

INOVASI PEMANFAATAN IKAN LELE (*CLARIAS BATRACUS*) MENJADI PRODUK OLAHAN LELE (ABON, BROWNIS, DAN KUE KERING) DI DESA CANDIPARI SIDOARJO

Ani Masrufah*, Khilyatul Afkar, Laily Noer Hamidah, Ardhana Rahmayanti, Elsa Rosyidah, Atik Widiyanti, Listin Fitriana, Lily Oktavia

Pogram Studi Teknik Lingkungan, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Sidoarjo, Indonesia

*E-mail: ani.masrufah09@gmail.com

Abstract

Catfish is one type of freshwater fish that is widely cultivated in Indonesia. Candipari Village is one of the villages, where the people cultivate catfish. So far, catfish is only used as a daily side dish, but community service activities in Candipari Village, especially catfish farmers, are taught to process catfish into new healthy preparations. The method used in this activity is demonstration. The purpose of this activity is to improve community skills in processing catfish into various processed foods such as shredded, brownies, and pastries. The result of this activity is that the community is skilled at making shredded, brownies, and pastries from catfish.

Keywords: Brownies, Catfish, Pastries, Processed Catfish, Shredded,

Abstrak

Ikan Lele merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Desa Candipari sebagai salah satu desa, dimana masyarakatnya membudidayakan Ikan Lele. Sejauh ini, Ikan Lele hanya digunakan untuk lauk sehari-hari, namun kegiatan pengabdian masyarakat Desa Candipari khususnya para peternak Ikan Lele diajarkan untuk mengolah Ikan Lele menjadi olahan baru yang sehat. Metode yang dilakukan pada kegiatan ini adalah demonstrasi. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah Ikan Lele menjadi berbagai olahan makanan seperti abon, brownis, dan kue kering. Hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat terampil membuat abon, brownis, dan kue kering dari Ikan Lele.

Kata kunci: Abon, Brownis, Ikan Lele, Kue Kering, Olahan Lele

1. PENDAHULUAN

Ikan lele (*Clarias sp.*) merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang unggul di pasaran selain mujair, patin, nila dan gurami (Anis, 2019). Ikan Lele termasuk air tawar yang berasal dari kelas *Actinopterygii* yang banyak mengandung mineral diantaranya kalsium, zat besi, magnesium, zink, fosfor dan lain lain. Daging lele terdapat protein, asam lemak, Omega-3 dan Omega-6. Vitamin

yang terkandung dalam daging lele antara lain: vitamin A, kandungan Tiamin (Vitamin B1), serta riboflavin (Vitamin B2). Berbagai kelebihan ikan lele adalah rendah kalori dan lemak, sumber protein tinggi yang membantu tubuh membangun massa otot tanpa lemak serta meningkatkan efektivitas fungsi kekebalan tubuh (Mulyadi & Indriati, 2021). Ikan lele merupakan salah satu sumber protein hewani dan asam lemak tak jenuh dengan kadar

kolesterol yang sangat rendah yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Febriani, 2017)

Beternak lele merupakan salah satu sumber mata pencaharian masyarakat Desa Candipari, Kecamatan Porong, Kabupaten Sidoarjo disamping bertani dan berdagang. Hal yang sering dihadapi para peternak lele adalah harga jual lele segar di pasaran relatif murah, namun biaya produksi atau biaya pakan lele relatif mahal sehingga inovasi produk olahan lele diperlukan untuk meningkatkan nilai ekonomi Ikan Lele.

Inovasi olahan lele dapat dilakukan dengan memanfaatkan lele menjadi abon, brownis, dan kue kering. Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal oleh orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi (Leksono dan Syahrul, 2001). Bentuknya seperti serat-serat kapas, karena berasal dari daging yang disuwir suwir. Proses pembuatan abon belum dibakukan, karena banyak cara dan bumbu yang ditambahkan sehingga terdapat variasi macam dan jumlah bumbu yang di gunakan, hal ini menyebabkan kualitas abon beraneka ragam terutama dalam hal rasa dan warna. Prinsip pembuatan abon adalah perebusan daging, penyeratan, pencampuran bumbu, gula merah, garam dan penggorengan minyak sampai kering (Astawan, 2009). Abon yang sudah kering biasanya awet disimpan selama beberapa bulan dalam kemasan yang kedap udara.

Brownis adalah salah satu jenis kue yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada cake karena brownies tidak membutuhkan pengembang atau gluten (Astawan, 2009). Pada kegiatan ini,

Ikan Lele ditambahkan sebagai bahan tambahan dalam membuat brownis dengan tujuan menambah kandungan gizi. Ikan Lele memiliki keunggulan lebih sehat karena mengandung tinggi protein dan kalsium yang baik untuk tulang.

Kue kering memiliki cita rasa manis dengan bahan yang berasal dari tepung yang tidak mengandung protein tinggi yang diolah dan dipanggang hingga keras disertai bahan pendukung menggunakan bahan baku seperti gula, mentega, tepung terigu, dan telur, selain itu kue kering atau biskuit sangat diminati banyak kalangan terutama anak-anak karena adonan lunak atau keras dan reaktif renyah (Wijayanti, 2013). Pada kegiatan ini, Ikan Lele ditambahkan pada adonan menjadi kue kering yang memiliki keunggulan rasa yang gurih dan tahan hingga beberapa bulan.

Tujuan dari pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan keterampilan kepada peternak lele dengan inovasi ikan lele menjadi produk olahan lele yang bernilai ekonomis, seperti abon, brownis, dan kue kering.

2. TARGET DAN LUARAN

2.1. Target

Secara khusus, adanya program ini peternak lele diharapkan memiliki kemampuan sebagai berikut:

1. Mengaplikasikan IPTEK (Ilmu Pengetahuan dan Teknologi) dalam inovasi produk olahan lele seperti abon, brownis, dan kue kering (kastangel).
2. Memperoleh keterampilan dalam membuat dan memproduksi abon, brownis dan kue kering

(kastangel) yang memiliki gizi tinggi dan bernilai ekonomis.

2.2. Luaran

Luaran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Keterampilan pengolahan abon lele
2. Keterampilan pengolahan brownis lele
3. Keterampilan pengolahan kue kering dari lele
4. Artikel pengabdian masyarakat.

3. METODE PELAKSANAAN

Pengabdian masyarakat dilaksanakan pada bulan November di Balai Desa Candipari, Kecamatan Porong, Kabupaten Sidoarjo. Adapun metode pelaksanaan kegiatan ini meliputi :

- 1.) Tahap survei lokasi dan koordinasi dengan mitra, dilakukan untuk memperoleh data primer dan sekunder tentang kondisi masyarakat desa Candipari, Kecamatan Porong, Kabupaten Sidoarjo melalui wawancara dengan pengelola peternakan lele dan perangkat desa untuk mengetahui permasalahan.
- 2.) Tahap penyampaian materi wawasan penerapan IPTEK pada pengolahan lele. Metode yang digunakan dengan menggunakan metode ceramah, diskusi, dan wawancara. Media yang digunakan yaitu resep inovasi olahan lele (abon, brownis, dan kue kering)
- 3.) Tahap demonstrasi pembuatan produk olahan lele (abon, brownis dan kue kering. Tahap persiapan kegiatan demonstrasi ini dengan menyiapkan bahan, alat dan

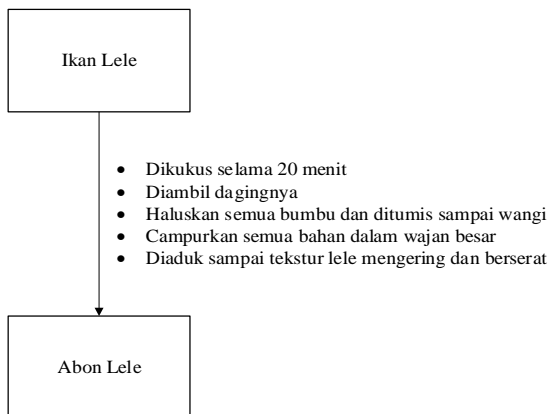
prosedur pembuatan brownis dan kue kering kastangel. Bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan abon, brownis dan kue kering ditampilkan pada Tabel 1. Alat yang dibutuhkan adalah timbangan, mixer, wajan besar, kompor, piring, loyang, spatula, wadah *steinless*, baskom, pisau, panci, kertas roti, plastik pembungkus, cetakan.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Abon, Brownis dan Kue Kering

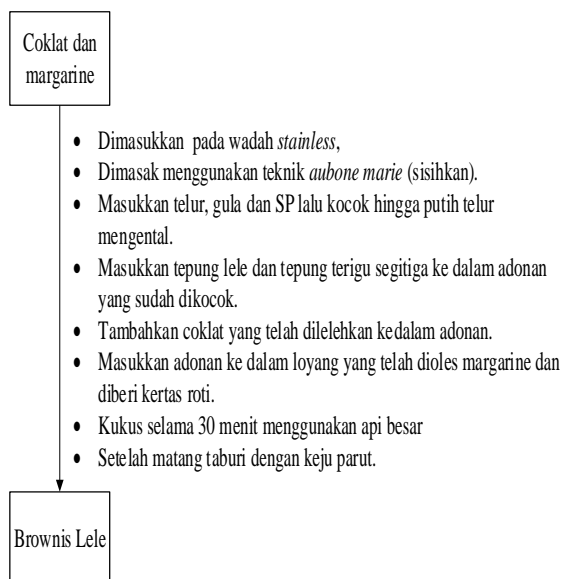
Bahan	Takaran
Abon Lele :	
Daging lele	500 gr
Bawang merah	5 buah
Bawang putih	5 siung
Cabe merah	1 buah
Kunyit	5 cm
Jeruk purut	3 buah
Daun salam	2 lmb
Gula merah	50 gr
Lengkuas	5 cm
Garam	1 sdt
Gula putih	4 sdm
Santan kental	200 cc
Brownis Lele :	
Telur	3 butir
Gula halus	150 gr
SP/TBM	1 sdt
Tepung terigu	100 gr
Tepung lele	50 gr
Margarine	50 gr
Coklat block	200 gr
Keju	100 gr
Kue Kering :	
Margarine	100 gr
Buter	100 gr
Kuning telur	2 butir
telur	1 butir
Susu bubuk full cream	2 sdm
Abon ikan lele	3 sdm
Keju cheddar	75 gr
Tepung terigu	400 gr
Parsley kering	½ sdt

4.) Tahap evaluasi, dilakukan sebagai monitoring keberhasilan terlaksananya kegiatan pengabdian berupa tingkat pemahaman mitra dengan materi dan keterampilan pengolahan produk lele.

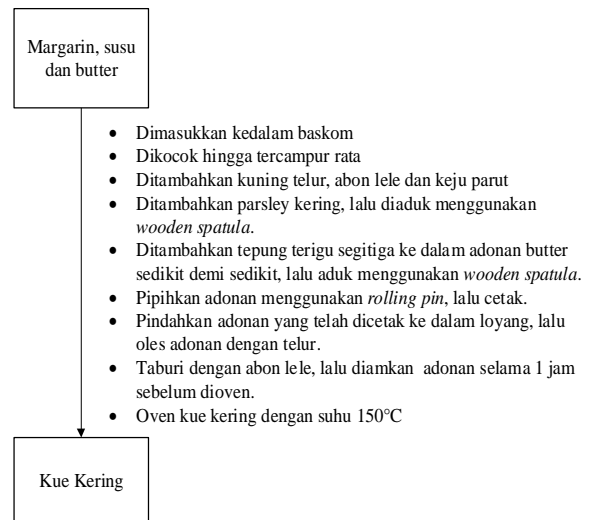
Adapun prosedur pembuatan abon lele dapat dilihat pada Gambar 1, prosedur pembuatan brownis lele dapat dilihat pada Gambar 2, dan prosedur pembuatan kue kering dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 1. Prosedur Pembuatan Abon Lele



Gambar 2. Prosedur Pembuatan Brownis Lele



Gambar 3. Prosedur Pembuatan Kue Kering

3. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Hasil yang dicapai pada kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Candipari, Sidoarjo adalah sebagai berikut:

3.1 Koordinasi pelaksanaan kegiatan

Koordinasi pelaksanaan kegiatan dengan mitra kegiatan ini dilakukan untuk persiapan pelaksanaan pengabdian masyarakat, yang meliputi tempat, waktu, peserta kegiatan, ketersediaan ikan lele dan persiapan lain.

3.2 Penyuluhan

Persiapan untuk kegiatan penyuluhan adalah pemasangan banner kegiatan dan mengulas resep pelatihan. Resep pelatihan berisi alat, bahan dan prosedur pembuatan abon, brownis dan kue kering. Manfaat penyuluhan adalah meningkatkan IPTEK pada pengolahan ikan lele. Penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah selanjutnya dilakukan diskusi yang bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada peserta

agar lebih dapat memahami hal-hal yang terlewatkan selama penyuluhan.



Gambar 4. Proses Penyuluhan

3.3 Demonstrasi pembuatan abon, brownis dan kue kering dari lele

Kegiatan ini meliputi pelatihan pembuatan abon, brownis dan kue kering dengan metode demonstrasi. Metode demonstrasi dapat meningkatkan keterampilan dalam pengolahan ikan lele menjadi abon, brownis dan kue kering, karena mempraktikkan langsung dalam pembuatannya. Para peserta antusias membuat abon, brownis dan kue kering secara bersama-sama.



Gambar 5. Proses Pembuatan Adonan Kue Kering



Gambar 6. Proses Pemberian Topping pada Brownis



Gambar 7. Brownis dan Kue Kering

4. KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat ini telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah ikan lele menjadi abon, brownis dan kue kering.

Saran

Perlu dilakukan evaluasi terhadap waktu pengukusan brownis agar tekstur tidak terlalu lumer. waktu pengukusan tergantung ukuran cetakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anis, Moh. Yunus., Dyah, Hariani. (2019). Pemberian Pakan Komersial dengan Penambahan EM4 (Effective Microorganism 4) untuk Meningkatkan Laju Pertumbuhan Lele (*Clarias sp.*). *Jurnal Riset Biologi dan Aplikasinya*, (1) 1-8.
- Astawan, Made. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Leksono, T. dan Syahrul. (2001). Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Abon Ikan. *Jurnal Natur Indonesia III*, (2) 178-184.
- Mulyadi, M., & Indriati, K. (2021). Pendampingan Pengolahan Lele Menjadi Abon Lele Tanpa Minyak di Desa Sampora, Tangerang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*

Charitas, 1(1), 27–32.
<https://doi.org/10.25170/charitas.v1i1.2690>

2017, 978–602.
<https://publikasi.polije.ac.id/index.php/prosiding/article/view/735>

Siti Diah Ayu Febriani, R. P. D. (2017). Inovasi Olahan Lele Dan Tulang Lele (Kerupuk Dan Nugget) Dengan Konsep Zero Waste Process. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*

Wijayanti, Ika. (2015). Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Semarang.