

1. JUDUL :

PEMANFAATAN LIMBAH IKAN LELE (*Clarias gariepinus*) MENJADI BROWNIES, NUGGET DAN KERUPUK

2. ANALISIS SITUASI

Salah satu jenis komoditas perikanan darat di Kabupaten Sleman yang paling dominan dan berkembang pesat dalam dua dasawarsa terakhir adalah budidaya (baik pembenihan maupun pembesaran) ikan lele, atau lebih tepatnya ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). Lele dumbo berasal dari benua Afrika. Semula ikan ini diperdagangkan sebagai ikan hias. Menurut catatan, lele dumbo telah dipelihara oleh masyarakat Indonesia sejak awal tahun 1980. Pada waktu itu, lele dumbo telah banyak ditemukan sebagai ikan hias di akuarium-akuarium rumah tangga. Sejak pertengahan tahun 1980, ikan lele dumbo mulai dipelihara di kolam-kolam sebagai ikan konsumsi.

Keistimewaan ikan lele dumbo adalah tahan hidup dan tumbuh baik di perairan yang kualitas airnya jelek. Bahkan lele dumbo mampu bertahan hidup dalam perairan yang telah tercemar sekalipun. Keistimewaan lain lele dumbo adalah mudah dikembangbiakkan, pertumbuhannya relatif cepat, mudah beradaptasi, serta efisien terhadap aneka macam dan bentuk ataupun ukuran pakan yang diberikan. Lele disukai konsumen karena berdaging lunak, sedikit tulang, tidak berduri, dan murah.

Di Kabupaten Sleman, dalam tiga dasawarsa yang lalu masih banyak petani yang enggan berbudidaya ikan lele. Selain karena masih sedikit orang yang mengkonsumsinya, nilai ekonomisnya juga masih kalah tinggi dibandingkan dengan ikan gurami atau ikan karper (ikan mas). Namun saat ini keadaan sedikit berubah. Sekarang ikan lele sudah agak populer sehingga permintaan kebutuhan ikan lele pun cenderung meningkat (<http://infoku.edublogs.org/2011/04/15/manfaat-ikan-lele/>).

Di sisi lain, peningkatan jumlah produksi lele ini tidak diikuti dengan pengolahan lele yang bervariasi. Pengolahan yang paling populer adalah dengan digoreng, dan disajikan sebagai pecel lele. Bentuk pengolahan lain adalah dengan diberi bumbu mangut (mangut lele). Jenis olahan lele yang monoton ini dikhawatirkan dapat menyebabkan kebosanan pada masyarakat dalam mengkonsumsi lele. Selain itu, olahan yang ada selama ini cenderung kurang disukai oleh anak-anak padahal nilai kandungan gizi dalam lele sangat baik bila dikonsumsi

anak-anak. Di samping itu, olahan lele yang ada biasanya masih meninggalkan limbah berupa kepala dan tulang ikan lele. Ketika dibuang atau dibiarkan begitu saja, maka limbah ikan juga dapat menyebabkan pencemaran lingkungan, misalnya menimbulkan bau yang tidak sedap (<http://seesterne.multiply.com>). Selain itu dengan langsung membuang bagian-bagian ikan tersebut, maka telah terjadi pembuangan sejumlah nutrisi penting dari limbah. Misalnya tulang ikan yang dapat menjadi sumber beberapa mineral, terutama kalsium. Selain itu, biasanya pada kepala dan tulang ikan masih terdapat sisa-sisa daging yang menempel, yang jika dikumpulkan dalam jumlah banyak, dapat digunakan sebagai bahan baku untuk membuat berbagai produk makanan olahan. Meskipun produk makanan olahan dan produk perikanan lainnya juga dapat dibuat dengan bahan baku target utama ikan, tetapi dengan memanfaatkan limbah hasil pengolahan perikanan berarti turut membantu mengurangi limbah dan meningkatkan pemanfaatan ikan yang memiliki nutrisi yang tinggi.

Agar kepala, dan tulang ikan lele tidak menjadi limbah yang dapat mencemari lingkungan maka perlu dilakukan upaya pengolahan limbah tersebut menjadi produk yang bernilai ekonomis di antaranya adalah dengan membuat brownies, nugget, dan kerupuk. Dengan adanya diversifikasi olahan lele menjadi brownies, nugget dan kerupuk diharapkan dapat meningkatkan jumlah konsumsi lele pada masyarakat mengingat ketiga jenis olahan tersebut merupakan jenis makanan yang sangat disukai oleh masyarakat baik anak-anak maupun dewasa. Pembuatan brownies, nugget, dan kerupuk limbah ikan lele ini dapat menjadi salah satu pilihan untuk memulai wirausaha. Hal ini juga menjadi peluang yang sangat bagus bagi ibu-ibu rumah tangga yang ingin mendapatkan penghasilan tambahan karena bahan baku serta cara pembuatan brownies, nugget, dan kerupuk limbah ikan lele cukup mudah dan murah. Selain itu brownies, nugget, dan kerupuk limbah ikan lele yang dihasilkan juga dapat dikonsumsi sendiri untuk keluarga.

Brownies Limbah Ikan Lele

A. Bahan yang di gunakan

- Telur Komposisi 4 biji telur
- Gula pasir Komposisi 2 gelas
- Cokelat bubuk Komposisi 45 g

- TBM Komposisi 1 bks
- Terigu Komposisi 2 gelas
- Susu saset Komposisi 2 bks
- Mantega Komposisi 3 sendok makan
- Hiasan-hiasan kue Komposisi 1 bks
- Ikan lele Komposisi 5 g

B. Proses Pembuatan

Langkah awal yang harus dilakukan adalah membersihkan ikan, mengeluarkan kotoran dalam perut ikan setelah itu masak agar tulang ikan mudah di keluarkan. Setelah itu tiriskan daging ikan yang telah bersih dari tulang selanjutnya haluskan daging ikan tersebut. Kemudian siapkan bahan-bahan kue brownis lain.

- Cara membuat kue browniest:

Telur dan gula di campur sampai mengembang dan dimasukkan bahan pengembang (TBM). Setelah itu, masukkan cokelat, susu, tepung maizena, tepung terigu dan ikan yang telah dibersihkan. Tahap terakhir yaitu masukkan ikan yang telah hancur dan mantega yang telah dicairkan lalu diaduk lagi sampai tercampur rata. Setelah adonan kue telah siap, masukkan adonan kue ke dalam cetakkan dan siap untuk di panggang.

- Cara pembuatan hiasan kue/krim kue

Mantega putih, ikan yang telah dihancurkan, gula halus dan pewarna kue sesuai selera. Campurkan semua bahan yang telah disiapkan kemudian aduk hingga tercampur rata hingga krim kue tersebut lembut dan siap untuk di gunakan sebagai penghias kue brownies ikan tersebut. Setelah kue matang dan telah di hias maka di lakukan pengemasan dan siap untuk di pasarkan (<http://seesterne.multiply.com>).