



## **Pengembangan dan Pendampingan Inovasi Pengolahan Ikan Lele Sebagai Peningkatan Ekonomi Pondok dan Gizi Santriwati dan Mahasiswi Gontor Putri**

**Qurrota A'yun<sup>1)</sup>, Millatul Fatkhiyah<sup>2)</sup>, Daaimatul Ifadah A<sup>3)</sup>,  
Nadia Salsabila M<sup>4)</sup>, Cholila Saphira<sup>5)</sup>**

<sup>1,2,3,4,5)</sup> Universitas Darussalam Gontor Kampus Putri Mantingan, Ngawi

Qurrota.ayun@Gontor.ac.id

**ABSTRAK:** Lokasi yang strategis tersebut menyebabkan Pondok Modern Darussalam Gontor Putri memiliki inisiatif dalam pembuatan produk baru yang ditinjau dari adanya peternakan lele. Tetapi melihat sudah mulai bertambahnya usia peternakan tersebut dan semakin banyaknya lele yang ada, tujuan kegiatan ini adalah kelompok 44 KKN Tematik Unida Gontor membuat produk baru dari olahan lele yang ada di Gontor Putri 1 yang selama ini keluaran lele tersebut hanya menjadi bahan lauk biasa, akan kami jadikan produk turunan olahan yang bernilai ekonomi (nugget dan abon) lele. Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah, 1) Memberikan pelatihan pembuatan Nugget Lele kepada pekerja DLP, 2) Memberikan Pelatihan pembuatan Abon lele kepada Staf DLP, dan 3) Pelatihan dan pendampingan pemasaran. Hasil dari kegiatan adalah meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan mitra, terciptanya produk Nugget dan Abon lele, publikasi melalui Artikel guna mengetahui manfaat dari lele dan memasarkan Produk.

**Kata kunci :** Nugget, Abon Lele, Mitra budidaya lele, Gontor Putri

**ABSTRACT:** *This strategic location causes Pondok Modern Darussalam Gontor Putri to have the initiative in making new products in terms of catfish farms. However, seeing that the farm has started to age and the number of catfish available, the purpose of this activity is that the 44 Unida Gontor Thematic Community Service Program groups make a new product from processed catfish in Gontor Putri 1, which so far has only been used as a side dish. we make processed derivative products that have economic value (nuggets and shredded) catfish. The implementation methods carried out in this activity are, 1) Providing training on making Catfish Nugget to DLP workers, 2) Providing training on making catfish floss to DLP staff, and 3) Training and marketing assistance. The results of the activity are increased knowledge and skills of partners, the creation of Nugget and Shredded catfish products, publications through articles to find out the benefits of catfish and market the produk.*

**Keywords:** *Nugget, Shredded Catfish, Catfish Cultivation Partner, Gontor Putri*

### **PENDAHULUAN**

Lokasi pondok modern Darussalam Gontor ini terletak di Desa Sambirejo provinsi Jawa Timur yang mana terdapat 1 pondok putri pusat dan 1 pondok cabang yang saling berdempetan, selain itu terdapat Universitas Darussalam Gontor cabang mantingan atau putri. Yang mana dihuni oleh ribuan santriwati ataupun para mahasiswi. Di pondok modern Darussalam Gontor Putri kampus 1 terdapat beberapa sektor unit usaha yang mana akan di ciptakan guna memenuhi kebutuhan santriwati nya. Seperti adanya unit usaha mie ayam, bakery, koperasi pelajar, dan lain-lain, dan salah satu unit usaha yang kami ambil sebagai bahann penelitian pengabdian adalah peternakan atau

budidaya lele. Seperti contoh budidaya lele yang sengaja di ciptakan untuk para santriwati santriwatinya dalam memenuhi lauk pauk yang ada. dan kalau di Gontor terkenal dengan “dari pondok untuk pondok”. Maka unit usaha makanan yang ada di uiversitas Darussalam Gontor menjadi salah satu cara abdi kami terhadap mesyarakat dengan menciptakan produk baru dan akan di distribusikan secara permanen oleh unit DLP.

Seperti yang kita lihat DLP merupakan tempat dimana dijual belikannya makanan kepada para mahasiswi guna melengkapi kebutuhan pangan mahasiswi. Tetapi melihat beberapa pihak dari sisi gizi, kiranya produk dari kelompok kami bisa membantu memenuhi gizi mahasiswi. Serta akan saling menguntungkan beberapa pihak. Pihak yang memnjadi mitra yaitu perikanan atau perlelean ataupun pihak yang menjalankan usaha tersebut yaitu DLP Unida.

Lele merupakan jenis ikan air tawar yang akndungan proteinnya melimpah. Selain protein dalam daging lele terdapat juga asam omega 3. Zat yang satu ini bermanfaat baik untuk perkembangan otak pada janin. Ikan lele merupakan salah satu sumber makanan yang mengandung nutrisi yang tinggi (Augustina et al, 2013). Kandungan nutrisi yang terkandung antara lain adalah protein, omega 3, asam amino, vitamin A, vitamin C, zat besi, dan sebagainya. Omega 3 merupakan zat yang berguna untuk membantu pertumbuhan otak janin pada ibu hamil. Selain itu juga penting untuk pertumbuhan penglihatan mata dan saraf bayi.

Setiap rumah makan pasti menyediakan olahan makanan yang terbuat dari ikan lele. Ikan lele selain memiliki cita rasa yang enak dan juga lezat ikan lele ini juga sangat baik untuk dikonsumsi karena mengkonsumsi lele ini memberikan dampak baik untuk kesehatan pada tubuh kita. Pada ikan lele memiliki kandungan vitamin B1, B2, protein, zatbesi, dan kandungan lainnya. Ikan lele merupakan salah satu komoditas budidaya yang memiliki berbagai kelebihan, diantaranya adalah pertumbuhan cepat dan memiliki kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan (Sitio et al., 2017).

Maka startegi pendampingan dan pemasaran dirasa lebih relevan untuk meningkatkan gizi juga meningkatkan perekonomian secara keseluruhan di Pondok Modern Darussalam Gontor Putri dan juga Universitas Darussalam Gontor Mantingan. Harapannya produk yang kami ciptakan gini bisa bermanfaat bagi unit usaha yang terkait (DLP) dan juga menambah minat makan para Santriwati dan Mahasiswi tentunya.

## **PERMASALAHAN**

Terdapat beberapa permasalahan yang dialami oleh Mitra budidaya lele di Gontor Putri kampus 1 diantaranya yaitu sebagai berikut.

1. Kurangnya inovasi produk dari budidaya lele yang ada di PMDG Putri 1. Hal ini dikarenakan pondok hanya berfokus pada penyediaan lauk santriwati.
2. Kurangnya pemanfaatan KOPDA (Koperasi dapur) dan cafetaria santriwati dalam pengolahan dan pendistribusian variasi dari lauk ikan lele, sehingga santriwati cenderung merasa bosan.
3. Kebutuhan protein hewani dari ikan kurang terpenuhi. Biasanya KOPDA (koperasi Dapur) hanya menyiapkan lauk ikan lele goreng sekali dalam sepekan.

## **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan ini dijelaskan mengenai tahap atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan yang terdapat didalam mitra budidaya lele. Adapun metode pelaksanaannya adalah sebagai berikut.

1. Melakukan observasi terhadap budidaya lele yang ada di PMDG Putri 1 untuk mengetahui bagaimana peluang usaha terhadap inovasi produk yang akan dilakukan.
  2. Inovasi produk yang ditawarkan berupa nugget dan abon ikan lele yang mengandung rempah-rempah dan sayuran yang dapat meningkatkan gizi konsumen. Kreativitas dan inovasi mengolah ikan lele pasca panen dapat menambah nilai jual produk.
  3. Adapun langkah-langkah dalam pembuatan nugget ikan lele adalah sebagai berikut (Dewi Kresnasari, 2019).
    - a. Penyortiran, memisahkan daging ikan lele dari duri, kotoran, dan kepala ikan setelah itu dilakukan pencucian.
    - b. Pengukusa I, untuk memisahkan duri yang masih tertinggal pada daging.
    - c. Penggilingan, dilakukan untuk memperkecil ukuran daging ikan lele.
    - d. Pencampuran bahan utama dan bahan tambahan seperti sayur, tepung, bumbu-bumbu, dan telur kemudian diaduk hingga adonan tercampur rata.
    - e. Pengukusan II, adonan dimasukkan kedalam loyang kotak dan dilakukan pengukusan yang bertujuan membuat bahan makanan menjadi masak dengan uap air yang mendidih.
    - f. Pemaniran, merupakan proses terakhir yang harus dilakukan dalam pembuatan nugget yang mempunyai dua tahapan, yaitu dengan mencelupkan adonan nugget yang sudah dipotong pada adonan tepung dan kemudian dilumuri dengan tepung roti atau tepung panir.
  4. Langkah-langkah dalam pembuatan abon ikan lele adalah sebagai berikut (Heny Kusuma, 2011).
    - a. Mencuci bersih ikan lele.
    - b. Setelah dicuci, ikan lele kemudin dikukus menggunakan panci dan ditambahkan daun salam agar menghilangkan bau amis.
    - c. Setelah dikukus, pisahkan antara kulit, daging, dan tulang ikan lele.
    - d. Daging ikan lele yang sudah dipisahkan kemudian dilembutkan menjadi serat-sarat halus.
    - e. Masukkan bumbu-bumbu pelengkap kemudian disusul dengan daging ikan lele dan disangrai hingga kering.
    - f. Tiriskan untuk mengurangi kandungan minyak yang terdapat dalam abon.
  5. Setelah terciptakan produk dilakukan uji cita yang melibatkan beberapa responden untuk mengetahui kelayakan produksi dari olahan ikan lele tersebut.
  6. Pendistribusian dapat dilakukan ketika inovasi produk dinyatakan layak untuk diproduksi.
  7. Melakukan penyuluhan dalam pembuatan Nugget dan Abon lele kepada Ibu Pegawai dan Staff DLP (Depot Latansa Putri).
  8. Pendistribusian yang hanya dilakukan didalam lingkup pondok dapat meningkatkan nilai ekonomi protektif yang ada didalam pondok.
-

Pemasaran Produk Nugget dan Abon lele dikantin Unida Putri, kepada Mahasiswi Unida.

## **PELAKSANAAN**

Pelaksanaan kegiatan dilakukan beberapa tahapan antara lain sebagai berikut.

### **1. Tahapan observasi**

Melakukan observasi terhadap budidaya lele yang ada di PMDG Putri 1 untuk mengetahui bagaimana peluang usaha terhadap inovasi produk yang akan dilakukan. Observasi dilakukan dengan melakukan pengamatan ke tempat budi daya lele yang terletak di Pondok modern Darussalam Gontor Putri kampus 1 dan kepada Penanggung jawan Mitra budi daya lele yaitu Al-Ustadz Suryoto S.Th.I. Dalam pelaksanaan observasi ini, tim pengabdian mendapatkan informasi mengenai sejarah berdirinya mitra usaha lele, permasalahan didalamnya, dan adanya peluang besar pengembangan ekonomi pondok melalui mitra budi daya ini.



**Gambar 1.** Mitra Budidaya Lele

### **2. Pembuatan Nugget dan Abon Lele**

Pembuatan nugget dan abon lele, dimulai dengan pencarian referensi atau totarial dalam pembuatan nugget dan abon lele oleh tim pengabdian, kemudian pembelian bahan utama ikan lele kepada mitra budidaya lele sehingga kesegaran dan mutu abon dan ikan lele dapat terjaga, kesegaran ikan merupakan salah satu komponen utama yang mempengaruhi mutu dari produk (Giannini dkk, 2021) dan rempah-rempah dalam pembuatan nugget dan abon lele, persiapan memasak dengan pembersihan dan pemotongan bahan-bahan yang akan digunakan serta peminjaman tempat memasak kepada Bagian Koordinator wilayah.



**Gambar 2.** Bahan dan Pembuatan Nugget dan Abon Lele

3. Pengujian Hedonik kepada Mahasiswi Gizi Unida Putri  
pengujian hedonik (uji kelayakan dan uji organoleptik) kepada mahasiswi gizi, dilakukan setelah sholat tarawih di tempat pertemuan digedung Siti Aminah, dengan menggunakan 30 responden untuk pengujian 2 produk nugget dan abon lele. Untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kelayakan produk oleh mahasiswi Unida putri.



**Gambar 3.** Pengujian Hedonik bersama Mahasiswi Gizi sem 6 dan 5 UNIDA PUTRI

4. Penyuluhan Pembuatan Nugget dan Abon Lele  
Pelaksanaan penyuluhan dilakukan setelah penghitungan hasil pengujian hedonik kepada mahasiswi gizi Unida putri. Penyuluhan pembuatan nugget dan abon lele dilakukan bersama Ibu pegawai dan Staff DLP Unida putri, sebelum melakukan pembuatan produk nugget dan abon lele, diadakan sosialisasi pentingnya dan

manfaat yang didapatkan dari adanya inovasi produk olahan lele menjadi nugget dan abon dan tata cara pembuatan nugget dan abon lele kepada ibu pegawai dan staff DLP Unida putri. Setelah itu mulailah pendampingan pembuatan nugget dan abon lele bersama ibu pegawai dan staff DLP Unida putri pada hari selasa dan kamis tanggal 19 dan 22 april 2020.



**Gambar 4.** Pendampingan dan Sosialisasi Pembuatan Nugget dan Abon lele bersama Ibu Pegawai dan Staff DLP UNIDA PUTRI

5. Pemasaran Produk nugget dan abon lele

Pemasaran produk nugget dan abon lele dilakukan setelah finishing pembuatan nugget dan ikan lele, persiapan pemasaran yaitu dengan menyiapkan packaging nugget dan abon lele, dan penentuan harga dengan melihat modal yang dibutuhkan dalam pembuatan nugget dan abon lele. Dengan modal keduanya yaitu Rp. 35.000. Harga penjualan nugget lele yaitu per package Rp. 5000, dan Abon lele yaitu per package Rp. 3000, hasil penjualan untuk nugget lele Rp. 75.000 dan untuk Abon lele yaitu Rp. 60.000 dari hasil tersebut dapat dilihat adanya kenaikan hasil penjualan melalui inovasi produk ikan lele menjadi nugget dan abon.





**Gambar 5.** Pemasaran Nugget dan Abon Lele di Depot Latansa Putri UNIDA

## **HASIL DAN LUARAN**

Hasil dari pengabdian ini adalah sebagai berikut.

1. Mitra telah mengetahui pentingnya beberapa sumber nutrisi hewani yang terdapat dalam olahan Lele. Pengetahuan ini juga didukung dengan adanya poster Nugget lele dan Abon lele.
2. Mitra telah mengetahui beberapa olahan dan cara mengelolanya terutama pada Produk Nugget Lele dan Abon Lele.
3. Adanya Standarisasi Pemasaran Produk. Kegiatan pengabdian juga dilengkapi dengan praktik pembuatannya, sehingga mitra kini telah mampu membuat catatan penjualan sederhana.

Luaran pada pengabdian ini adalah pengetahuan dan keterampilan para mitra yang mengalami peningkatan khususnya dalam hal macam produk yang dijual dengan memanfaatkan hasil olahan dalam (petrikanan lele di GP1). Hal ini diyakini mampu membantu mitra untuk bisa menjaga eksistensinya dalam usahanya, juga bermanfaat bagi pihak mitra yang ada di Gontor Putri 1 yaitu perikanan lele. Pengabdian ini juga akan dibuat dalam bentuk Laporan Akhir dan di transformasi kedalam bentuk jurnal untuk dapat dipublikasikan.

## **KESIMPULAN**

Mitra dalam pengabdian ini merupakan kelompok sektor unit usaha khususnya dalam bidang pangan yang telah memahami bagaimana pentingnya gizi yang terkandung dalam lele, selain itu mitra juga telah mengetahui bagaimana cara pengelolaan *Ekonomi Protective* dengan cara pembuatan keluaran baru dari sector lele yang ada di Gontor Putri 1 yaitu Nugget lele dan Abon lele. Dengan harapan yang dituju adalah mitra mampu mengolah berbagai olahan produk dalam dan segala peningkatan perekonomiannya khususnya di bidang lele. Pembuatan Nugget dan Abon Lele ini dirasa lebih manfaat dan lebih aman terlebih ditengah kondisi seperti sekarang yang sangat perlu dirasa untuk meningkatkan Kesehatan.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Augustina, R., Syah, H., & Ridha, M. 2013. *Kajian Mutu Ikan Lele (Clarias batrachus) Asap Kering*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia.
- Giannini D, Parin MA, Gadaleta L, Carrizo G, Zagarramurdi A. 2001. *Influence of raw material quality on quality of iced and frozen white fish produks J.Food Qual.*
- Sitio, M. H. F., Jubaedah, D., & Syaifudin, M. 2017. Kelangsungan hidup dan pertumbuhan benih lele (*clarias sp.*) pada salinitas media yang berbeda. *Jurnal Akuatur Rawa Indonesia.*