

Pemberdayaan Penciptaan Produk Ekonomi Kreatif untuk Ketahanan Pangan Masyarakat di Era Pandemi (Pembuatan Nugget Ikan Lele)

Peni Indarwati ^{*1}, Handik Purwanto ²

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Kertanegara Malang

Penulis Koresponden :

Email : peniindarwati1234@gmail.com

Riwayat Artikel :

Diterima Juli 2022

Direvisi Agustus 2022

Disetujui September 2022

Diterbitkan November 2022

Link Jurnal :

<https://jurnal.stiekma.ac.id/index.php/PkM/index>

Abstrak :

Pemberdayaan masyarakat merupakan aktivitas yang dilakukan bersama antara tim pengabdian dengan kelompok masyarakat. Keterbatasan aktivitas di masa pandemi Covid-19 ini memerlukan aktivitas pendukung dalam ketahanan pangan. Tujuan pendampingan adalah memberikan edukasi masyarakat tentang pembuatan Nugget dari ikan lele. Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget ikan lele merupakan salah satu kegiatan pembuatan produk olahan daging beku yang memiliki daya simpan yang cukup lama. Penelitian ini dilakukan pada tim mitra, yaitu komunitas ibu-ibu rumah tangga berpenghasilan rendah di RW 10 Kelurahan Tulusrejo Kecamatan Lowokwaru Kota Malang. Tujuan dan manfaat dalam kegiatan pengabdian ini, adalah: 1). Memberikan pengetahuan yang menunjang kemampuan tim mitra dalam keterampilan pengolahan dan pengembangan produk berbasis Ikan Lele; 2). Untuk membantu meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan keluarga tim mitra melalui *home industry* pembuatan nugget Ikan Lele yang berpotensi layak jual. Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini meliputi tiga tahapan, yaitu: 1). Tahap Observasi, yakni tahapan pengumpulan data meliputi kondisi wilayah, kondisi ekonomi, dan kondisi sosial dari tim mitra yang akan terlibat dalam kegiatan pengabdian ini; 2). Tahap Sosialisasi, yaitu pemberian materi oleh tim pelaksana yang dibantu oleh beberapa mahasiswa STIE Kertanegara Malang, 3). Tahap Pelatihan.

Kata Kunci :

Community empowerment, Covid-19 pandemic, Food Security, nuggets, catfish

I. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan partisipasi aktif masyarakat dalam upaya untuk memberikan penguatan melalui kegiatan. Kegiatan yang dalam hal ini adalah Pemberdayaan masyarakat upaya untuk memandirikan masyarakat lewat perwujudan potensi kemampuan yang dimiliki (Totok & Poerwoko, 2013). Di masa Pandemi covid-19 di Indonesia sangat mempengaruhi berbagai aspek kehidupan. Aspek kehidupan mulai dari kesehatan, sosial, ekonomi, beragam lain sebagainya, disebagian besar belahan dunia khususnya di Indonesia (Diwangkara, 2020). Ketahanan pangan mengindikasikan pada ketersediaan akses terhadap sumber makanan sehingga dapat memenuhi kebutuhan dasar (Rosales & Mercado, 2020).

Ikan lele merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang sudah dibudidayakan secara komersial oleh masyarakat. Budidaya ikan lele berkembang pesat dikarenakan ikan lele dapat dibudidayakan di lahan dan sumber air yang terbatas dengan padat tebar tinggi, teknologi budidaya relatif mudah dikuasai oleh masyarakat dan modal usaha yang dibutuhkan relatif rendah (Sunarma, 2004:23).

Potensi ikan lele di Kota Malang sangat mudah di cari, karena ikan lele merupakan salah satu sumber mata pencarian masyarakat Malang. Melimpahnya hasil panen lele sering membuat harga jual ikan lele rendah. Oleh karena itu untuk memanfaatkan ikan lele tersebut di perlukan inovasi baru sehingga menjadi suatu produk ikan lele yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan daya simpan yang lama. Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang , kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150^o C. Tekstur nugget tergantung dari bahan asalnya (Astawan, 2007). Nugget adalah makanan yang pertama kali dikenalkan di Amerika Serikat sebagai makanan yang praktis dan cepat saji sesuai dengan aktivitas masyarakat yang padat (Nurzainah dan Namida, 2005. Nugget ikan lele merupakan olahan produk baru. Pembuatan nugget dari ikan lele memerlukan bahan-bahan tambahan yang berperan sebagai bahan pengisi dan bahan pengikat disamping bumbu dan rempah - rempah, bahan pengisi yang biasa digunakan adalah tepung. Menurut Syarbini (2013 : 15), tepung terigu adalah hasil dari penggilingan biji gandum. Gandum merupakan salah satu tanaman biji-bijian yang biasa tumbuh di negara seperti Amerika, Kanada, Eropa, dan Australia. Umumnya tepung terigu biasa digunakan untuk membuat aneka makanan seperti kue dan roti. Tepung terigu mengandung gluten yang dapat membuat adonan makanan menjadi tipis dan elastis. Dimana nugget dengan bahan baku ikan lele masih belum banyak dijumpai di pasaran. Pengembangan ikan lele sebagai bahan baku nugget sangat penting, karena ikan mengandung protein yang tidak kalah tinggi dengan ayam terutama untuk membantu meningkatkan nilai ekonomis produk. Hal ini yang menjadi dasar dilakukannya penelitian terhadap nugget.

II. METODELOGI PENELITIAN

A. Tahapan Kegiatan

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini, metode pelaksanaan kegiatan, dilakukan dengan beberapa tahapan yang meliputi tahap observasi lapangan, tahap sosialisasi dan tahap pelatihan sebagaimana yang diperlihatkan pada Gambar 1.

Gambar 1. Diagram Tahapan Kegiatan



B. Tempat dan Waktu Kegiatan Pengabdian

Penelitian ini dilakukan di Wilayah RW 10 Kelurahan Tulusrejo Kecamatan Lowokwaru Kota Malang selama dua Minggu.

C. Bahan dan Alat Kegiatan Pengabdian

Alat-alat yang digunakan pada penelitian ini antara lain blender, baskom plastik, nampan, piring, sendok, Loyang, pisau, timbangan, cetakan, dandang pengukus, kompor, wajan dan freezer. Alat yang digunakan untuk analisa kadar air dan protein adalah Baskom, Loyang, Blender, Kompor, Wajan, Mangkok, Pisau, Dandang dan Kukusan. Bahan-bahan yang diperlukan dalam penelitian ini antara lain ikan lele, tepung terigu, garam, telur, merica, bawang putih, tepung panir, air dan minyak goreng.

D. Presedur Kerja

Ikan lele yang akan digunakan harus dibersihkan terlebih dahulu dengan air. Setelah dibersihkan, daging ikan lele dan tulangnya dipisahkan. Selanjutnya daging ikan lele dihancurkan dan dihaluskan menggunakan blender ± 5 menit, setelah itu dimasukan tepung terigu Setelah itu masukan bahan tambahan seperti garam 4,5 g, merica 0,5 g, bawang putih 2 g, air ± 5 ml, aduk hingga merata menggunakan mixer. Selanjutnya adonan dimasukan kedalam cetakan dan dikukus kedalam dandang pengukus selama 30 menit. Setelah dikukus, didinginkan kedalam freezer dengan suhu $\pm 3^{\circ}\text{C}$. Nugget yang telah di dinginkan kemudian di cetak dengan bentuk yang diinginkan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tahap Observasi Lokasi.

Tahap Observasi adalah tahapan pertama dalam kegiatan ini, sebelum memulai proses pada tahapan-tahapan selanjutnya. Tahapan ini penting untuk dilaksanakan, karena pada tahapan ini bisa membantu tim pelaksana untuk melakukan konsep pemberdayaan yang disesuaikan pada karakteristik dari tim mitra sasaran, khususnya terkait pada konteks kondisi dan situasi yang di alami langsung oleh tim mitra. Kegiatan observasi dilakukan selama dua Minggu dari tanggal 5 - 18 Maret 2022 dengan dibantu oleh 15 orang mahasiswa. Tahapan observasi dilakukan dengan melakukan dokumentasi serta wawancara pada sebagian besar para ibu-ibu rumah tangga tersebut. Setelah dilakukan observasi, akhirnya tim pelaksana sepakat untuk melakukan kegiatan Pemberdayaan berbasis perempuan dengan tim mitra sasaran adalah ibu-ibu rumah tangga berpenghasilan rendah . Secara spesifik kegiatan pemberdayaan yang dilakukan adalah dengan melakukan pengolahan *nugget* ikan Lele.

B. Tahap Sosialisasi.

Tahap sosialisasi, merupakan tahapan kedua dalam kegiatan ini, pada tahapan ini,dilakukan proses pendekatan kepada tim mitra dengan cara pengenalan pada maksud dan tujuan dari kegiatan pengabdian yang akan dilaksanakan. Output dari tahapan sosialisasi tersebut adalah terjadinya pemahaman pada maksud dan tujuan yang hendak dicapai, salah satunya dengan keaktifan peran dari para ibu-ibu rumah tangga tersebut untuk berpartisipasi dalam kegiatan pemberdayaan tersebut. Tahapan sosialisasi dilakukan dengan terlebih dahulu meminta izin kepada ketua RW 10 untuk menyelenggarakan kegiatan. Setelah tim pelaksana mendapatkan izin, maka sosialisasi kemudian dilakukan, dengan memberikan pemahaman maksud dan tujuan kegiatan yang akan dilaksanakan serta memberikan materi. Tahapan sosialisasi dilakukan oleh tim pelaksana dan dibantu oleh beberapa mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan ini dengan cara *door to door* mendatangi rumah-rumah para ibu rumah tangga tersebut dan menjelaskan tentang produk olahan *nugget* berbasis ikan Lele.

Gambar 3 Tahapan Sosialisasi



Pada tahap ini respon positif diberikan oleh para ibu-ibu rumah tangga, mereka secara langsung menyatakan kesiapannya untuk mengikuti pelatihan pembuatan nugget ikan Lele pada pertemuan berikutnya melalui sesi pelatihan dan tutorial yang akan dipandu langsung oleh tim pelaksana.

C. Tahap Pelatihan

Gambar 3 Tahapan Pelatihan



Tahap pelatihan dan tutorial adalah tahapan ketiga dalam pelaksanaan ini, pada tahapan ini, tim pelaksana memberikan praktek pelatihan langsung dengan menggunakan tutorial cara pembuatan produk olahan lele, yaitu *nugget ikan lele* di hadapan tim mitra yang terdiri dari para ibu-ibu rumah tangga berpenghasilan rendah di RW 10 Kelurahan Tulusrejo Kecamatan Lowokwaru Kota Malang. Dalam melaksanakan pelatihan pembuatan produk olahan ikan lele tersebut, tim pelaksana terlebih dahulu menjelaskan prosedur utama pembuatan *nugget* ikan lele, yaitu dengan terlebih dahulu menjelaskan komposisi bahan baku utama serta tahapan pembuatan, sebagai berikut:

Komposisi Bahan Baku Nugget Lele.

1. 500gr daging ikan lele yang sudah dikukus dan hancurkan.
2. 200gr tepung tapioka
3. 200gr tepung terigu
4. 150gr tepung panir
5. 5 siung bawang putih yang telah dihaluskan
6. 3 butir telur
7. 1sdm garam
8. 1sdm kaldu bubuk
9. 1sdm gula pasir
10. 1sdt lada bubuk
11. 200ml air

Kesemua bahan baku *nugget ikan lele* tersebut, kemudian dicampur menjadi satu adonan, aduk hingga rata dan selanjutnya adonan *nugget* dimasukkan ke dalam loyang aluminium persegi, dan dikukus selama 15 menit, hingga adonan matang dan mengembang. Setelah adonan nugget ikan lele matang dan dingin, lalu diiris-iris dan dibalurkan pada celupan telur dan tepung panir. Nugget lele lalu siap untuk di goreng (Gambar 4).

Gambar 4. Tahapan pembuatan *nugget* Lele



Ikan Lele



Adonan Daging Ikan Lele yang sudah dihaluskan



Adonan Daging Ikan Lele yang sudah dikukus



Daging Ikan Lele yang sudah digoreng

IV. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini telah berjalan lancar. Setelah pelatihan pembuatan Nugget Ikan Lele terjadi peningkatan pengetahuan dan kemampuan dari ibu-ibu rumah tangga berpenghasilan rendah di RW 10 Kelurahan Tulusrejo Kecamatan Lowokwaru Kota Malang dalam mengolah ikan Lele menjadi produk makanan sehat dan berdaya jual ekonomis. Setelah pelatihan, para ibu-ibu akan mempraktekkan cara pembuatan Nugget Ikan Lele di rumah masing masing, bahkan ada yang berniat untuk menjual produk olahan Ikan Lele tersebut dengan ara pemasaran melalui on line.

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada STIE Kertanegara Malang yang telah memberikan dukungan moril kepada tim pelaksana untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat ini, tidak lupa juga, kepada para mahasiswa prodi Manajemen STIE Kertanegara Malang yang bersedia membantu selama kegiatan berlangsung, juga kepada tim mitra yang telah bersemangat dan berpartisipasi aktif dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat hingga dengan selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Budidaya, D. P. D. U. 2016. *Peta Sentra Produksi Perikanan Budidaya*. Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Kementerian Kelautan Dan Perikanan. [https://www.ojk.go.id/sijaring/id/sectorkelautan-dan-perikanan/usahaperikanan-budidaya/Dokumen Usaha/peta sentra budidaya 2016.pdf](https://www.ojk.go.id/sijaring/id/sectorkelautan-dan-perikanan/usahaperikanan-budidaya/Dokumen%20Usaha/peta%20sentra%20budidaya%202016.pdf)
- Darmanto, Y. S. 2013. *Zero Waste Concept di Dalam Industri* (Issue 2006). [http://eprints.undip.ac.id/48993/1/KS- 2_Naskah_Seminar_MPHPI_1810201 3_Prof_Dar_.pdf](http://eprints.undip.ac.id/48993/1/KS-2_Naskah_Seminar_MPHPI_18102013_Prof_Dar_.pdf)
- Direktorat Produksi dan Usaha Budidaya, K. K. dan P. 2017. Buku Saku Ikan Lele Sistem Bioflok. In *Direktorat Produksi dan Usaha Budidaya*. Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Diwangkara, C. (2020). Upaya Bela Negara Melalui Ketahanan Pangan Dimasa Pandemi Covid-19 (Efforts to Defend Countries through Food Security in the Pandemic COVID-19). *Available at SSRN 3621404*.
- Nuraenah N dan K Novalina, I. M. D. 2016. IBM Pengembangan Produk Berbasis Lele Dengan Konsep Zero Waste Process di Kelurahan Sungai Jawi Kecamatan Pontianak Kota, Kota Pontianak. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 68–73.
- Febriani, S.D.A. dan R. P. Damayanti. 2017. Inovasi Olahan Lele Dan Tulang Lele (Kerupuk dan Nugget) Dengan Konsep Zero Waste Process. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat 2017*, 978–602. [https://publikasi.polije.ac.id/index.php/ prosiding/article/view/735](https://publikasi.polije.ac.id/index.php/prosiding/article/view/735)
- Sjolund, V. 2016. *Zero Waste within the food sector and an evaluation of the package-free distribution of two different food products* [Lund University Sweden]. [http://lup.lub.lu.se/student papers/record/8903648](http://lup.lub.lu.se/student_papers/record/8903648)
- Rosales, G., & Mercado, W. (2020). Effect of changes in food price on the quinoa consumption and rural food security in Peru. *Scientia Agropecuaria*, 11(1), 83–93.
- Totok, M., & Poerwoko, S. (2013). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik*. Bandung: Alfabeta.