



**INOVASI
PEMANFAATAN
POTENSI DESA
BERUPA OLAHAN
YANG LEZAT
DAN BERGIZI**

**NUGGET
LELE
MOZARELLA**

MANUAL BOOK

Video KLIK disini



PREPARED FOR
BAPEDA KABUPATEN TEGAL

PREPARED BY
UNNES GIAT ANGGKATAN 3
DESA MUNJUNGAGUNG , KEC. KRAMAT, KAB. TEGAL

20
22

A. LATAR BELAKANG

Munjungagung atau Larangan merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Kramat, Kabupaten Tegal, Provinsi Jawa Tengah, Indonesia. Berdasarkan topografi Desa Munjungagung memiliki karakteristik wilayah yang beraneka ragam antara lain terletak pada ketinggian dari permukaan laut antara 4.00 mdpl. Berdasarkan topologi desa Munjungagung berada di pesisir Laut Jawa sehingga penduduk desa banyak yang bekerja sebagai nelayan. Mata pencaharian dari masyarakat Desa Munjungagung dominan di sektor perikanan, terutama nelayan. Hal tersebut didukung dari kondisi geografisnya yaitu perairannya yang luas dan dekat dengan laut. Di Munjungagung sendiri terdapat destinasi wisata pantai yang mana menjadi salah satu pengembangan potensi desa bahari yaitu Pantai Larangan. Sepanjang jalan menuju Pantai Larangan dijumpai tambak dan pohon bakau yang berjejer di tepian serta aktivitas warga yang sedang menjemur ikan.

Terdapat 2 (dua) tambak yang ada di Pantai Larangan yaitu tambak ikan lele dan ikan teri. Hasil olahan dari tambak tersebut biasanya di buat oleh warga sebagai ikan asin, ikan asap, keripik, atau bahkan mereka jual ke pasar-pasar. Melihat adanya potensi perikanan di tempat tersebut, kami mengambil hasil budidaya tambak ikan lele sebagai inovasi pengolahan potensi Desa Munjungagung khususnya yang ada di Pantai Larangan. Melimpahnya hasil panen lele sering membuat harga jual ikan lele rendah. Oleh karena itu untuk memanfaatkan ikan lele tersebut diperlukan inovasi baru sehingga menjadi suatu produk ikan lele yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan daya simpan yang lama.

Pada umumnya, warga mengolah ikan lele dengan cara digoreng atau dibakar, padahal ikan lele bisa diolah menjadi makanan nugget lele yang di gemari oleh semua kalangan. Nugget menjadi makanan yang digemari oleh seluruh kalangan tidak terkecuali anak-anak. Nugget merupakan produk olahan dari daging yang secara tidak langsung meningkatkan daya guna dan daya simpan daging itu sendiri. Disamping itu, penyajian nugget mudah dan dapat diolah menjadi *frozen food*.

Olahan nugget lele merupakan salah satu kreasi makanan yang lezat dan bergizi tinggi, bahan bakunya adalah daging lele, dan berbagai bumbu masak disesuaikan dan diperbaiki sesuai dengan komponen rasa dan tekstur daging lele. Daging ikan lele memiliki kandungan protein yang tinggi dan menarik perhatian masyarakat karena rasanya yang enak saat disantap. Kandungan protein daging ikan lele antara 14,57-17,39%. Ini dapat

digunakan sebagai bahan baku untuk membuat nugget. Metode dan proses pengolahan nugget lele, pada dasarnya hampir sama dengan metode dan teknik mengolah nugget pada umumnya, yang membedakannya hanya pada bahan baku saja. Pada inovasi nugget lele ini kami menambahkan keju mozzarella didalamnya sehingga memberikan sensasi dan rasa yang berbeda ketika dimakan.

Pengembangan ikan lele sebagai bahan baku nugget membantu meningkatkan nilai ekonomis produk dan tentunya memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dari pada ayam. Gizi yang cukup tinggi pada nugget ikan lele dapat meningkatkan asupan gizi pada tumbuh kembang anak. Apabila kekurangan protein maka akan menghambat perkembangan sel otak anak karena masa anak-anak merupakan fase perkembangan yang krusial.

B. MAKSUD DAN TUJUAN INOVASI

1. Menciptakan produk olahan nugget lele Mozarellarellarella dari ikan lele
2. Memberikan pengetahuan dan pelatihan pengolahan ikan lele menjadi nugget lele
3. Memasarkan nugget ikan lele kepada seluruh lapisan masyarakat dan menciptakan peluang pasar yang menjanjikan bagi produk tersebut
4. Meningkatkan nilai jual ikan lele

C. MANFAAT INOVASI

1. Dapat mengembangkan produk olahan dari ikan lele berupa nugget ikan yang lezat dan bergizi
2. Dapat memberikan peluang usaha bagi masyarakat dan dilakukan secara berkelanjutan sehingga menjadi produk unggulan bagi Desa Munjungagung

D. KEUNGGULAN INOVASI

Ikan lele mengandung air (76%), protein (17,7%), lemak (4,8%), mineral (1,2%) sehingga membuat tekstur daging ikan lele relatif lebih lembut dibandingkan dengan ikan lain. Pada olahan nugget ikan lele mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi serta kandungan mineral yang sangat diperlukan oleh tubuh terutama pada usia anak-anak yang membutuhkan asupan protein yang cukup tinggi untuk mendukung pertumbuhan mereka.

Selain itu nugget ikan lele mengandung asam lemak tak jenuh yang baik bagi tubuh sehingga aman dikonsumsi oleh masyarakat dari semua umur tanpa adanya takut resiko penyakit jantung. Selain itu nugget ikan lele ini didalamnya terdapat keju mozzarella yang akan memberikan perpaduan rasa yang unik sehingga hal ini dapat menjadi ciri khas dan keunggulan dari nugget ikan lele.

E. ASPEK INOVASI

a. Metode pembuatan

Inovasi nugget dengan tambahan ikan lele dan mozzarella merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap olahan ikan, dengan cara merubah ulang pembuatan nugget ikan. Mengingat potensi ikan di Desa Munjungagung, Kramat, Tegal yang sangat tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan daya terima konsumen. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian eksperimental. Dengan mengambil 8 orang untuk melihat bagaimana pembuatan nugget mozza ikan lele dan merasakan nugget mozza ikan lele. Selain metode eksperimental, kami juga menggunakan metode wawancara terkait dengan hasil dari inovasi nugget mozza ikan lele, menurut narasumber yang kami wawancarai belum ada inovasi nugget mozza ikan lele sebelumnya di Desa Munjungagung, dan untuk rasa dari nugget mozza ikan lele yang sudah dibuat enak dan tidak terasa amis.

b. Bahan

1. 500 gram ikan lele
2. 3 sendok munjung maizena
3. 2 sendok peres susu putih bubuk
4. 1 sendok gula pasir
5. ½ sendok makan lada
6. ½ sendok teh garam
7. ½ sendok makan penyedap rasa
8. 3 siung bawang putih halus
9. 1 butir telur
10. 1 kg tepung roti

11. 1 buah jeruk nipis
12. Air dingin secukupnya

c. Alat

1. Wadah
2. Blender
3. Panci
4. Sendok
5. Nampan atau Loyang
6. Kompor
7. Pisau
8. Sarung tangan plastik
9. Standing Pouch

d. Proses produksi

1. Fillet atau pisah 500 gram ikan lele dari duri dan kulit
2. Marinasi daging ikan lele menggunakan jeruk nipis dan sedikit garam, kemudian disimpan di freezer
3. Blender atau haluskan daging ikan lele yang sudah di marinasi dengan sedikit air dingin
4. Siapkan 3 sendok munjung tepung maezena, 2 sendok teh perez susu putih bubuk, ½ sendok makan lada, ½ sendok makan penyedap rasa, 1 sendok makan gula pasir, ½ sendok makan garam dan 3 siung bawang putih yang sudah dihaluskan kedalam wadah
5. Campur semua adonan yang ada di wadah kemudian masukan ikan lele yang sudah dihaluskan, aduk semua adonan sampai merata
6. Kemudian siapkan nampan atau Loyang yang sudah diolesi dengan minyak goreng, lalu masukan adonan kedalam nampan lalu ratakan
7. Siapkan air kedalam panci yang akan digunakan untuk mengukus, panaskan panci selama kurang lebih 15 menit hingga air mendidih, kemudian masukan adonan kedalam panci, kukus selama kurang lebih 30 menit sampai matang
8. Kemudian angkat adonan yang sudah matang, diamkan adonan tersebut sebelum dipotong

9. Lalu siapkan telur, tepung serbaguna dan tepung roti untuk melapisi adonan nugget
10. Nugget yang sudah dipotong diberi tambahan mozzarella, kemudian dibaluri dengan telur, lalu dilapisi dengan tepung serbaguna dan dimasukan kedalam telur kembali dan yang terakhir dilapisi tepung roti atau tepung panir
11. Nugget siap digoreng dengan api kecil
12. Setelah matang lalu tiriskan dan siap disajikan

G. PENERAPAN

Penerapan inovasi Nugget Lele Mozarellaarella di masyarakat dilakukan di rumah salah satu kader PKK yang mana dihadiri oleh 8 orang. Kami mendemonstrasikan pembuatan inovasi nugget mozza ikan lele dengan mempraktekkan langsung sehingga nantinya inovasi ini dapat diteruskan oleh warga. Inovasi nugget mozza ikan lele ini ditujukan untuk warga khususnya untuk Ibu-ibu yang ada di Desa Munjungagung. Sehingga Ibu-ibu terinspirasi mengembangkan produk inovasi ini menjadi UMKM di desa. Pelaksanaan pembuatan inovasi nugget mozza ikan lele dilaksanakan pada hari jumat tanggal 9 Desember 2022. Manfaat dari kegiatan inovasi ini mengembangkan potensi Desa Munjungagung salah satunya ikan lele, mengingat Desa Munjungagung terkenal dengan tambak dan lautnya.

H. KENDALA INOVASI

Beberapa kendala dalam inovasi pembuatan olahan nugget ikan lele ini diantaranya proses pembuatan yang memakan waktu cukup lama mulai dari : menyiapkan alat dan bahan, proses memasak, hingga pengemasan , peralatan dalam proses pembuatan yang sederhana sehingga tidak memperoleh hasil yang seragam dari segi ukuran, kematangan, dan tekstur, nugget ikan lele setelah selesai di masak harus di simpan ke dalam freezer sebelum digoreng, karena nugget lele tidak akan tahan lama di suhu normal, kemasan yang digunakan belum termasuk dalam standar pengemasan nugget yang baik agar dapat bertahan lama, nugget lele akan lebih terasa nikmat jika dimakan dalam keadaan panas/hangat setelah digoreng dan jika sudah tidak hangat nugget lele akan terasa lebih keras dan keju Mozarellarellarella didalamnya sudah tidak meleleh.

I. PELUANG PENGEMBANGAN

Beberapa aspek yang perlu disempurnakan agar inovasi pembuatan olahan nugget ikan lele ini lebih berdaya guna ke depan yaitu meningkatnya kreativitas dan inovasi masyarakat dalam mengembangkan nugget lele dengan model yang unik dan lucu, meningkatkan daya tahan nugget lele, membuat kemasan yang menarik dan tahan lama, label yang menarik beserta nilai gizi dan tanggal kadaluwarsa serta memasarkan hasil olahan nugget lele tersebut sehingga dapat bernilai ekonomi.

Selain itu pemberian pelatihan kepada masyarakat khususnya masyarakat di desa Munjungagung bagaimana cara membuat, mengemas, dan memasarkan nugget lele perlu dilakukan agar masyarakat dapat menerapkannya sehingga dapat memberi peluang kepada masyarakat untuk membuka peluang usaha baru meskipun dimulai dalam skala yang kecil. Selain itu, dengan pelatihan ini setidaknya dapat menambah sedikit pendapatan bagi masyarakat.

