

Pengembangan Inovasi Fil-Le-Ku (Fillet Lele Beku)

Robiatul Adawiyah¹, Moh. Jamal²

^{1,2)} Program Studi Teknik Informatika, STT Pomosda, Nganjuk

Email: insannista@gmail.com, jamal@stt-pomosda.ac.id

Email Corresponding: insannista@gmail.com

Abstrak

FIL-LE-KU (Fillet Lele Beku) merupakan produk yang ditawarkan sebagai dasar untuk menciptakan berbagai macam menu lele yang berbeda. Fillet lele beku adalah daging lele yang dipotong dengan keahlian khusus untuk menghasilkan daging ikan yang utuh. Mengurangi biaya produksi, ikan lele yang diperoleh dibeli langsung dari petani lelenya, dengan begitu biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku dapat ditekan. Selain itu manfaat lainnya yaitu dapat membantu para petani lele yang mengalami kesulitan memasarkan lele oversize tersebut. Karena tingkat kepraktisan fillet yang diperoleh, sehingga dapat digunakan segera, FIL-LE-KU membantu masyarakat dalam membuat lele. Masyarakat tidak lagi menghadapi kesulitan untuk membedakan daging dari bagian lain ikan lele. FIL-LE-KU, dalam bentuk daging beku dan dikemas dalam plastik higienis, dapat disimpan lebih lama. Sehingga, kami ingin menjadikan FIL-LE-KU sebagai produk unggulan dengan metode penyimpanan dan penggunaan ikan lele yang mudah, higienis, dan tidak amis.

Kata Kunci: Fillet; Hygienic; Lele Beku

Abstract

FIL-LE-KU (Frozen Catfish Fillet) is a product offered as the basic raw material for making innovative variations of processed catfish menus. Frozen catfish fillet is catfish meat that is filleted using special skills to produce quality whole fish meat. It should be noted that to reduce production costs, catfish obtained are purchased directly from catfish farmers, so the costs incurred to buy raw materials can be reduced. In addition, another benefit is that it can help catfish farmers who have difficulty marketing the oversize catfish. FIL-LE-KU can provide convenience to the community in making processed catfish because of the practicality of the fillets obtained so that they can be used immediately. People no longer need to struggle to separate the meat and other parts of the catfish. FIL-LE-KU can also be stored for a long period of time because it is packaged with hygienic plastic and in the form of frozen meat. Therefore, from the background of these problems we want to make FIL-LE-KU a superior product with a method of storing and using catfish meat practically, hygienically, and not fishy.

Keywords: Fillet; Hygienic; Frozen Catfish

I. Pendahuluan

Latar Belakang

Salah satu daerah di Kecamatan Warujayeng, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur terutama di Kelurahan Warujayeng. Di tengah pandemi COVID-19, kebutuhan ikan lele tidak menentu, apalagi lele dalam ukuran besar atau *over size*. Rata-rata, ikan lele dijual dengan ukuran standart. biasanya dipasarkan untuk kebutuhan warteg, gerai pecel lele, dll. Lalu bagaimana dengan lele berukuran besar? Apa bias di jual? Bapak Candra Kurniawan tidak khawatir tentang hal itu, karena beliau membuat sejenis produk olahan berupa Fil-Le-Ku (Fillet Lele Beku). Merdekawati,dkk (2023).

Ikan lele termasuk jenis ikan air tawar yang memiliki tekstur daging dengan cita rasa yang enak dan lembut. Ikan lele memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Hal ini bisa dilihat dari hasil berbagai penelitian yang menyebutkan bahwa setiap 100 gram daging ikan lele

mengandung 18,2 gram protein. Perhitungan kandungan protein tersebut setiap 1 kg ikan lele yang berukuran kecil bisa dikonsumsi untuk 10 porsi. Setiap porsi mengandung kurang lebih protein 18 gram, energi 290 kalori, lemak 16 gram, dan karbohidrat 12 gram. Komposisi tersebut jarang terdapat pada daging ikan lain yang digunakan sebagai sumber energi. Hal ini membuktikan bahwa ikan lele disukai oleh sebagian besar masyarakat Indonesia (Apriyani, 2017).

Peningkatan kualitas produk olahan ikan air tawar, khususnya lele, telah menjadi salah satu perhatian utama dalam dunia pengolahan pangan di Indonesia. Lele, sebagai salah satu komoditas unggulan di sektor perikanan, memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang tidak hanya menguntungkan dari segi ekonomi tetapi juga memiliki nilai gizi yang tinggi. Namun, salah satu tantangan dalam mengembangkan produk lele olahan adalah pemrosesan yang efisien dan mempertahankan kualitas gizi dalam produk akhir. Mulyono, S. (2023)

Pengembangan inovasi *Fil-Le-Ku* (Fillet Lele Beku) merupakan sebuah solusi yang bertujuan untuk mengolah daging lele menjadi produk fillet yang lebih praktis dan tahan lama. Dengan mengubah lele menjadi fillet yang sudah beku, produk ini dapat lebih mudah didistribusikan ke pasar yang lebih luas, meningkatkan nilai jual, serta mengurangi pemborosan produk ikan yang cepat rusak. Selain itu, fillet lele beku juga memberikan kemudahan bagi konsumen dalam memasak dan meningkatkan variasi konsumsi ikan yang bergizi. Hastuti (2023)

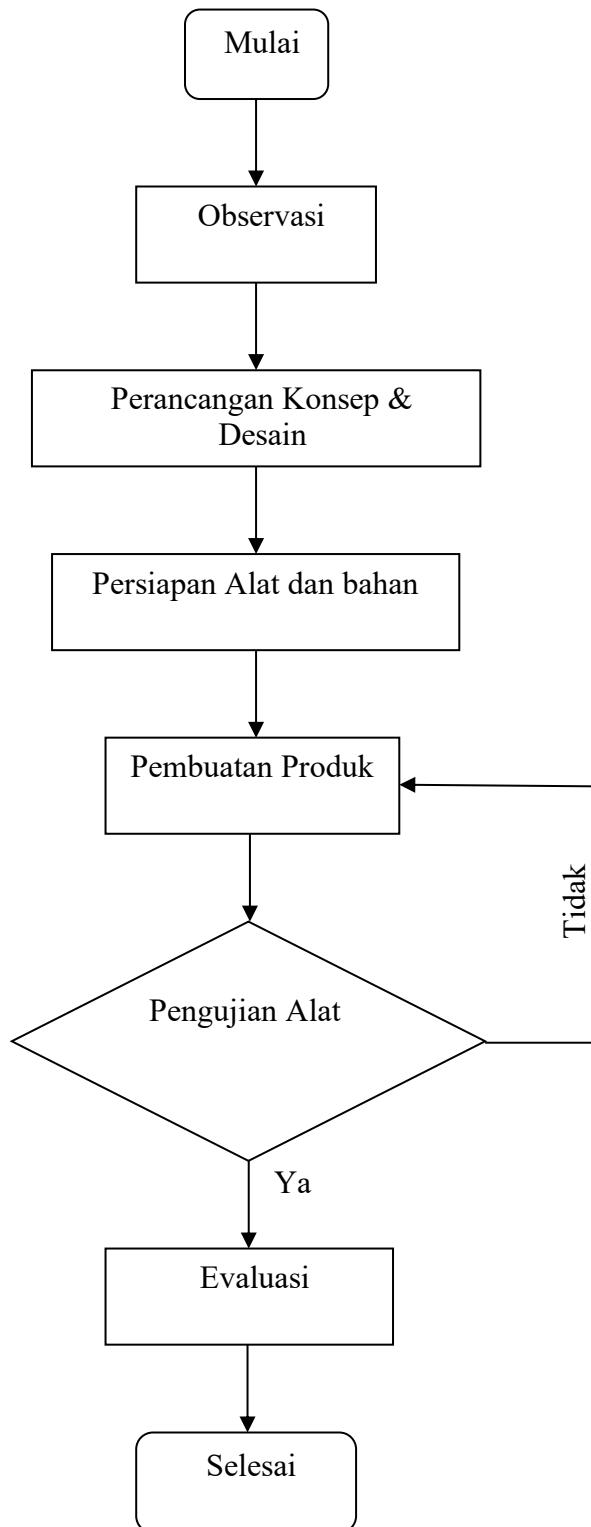
Inovasi *Fil-Le-Ku* ini juga bertujuan untuk memberdayakan masyarakat sekitar, terutama para petani lele, untuk mengolah hasil perikanan mereka menjadi produk bernilai tambah. Dengan menggunakan teknologi pengolahan yang tepat, produk ini diharapkan tidak hanya meningkatkan kesejahteraan petani lele, tetapi juga memperkenalkan produk yang bernilai tambah dengan keunggulan kualitas dan daya simpan yang lebih lama. Program pengabdian ini memperkenalkan dan memfasilitasi pelatihan dalam mengembangkan inovasi pengolahan lele menjadi fillet beku yang memiliki daya tarik pasar yang tinggi, sekaligus menjaga keberlanjutan usaha perikanan lokal. Effendi, K. C. (2023).

Pengolahan dasar ikan lele saat ini masih terbatas. Adanya penelitian tentang produk keripik lele ini dapat meningkatkan tingkat konsumsi ikan dimasyarakat. Selain ikan lele mengandung banyak protein untuk pertumbuhan, harga juga sangat terjangkau sehingga masyarakat kalangan kebawah juga bisa mengkonsumsinya. Budidayanya terbilang cukup mudah dan dapat dikembangi kapan saja, sehingga ikan lele mudah didapatkan di pasar-pasar lokal atau swalayan. Salah satu proses pengolahannya menggunakan penggorengan vakum pada tekanan tertentu yang sangat berbeda dengan tekanan pada penggorengan konvensional. Penggorengan akan menghasilkan keripik dengan kualitas yang mendekati sempurna. Warna, aroma, dan cita rasanya dapat dipertahankan (tidak jauh berbeda dengan keadaan segarnya). Susilawati, S. (2023).

II. Metode Pelaksanaan

a. Metode Pengabdian

Proses rancangan inovasi produk Fil-Le-Ku, sesuai dengan diagram alur berikut ini:



Gambar 2.1 Diagram Alir Pelaksanaan

b. Teknik dan Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan pelaksanaan dalam program pengabdian masyarakat ini dibagi menjadi tiga tahapan:

a. Tahap kesatu Identifikasi masalah

Dalam tahap penelitian ini dilakukan identifikasi masalah – masalah yang ada di lingkungan masyarakat.

b. Tahap kedua adalah studi pustaka

Membaca referensi mengenai studi literatur yang terkait, berupa penjelasan penelitian terkait sebelumnya dan mempelajari teori yang berkaitan dengan penelitian. Hal ini dipakai untuk memjawab masalah dengan membangun sistem ketahanan pangan dengan inovasi pengembangan produk yang mempunyai nilai tambah.

c. Tahap ketiga adalah perancangan sistem

Pada tahap ini dilakukan proses perancangan inovasi pengembangan produk fillet lele beku.

d. Tahap keempat adalah pengujian

Pada tahap ini dilakukan proses uji fillet lele beku dari segi organoleptik (rasa dan aroma).

e. Tahap kelima adalah penulisan laporan

Pada tahap ini dilakukan proses pelaporan data.

III. Hasil Pembahasan

a. Hasil Kegiatan

Dalam pembudidayaan berbagai macam jenis ikan di lahan Bapak Candra Kurniawan, seperti lele, koi, lobster, nila, moli. Beliau membuat inovasi baru dari ikan konsumsi, salah satunya adalah Ikan Lele. Tujuan membuat inovasi baru adalah untuk meningkatkan minat konsumen. Selain itu, memanfaatkan lele yang berukuran over size. lele yang berukuran over size, rata-rata tidak laku untuk dijual. Karena bentuknya yang terlalu besar dan baunya sangat amis. Di sini, beliau membuat sejenis produk olahan berupa Fil-Le-Ku (Fillet Lele Beku). Fillet lele beku adalah daging ikan lele yang dipotong dengan ketelitian khusus untuk menghasilkan daging ikan yang utuh, bebas duri, dan kotorannya telah dibersihkan. FIL-LE-KU, dalam bentuk daging beku dan dikemas dalam plastik higienis, dapat disimpan lebih lama. Jadi, Fil-Le-Ku dapat memudahkan konsumen Karena produk tersebut sudah siap goreng. Untuk plastik yang berukuran 1 kg, berisi setengah kg fillet lele. Dan harga jualnya Rp. 12.000 per pack.

b. Tahapan/Prosedur Pelaksanaan

Tahapan/prosedur pengolahan Fillet Lele kegiatan ragi masyarakat:

a. Persiapan Alat Dan Bahan

- Siapkan lele untuk di fillet. Ambil lele dari kolam dengan menggunakan Jaring. Kemudian, letakkan di timba.
- Alat yang digunakan: Pisau fillet, telenan, meja, kursi, timbangan



Gambar 3.1 Persiapan Alat dan Bahan

b. Persiapan Tempat Fillet Lele

Untuk persiapan tempat, cari tempat yang nyaman, luas, bersih dan dekat dengan air. Siapkan meja dan kursi untuk proses pemfilletan.



Gambar 3.2 Persiapan Tempat Fillet Lele

c. Pemberian Garam

Setelah lele dimasukkan ke timba, kasih garam secukupnya. Fungsi garam agar lele cepat mati dan proses pemfilletan lebih mudah. Setelah itu, tunggu sampai 15 menit. Lalu cuci bersih lele agar tidak licin. Setelah itu, timbang lele agar pembagian lele sama rata.



Gambar 3.3 Pemberian Garam

d. Proses Pemfilletan Lele

- Letakkan lele di atas telenan.
- Ambil insang dan kotoran di kepala lele.
- Lalu sayat tubuh lele sepanjang punggungnya dari arah kepala ke ekor. Bentuk seperti butterfly.
- Ambil tulang lele dan lakukan secara pelan. Memotong tulang lele harus setipis mungkin. Agar dagingnya terlihat rapi.



Gambar 3.4 Proses Pemfilletan Lele

e. Pencucian Fillet Lele

Setelah proses pemfilletan, ambil sisa kotoran yang masih ada. Lalu, cuci bersih dengan air mengalir.



Gambar 3.5 Pencucian Fillet Lele

f. Perendaman

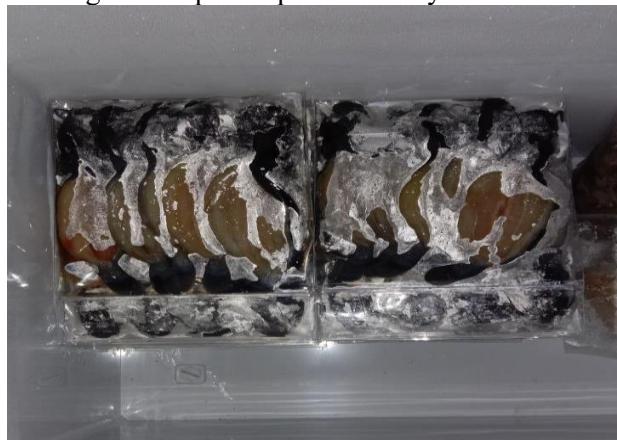
Siapkan nutritan kurang lebih 100 ml. lalu letakkan di timba. Beri sedikit air. Maximal setengah timba. Rendam nutritan yang sudah bersih kedalam timba tersebut. Waktu perendaman kurang lebih 5 menit. Proses perendaman berfungsi untuk menghilangkan bau amis, memperlambat kebusukan, menyegarkan daging lele.



Gambar 3.6 Proses Perendaman Fillet Lele

g. Packing

Setelah proses perendaman selesai, tiriskan di wadah yang terdapat lubang kecil-kecil. Packing menggunakan plastic clip berukuran 1 kg. Fillet lele harus terlihat rapi. Letakkan di cool storage untuk proses pembekuannya.



Gambar 3.7 Packing Fillet Lele

IV. Penutup

a. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dengan pengembangan inovasi produk baru ikan lele yakni fillet lele yang tidak berbau amis dengan varian rasa yang enak ini bisa memberikan nilai tambah bagi warga Kelurahan Warujayeng Kecamatan Warujayeng Kabupaten Nganjuk sehingga roda perekonomian warga dapat ditingkatkan.

b. Saran

Saran yang dapat digunakan untuk pengembangan lebih lanjut dari penelitian ini adalah adanya kerjasama dari pihak Pemerintah Desa, Daerah dan Institusi Pendidikan sebagai sarana pendidikan karakter masyarakat untuk peduli lingkungan yang dapat memberikan nilai tambah dalam perekonomian warga masyarakat.

Daftar Pustaka

- Apriyani, Ita. 2017. Budidaya Ikan Lele dalam Sistem Bioflok: Metode Pembesaran Ikan Lele. Kelola Mina Pembudidaya. Yogyakarta: Deepublish.
- Effendi, K. C. (2023). Produksi Lele Dapur AIM Di Desa Montok Talang Siring: Perspektif Ekonomi Islam(Doctoral dissertation, Institut Agama Islam Negeri Madura).
- Hastuti, D., Hodijah, S., & Rahmadi, S. (2023). Peningkatan Value Added Ikan Lele menjadi Produk Mi di Desa Mekar Sari Kecamatan Maro Sebo Ulu. *Studium: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 107-116.
- Merdekawati, D., Yunita, N. F., Agam, B., & Ridwan, R. (2023). Pelatihan Pengolahan dan Diversifikasi Produk Ikan Lele di Desa Sebangun, Kecamatan Sebawi, Kabupaten Sambas: Training In Catfish Processing And Product Diversification In Sebangun Village, Sebawi District, Sambas Regency. *MESTAKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 141-146.
- Mulyono, S. (2023). Peluang Pemasaran untuk Meningkatkan Penjualan Produk Olahan Ikan Air Tawar di Kampung Cilamo, Desa Girimukti, Kecamatan Cibatu, Kabupaten Garut. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6), 11441-11444.
- Susilawati, S. (2023). Uji Organoleptik dan Perkiraan Kandungan Gizi Nugget-Leytel Berbahan Dasar Ikan Lele (*Clarias sp*), Pakcoy (*Brassica rapa L*), Dan Wortel (*Daucus carota*) Sebagai Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar (Doctoral dissertation, Poltekkes Kesehatan Tasikmalaya).