

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Desa Pamengkang melalui Inovasi Pembuatan "NUGELIS"

Vitta Yaumul Hikmawati^{1*} Abih Barun Bahyar²

¹Pendidikan Biologi Universitas Majalengka, Majalengka, Indonesia

²Ekonomi Syari'ah Universitas Majalengka, Majalengka, Indonesia

*e-mail korespondensi: vittayaumulhikmawati@unma.ac.id

Abstract

Community service activities aim to increase the diversification of processed catfish products in the form of "nugelis" (practical catfish nugget). The benefits of the activity are to gain skills in making catfish-based nuggets, foster an entrepreneurial spirit and contribute to the success of the national program, namely GemarIkan. Implementation of activities is carried out through demonstration techniques and direct practice. The target of the training activities is the Women Farmers Group (KWT), numbering 20 people. The practice of making nugelis was carried out well and produced a very positive response from partners. Partners are motivated to practice independently making catfish nuggets

Keywords: Women empowerment; Fish processing product; Food innovation; Fish nuggets

Abstrak

Kegiatan pengabdian pada masyarakat bertujuan untuk meningkatkan diversifikasi produk olahan ikan lele dalam bentuk "nugelis" (nugget lele praktis). Manfaat kegiatan yaitu untuk mendapatkan keterampilan pembuatan nugget berbahan dasar ikan lele, menumbuhkan jiwa kewirausahaan serta turut mensukseskan program nasional yaitu GemarIkan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui teknik demonstrasi dan paktek secara langsung. Sasaran dari kegiatan pelatihan adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) yang berjumlah sebanyak 20 orang. Praktek pembuatan nugelis terlaksana dengan baik dan menghasilkan respon yang sangat positif dari mitra. Mitra termotivasi untuk mempraktekkan secara mandiri pembuatan nugget ikan lele.

Kata Kunci: Pemberdayaan wanita; Produk olahan ikan; Inovasi Makanan; Nugel Ikan

Accepted: 2023-11-16

Published: 2024-07-09

PENDAHULUAN

Kabupaten Cirebon merupakan salah satu wilayah produsen ikan di Jawa Barat, ironis dengan kenyataan tersebut bahwa tingkat konsumsi ikan di kabupaten Cirebon masih tergolong rendah. Menurut data yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistik (BPS) dalam kurun waktu tiga tahun terakhir (2019-2021), tingkat konsumsi ikan di Kabupaten Cirebon mengalami penurunan. Kecenderungan menurunnya minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan diantaranya karena belum terbiasa, tidak suka karena baunya yang amis dan kurangnya informasi tentang ragam teknik pengolahan ikan (Marwanti, 2023). Bau amis pada ikan sebenarnya dapat diatasi jika teknik pengolahannya tepat. Untuk mengolah ikan dengan teknik yang tepat dibutuhkan pengetahuan dan keterampilan. Pengetahuan dan keterampilan warga tentang teknik pengolahan ikan yang tepat dapat menjadi alternatif solusi untuk meningkatkan tingkat konsumsi ikan pada masyarakat.

Desa Pamengkang sebagai salah satu desa yang ada di Kabupaten Cirebon memiliki program kerja yang ditujukan untuk mendukung program nasional GEMARIKAN (Gemar Memasyarakatkan Makan Ikan). Untuk mendukung program tersebut pemerintah desa setempat merencanakan pembuatan tambak ikan untuk memberdayakan lahan kosong yang ada di sekitar kantor kepala desa sebagai tempat budidaya ikan lele dan ikan nila. Hasil budidaya ikan merupakan suatu aset pemberdayaan ketahanan pangan dan pemberdayaan ekonomi di wilayah setempat. Ikan sebagai sumber bahan pangan lokal Kabupaten Cirebon jika diolah dengan teknik yang inovatif sehingga menjadi produk makanan yang praktis dalam pembuatan dan penyajiannya diharapkan dapat diterima oleh masyarakat luas untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Pengolahan bahan baku ikan yang tepat dan terarah dapat dioptimalkan guna memperpanjang daya simpan ikan sehingga akan berdampak pada peningkatan nilai ekonomi dan efisiensi pemanfaatan hasil perikanan (Wardani, *et al.*, 2023). Jenis produk yang semakin beragam dan masa simpan produk yang cukup panjang akan berdampak pada jangkauan pasar dan jumlah konsumen sehingga berpotensi untuk meningkatkan nilai produk (Sofia & Yunita, 2021). Pengembangan pengetahuan serta keterampilan kelompok wanita tani dalam mengolah pangan lokal merupakan salah satu bentuk nyata memberdayakan masyarakat agar dapat menghasilkan produk inovatif yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Salah satu bentuk inovasi hasil olahan makanan yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat karena penyajiannya yang praktis dan tidak membutuhkan waktu lama adalah nugget (Hasanah, 2020). Menurut SNI 01-6683-2014 nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered and breaded*). Menurut Yuliana (2018) nugget merupakan produk pangan fungsional yang telah dikenal oleh masyarakat luas.

Lele merupakan jenis ikan air tawar yang memiliki rata-rata pertumbuhan sangat cepat dan kemampuan adaptasi relatif tinggi pada kondisi lingkungan buruk (Tuwitri *et al.*, 2020). Keuntungan lain budidaya ikan lele yaitu karena lele merupakan komoditas yang memiliki pangsa pasar yang tinggi dan relatif mudah dibudidayakan (Musyaddad *et al.*, 2019), oleh karena itu ikan lele dapat menjadi pilihan tepat untuk dibudidayakan. Berdasarkan hasil wawancara dengan ibu PKK dan perwakilan kelompok wanita tani, permasalahan yang terjadi di desa Pamengkang adalah belum adanya tindak lanjut dari pembudidayaan ikan lele dan ikan nila yang diprogramkan oleh pemerintah desa dengan tepat dan terarah sehingga nilai ekonomis dari ikan hasil budidaya belum maksimal. Pengembangan keterampilan warga untuk mengolah ikan lele pernah dilakukan sebelumnya dalam bentuk kegiatan pengabdian masyarakat tetapi berdasarkan hasil wawancara dengan kelompok wanita tani di desa setempat, produk olahan yang berupa abon lele memiliki kekurangan dalam hal pengemasan dan ketahanan penyimpanannya yang relatif cepat basi.

Ikan lele memiliki rasa yang gurih, tekstur dagingnya empuk dengan pola duri teratur, dan dapat disajikan dalam berbagai macam menu masakan. Kelebihan ikan lele adalah kandungan gizinya yang tinggi. Berdasarkan data kementerian kesehatan, dalam 100-gram ikan lele mengandung protein 18gram protein, lemak 2,9 gram, Natrium (Na) 50 mg, vitamin B12 sebanyak 121% dari kebutuhan nilai harian, Selenium (Se) 26% dari nilai harian, Phosphor (P) 24% dari nilai harian dan tiamin 15% dari nilai harian. Pertimbangan lain dalam pemilihan ikan lele adalah kemudahan untuk budidaya dan pemeliharannya

METODE

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan diversifikasi produk olahan ikan lele yang dikemas secara praktis sehingga memiliki nilai ekonomis lebih tinggi dibandingkan dengan olahan ikan lele yang umum dijual di pasaran. Pelatihan dilakukan dengan menerapkan metode PALS (*Participatory Action and Learning System*) dan melibatkan peran aktif warga masyarakat Kelompok Wanita Tani Pamengkang sebagai subjek dan objek kegiatan. Kelompok Wanita Tani yang menjadi sasaran berjumlah 20 orang, sebagian besar berprofesi sebagai pedagang dan ibu rumah tangga. Kegiatan pengabdian ini bertempat di balai desa Pamengkang, Kecamatan Mundu Kabupaten Cirebon melalui tahapan-tahapan sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram Tahapan Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat ini diawali dengan melakukan identifikasi permasalahan yang terjadi pada mitra, tahap ini ditujukan agar program pengabdian yang dilakukan dapat tepat sasaran dan memiliki nilai kebermanfaatannya bagi mitra. Untuk menggali informasi yang dibutuhkan maka dilakukan teknik pengumpulan informasi melalui observasi langsung ke lapangan dan wawancara kepada aparat desa dan warga setempat. Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara kepada warga terhimpun beberapa informasi yang kemudian ditelaah lebih lanjut.

- a. Desa Pamengkang memiliki program pemanfaatan lahan kosong menjadi kolam tempat budidaya ikan lele dan ikan nila.
- b. Warga masyarakat membutuhkan pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah ikan-ikan hasil budidaya menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.
- c. Ibu-ibu rumah tangga memiliki minat untuk meningkatkan kebutuhan gizi keluarga.
- d. Ibu-ibu rumah tangga membutuhkan kegiatan produktif untuk membantu perekonomian keluarga.
- e. Perlunya diversifikasi olahan hasil budidaya ikan sebagai upaya untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga serta untuk meningkatkan pendapatan warga.

Berdasarkan hasil identifikasi masalah serta analisis permasalahan yang terjadi di desa Pamengkang, maka dirumuskanlah suatu rancangan solusi terhadap permasalahan tersebut yaitu melalui sosialisasi dan pelatihan inovasi olahan ikan lele menjadi nugget. Disusunlah sebuah panduan untuk masyarakat terkait tahapan cara pembuatan nugget, pengemasannya dan dibuatlah rancangan label yang akan ditempel pada kemasan produk agar produk dapat dijual ke pasaran.

Aksi kegiatan direalisasikan dalam bentuk sosialisasi tentang keunggulan mengonsumsi ikan lele dan pelatihan membuat inovasi olahan ikan lele. Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Desa Pamengkang pada tanggal 10 Agustus 2023. Kegiatan sosialisasi dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang manfaat nugget lele ditinjau dari segi ekonomi dan kesehatan, serta mendiskusikan tentang pentingnya label produk bagi pemasaran. Pelatihan diberikan untuk mempraktekan secara langsung proses pembuatan nugget, pengemasan produk nugget lele dan pemberian label produk.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Manfaat Nugget Lele dan Pelatihan Cara Pembuatan Nugget Lele

Kegiatan sosialisasi tentang manfaat zat gizi yang terkandung pada ikan lele menghasilkan respon positif dari mitra KWT yang tampak antusias sepanjang kegiatan berlangsung. Penilaian mitra KWT terhadap pengujian rasa nugget lele sangat baik, memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang enak. Hasil tersebut senada dengan Harianti & Tanberika (2018), jika dibandingkan dengan jenis ikan tawar lainnya daging ikan lele relatif lebih lembut karena kandungan airnya yang cukup tinggi yaitu mencapai 76% dari volume tubuhnya.



Gambar 3. Pengujian rasa sampel nugget lele oleh mitra KWT

Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktek langsung cara pembuatan nugget yang menggunakan daging ikan lele sebagai bahan baku utama. Bahan tambahan lain yang digunakan dalam pembuatan nugget lele adalah tepung tapioka, tepung panir, es batu, garam, lada, garam, gula, bawang putih, wortel, telur dan minyak goreng. Secara rinci proses pembuatan nugget ikan lele dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:



Gambar 4. Diagram Tahapan Pembuatan Nuget Lele



Gambar 5. Produk Nuget Lele Praktis (Nugelis) siap digoreng

Nugget yang telah melalui proses pengukusan memiliki masa simpan nugget yang relatif lama yaitu kurang lebih satu bulan di dalam lemari pendingin. Apabila akan dikonsumsi, nugget bisa langsung digoreng setelah dilumuri tepung panir atau tepung roti. Nugget lele yang sudah siap digoreng ditampilkan pada Gambar 3., jika tidak langsung dikonsumsi, nugget ikan lele dapat disimpan pada wadah tertutup lalu disimpan di dalam lemari pendingin. Kandungan protein daging ikan lele menurut Arif (2018) berkisar antara 14.57-17.39% yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan nugget. Daging ikan lele memiliki kandungan protein yang tinggi dan diminati masyarakat karena memiliki tekstur gurih saat dikonsumsi. Keunggulan ikan lele dibandingkan dengan produk hewani lainnya adalah kaya akan leusin dan lisin dan asam lemak omega-3 dan omega-6 sehingga bisa dijadikan bahan pangan fungsional dan peluang usaha yang cukup menjanjikan (Santoso *et al.*, 2019).



Gambar 6. Serah Terima Logo Merk Dagang dan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada mitra

Respon positif dari mitra terhadap produk olahan ikan lele ini ditindaklanjuti dengan pembuatan logo, nama merk dagang serta pengajuan Nomor Induk Berusaha (NIB) yang dapat digunakan sebagai identitas pelaku usaha untuk mendapatkan perizinan usaha. Upaya-upaya tersebut dilakukan agar warga Pamengkang khususnya mitra KWT termotivasi untuk terus mengembangkan potensi lokal daerah yang dapat berdampak pada peningkatan kesejahteraan ekonomi warga setempat. Penyerahan Logo Merk Dagang "Nugelis" yang merupakan singkatan dari Nugel Lele Praktis dan NIB diharapkan membuka peluang usaha menuju kemandirian finansial kelompok wanita tani Desa Pamengkang.

KESIMPULAN

Potensi lokal daerah dapat dikembangkan menjadi produk inovatif yang sarat akan kandungan gizi dan memiliki nilai ekonomis melalui kegiatan sosialisasi dan praktek langsung. Produk olahan ikan lele dapat dimanfaatkan sebagai menu harian keluarga untuk memenuhi kebutuhan gizi warga setempat ataupun dapat dikembangkan menjadi usaha sampingan agar kelompok wanita mandiri secara finansial. Keterbatasan waktu dan sumber daya yang ada membuat kegiatan ini belum difokuskan pada strategi pemasaran secara digital (*digital marketing*). Proses pendampingan yang berkelanjutan dibutuhkan mitra untuk menyempurnakan kekurangan dari kegiatan ini terutama dalam membantu mitra memasarkan produk melalui aplikasi sistem digital.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/indicator/5/2096/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-ikan-per-kabupaten-kota.html>
- Badan Standarisasi Nasional RI. Syarat Muru Nugget SNI Nomor 6683: 2014. Jakarta: BSN; 2014.
- Dessy Yoswaty, Rifardi, Mubarak, Elizal. 2023. Pelatihan pembuatan nugget ikan nila Sali (*Oreochromis niloticus*) pada mitra ibu-ibu PKK di kelurahan Pangkalan Sesai Kota Dumai. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*. Vol. 4, Issue 2. Hal. 13-20. <https://jrce.ejournal.unri.ac.id/index.php/jrce/article/view/67/60>
- Erwantiningsih, E., Jalaludin., Aisyah, S. Firmansyah, A.R. Pemberdayaan Masyarakat Pesisir melalui Inovasi Pembuatan Nugget Sayur Ikan Kembung di Desa Jatirejo. <https://melatijournal.com/index.php/jmas/article/view/137/123>

- Apriyana, Ika. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias sp.*) dalam Pembuatan Cilok terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya. *Unnes Journal of Public Health* 3 (2) <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph/article/view/3529/3170>
- Hasanah, Nur Laeli. 2020. Daya Terima dan Kandungan Gizi Naget Lele (*Clarias gariepinus*) dengan substitusi Modified Cassava Flavour (Mocaf) sebagai alternatif Kudapan Tinggi Protein. *2-TRIK: Tunas-tunas Riset Kesehatan*, Vol. 10 (2). <http://2trik.jurnalelektronik.com/index.php/2trik/article/view/2trik10202/10202>
- Marwanti. 2020. Diversifikasi Pengolahan Bahan Pangan Lokal <https://staffnew.uny.ac.id/upload/131284655/lainlain/Diversifikasi.pdf>
- Musyaddad, A., Ramadhani, A., & Pratama, M. A. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 04(September)
- Rukmana, R. & Yudiarachman, H. 2017. *Sukses Budidaya Ikan Lele secara Intensif*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Tuwitri, R. Irwanto, R. & Kurniawan, A. 2020. Identifikasi Parasit pada Ikan Lele (*Clarias sp.*) di Kolam Budidaya Ikan Kabupaten Bangka. *Journal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. Vol.11 (2) pp. 189-198. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtpk/article/download/34532/22792/>
- Yuliana. (2018). Potential and Need of Products Based on Catfish to Improve Nutrition Quality of Children and Community Food Security. *International Proceeding Aptekindo*, Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Munawaroh, S.F. & Jacoeb, A.M. 2020. Diversifikasi Pengolahan Ikan Lele dengan Konsep *Zero Waste* (Nugget dan Kerupuk). *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. Vol. 2 (3): 417-421. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/pim/article/view/31304/19971>