



MANUAL BOOK INOVASI DAERAH



**“INOVASI BASRENG DARI KEPALA DAN TULANG IKAN LELE SEBAGAI UPAYA
MENINGKATKAN PERTUMBUHAN EKONOMI DI DESA BABAKAN”**

Video KLIK disini

TAHUN 2022

1. LATAR BELAKANG

Pertumbuhan ekonomi dikatakan sebagai sebuah proses peningkatan output dari waktu ke waktu menjadi indikator penting untuk mengukur keberhasilan pembangunan suatu negara (Todaro, 2005). Indikator pertumbuhan ekonomi meliputi beberapa hal, seperti sumber daya manusia (SDM), sumber daya alam (SDA), akumulasi modal, ilmu pengetahuan dan teknologi, serta tenaga manajerial dan organisasi produksi. Pertumbuhan ekonomi juga dapat dipenuhi melalui beberapa sektor, seperti pertambangan, perminyakan, industri, konstruksi, perkebunan, pertanian, peternakan, logistik, transportasi barang, dan perikanan.

Sektor perikanan, terkhusus budidaya ikan air tawar menjadi salah satu potensi yang dapat dikembangkan di Indonesia. Ikan air tawar yang mudah dibudidayakan salah satunya adalah ikan lele. Budidaya ikan lele turut menjadi salah satu pemenuhan kebutuhan ekonomi masyarakat, khususnya untuk masyarakat di Desa Babakan, Kecamatan Kramat, Kabupaten Tegal.

Meski demikian, pemilik budidaya ikan lele di Desa Babakan hanya mendistribusikan ikan lele ke penjual saja. Ketika ikan lele dikonsumsi, masyarakat hanya memanfaatkan bagian daging dan membuang kepala beserta tulangnya.

Berdasarkan hasil observasi di lingkungan sekitar dan studi literatur tersebut, diperoleh informasi bahwa kepala dan tulang ikan lele masih belum dapat dikelola dengan baik di Desa Babakan, padahal memiliki kandungan yang baik. Oleh karena itu, diperlukan upaya yang sesuai dalam mengatasi hal tersebut, sehingga tim KKN UNNES GIAT 3 Desa Babakan memanfaatkan potensi ini dengan mencetuskan produk Basreng dari Kepala dan Tulang Ikan Lele.

2. MAKSUD DAN TUJUAN INOVASI

Sasaran utama inovasi produk ini ialah masyarakat Desa Babakan. Adanya inovasi ini bertujuan memberikan ide usaha dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Babakan. Sumber daya berupa ikan lele sudah ada di masyarakat. Namun, sumber daya manusia yang ada belum sepenuhnya optimal, sehingga perlu digali kembali. Inovasi produk ini tentunya akan menjadikan masyarakat di Desa Babakan lebih kreatif. Selain itu, ide inovasi ini juga dapat mengedukasi masyarakat bahwa limbah organik yang dihasilkan dari rumah tangga dapat diolah sehingga memiliki nilai jual. Dengan demikian, produk mandiri hasil inovasi KKN UNNES GIAT 3 Desa Babakan ini dapat bernilai implementasi, diadopsi masyarakat, dan berkembang menjadi *home industry*.

3. MANFAAT INOVASI

Inovasi basreng ini dapat dibuat dengan cara yang mudah oleh masyarakat, sehingga dapat membantu perekonomian masyarakat dengan menjadi produsen kemudian memperdagangkan basreng ini untuk khalayak umum. Selain itu, adanya inovasi ini juga diharapkan mampu mengedukasi masyarakat mengenai bagaimana mengurangi limbah organik dengan mengolahnya menjadi sesuatu yang bermanfaat. Inovasi basreng ini juga diharapkan dapat bermanfaat bagi lingkungan agar mengurangi limbah kepala dan tulang ikan lele yang dihasilkan oleh masyarakat.

4. KEUNGGULAN INOVASI

Pada dasarnya, olahan ikan lele akan menghasilkan bau yang cukup menyengat (amis), namun produk basreng yang kami buat sama sekali tidak berbau karena diolah dengan cara yang sesuai. Selain itu, produk basreng ini juga memiliki keunikan karena di Desa Babakan belum ada pengolahan produk yang berbahan dasar ikan lele. Di Desa Babakan terdapat budidaya ikan lele yang dapat diajak untuk bekerja sama memanfaatkan ikan lele agar menghasilkan produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Selain itu, produk ini juga dapat dijadikan sebagai UMKM atau ladang usaha, karena rasanya yang lezat dan memiliki manfaat yang baik untuk tubuh.

Sebelumnya, Mahmudah (2013) telah menciptakan tepung tulang ikan lele (*Clarias batrachus*). Menurutnya, tulang ikan lele merupakan tulang yang kaya akan kalsium dan fosfor sehingga berpotensi untuk mencukupi asupan kalsium tubuh. Pendapat ini turut memperkuat manfaat produk inovasi basreng dari kepala dan tulang ikan lele yang telah kami buat.

5. ASPEK INOVASI

Alat yang diperlukan dalam pembuatan basreng kepala dan tulang ikan lele antara lain kompor, panci, saringan, baskom, nampan, chopper, sendok, pisau, talenan, tampah, dan *tissue*. Komposisi/bahan yang dibutuhkan antara lain kepala dan tulang ikan lele, tepung tapioka, daun salam, jahe, serai, lengkuas, penyedap rasa, bubuk tabur, serta air.

Metode pembuatan basreng kepala dan tulang ikan lele meliputi beberapa langkah sebagai berikut:

- a. Menyiapkan air di dalam panci berisi sarangan panci dan merebusnya hingga mendidih
- b. Mengukus ikan lele ke dalam panci berisi air mendidih selama 10 menit
- c. Memisahkan kepala dan tulang ikan lele dari dagingnya menggunakan sendok (hanya menggunakan kepala dan tulangnya saja)
- d. Menyiapkan air di dalam panci dan merebusnya hingga mendidih

- e. Sembari menunggu air mendidih, geprek bumbu dapur yang terdiri atas lengkuas, jahe, dan serai.
- f. Memasukkan bumbu dapur yang telah digeprek ke dalam air mendidih dan menambahkan daun salam.
- g. Memasukkan dan memanaskan kepala dan tulang ikan lele ke dalam panci selama 7 menit
- h. Mendinginkan kepala dan tulang ikan lele di dalam panci selama 15 menit
- i. Mengulangi langkah yang ke 7-8 (memanaskan dan mendinginkan)
- j. Menyaring kepala dan tulang ikan lele dari air rebusan menggunakan saringan
- k. Menghaluskan kepala dan tulang ikan lele menggunakan chopper dan memasukkannya ke dalam baskom
- l. Menambahkan tepung tapioka dan menguleni sampai kalis
- m. Membentuk adonan menjadi bulat panjang dan memasukkannya ke dalam *freezer* selama satu hari satu malam
- n. Mengeluarkan dan memotong adonan tipis-tipis
- o. Menjemur potongan adonan di bawah sinar matahari
- p. Setelah kering, adonan digoreng sampai menjadi basreng kepala dan tulang ikan lele
- q. Menambahkan bumbu (pedas, balado, asin, dan lain-lain) sesuai selera
- r. Memasukkan basreng ke dalam *pouch* dan menempelkan stiker

6. PENERAPAN

Inovasi basreng dari kepala dan tulang ikan lele kami buat secara mandiri di Posko UNNES GIAT 3 Desa Babakan. Sebelumnya, produk ini belum ada di UMKM Desa Babakan. Penerapan produk inovasi yang telah kami buat sampai pada tahap sosialisasi di PKK Desa Babakan dan pemilik budidaya ikan lele pada hari Senin, 5 Desember 2022. Selain itu, produk basreng dari kepala dan tulang ikan lele ini juga sudah dipamerkan di acara Expo UNNES GIAT 3 Kecamatan Kramat pada hari Minggu, 11 Desember 2022.



Gambar 1 dan 2. Sosialisasi Produk



Gambar 3. Pameran Produk di Expo

Mayoritas masyarakat yang telah mencicipi basreng ini beranggapan bahwa rasanya enak. Mahasiswa UNNES GIAT 3 Desa Babakan meyakini bahwa inovasi ini dapat

dikembangkan lebih lanjut sebagai usaha rumahan oleh pribadi maupun oleh kelompok usaha masyarakat, melihat dari keunikan dan rasanya yang tidak amis. Hal ini juga sejalan dengan aspek pertumbuhan ekonomi, khususnya pada SDM. SDM berperan sebagai elemen utama dibandingkan elemen lainnya, seperti teknologi maupun modal. Karena manusialah yang kemudian akan mengendalikan faktor lainnya tersebut. Cepat lambatnya proses pembangunan tergantung kepada sejauh mana SDM selaku subjek pembangunan memiliki kompetensi yang memadai untuk melaksanakan proses pertumbuhan ekonomi. Adanya pengembangan SDM masyarakat melalui kreativitas dalam membuat produk basreng ini pun turut menjadi pendukung dalam pertumbuhan ekonomi mulai dari UMKM kecil-kecilan di Desa Babakan.

7. KENDALA INOVASI

Kendala yang dihadapi oleh mahasiswa KKN UNNES GIAT 3 dalam penerapan inovasi produk basreng dari kepala dan tulang ikan lele di lapangan salah satunya disebabkan oleh masa panen ikan lele di tempat budidaya ikan lele Desa Babakan yang membutuhkan waktu cukup lama, yakni kurang lebih sampai 3 bulan. Jika produk ini nantinya diterapkan oleh masyarakat, pemasok ikan lele bisa saja tidak dari desa sendiri.

Kendala lain yang dihadapi adalah belum adanya tempat khusus untuk pembuatan basreng tulang ikan lele, yang mengakibatkan adanya bau tidak enak (amis) ketika membuat produk di posko. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan basreng ini juga belum seluruhnya kami miliki, sehingga mengharuskan kami untuk meminjam di tempat lain. Selain itu, cuaca yang tidak menentu juga mengakibatkan terhambatnya proses pengeringan basreng yang memanfaatkan cahaya matahari.

8. PELUANG PENGEMBANGAN

Inovasi basreng dari kepala dan tulang ikan lele yang telah dicanangkan oleh mahasiswa UNNES GIAT 3 Desa Babakan ini tentunya masih sederhana dan perlu disempurnakan kembali agar berdaya guna kedepannya. Hal-hal yang perlu dikembangkan meliputi pengemasan yang lebih menarik, pengembangan variasi rasa, sampai pada *branding* dan mengajukan produk ke BPOM. Selain itu, daging dari ikan lele yang dipisahkan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan abon, bakso, dan sebagainya. Adapun jeroan dari ikan lele dapat dijadikan untuk pakan ternak ikan lele, sehingga mengurangi pengeluaran biaya untuk membeli pakan lele. Dengan demikian, semua bagian dari kepala sampai ekor ikan lele tidak ada yang terbuang sia-sia.