

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Banyak Masyarakat Yang Tidak Menyukai Ikan Lele Karena Masyarakat Berpikir Ikan Lele Tersebut Tidak Enak Dikonsumsi, Karena Masyarakat Banyak Tidak Menyukai Ikan Lele Saya Berpikir Membuat Produk Nugget Lele. Sekarang Masyarakat Yang Tidak Menyukai Ikan Lele Akhirnya Masyarakat Menyukai Ikan Lele Dengan Produksi Nugget Lele.

Pemberdayaan masyarakat merupakan hal yang penting untuk dilakukan karena melalui pemberdayaan, kehidupan masyarakat menjadi lebih baik. Pemberdayaan yang dilaksanakan sesuai dengan prosedur dan model pemberdayaan partisipative salah satunya kegiatan pemberdayaan pembudidaya ikan.¹

Pemberdayaan juga suatu proses menjadi, bukan proses instan. Proses panjang atau tahapan yang harus dilalui dalam pemberdayaan menurut Wrihatnolo yang dikutip oleh Aziz Muslim dalam bukunya yang berjudul Dasar-dasar Pengembangan Masyarakat minimal menyangkut tiga hal, yaitu penyadaran, pengkapasitasan dan pendayaan. Ekonomi dapat diartikan sebagai upaya

¹ Siti Hudaidah, Qadar Hasani, and Maulid Wahid Yusup, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Budidaya Ikan Lele" (2017): 17–22.

dalam mengelola rumah tangga yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan hidup melalui tiga kegiatan utama yaitu, produksi, distribusi, dan konsumsi. Pemenuhan hidup dengan kendala terbatasnya sumberdaya, erat kaitanya dengan upaya meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan.²

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang diperlukan oleh tubuh. Selain protein, zat lain yang terkandung dalam ikan dan dibutuhkan oleh tubuh adalah vitamin, lemak, dan mineral. Hal tersebut menyebabkan perlunya mengkonsumsi ikan secara teratur. Salah satu ikan yang mudah untuk dibudidayakan adalah ikan lele. Kemudahan pembudidayaan lele disebabkan karena lele merupakan salah satu ikan air tawar yang dapat bertahan hidup pada tempat kritis seperti sungai, kolam ikan baik yang subur maupun yang keruh, rawa, sawah, dan tempat berlumpur yang kekurangan oksigen.³

Ikan lele juga salah satu jenis ikan air tawar yang cukup mudah untuk dibudidaya. Ikan lele kaya akan manfaat kesehatan karena mengandung asam lemak serta merupakan sumber protein. ikan lele kaya akan asam amino esensial yang berupa lisin dan leusin. Ikan lele

² Yuhanin Zamrodah, "No Title No Title No Title" 15, No. 2 (2016): 1–23.

³ Fenny Fitriani, "Pelatihan Pengolahan Nugget Lele Bagi Masyarakat Desa Gelang Sidoarjo," *Jurnal Abadimas Adi Buana* 3, no. 1 (2019): 17–20.

sebagai sumber protein yang murah jika dibandingkan dengan protein hewani yang berupa daging. Produksi ikan lele di Indonesia mengalami peningkatan sejak tahun 2010 hingga 2013. Pada tahun 2011 meningkat 39% dari tahun sebelumnya, pada tahun 2012 meningkat 30% dari tahun sebelumnya dan pada tahun 2013 meningkat sebanyak 41,8%. Peningkatan produksi lele perlu diimbangi dengan peningkatan konsumsi agar tidak terjadi penurunan harga dan yang dapat mengakibatkan kerugian atau menurunnya pendapatan petani ikan lele.⁴

Beternak ikan lele di kolam terpal harus disesuaikan jumlah ikan yang akan dibesarkan. Pada umumnya di kolam terpal ukuran 2 meter x 1 meter x 0,6 meter bagi 100 ekor ikan lele yang berukuran 5 cm sampai 7 cm.

Cara beternak ikan lele di kolam terpal ada dua cara, yakni: Membuat kolam terpal dengan kerangka bambu atau kayu dengan terpal. Dengan cara menggali tanah sampai menyerupai kolam baru memasang terpal yang sudah disiapkan di dalamnya. Ikan lele sangat aktif. Untuk itu pastikan pemberian air di kolam terpal jangan terlalu banyak. Hal tersebut juga akan memudahkan lele dalam mengambil oksigen ke atas permukaan. Jangan

⁴ Ismawati Ismawati and Rika Diananing Putri, "Uji Kesukaan Dan Kelayakan Usaha Produk Nugget Ikan Lele," *Jurnal Pertanian Cemara* 15, no. 2 (2018): 1–5.

lupa sediakan dedaunan atau rumput tumbuh-tumbuhan untuk tempat bersembunyi ikan lele.

Secara umum kandungan gizi dari ikan sangat baik untuk pertumbuhan, terutama pertumbuhan bagi usia Anak-anak. Kandungan Protein ikan cukup besar yaitu 20% dengan susunan amino yang hampir sama dengan susunan asam amino dari protein manusia sehingga penyerapan proteinnya lebih maksimal, sehingga Nilai Biologi dari Ikan tergolong tinggi yaitu 90 %. Banyak kelebihan dari ikan yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat secara umum selain dilihat dari segi gizi ikan yaitu: Ikan sangat mudah di dapat, Perairan Indonesia memiliki jenis ikan yang sangat banyak sehingga masyarakat dapat memilih ikan dengan peluang lebih besar, harga ikan relatif murah, tidak ada agama yang mengharamkan ikan dan lain-lain, sehingga masyarakat memiliki peluang yang cukup banyak untuk memanfaatkan ikan. Selain ikan segar, jenis olahan ikan juga sangat banyak, semua produk olahan ayam dapat dibuat dari ikan, contohnya ayam dibuat untuk abon, sosis, kerupuk, nugget, bakso dan lain-lain semua produk di atas dapat dibuat dari ikan.⁵

⁵ Indih Aminah Nurlaela Baco, Wisnah Syari, Wiwi Widiawati, Elihami, Ismail Muhammad Dahlan, Ani Sella, Nasrah, "Fish Nugget," *Ragam Pembuatan Olahan Nugget Ikan (Fish Nugget) Untuk Produk Herbal Desa Pasang 3* (2021): 72–77.

Nugget merupakan produk makanan yang banyak disukai oleh masyarakat dan harganya relatif terjangkau. Hidrolisat protein ikan lele yang akan ditambahkan pada nugget memiliki perbedaan baik secara fisik, organoleptik maupun kandungan gizi dengan daging ayam, maka pemanfaatannya sebagai bahan tambahan dalam pembuatan nugget yang dihasilkan dapat mempengaruhi sifat kimia dan organoleptik nugget. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penambahan hidrolisat protein terhadap tingkat penerimaan konsumen dan kandungan gizi nugget yang dihasilkan.⁶

Nugget juga salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (precooked), kemudian dibekukan. Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150°C. 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.⁷

⁶ Eman Darmawan, "Nugget Antistunting Dengan Memanfaatkan Hidrolisat Protein Dari Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*)" 4, no. 1 (2022): 1-5.

⁷Rai Nasrullah and Eka Saputra, "Personal HygienePekerja Dalam Proses Produksi

Nugget sudah sejak lama merupakan makanan yang cukup digemari oleh seluruh kalangan, tidak terkecuali anak-anak. Nugget merupakan produk olahan daging yang mampu meningkatkan daya guna dan daya simpan daging itu sendiri. Nugget juga dapat digunakan sebagai "teman makan" anak-anak. Selain itu, penyajian nugget mudah dan dapat diolah menjadi frozen food.⁸

B. Tujuan Program

Adapun tujuan program kreativitas dalam bidang pengolahan ikan lele sebagai variasi produk nugget yang murah dan bergizi.

1. Menciptakan produk olahan nugget dari ikan lele jenis lele dumbo
2. Memasarkan nugget ikan lele kepada semua lapisan masyarakat dari berbagai umur dan menciptakan peluang pasar yang menjanjikan bagi produk tersebut
3. Meningkatkan daya jual dari ikan lele jenis lele dumbo *Clarias gariepinus* yang diolah menjadi nugget ikan lele
4. Menerapkan teknik berjualan nugget lele
5. Melayani pembeli dengan positif

NuggetIkan Lele Dumbo
(*Clarias Gariepinus*) Di Pusat Pelatihan Mandiri Kelautan Dan Perikanan (P2MKP) Karya Lestari Bali,” *Journal of Marine and Coastal Science* 8, no. 1 (2019): 1–13.

⁸ Meda Canti and Anastasia Tatik Hartanti, “The Education on the Prevention of the Spread of the Covid-19 by Provisions of Handwashing Facilities and Masks,” *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat* 5, no. 2 (2021): 89–98.

6. Memiliki sikap empati kepada pembeli

C. Manfaat Program

Adapun manfaat program kreativitas dalam bidang pengolahan lele sebagai variasi produk nugget yang murah dan bergizi.

1. Meningkatkan mutu mahasiswa di perguruan tinggi agar kelak dapat menjadikan anggota masyarakat yang dimiliki kemampuan akademis atau profesional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan menyalurkan pengetahuan ilmu kita yang dapat diperguruan tinggi, dan kesenian serta memperkayakan budaya nasional
2. Menjadikan mahasiswa yang inovasi dan kreativitas
3. Dapat membuka usaha baru
4. Menjadi pembisnis muda yang sukses.

D. Luaran yang Diharapkan

Luaran yang di harapkan dari program kreativitas mahasiswa ini adalah yakni sebagai berikut :

1. Dapat mengembangkan produk olahan dari ikan lele jenis lele dumbo berupa nugget ikan yang bergizi dan berkualitas.
2. Dapat mengembangkan pangsa pasar yang menjanjikan dan peluang bisnis produk nugget lele dan memasarkannya pada semua lapisan masyarakat.
3. Dapat menambah nilai ekonomis dan daya jual ikan lele jenis lele dumbo.

4. Dapat menjadikan nugget lele sebagai penghasilan serta mampu melatih mahasiswa untuk mengembangkan jiwa wirausaha.
5. Dapat memotivasi para produsen lainnya agar bisa mengelolah nugget lele yang berinovasi lagi.
6. Dapat membantu perekonomian keluarga

