

INOVASI OLAHAN PANGAN HASIL BUDIKDAMBER

INNOVATION OF PROCESSED FOOD PRODUCTS FROM CULTIVATION IN A BUCKET

Siti Wahana^{1a}, Mutia Intan Savitri Herista¹, Ismail Saleh¹

¹ Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Swadaya Gunung Jati
Jl. Pemuda No. 32 Kota Cirebon

^a Koresponden : Siti Wahana, Email : sitiwa6@gmail.com

(Diterima: 16-03-2021; Ditelaah: 17-03-2021; Disetujui: 25-04-2022)

ABSTRACT

The purpose of this service is to provide alternative food processing for BUDIKDAMBER cultivators in Wiyong Village. So far, people are familiar with processed catfish in the form of fried catfish or yellow seasoned catfish. With this activity, the community is introduced to alternative processed catfish in the form of catfish meatballs from natural ingredients that have good taste and selling value. Partners in this service program are residents of Block 4 Wiyong Village, Susukan District, Cirebon Regency. The service activity began with an application for a permit to the Wiyong Village apparatus and discussions with the Head of Block 4 Wiyong Village in December 2020. The processing of catfish meatballs was carried out at the Agricultural Product Processing Laboratory of FP UGJ in February 2021. The training was held on March 1, 2021, which was attended by 13 Residents of Block 4 Wiyong Village along with the Head of Block 4 and representatives of village officials. From the activities carried out, it can be seen that the processed catfish produced by Budikdamber into catfish meatballs is a new knowledge for the people of Block 4 Wiyong Village so that the curiosity and enthusiasm of the participants can be seen.

Keyword : budikdamber, catfish meatballs, processed food

ABSTRAK

Tujuan pengabdian ini adalah memberikan alternative olahan pangan kepada pembudidaya BUDIKDAMBER Desa Wiyong. Selama ini masyarakat mengenal olahan lele berupa lele goreng atau lele bumbu kuning. Dengan kegiatan ini masyarakat dikenalkan dengan alternative olahan lele berupa bakso lele dari bahan alami yang memiliki rasa enak dan nilai jual. Mitra dalam program pengabdian ini adalah warga Blok 4 Desa Wiyong Kecamatan Susukan Kabupaten Cirebon. Kegiatan pengabdian dimulai dengan permohonan perijinan ke aparat Desa Wiyong dan diskusi dengan Ketua Blok 4 Desa Wiyong pada bulan Desember 2020. Pengolahan bakso lele dilakukan di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian FP UGJ pada Bulan Februari 2021. Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 1 Maret 2021 yang dihadiri oleh 13 Warga Blok 4 Desa Wiyong beserta Ketua Blok 4 dan perwakilan aparat desa. Dari kegiatan yang dilakukan terlihat bahwa olahan lele hasil Budikdamber menjadi bakso lele merupakan suatu pengetahuan baru bagi masyarakat Blok 4 Desa Wiyong sehingga terlihat rasa ingin tahu dan antusias dari peserta.

Kata Kunci : bakso lele, budikdamber , olahan pangan.

PENDAHULUAN

Desa Wiyong Kecamatan Susukan Kabupaten Cirebon merupakan desa yang mayoritas penduduknya memiliki pekerjaan sebagai petani. Total jumlah penduduk desa Wiyong adalah sebesar 6032 jiwa dengan luas 112,12 ha. Desa Wiyong, terdiri dari 6 dusun, 6 RW dan 20 RT [1]. Desa Wiyong memiliki batas-batas wilayah administrative sebagai berikut :Sebelah Utara: Desa Kedongdong; Sebelah; Selatan : Desa Tangkil; Sebelah Barat : Desa Susukan; Sebelah Timur : Desa Gintung.

Banyak persoalan yang dihadapi oleh Desa Wiyong salah satunya adalah factor ekonomi. Desa Wiyong merupakan salah satu Desa di Kecamatan Susukan yang banyak mengirim penduduknya menjadi Tenaga Kerja Indonesia (TKI) ke luar negeri. Diantaranya ke Taiwan, Korea, Singapura, Malaysia, dan Negara lainnya. Setelah kembali ke Desa Wiyong para TKI ini biasanya menganggur sehingga biasanya akan kembali berangkat ke luar negeri.

Desa wiyong menjadi lokasi kegiatan PHP2D mahasiswa UGJ yang didanai oleh DIKTI. Kegiatan PHP2D memiliki tema pemanfaatan lahan pekarangan. Menurut (Andrianyta et al., 2016) pemanfaatan lahan pekarangan dengan system KRPL mampu berkontribusi dalam peningkatan pendapatan keluarga serta memperkuat ketahanan pangan. Menurut (Suhartini et al., 2020), optimalisasi pemanfaatan lahan pekarangan selama masa pandemic Covid-19 sebagai adaptasi untuk tetap mendapatkan pangan terutama sayuran untuk kebutuhan sehari-hari. Menurut (Nuraini, 2009), pekarangan memiliki manfaat fisik dan non fisik. Manfaat fisik meliputi manfaat kesehatan dan arsitektur, sedangkan manfaat non fisik terkait fungsi ekonomi. Bahkan pemanfaatan lahan pekarangan tersebut telah diwajibkan oleh pemerintah melalui UU Nomor 18 tahun 2018 dan dijabarkan dalam PP Nomor 17 tahun 2015 tentang ketahanan pangan dan gizi untuk menjamin ketahanan pangan masyarakat (Petunjuk Teknis Optimalisasi Pemanfaatan Lahan Pekarangan Melalui

Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL) Tahun 2018, 2018). Mengingat keterbatasan luas lahan pekarangan yang dimiliki oleh warga Desa Wiyong, PHP2D mengenalkan masyarakat dengan metode tepat guna Budidaya Ikan dalam Ember (Budikdamber). Menurut (Nursandi, 2018), Budikdamber di media ember 60 liter dapat dijadikan solusi budidaya iakn khususnya di lahan yang sempit.

Teknik Budikdamber membuat masyarakat dapat memelihara ikan dan sayuran tanpa terhalang oleh luas kepemilikan lahan. Karena teknik ini dapat dilakukan tanpa membutuhkan lahan yang luas. Teknik ini juga relative mudah dilakukan di rumah masing-masing namun membutuhkan komitmen dan perhatian terhadap sayuran dan ikan yang disemai. Teknik ini sudah populer terutama di daerah perkotaan. Terutama dalam masa COVID-19 ini banyak masyarakat yang bekerja dari rumah (WFH) sehingga memanfaatkan waktunya dengan bercocok tanam dan budi daya ikan untuk mengusir kejenuhan selama masa WFH dan mampu mencukupi kebutuhan gizi keluarga tanpa harus keluar rumah. Kegiatan pengabdian dengan metode Budikdamber telah dilakukan di berbagai tempat Indonesia seperti di Bekasi, Magelang dan Aceh Tamiang (C112-C117).

Tanaman dan ikan yang sering ditanam dalam Budikdamber adalah kangkung dan lele. Lele yang dihasilkan dari Budikdamber Desa Wiyong biasanya dimanfaatkan untuk pemenuhan pangan keluarga yaitu ikan lele diolah dengan bumbu kuning menjadi lele goreng. Ada juga masyarakat yang menjual hasil lele Budikdamber dalam bentuk lele segar kepada penadah namun dengan harga jual yang rendah. (Febriani & Daniyanti, 2017) melaporkan bahwa inovasi olahan lele dapat dibentuk usaha yang berkonsep zero waste process yaitu proses produksi bersih, seluruh bagian lele baik daging maupun tulang dijadikan produk olahan lele. Menurut (Setiawati & Ningsih, 2018), inovasi olahan pangan lele menjadi abon dapat menjadi usaha oalahan pangan yang dapat dijalankan. Oleh karena itu, tim pengabdian menilai

perlunya pengetahuan baru berupa alternative inovasi olahan lele yang memiliki rasa enak dan harga jual tinggi. Maka tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan alternative inovasi olahan lele kepada pembudidaya Budikdamber Desa Wiyong sekaligus sebagai tindak lanjut dari pengabdian PHP2D Dikti.

MATERI DAN METODE

Bahan dan Alat :

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan bakso lele adalah ikan lele (400 gram), jeruk nipis (1 buah), tepung tapioca (1 sendok makan), daun , sendok, mangkok, pisau, blender, kemasan dan label.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah berupa pemberdayaan masyarakat Blok 4 Desa Wiyong untuk memberikan alternative olahan lele dan dapat menjadi peluang usaha inovasi bakso berbahan dasar ikan lele. Sasaran kegiatan adalah masyarakat Blok 4 Desa Wiyong sekitar 10 orang (peserta penyuluhan dibatasi karena pandemic Covid-19) terdiri dari pembudaya Budikdamber Blok 4 Desa Wiyong. Pada kegiatan ini diberikan pengetahuan dan difusi Ipteks pengolahan ikan lele menjadi bakso lele sehingga menghasilkan produk bakso lele dengan nama Baleyong singkatan dari Bakso Lele Desa Wiyong.

Prosedur Pengolahan Bakso Lele

Bahan utama yang digunakan dalam pengolahan bakso lele adalah fillet ikan lele, dengan tambahan tepung tapikoa, garam dan bawang putih sesuai selera. Fillet ikan lele dipotong-potong kemudian diblender terlebih dahulu sampai lembut. Tambahkan tepung tapioca dan garam serta bawang putih yang sudah dihaluskan. Setelah semua bahan tercampur, ambil satu sendok kemudian bentuk bulatan dengan tangan. Dan masukan ke dalam air mendidih. Biarkan bakso lele dalam panci sampai bakso lele mengapung. Jika bakso lele mengapung

berarti bakso lele sudah matang dan siap disajikan.

Evaluasi Kegiatan

Peserta pengabdian pengolahan ikan lele 80% adalah bapak-bapak yang telah membudidayakan BUDIKDAMBER. Kegiatan pengabdian ini melanjutkan hasil produksi ikan lele menjadi produk pangan. Maka akan lebih optimal apabila Bapak –Bapak yang hadir didampingi oleh ibu rumah tangga.

Dengan penyuluhan dan buku saku yang sudah dibekali kepada peserta, peserta sudah memahami dan mampu membuat produk olahan pangan tersebut. Adapun masukan dari peserta pelatihan adalah agar tepung tapioca yang digunakan pada saat pembuatan bakso lele ditambah agar bakso menjadi lebih kenyal dan penggunaan fillet ikan lele dapat di kurangi. Komposisi perbandingan antara daging ikan lele yang dikurangi dengan bahan tambahan lainnya yang diperbesar bisa membuat biaya produksi menjadi lebih hemat.

Adapun rasa dari bakso ikan lele dan cilok lele warna warni yang dihasilkan sudah memuaskan bagi para peserta. Olahan yang dihasilkan tidak amis, gurih dan bumbu aromatik yang berasal dari rempah sudah lezat. Sehingga dapat dilanjutkan untuk skala usaha yang dapat menjadi tambahan penghasilan bagi masyarakat pembudidaya Budikdamber ikan lele.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan pada program pengabdian ini dilakukan setelah kegiatan pembuatan Bakso Lele di Lab Pengolahan Hasil Pertanian FP UGJ. Kegiatan pembuatan Bakso Lele dilakukan oleh Tim Pengabdian pada Bulan Februari 2021. Bakso lele yang dihasilkan kemudian dikemas dan diberi label dengan nama Baleyong. Produk lele Baleyong tersebut dikenalkan dan disosialisasikan kepada warga Blok 4 Desa Wiyong pada kegiatan penyuluhan.

Gambar 1. Kegiatan penyuluhan



Kegiatan penyuluhan dan Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 1 Maret 2021 di hadiri oleh tim pengabdian (Siti Wahana, SP., MM., Ismail Saleh, SP., M. Si, Badilah dan Juleha) dan 13 orang warga Blok 4 Desa Wiyong terdiri dari Ketua Blok 4, satu perwakilan aparat Desa Wiyong, 11 orang warga Blok 4 Desa Wiyong. Warga yang hadir adalah warga yang terlibat dalam BUDIKDAMBER Blok 4. Mengingat pada saat kegiatan pengabdian adalah masih dalam masa COVID-19 maka kegiatan dibatasi selama kurang lebih dua jam di rumah salah satu warga Blok 4 yang dekat dengan lokasi BUDIKDAMBER. Pada saat pelaksanaan kegiatan, selain diberikan penjelasan tentang pembuatan olahan bakso lele juga diberikan produk jadi beserta buku saku tentang olahan produk lele. Tujuan pemberian buku saku tersebut adalah agar warga dapat lebih mudah mempelajari tentang berbagai macam olahan lele dan dapat dibaca oleh warga lainnya sehingga warga yang tidak dapat hadir karena peserta yang hadir dibatasi dapat mengenal dan mengetahui tentang olahan pangan ikan lele.

Ikan lele biasanya dikonsumsi dalam bentuk lele goreng oleh warga Desa Wiyong Blok 4. Olahan ika lele menjadi bakso merupakan pengetahuan baru bagi masyarakat Blok 4 Desa Wiyong. Ikan Lele yang diolah menjadi bakso diambil dagingnya (Fillet ikan lele), kemudian daging tersebut dipotong kecil-kecil. Fungsinya untuk memudahkan pada saat proses pemblenderan dan kulit ikan lele dapat hancur. Berikut merupakan tahapan pembuatan bakso ikan lele.

Gambar 2. Bahan bahan



Bahan yang disiapkan untuk pembuatan bakso lele adalah fillet ikan lele, tepung tapioca, bawang putih, daun bawang, garam dan lada (sesuai selera). Fillet ikan lele dan daun bawang dipotong-potong menggunakan pisau. Bawang putih sebanyak 8 siung diblender.

Gambar 3. Fillet Ikan



Rebus air sampai mendidih, masukan bakso lele yang telah dibentuk bulat. Angkat apabila bakso lele telah mengapung. Bakso lele siap untuk disajikan sesuai selera.

Gambar 4. Rebusan Bakso Lele



Rebus air sampai mendidih, masukan bakso lele yang telah dibentuk bulat. Angkat apabila bakso lele telah mengapung. Bakso lele siap untuk disajikan sesuai selera.

Gambar 5. Bakso lele



Bakso lele yang telah matang di kemas dengan kemasan plastic klip dan produk bakso lele siap didistribukan dengan nama Baleyong (Bakso Lele Desa Wiyong)

Produk baleyong yang telah dihasilkan dari produksi Budikdamber Desa Wiyong dapat diperjualbelikan kepada masyarakat. Semua kalangan dapat dijadikan pasar bagi produk tersebut dari anak-anak sampai orang tua. Menurut (Cahyahati et al., 2019), Agroidustri olahan ikan lele di Kecamatan Metro Selatan, Kota Metro sudah menguntungkan dan layak dijalankan baik dilihat dari R/C ratio maupun dilihat dari rasio profitabilitas.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan, dapat disimpulkan bahwa Warga Blok 4 Desa Wiyong Kecamatan Susukan Kabupaten Cirebon telah mengetahui tentang pengolahan pangan ikan lele berupa lele bumbu kuning namun untuk olahan lele berupa bakso lele merupakan hal baru bagi warga. Penyuluhan dan pelatihan bakso dan cilok lele telah meningkatkan pengetahuan warga Blok 4 Desa Wiyong tentang alternative olahan pangan ikan lele. Monitoring dan evaluasi dilakukan setelah praktek perlu dilakukan agar mengetahui kendala selama warga membuat bakso dan cilok lele.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianyta, H., Ulfah, A., & Hermawan, H. (2016). Dampak Pemanfaatan Pekarangan dalam Perspektif Sosial dan Ekonomi di Kalimantan Timur. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*, 1707–1717.
- Cahyahati, S. D., Murniati, K., & Abidin, Z. (2019). Profitabilitas dan Nilai Tambah Agroidustri Olahan Ikadn Lele di Kecamatan Metro Selatan Kota Metro. *JIA*, 7(4), 451–457. <http://repository.lppm.unila.ac.id/20060/1/3859-9804-1-SM.pdf>
- Febriani, S. D. A., & Daniyanti, R. (2017). Inovasi Olahan Lele Dan Tulang Lele (Kerupuk Dan Nugget) Dengan Konsep Zero Waste Process. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat 2017*, 284–287. https://www.researchgate.net/publication/346032563_Inovasi_Olahan_Lele_Dan_Tulang_Lele_Kerupuk_Dan_Nugget_Dengan_Konsep_Zero_Waste_Process
- Nuraini, C. (2009). Peran, Fungsi dan Manfaat Pekarangan sebagai Salah Satu Model Ruang Terbuka Hijau di Lingkungan Permukiman Padat Kota Studi Kasus : Pekarangan di Karang Kajen, Yogyakarta. *SEMINAR NASIONAL "IDENTITAS KOTA-KOTA MASA DEPAN DI INDONESIA" "Tomorrow ,s Success Is Today"s Strategies."* https://cutnuraini.files.wordpress.com/2015/01/peran_fungsi_manfaat.pdf
- Nursandi, J. (2018). Budidaya Ikan Dalam Ember "Budikdamber" dengan Aquaponik di Lahan Sempit. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*, 129–136. <https://erakini.com/wp-content/uploads/pdf/jurnal-prosiding-juli-budikdamber.pdf>
- PETUNJUK TEKNIS OPTIMALISASI PEMANFAATAN LAHAN PEKARANGAN MELALUI KAWASAN RUMAH PANGAN LESTARI (KRPL) TAHUN 2018. (2018). <http://bkp.pertanian.go.id/storage/app/media/informasi>

publik/Pedoman/JUKNIS_KRPL_2018(2).pdf

- Setiawati, I. T., & Ningsih, S. (2018). Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 12(2), 95–110. <https://doi.org/http://doi.org/10.33378/jppik.v12i2.103>
- Suhartini, S. H., Savitri, S., Ariani, M., & Syawal, R. (2020). *Optimalisasi Pemanfaatan Lahan Pekarangan Sebagai Penyediaan Pangan Rumah Tangga Pada Masa Pandemic Covid-19*. <http://pse.litbang.pertanian.go.id/ind/pdffiles/42-BBRC-2020-V-3-2-SHT.pdf>