F., Imaniska, U., Faustiari, I. L., & Evitrianti. (2019). Pelatihan Pengolahan Nugget Lele Bagi Masyarakat Desa Gelang Sidoarjo. *Abadimas Adi Buana*, 1(1).
- Kresnasari, D., Mustikasari, D., & Kurniawati, A. (2019). Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan Di Sekolah Alam Banyu Belik. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 42-50.
- Putra, D. E., & Ismail, A. M. (2018). Diversifikasi Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Petani Lele. *The 7th University Research Colloquium 2018 STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta*, 385-391.
- Rahayu, D. R. U. S., Piranti, A.S., & Sihwaningrum, I. (2019). Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele di Desa Kaliwangi, Kecamatan Purwojati, Kabupaten Banyumas. *Dinamika Journal*, 1(1), 54-61.
- 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).
<https://doi.org/https://doi.org/10.30996/abdikarya.v3i3.3729.g2829>
- Suwarsito, Mustafidah, H., & Kartikawati, R. (2018). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Kelompok Wanita Tani Dalam Mengolah Variasi Produk Ikan Lele Melalui Program Kuliah Kerja Nyata Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2).
- Tuti, A. (2014). Pelatihan Pengolahan Ikan Lele Menjadi Makanan Variantif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Kewirausahaan*, 13(2).