



**Buletin Pemberdayaan dan Pengembangan Masyarakat: Jurnal Pengabdian Masyarakat**

Volume 3 | Nomor 1 | Juni 2024

e-ISSN: 2963-6671

DOI:

Website: <http://e-journal.unipma.ac.id/index.php/bppm/index>

**Peluang Usaha *Legget* (Lele Nugget) Untuk Meningkatkan Nilai Jual Bagi Pembudidaya Lele Di Kabupaten Ponorogo**

Purwandari<sup>1</sup>, Ainun Rofiah<sup>1</sup>, Andik Prasetyiawan<sup>1</sup>, Hanik Atur Rohmah<sup>1</sup>, Ilham Cahyo Firdaus<sup>1</sup>, Inmas Rahayu<sup>1</sup>, Ira Marwiguna<sup>1</sup>, Kartika Eka Mustika Yani<sup>1</sup>, Lulud Rahmawati<sup>1</sup>, Naili Hidayati<sup>1</sup>, Nur Rochim Wijaya<sup>1</sup>, Yunia Nur Rohmayani<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas PGRI Madiun

Email korespondensi: [purwandari@unipma.ac.id](mailto:purwandari@unipma.ac.id)



**History Artikel**

**Received:** 01-06-2024;

**Accepted:** 01-06-2024;

**Published:** 01-06-2024;

**Kata kunci**

Lele Nugget;  
Nilai Jual;  
Pembudidaya  
lele.

**ABSTRAK**

Pengabdian kepada masyarakat di Desa Wringinanom, Kecamatan Sambit, Kabupaten Ponorogo untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang cara mengolah ikan lele sebagai Lele Nugget aneka rasa, dan melatih pembudidaya lele cara pengemasan Lele Nugget aneka rasa. Dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan pengolahan ikan lele sebagai lele nugget untuk membuka peluang usaha guna meningkatkan nilai jual lele bagi pembudidaya lele desa Wringinanom. Sosialisasi dilakukan untuk menambah wawasan para pembudidaya ikan lele di desa Wringinanom dalam hal menambah nilai jual lele sebagai olahan makanan yang menyehatkan. Strategi yang digunakan dalam pelatihan pengolahan lele nugget yaitu pemilihan bahan baku yang berkualitas, pencampuran bahan yang merata, teknik pengolahan yang tepat, teknik pengolahan yang tepat, dan pengujian produk.

Desa Wringinanom terdapat 20 penduduk yang memiliki usaha budidaya lele, pada kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan lele nugget ditujukan kepada kelompok pembudidaya ikan lele Anom Mina Jaya di desa Wringinanom Kabupaten Ponorogo. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan di sekretariat kelompok lele Anom Mina Jaya. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dua kali yaitu pada hari Minggu, 23 Juni 2024 dan hari Minggu, 7 Juli 2024. Bagi pembudidaya lele perlu menyiapkan ikan yang berukuran besar untuk memudahkan pengolahan ikan lele menjadi nugget dan meningkatkan nilai jual lebih tinggi dengan inovasi rasa yang lebih banyak agar dapat menarik minat konsumen.

**Keywords:**

Catfish Nuggets;  
Selling Value 2;  
Catfish.

**ABSTRACT**

Community service in Wringinanom Village, Sambit District, Ponorogo Regency to provide knowledge and skills on how to process catfish as various-flavored Catfish Nuggets, and train catfish farmers how to package various-flavored Catfish Nuggets. In the socialization and training activities of catfish processing as catfish nuggets to open up business



*opportunities to increase the selling value of catfish for catfish farmers in Wringinanom Village. Socialization is carried out to increase the insight of catfish farmers in Wringinanom Village in terms of increasing the selling value of catfish as a healthy food product. The strategies used in catfish nugget processing training are selecting quality raw materials, mixing ingredients evenly, proper processing techniques, proper processing techniques, and product testing.*

*In Wringinanom Village there are 20 residents who have catfish farming businesses, in the socialization and training activities for making catfish nuggets aimed at the Anom Mina Jaya catfish farmer group in Wringinanom Village, Ponorogo Regency. Socialization and training activities were carried out at the Anom Mina Jaya catfish group secretariat. The implementation of the activity was carried out twice, namely on Sunday, June 23, 2024 and Sunday, July 7, 2024. For catfish farmers, it is necessary to prepare large fish to facilitate the processing of catfish into nuggets and increase the selling value higher with more flavor innovations in order to attract consumer interest.*

*Catfish Nuggets, Selling Value, Catfish*

©2022 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>)

## PENDAHULUAN

Indonesia terkenal dengan budayanya yang khas dan aneka ragam sumber daya alam yang melimpah baik dari sektor pertanian, kelautan, kehutanan dan dari sektor lainnya. Kondisi Indonesia sebagai negara yang terdiri atas pulau-pulau serta merupakan negara maritim yang memiliki potensi besar di bidang perikanan. Masyarakat melakukan budidaya ikan karena potensi perikanan yang sangat besar di Indonesia. Salah satu komoditas perikanan yang memiliki prospek baik adalah ikan lele. Lele merupakan ikan air tawar yang memiliki daya adaptasi tinggi, cepat berkembang biak, dan mudah dipelihara (Hujjastusnaini et al., 2024). Oleh karena itu, budidaya lele menjadi pilihan yang menarik bagi masyarakat baik di pedesaan maupun perkotaan sebagai salah satu upaya memenuhi kebutuhan hidupnya.

Ikan lele berjenis air tawar mengandung nilai ekonomi dan mudah untuk dibudidayakan (Sari et al., 2021). Selain tidak memerlukan lahan luas, budidaya ikan lele mempunyai pangsa pasar yang luas, harga yang murah, perawatan yang mudah, dan biaya produksi yang minimal. Konsumsi lele yang semakin meningkat menyebabkan permintaan pasar juga melonjak dan berdampak pada kenaikan harga lele seiring dengan kenaikan produksi lele dari tahun ke tahun. Namun, ketersediaan ikan lele yang cukup melimpah juga sering membuat harga jual ikan lele rendah dan menjadi tantangan dalam pemasarannya.

Pengolahan ikan lele yang bervariasi diperlukan untuk meningkatkan nilai tambahnya. Bagian dari ikan lele yang sering diolah oleh masyarakat adalah daging karena teksturnya yang lembut. Namun, daging ikan lele juga memiliki kelemahan yaitu cepat mengalami proses pembusukan. 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 yaitu nugget (Tumion & Hastuti, 2017).

Nugget merupakan produk olahan daging yang mampu meningkatkan daya guna dan daya simpan daging itu sendiri (Darmadi et al., 2019). Selain itu, penyajian nugget mudah dan dapat diolah

menjadi *frozen food*. Nugget merupakan produk makanan beku siap saji yang mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), lalu dibekukan (Sinta, Nurhaeda, & Rasbawati, 2019). Produk olahan lele berpotensi untuk dikembangkan sebagai peluang yang bagus untuk berwirausaha. Mengolah ikan lele menjadi nugget sebagai produk olahan juga memiliki daya tarik tersendiri dan dapat dijual dengan harga yang lebih menguntungkan dibandingkan ikan lele segar.

Sudah banyak para pembudidaya ikan lele di Kabupaten Ponorogo salah satunya di desa Wringinanom yaitu Poklahsar Anom Mina Jaya. Untuk saat ini sudah banyak kelompok-kelompok pembudidaya ikan lele yang tersebar di desa Wringinanom, kelompok pembudidaya ini bertujuan bertukar informasi antar pembudidaya ikan. Namun sayangnya para pembudidaya belum bisa memanfaatkannya menjadi produk olahan. Kelompok pembudidaya ikan lele Anom Mina Jaya di desa Wringinanom langsung menjual hasil panennya kepada pengepul ikan lele. Masyarakat pada umumnya juga mengonsumsi ikan lele hanya sekedar digoreng. Dari sini peluang usaha pada produk olahan nugget ikan lele ini dapat dikembangkan.

Salah satu faktor pendukung untuk membuat nugget lele yaitu bahan utama mudah didapat dan juga sebuah inovasi baru di desa Wringinanom dimana biasanya bahan utama dari pembuatan nugget hanya dari ayam yang belum ada varian rasa. Prospek untuk mengembangkan produksi nugget ikan lele di desa Wringinanom ini dapat meningkatkan perekonomian warga sekitar meski hanya usaha termasuk industri rumah tangga (kecil) namun secara tidak langsung dapat membuka kesempatan untuk mengembangkannya menjadi lebih besar dan akan membuka lapangan pekerjaan bagi warga sekitar. Diharapkan usaha ini tidak hanya mampu meningkatkan nilai jual produk ikan lele, namun juga memberikan dampak positif bagi peningkatan kesejahteraan keluarga dalam dunia usaha.

Berdasarkan permasalahan di atas, kami mahasiswa PPG Prajabatan Universitas PGRI Madiun akan menyelenggarakan kegiatan pelatihan pengolahan *Legget* (Lele Nugget) Aneka Rasa Sebagai Peluang Usaha Untuk Meningkatkan Nilai Jual Lele Bagi Pembudidaya Lele Anom Mina Jaya Desa Wringinanom Kabupaten Ponorogo. Pelatihan ini diharapkan mampu untuk memberikan kontribusi positif terhadap pertumbuhan dan perkembangan ekonomi pembudidaya lele Anom Mina Jaya Desa Wringinanom Sambit Ponorogo.

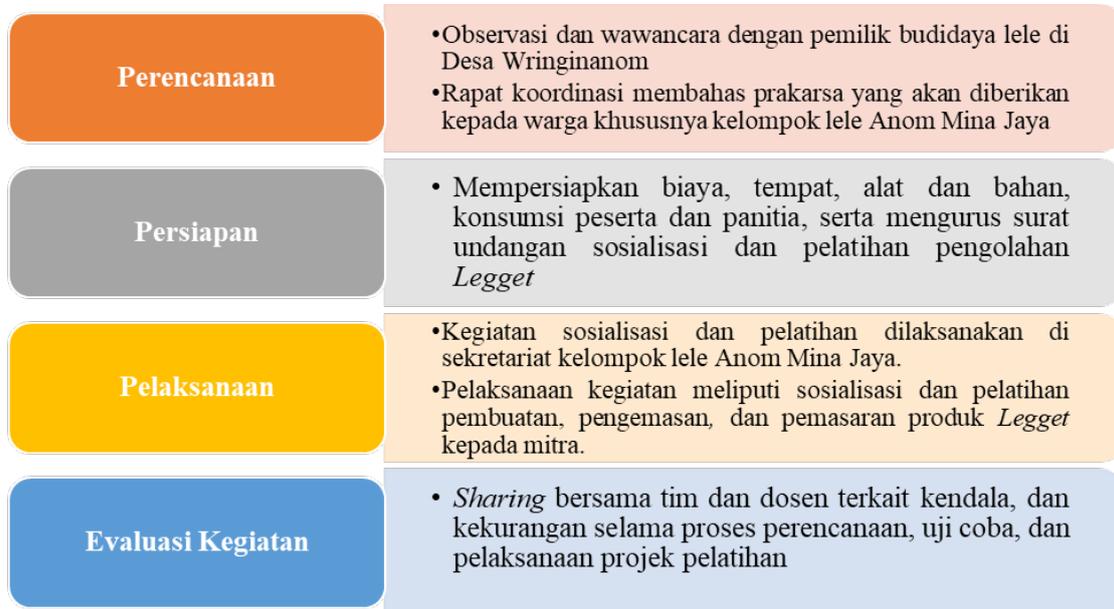
## METODE

Desa Wringinanom terdapat 20 penduduk yang memiliki usaha budidaya lele, namun hanya dijual dalam bentuk lele mentah. Selain itu, masyarakat di sana memasak lele dengan cara diolah menjadi lele goreng, lele balado, dan gulai lele. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dalam mengolah lele menjadi suatu produk yang memiliki nilai jual tinggi. Lele dapat diolah menjadi suatu makanan yang bervariasi, salah satunya yaitu mengolah lele menjadi nugget (*Legget*). Adanya pelatihan mengolah ikan lele sebagai *Legget* ini juga diharapkan mampu menambah keterampilan berwirausaha para pembudidaya ikan lele di Wringinanom untuk berinovasi dalam meningkatkan pendapatan mereka.

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan *Legget* (lele nugget) ditujukan kepada kelompok pembudidaya ikan lele Anom Mina Jaya di desa Wringinanom Kabupaten Ponorogo. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan di sekretariat kelompok lele Anom Mina Jaya. Sosialisasi dilakukan untuk menambah wawasan para pembudidaya ikan lele di Wringinanom dalam hal menambah nilai jual lele sebagai olahan makanan yang menyehatkan. Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan dua kali yaitu pada hari Minggu, 23 Juni 2024 dan hari Minggu, 7 Juli 2024. Dalam pelaksanaannya terdapat 4 kali kegiatan yang akan diuraikan pada bagan 1.

Bagan 1.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan



**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan selama 4 bulan di Desa Wringinanom, Kec. Sambit, Kabupaten Ponorogo. Berikut ini jadwal kegiatan pengabdian kepada masyarakat pembudidaya lele Anom Mina Jaya Desa Wringinanom Kabupaten Ponorogo:

Kegiatan	Bulan ke-			
	1	2	3	4
Survey lokasi	X			
Penyusunan proposal		X		
Sosialisasi pengolahan <i>Legget</i> (Lele Nugget) Aneka Rasa			X	
Pembuatan <i>Legget</i> (Lele Nugget) Aneka Rasa				X
Pembuatan laporan akhir				X

Program pengabdian pada masyarakat yang dilaksanakan oleh perguruan tinggi (PT) adalah salah satu dari implementasi Tridharma PT. Program ini dilaksanakan dalam berbagai bentuk misalnya; pendidikan dan pelatihan masyarakat, pelayanan masyarakat, dan kaji tindak dari Iptek yang dihasilkan oleh PT. Tujuan program ini adalah menerapkan hasil-hasil Iptek untuk pemberdayaan masyarakat sehingga menghasilkan perubahan pengetahuan, keterampilan, dan sikap dari kelompok masyarakat sasaran (Noor, I. H, 2010). Pengabdian kepada masyarakat ini untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang cara mengolah ikan lele sebagai *Legget* (Lele Nugget) aneka rasa, dan melatih pembudidaya lele cara pengemasan *Legget* (Lele Nugget) aneka rasa. Selain itu, memberikan pengetahuan prospek kedepan produk *Legget* (Lele Nugget) untuk membuka peluang usaha baru dalam meningkatkan nilai jual bagi pembudidaya lele Desa Wringinanom.

Pengolahan ikan lele sebagai nugget tentunya dapat membuka peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat Desa Wringinanom. Pengolahan *Legget* diharapkan dapat memberikan nilai tambah ikan lele, meningkatkan pendapatan keluarga, dan meningkatkan nilai jual lele. Selain itu, dengan adanya usaha ini tentunya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam mengembangkan perekonomian masyarakat Desa Wringinanom. Pengembangan ikan sebagai bahan baku nugget tidak kalah penting karena ikan mengandung protein yang lebih tinggi daripada ayam, terutama untuk membantu meningkatkan nilai ekonomi produk. Nugget dapat dibuat dengan cara mencampurkan sayuran ke dalam adonan nugget untuk menambah gizi nugget. Masa anak-anak merupakan fase perkembangan yang krusial, apabila kekurangan protein, pertumbuhan fisik anak dapat terhambat. Usia anak-anak merupakan masa pertumbuhan dan penambahan tinggi badan yang sangat pesat. Di samping itu, kekurangan protein dapat menghambat perkembangan sel otak anak. Otak membutuhkan protein untuk membangun dan menjaga sel-sel otak. Jika kekurangan protein, daya tahan tubuh anak akan lemah karena protein penting sebagai antibodi tubuh (Sari et al., 2021).

Pada tahap pelaksanaan kami melakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan dalam pembuatan *Legget* (lele nugget) kepada kelompok pembudidaya ikan lele Anom Mina Jaya di desa Wringinanom. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan di sekretariat kelompok lele Anom Mina Jaya. Kegiatan sosialisasi ini melibatkan kepala desa, pembudidaya lele Anom Mina Jaya, dan Ibu Rumah Tangga. Sosialisasi dilakukan untuk menambah wawasan para pembudidaya ikan lele di Wringinanom dalam hal menambah nilai jual lele sebagai olahan makanan yang menyehatkan. Adanya pelatihan mengolah ikan lele sebagai *Legget* ini juga diharapkan mampu menambah keterampilan berwirausaha para pembudidaya ikan lele di Wringinanom untuk berinovasi dalam meningkatkan pendapatan mereka.

Berikut ini cara pembuatan *Legget* (Lele Nugget):

1. Siapkan Alat dan bahan
2. Fillet daging ikan lele
3. Berikan perasan jeruk nipis
4. Kemudian daging ikan lele dipotong dadu, lalu masukkan ke dalam Chopper dan masukkan Lada, garam, royco, gula, dan telur sesuai takaran.
5. Haluskan menggunakan copper.
6. Kemudian masukkan tepung terigu, tepung tapioka (kanji), panir, parutan wortel dan irisan daun bawang.
7. Kemudian aduk sampai rata
8. Siapkan loyang yang sudah diolesi minyak goreng
9. Masukkan adonan ke dalam Loyang
10. Kemudian kukus selama 15 menit
11. Setelah itu angkat dan tunggu hingga dingin
12. Kemudian siapkan adonan tepung terigu dan panir untuk melumuri nugget
13. Goreng nugget dan siap untuk disajikan





Gambar 1 Proses pembuatan Legget (Lele Nugget)

Berikut adalah strategi yang digunakan dalam pelatihan pengolahan ikan lele sebagai *Legget* (Lele Nugget) Aneka Rasa Sebagai Peluang Usaha Untuk Meningkatkan Nilai Jual Lele Bagi Pembudidaya Lele Anom Mina Jaya Desa Wringinanom Kabupaten Ponorogo.

Dalam pembuatan nugget lele, beberapa strategi yang dapat digunakan adalah sebagai berikut:

1. Pemilihan Bahan Baku yang Berkualitas. Pembuatan nugget lele ini dengan pemilihan bahan baku yang berkualitas merupakan hal utama yang harus diperhatikan. Memastikan lele yang digunakan segar serta menggunakan bumbu-bumbu yang segar dan berkualitas untuk memberikan rasa yang lezat pada nugget lele.
2. Pencampuran Bahan yang Merata. Tekstur yang sempurna pada nugget lele harus memastikan bahan-bahan seperti daging lele, tepung panir, telur, dan bumbu-bumbu lainnya tercampur dengan baik dan merata. Proses pencampuran yang baik akan membantu nugget lele menjadi lebih kenyal dan lezat.
3. Teknik Pengolahan yang Tepat. Teknik pengolahan yang tepat seperti menggiling daging lele dengan konsistensi yang baik, merendam daging lele dalam bumbu untuk memberikan rasa yang meresap, dan menggoreng nugget lele dengan suhu yang tepat agar tidak terlalu berminyak.
4. Inovasi pada rasa dan tampilan berguna untuk membuat nugget lele lebih menarik. Misalnya, menambahkan bumbu-bumbu khas atau menggunakan tambahan seperti sayuran cincang, cabai, dan keju untuk memberikan variasi rasa pada nugget lele. Hasil produk olahan *Legget* ini berbentuk olahan setengah matang dan matang yang sudah dikemas. Produk setengah matang dikemas dengan wadah mika plastik sedangkan produk matang dikemas dengan wadah kotak kertas yang ramah lingkungan.
5. Pengujian Produk. Pengujian produk olahan *Legget* dilakukan dengan meminta pendapat dari orang lain mengenai rasa, tekstur, dan tampilan nugget lele yang telah dibuat. Berdasarkan masukan dari pengujian tersebut, dapat dilakukan perbaikan.

Penerapan beberapa strategi di atas diharapkan dapat membuat nugget lele yang praktis, lezat, sehat, dan diminati oleh konsumen.

Peserta dalam pelatihan pembuatan *Legget* sangat antusias, mereka ingin praktik secara langsung mulai dari cara membersihkan lele, memotong adonan, dan menggoreng nugget. Pembudidaya lele Anom Mina Jaya dan Ibu Rumah Tangga sangat tertarik untuk membuka usaha nugget, mereka bertanya mengenai harga per box nugget dalam bentuk frozen dan harga per box untuk nugget yang sudah matang. Ibu kepala desa dan pembudidaya lele Anom Mina Jaya juga sangat mendukung pengabdian ini, dan berharap pelatihan pembuatan *Legget* ini dapat diimplementasikan lebih lanjut di Desa Wringinanom Mina Jaya.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Pelatihan pengolahan *Legget* kepada kelompok pembudidaya lele Anom Mina Jaya di Desa Wringinanom Kecamatan Sambit Kabupaten Ponorogo ini, diharapkan dapat menjadi alternatif untuk dapat meningkatkan

nilai jual produk olahan ikan lele yang inovatif dengan penyajian aneka rasa pada olahan *Legget*, sehingga dapat mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat sekitar. Selain itu, menambah keterampilan kelompok pembudidaya lele Anom Mina Jaya di Desa Wringinanom dalam hal pengemasan dan pemasaran olahan *Legget*.

### **Saran**

Adapun saran yang kami berikan dari kegiatan pelaksanaan pelatihan pengolahan *Legget* di Desa Wringinanom, Kecamatan Sambit, Kabupaten Ponorogo adalah sebagai berikut :

1. Bagi pembudidaya lele perlu menyiapkan ikan yang berukuran besar untuk memudahkan pengolahan ikan lele menjadi nugget.
2. Bagi pembudidaya lele dapat menghilangkan aroma amis pada ikan sebelum dimasak dengan memberikan perasan jeruk lemon dan dibilas dengan air mengalir.
3. Bagi pembudidaya lele meningkatkan nilai jual lebih tinggi dengan inovasi rasa yang lebih banyak agar dapat menarik minat konsumen.
4. Bagi konsumen perlu menjaga suhu beku pada penyimpanan produk olahan *Legget* selama belum dikonsumsi.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G. N. (2019). Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Services Journal (CSJ)*, 2(1), 18–22.

Hujjatusnaini, N., Awaluddin, A. M., Sari, M., Ajiza, P. D., & Marshanda, U. T. (2024). Pelatihan Pengelolaan dan Budidaya Lele untuk Meningkatkan Produktivitas Rumah Tangga di Peternakan "Raja Lele Rawa Gambut" Palangka Raya. *Kayuh Baimbai: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 28-33.

Noor, I. H. (2010). Penelitian dan pengabdian masyarakat pada perguruan tinggi. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 16(3), 285-297.

Sari, I. Y., Ibnuyasa, A., Oktaviani, Y., Baptista, C., & Permatasari, A. S. (2021). The Processing of Catfish into Nuggets as a Business Opportunity during the Covid-19 Pandemic. *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 149-156.

Sinta, D., Nurhaeda, N., Rasbawati, R., & Fitriani, F. (2019, September). Uji Organoleptik Dan Tingkat Kesukaan Nugget Ayam Broiler Dengan Penambahan Susu Bubuk Skim Pada Level Yang Berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi* (Vol. 2, pp. 298-302).

Tumion, F. F., & Hastuti, N. D. (2017). Pembuatan nugget ikan lele (*Clarias sp*) dengan variasi penambahan tepung terigu. *Agromix*, 8(1), 25-35.