

PEMULIHAN EKONOMI DIMASA PANDEMI COVID 19 DENGAN INOVASI PENGOLAHAN IKAN LELE MENJADI NUGGET DI DESA KANOREJO TUBAN JAWA TIMUR

¹⁾ Midya Yuli Amreta, ²⁾ Rohmad Apriyanto, ³⁾ Nayla Nur Salsa Biyla
Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri
Jl. Ahmad Yani No.10 Bojonegoro Jawa Timur
e-mail: Midyaamreta2@gmail.com, rohmadapriyanto87@unugiri.ac.id,
naylanursalsabiyla@gmail.com

Abstrak

Budidaya ikan lele yang tadinya menjadi salah satu mayoritas mata pencaharian warga Desa Kanorejo, Kecamatan Rengel, Kabupaten Tuban menjadi minim karena musibah banjir yang melanda tahun 2018 silam. Banyak ikan lele yang hanyut dan menyebabkan para peternak ikan lele mengalami kerugian besar sehingga sebagian besar dari mereka memilih untuk tidak meneruskan menernak ikan lele kembali. Kuliah Kerja Nyata (KKN) UNUGIRI dalam mengimplementasikan program kerja pengabdian kepada masyarakat memiliki sebuah inovasi bagi para peternak ikan lele yang masih melanjutkan bisnisnya untuk menambah nilai ekonomis dari ikan lele itu sendiri, bukan hanya dijual secara langsung kepada konsumen atau di pasarkan tanpa adanya pengolahan, namun dengan cara memberikan sosialisasi tentang gizi ikan lele dan pelatihan pengolahan lele menjadi Nugget bagi para ibu-ibu PKK, Muslimat, Fatayat, IPPNU, karang taruna, serta ibu-ibu RT desa Kanorejo. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas warga desa Kanorejo dalam memanfaatkan ikan lele sehingga meningkatkan nilai ekonomisnya. Hasil dari sosialisasi dan pelatihan ini adalah adanya penambahan pengetahuan tentang kandungan gizi dan kreativitas olahan ikan lele serta dapat menjadi inovasi untuk peluang usaha dalam pemulihan ekonomi di masa pandemi Covid-19 di desa Kanorejo.

Kata kunci: Ikan Lele, Nugget, Pemulihan Ekonomi, Pandemi Covid 19

1. PENDAHULUAN

Ikan selain menjadi salah satu sumber protein juga merupakan bahan pangan yang melimpah di Indonesia, baik ikan laut, payau maupun tawar. Salah satu jenis ikan air tawar yang menjadi komoditas unggulan di masyarakat adalah ikan lele. Ikan lele mempunyai banyak kelebihan, antara lain mudahnya dibudidayakan, mortalitasnya pun rendah, serta laju pertumbuhan ikan lele sendiri lebih tinggi dibandingkan dengan beberapa spesies ikan tawar lainnya. Ikan lele dikenal memiliki bentuk tubuh yang panjang lagi licin dan berkumis. Ikan lele termasuk dalam famili Clariidae, yaitu kelompok ikan bersumut disekitar area mulut. Sungut ikan lele yang menyerupai kumis tersebut membuat masyarakat gemar menyebut ikan lele sebagai ikan berkumis.

Hampir semua ikan mengandung merkuri. Merkuri sendiri adalah sejenis logam berat hasil dari buangan limbah pabrik dan rumah tangga. Penumpukan merkuri dalam tubuh dalam jangka waktu yang panjang dapat menyebabkan gangguan kesehatan, seperti halnya keracunan merkuri hingga kerusakan saraf, terutama lebih berisiko pada bayi dan anak-anak. Ikan lele diketahui mempunyai kandungan merkuri yang paling rendah dibandingkan ikan lainnya, yaitu kurang dari 0,09 ppm. Meski demikian, dianjurkan membatasi mengkonsumsi ikan lele untuk mengurangi risiko terkena paparan merkuri. Pada umumnya ikan lele aman dikonsumsi sebanyak dua sampai tiga kali seminggu. Peternakan ikan lele sendiri juga menjadi salah satu

sumber mata pencaharian masyarakat desa Kanorejo, Rengel di samping bidang pertanian dan banyaknya ibu rumah tangga. Namun setelah adanya musibah banjir pada tahun 2018, peternak lele menjadi rugi karena banyak lele yang hanyut, sehingga banyak peternak yang tidak mau melanjutkan budidaya lele. Oleh karena itu, kami dari KKN Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri Bojonegoro, berkeinginan untuk memberikan inovasi kepada para pembudidaya lele yang masih melanjutkan bisnis tersebut untuk meningkatkan nilai jual lele, dengan cara menjadikannya sebagai olahan makanan dan bukan hanya dijual berupa lele utuh bagi para konsumen. Salah satu inovasi dari kami adalah dengan cara mengolah ikan lele menjadi *Frozen Food* yang berupa Nugget. Nugget biasanya terbuat dari olahan daging ayam, namun kita memiliki terobosan baru mengganti daging ayam tersebut dengan daging lele untuk bahan dasarnya.

Nugget lele ini juga dapat menjadi solusi bagi para ibu dalam mengatasi nafsu makan yang rendah apabila anak sulit diminta mengkonsumsi ikan, dengan adanya Nugget lele kebutuhan nutrisi anak-anak dari kandungan gizi yang terdapat di daging ikan bisa terpenuhi. Hal ini perlu dilakukan karena mengkonsumsi ikan sangat penting bagi masa pertumbuhan anak karena ikan sendiri mengandung DHA yang baik dalam perkembangan otak. Pemilihan Nugget sebagai bahan pengolahan ikan didasarkan pada bentuk dari Nugget yang dapat divariasikan serta dapat memperpanjang daya simpan dari khasiat yang dimiliki oleh ikan lele. Nugget dari KKN Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri yang diolah menjadi makanan *Frozen* juga dapat bertahan lama apabila disimpan dalam kondisi beku. Sehingga ikan lele yang tadinya dijual para peternak di desa Kanorejo berupa lele utuh dapat diinovasikan menjadi bahan olahan *Frozen Food* dengan *Budget* minim dan meningkatkan nilai ekonomis serta mendapat omset yang lebih tinggi.

2. METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan program Kuliah Kerja Nyata dalam pengabdian masyarakat ini menggunakan metode ceramah dan demonstrasi langsung, terbagi atas beberapa tahap antara lain tahap perencanaan, tahap pelaksanaan kegiatan, dan tahapan evaluasi kegiatan.

Kegiatan pada tahap perencanaan adalah melihat potensi mata pencaharian desa Kanorejo yang berkecimpung di bisnis budidaya dan jual beli lele, lalu tim dari KKN UNUGIRI mempunyai inovasi bagaimana agar nilai ekonomis lele bisa meningkat, yaitu dengan cara mengolahnya menjadi *Frozen Food* yang dapat disimpan lama serta menjaga kandungan gizi yang terdapat dalam ikan lele sendiri, dan sasaran dari tim KKN UNUGIRI adalah ibu-ibu PKK, Muslimat, Fatayat, IPPNU, karang taruna, serta ibu-ibu RT desa Kanorejo.

Pada tahap pelaksanaan, tim dari KKN UNUGIRI menggelar pelatihan tentang pengolahan ikan lele menjadi Nugget di Balaidesa Kanorejo pada tanggal 07 Februari 2022, pemateri adalah salah satu dari tim KKN UNUGIRI sendiri. Dalam tahap pelaksanaan ini tim KKN UNUGIRI pertama-tama membacakan tentang manfaat dari ikan lele dan bahan-bahan apa saja yang harus disiapkan untuk membuat Nugget. Kedua, tim KKN UNUGIRI mendemonstrasikan serta mengajak para tamu yang hadir untuk berkontribusi dalam pengolahannya sendiri. Kegiatan terakhir ditutup dengan evaluasi kegiatan, mencicipi hasil olahan yang mereka buat serta dokumentasi berupa foto bersama dengan sebagian para tamu undangan yang hadir di akhir acara.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Sosialisasi Pemanfaatan Ikan Lele Menjadi Olahan Nugget Lele

Tim KKN UNUGIRI melaksanakan kegiatan program kerja pengabdian masyarakat dengan bentuk penyuluhan/sosialisasi pada awal acara yang dilaksanakan pada tanggal 07 Februari 2022, sosialisasi berisi tentang inovasi olahan yang dapat diimplementasikan

pada ikan lele, dengan tujuan hasil dari budidaya ikan lele tidak langsung di jual tanpa adanya pengolahan pada konsumen.

Pada kegiatan sosialisasi ini, para tamu undangan dijelaskan tentang kandungan gizi dan bagaimana cara pengolahan ikan lele serta cara membuat ikan lele menjadi olahan Nugget. Susunan dari cara pembuatan Nugget sendiri dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Cuci lele hingga bersih
- 2) Pisahkan kulit dan duri lele hingga hanya tersisa dagingnya saja (Fillet)
- 3) Setelah itu masukan bahan-bahan serta daging lele fillet yang sudah dicuci ke dalam blender hingga semua tercampur rata
- 4) Setelah semuanya tercampur, adonan yang sudah siap dimasukan kedalam loyang lalu dikukus hingga matang
- 5) Adonan Nugget di kukus selama kurang lebih 15-20 menit
- 6) Setelah matang adonan yang sudah dingin dipotong sesuai dengan selera
- 7) Adonan Nugget yang sudah dipotong, dilumuri dengan tepung terigu dan air yang sudah dicampur lalu dibalur dengan tepung panir
- 8) Nugget yang sudah jadi bisa disimpan kurang lebih selama 7 hari jika dimasukan kedalam *Frizer*



Gambar 1. Diagram Alir Bahan- Bahan Nugget Ikan Lele

- b. Pelatihan atau Demostrasi Pembuatan Produk dari Olahan Ikan Lele Menjadi Nugget dengan Memanfaatkan Budidaya Ikan Lele yang Masih Berjalan

Hasil dari kegiatan yang telah tim KKN UNUGIRI laksanakan di desa Kanorejo Kecamatan Rengel Kabupaten Tuban yang disasarkan pada ibu-ibu PKK, Muslimat, Fatayat, IPPNU, karang taruna, serta ibu-ibu RT desa Kanorejo menghasilkan suatu jenis makanan baru berprotein tinggi yaitu Nugget, Nugget sendiri adalah salah satu jenis *Frozen Food* yang dapat disimpan dalam jangka waktu yang lumayan lama. Inovasi baru ini juga diharapkan dapat menjadi peluang usaha baru bagi para masyarakat khususnya warga desa Kanorejo, Rengel untuk pemulihan ekonomi dimasa pandemi Covid-19. Tersedianya peternak lele disekitar lokasi usaha akan meminimalisir biaya produksi sehingga dapat menjadi usaha untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar.

Pada saat dilakukannya pelatihan pembuatan olahan ikan lele, para tamu undangan yang hadir sangat antusias untuk mengikuti langkah-langkah bagaimana cara mengolah ikan lele menjadi Nugget, bahkan sebagian besar tamu undangan yang hadir ikut berkontribusi dalam pembuatan Nugget lele sendiri. Berdasarkan uji coba dari hasil praktik yang dilaksanakan tim KKN UNUGIRI beserta tamu undangan yang hadir, para tamu undangan menyukai rasa Nugget lele yang mempunyai cita rasa daging lele bercampur dengan bumbu yang pas.



Gambar 2. Praktik pembuatan nugget Tim KKN UNUGIRI bersama para tamu undangan

c. Evaluasi Kegiatan

Dari hasil pelatihan yang telah dilaksanakan tim KKN UNUGIRI, diketahui bahwa para tamu undangan yang hadir banyak yang tidak terfikirkan untuk mengolah ikan lele menjadi bentuk makanan olahan berupa Nugget. Namun setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan dan para tamu undangan yang hadir diberikan kesempatan untuk mencoba berkontribusi dalam pembuatan serta mencicipi Nugget lele hasil olahan bersama, banyak tamu undangan yang hadir memberikan tanggapan positif terkait dengan pengolahan Nugget lele ini.

Tim KKN UNUGIRI juga memberikan buku resep bagi semua tamu undangan yang hadir agar dapat menggunakan resep tersebut dirumah jikalau mereka tertarik untuk mengolah Nugget lele baik untuk dijual ataupun sekedar menjadi cemilan bagi keluarga. Kegiatan terakhir ditutup dengan foto bersama para tamu undangan yang hadir saat pelatihan.



Gambar 3. Foto bersama sebagian tamu undangan yang menghadiri pelatihan

4. SIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan terkait pengembangan produk olahan ikan lele menjadi Nugget dengan memanfaatkan hasil budidaya ikan lele yang dimiliki sebagian warga desa Kanorejo, Rengel berjalan dengan lancar serta mendapatkan respon positif dari para tamu undangan yang hadir. Pelatihan yang diberikan tim KKN UNUGIRI dapat dijadikan salah satu alternatif untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat menjadi olahan makanan baru yang tidak mengurangi kandungan gizi namun tetap menjadi makanan favorit khususnya bagi anak-anak yang tidak suka makan ikan, serta dapat menjadi inovasi baru untuk pemulihan ekonomi di masa pandemi Covid-19.

5. SARAN

Diharapkan kepada pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Desa Kanorejo Kecamatan Rengel pada waktu pandemi Covid-19 yang sudah perlahan hilang saat ini untuk mencari inovasi produk baru dan mencari peluang kerja baru yang di butuhkan dalam usaha pemulihan ekonomi, agar pendapatan pelaku usaha mikro kecil dan menengah tetap stabil. Pemerintah Desa Kanorejo Kecamatan Rengel dalam upaya membantu Usaha Mikro Kecil dan Menengah saat ini pemerintah diharapkan dapat memformulasikan kebijakan yang ideal untuk pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah agar perekonomian warga Desa Kanorejo dapat kembali pulih. Kebijakan yang bisa dilakukan dengan memberikan Bantuan Langsung Tunai (*cash money*) atau dengan cara memberikan keringanan membayar pajak pada pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah. Pemerintah juga harus mengadakan pelatihan agar pelaku usaha mikro kecil dan menengah ini paham dengan adanya perubahan pemasaran konvensional menjadi pemasaran *online*, sehingga materi yang diberikan kaitannya untuk meningkatkan pemasaran secara digital agar pelaku usaha mikro kecil dan menengah tetap dapat aksis di tengah era *new normal* ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak M. Jauharul Ma'arif, M.Pd.I., selaku Rektor UNUGIRI, yang telah memberi kesempatan kepada kami untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
2. Bapak M. Suyanto, SP. selaku Kepala Desa Kanorejo yang berkenan memberikan izin atas pelaksanaan KKN ini.
3. Seluruh masyarakat Desa Kanorejo Kecamatan Rengel yang membantu dalam penyelesaian jurnal kegiatan Kuliah Kerja Nyata.
4. TIM KKN UNUGIRI yang melakukan KKN di Desa Kanorejo Tuban Jawa Timur

Penulis menyadari jika dalam pembuatan jurnal ini belum sempurna. Bahkan mungkin jurnal ini jauh dari harapan, banyak kekurangan dalam kegiatan maupun penyusunannya. Sehingga penulis sangat menerima segala bentuk kritikan yang membangun dari para pembaca. Semoga dengan selesainya jurnal ini mampu memberikan manfaat untuk para pembaca dan orang disekitar, khususnya untuk penulis sendiri, amin.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A.P, Lestari. 2012. Skripsi: "*Pengaruh Substitusi Ikan Lele dengan Wortel Terhadap Nilai Organoleptik dan Nilai Zat Gizi Pada Pembuatan Nugget*". Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- [2] Fatimah, Nur, Endah dan Sari, Mada. 2015. *Kiat Sukses Budi Daya Ikan Lele*. Pondok Kelapa: Bibit Publisher.
- [3] Fitriani, Fenny Dkk. 2019. *Pelatihan Pengolahan Nugget Lele Bagi Masyarakat Desa Gelang Sidoarjo*, Vol. 3 No. 1.
- [4] Rahayu, Suci, Diana, Retna, Utarini. 2019. *Diservikasi Hasil Olahan Ikan Lele Di Desa Kaliwangi Kecamatan Purwojati, Kabupaten Banyumas*. Vol. 1 No. 1
- [5] Yuniar, Dkk. 2021. *Pemanfaatan Pangan Lokal Lele Untuk Pembuatan Nugget*. Vol. 1 No. 22.