



## **PENYULUHAN PROSES PEMBUATAN *PATTY BURGER* DARI IKAN LELE DI DESA TROSOBO TAMAN SIDOARJO**

Caecilia Pujiastuti<sup>1\*</sup>, Yustina Ngatilah<sup>2</sup>

*Riwayat artikel:*

Diterima: Juli 2021

Disetujui: November 2021

Tersedia secara daring: November 2021

\*Penulis korespondensi

Surel: [caeciliapujiastuti@gmail.com](mailto:caeciliapujiastuti@gmail.com)

<sup>1)</sup> Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan Nasional (UPN) “Veteran” Jawa Timur Jl. Rungkut Madya No.1, Gn. Anyar, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia, 60294.

<sup>2)</sup> Program Studi Teknik Industri, Universitas Pembangunan Nasional (UPN) “Veteran” Jawa Timur Jl. Rungkut Madya No.1, Gn. Anyar, Surabaya, Jawa Timur, Indonesia, 60294.

### **Abstrak**

Budidaya ikan lele sangat banyak terdapat di Indonesia. Kandungan gizi yang terdapat dalam ikan lele antara lain lemak, protein, asam amino, vitamin, sangat banyak manfaatnya untuk kesehatan manusia. Cara mengkonsumsi ikan lele biasanya dengan cara menggoreng atau membakar. Saat ini cara mengolah ikan lele antara lain dengan mengolah menjadi abon, krupuk, stik, bakso, nugget, kaki naga dan sebagainya. Produk olahan ikan lele merupakan produk olahan pangan yang sangat lezat dan bergizi, serta turut meningkatkan nilai jual produk lele. Selain sebagai produk olahan itu, ikan lele dapat diolah dengan inovasi produk lainnya yaitu mengolah ikan lele menjadi patty burger akan meningkatkan nilai ekonomi dari ikan lele. *Patty Burger* ikan lele merupakan salah satu bentuk inovasi pengolahan ikan lele menjadi produk pangan yang lezat, bergizi, menarik, mudah dibuat dan menambah nilai ekonomis ikan lele. Pengabdian pada masyarakat dengan metode penyuluhan tentang pembuatan *patty burger* ikan lele yang diadakan di Balai Desa Trosobo, Sidoarjo. Dengan penyuluhan ini diharapkan warga di desatersebut bisa berinovasi mengembangkan produk olahan lele yang sajiannya lebih menarik daripada masakan olahan ikan lele yang kita jumpai saat ini.

Kata kunci: ikan lele; inovasi; *patty burger*; pengolahan

### **Abstract**

Catfish farming is very widely available in Indonesia. The nutritional content of catfish includes fat, protein, amino acids, vitamins, and many benefits for human health. How to consume catfish is usually by frying or grilling. Currently, how to process catfish, among others, by processing it into shredded crackers, sticks, meatballs, nuggets, dragon legs, etc. Catfish processed products are processed food products that are very delicious and nutritious and increase the selling value of catfish products. Apart from being a processed product, catfish can be processed with other product innovations, namely processing catfish into patty burgers, which will increase the economic value of catfish. Catfish Patty Burger is one of the innovative forms of processing catfish into food products that are delicious, nutritious, attractive, easy to make, and add economic value to catfish. Community service with outreach methods about making catfish burger patties held at Trosobo Village Hall, Sidoarjo. With this counseling, it is hoped that residents in the village can innovate in developing processed catfish products whose presentation is more attractive than processed catfish dishes that we encounter today.

Keywords: catfish; innovation; *patty burger*; processing.

## 1. PENDAHULUAN

Ikan adalah merupakan salah satu sumber protein hewani yang melimpah di Indonesia. Salah satu jenis ikan yang banyak dijumpai di masyarakat adalah ikan lele. Saat ini budidaya ikan lele sangat diminati oleh masyarakat karena cepat pertumbuhannya dan mudah. Saat ini budidaya ikan lele sangat diminati oleh kalangan masyarakat karena cepat pertumbuhannya dan mudah pemeliharaannya (Sitio dkk, 2017). Hal ini karena budidaya ikan lele lebih mudah daripada jenis ikan lainnya dan bisa menambah penghasilan tambahan maupun sebagai penghasilan pokok bagi masyarakat. Pada tahun 2020, berdasarkan prakiraan, hasil budidaya ikan lele untuk kebutuhan di kawasan Asia masih mengalami kekurangan (Rifai, 2019).

Menurut Ubaidillah dkk (2010) kandungan gizi yang terdapat dalam ikan lele antara lain protein yang nilainya 22- 46,6 % (b/k). Selain itu juga mengandung lemak, mineral (Adebayo dkk, 2016) dan juga kaya akan asam – asam amino esensial (Astawan, 2008). Karena kandungan protein yang sangat tinggi (17,7 %), maka sangat bermanfaat untuk kesehatan (Lis-tyarini dkk, 2018). Selain itu ikan lele juga mengandung asam lemak tak jenuh yang bermanfaat untuk kesehatan jantung (Astiana dkk, 2015; Asriani dkk, 2019).

Ikan lele selain dapat dikonsumsi dengan cara digoreng atau dibakar, bisa juga dibuat abon, krupuk stik, bakso, ikan lele dapat juga diolah dengan inovasi lainnya menjadi produk pangan yang sangat lezat dan bergizi, serta turut meningkatkan nilai jual produk lele. (Luluk dkk., 2020). Agar hasil olahan ikan lele bisa tahan lama dan lebih menarik sajiannya, maka diperlukan cara – cara diversifikasi produk olahan dari ikan lele (Diana dkk, 2019). Ikan lele bisa dibuat abon (Luluk dkk, 2020), pempek ikan lele (Ririsanti dkk, 2017), nugget dan kaki naga ikan lele merupakan hasil diversifikasi produk olahan ikan lele (Diana dkk, 2019).

Penulis mencoba untuk mengolah daging lele menjadi produk lain yaitu dengan mengolah menjadi *patty burger*. Bahan dasar serta bumbu – bumbu yang dipergunakan dari jenis makanan ini tidak berbeda dengan bahan untuk membuat *nugget* lele, bahkan hampir sama, hanya untuk pemakaian hasil olahannya, jika nugget setelah digoreng langsung dimakan. Se-

dangkan untuk *patty burger* dikombinasikan dengan roti burger, dilengkapi dengan bahan – bahan untuk burger (sayuran segar, saos, mayonnaise, dll.) sehingga akan lebih menarik penampilan, cita rasanya serta kandungan gizinya. Setelah disajikan dalam bentuk burger ikan lele, maka selain penampilan lebih menarik, cita rasa lebih nikmat, kaya gizi, disukai anak – anak maupun dewasa, juga harganya lebih murah dibandingkan dengan burger yang terbuat dari ayam ataupun daging sapi.

Penulis memberikan penyuluhan untuk ibu-ibu maupun para remaja putri di desa Trosobo Sidoarjo. Dengan penyuluhan ini diharapkan para warga Trosobo bisa mengembangkan kreativitas yang dimiliki yaitu bisa melakukan inovasi pengolahan ikan lele menjadi produk olahan lele yang lebih menarik dan mempunyai nilai jual yang lebih tinggi. *Patty burger* setelah digoreng dapat langsung dihidangkan untuk menjadi burger, jika masih akan digunakan di lain hari bisa disimpan dalam *freezer* seperti kalau kita menyimpan jenis makanan lainnya seperti *nugget*, bakso, sosis, dan sebagainya. Bahan baku yang digunakan pada pembuatan *patty burger* ikan lele adalah ikan lele yang masih segar, seperti terlihat di gambar 1 berikut ini. Ikan lele bisa diperoleh di pasar – pasar tradisional maupun supermarket dengan harga yang murah dibandingkan jenis ikan lainnya.



Gambar 1. Ikan Lele

## 2. METODE KEGIATAN

Penyuluhan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kabupaten Sidoarjo pada tanggal 27 Maret 2021, dengan cara penyuluhan pada warga setempat dengan memaparkan cara – cara pembuatan *patty burger*. Manfaat dari pengabdian masyarakat ini dapat memberikan informasi tentang inovasi pengolahan ikan lele dan peningkatan nilai tambah pada ikan lele pada warga setempat. Disamping itu, *patty burger* ikan lele bisa dijual menjadi burger ikan lele sebagai pemasukan tambahan.

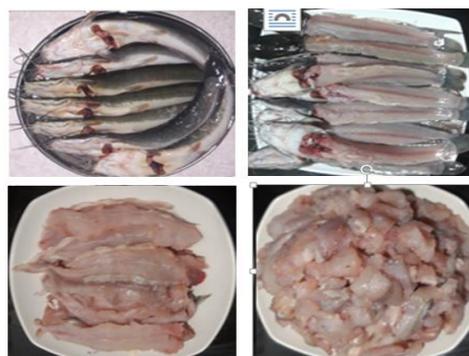
### Bahan dan cara pembuatan *patty buger*

Bahan utama untuk pembuatan *patty burger* pada penyuluhan ini adalah ikan lele yang masih segar. Sedangkan bahan – bahan lain adalah tepung maizena, tepung terigu, tepung panir, telur ayam. Tepung maizena digunakan untuk campuran adonan (dicampur menjadi satu dengan daging lele), Tepung terigu digunakan untuk melumuri *patty burger* yang sudah dibentuk gepeng – gepeng sebelum dicelupkan ke telur yang sudah dikocok. Sedangkan tepung panir (tepung roti) dipakai untuk membungkus adonan *patty burger* setelah dicelupkan ke telur, dengan maksud *patty burger* tidak lengket satu dengan lainnya jika ditaruh untuk disimpan. Adapun bumbu – bumbu yang dipakai dalam pembuatan adonan adalah garam, lada (merica), gula, bawang putih, bawang bombay dan bawang daun, serta minyak sayur yang digunakan untuk menggoreng.



Gambar 2. Daging ikan lele

Langkah – langkah yang harus dikerjakan dalam pembuatan *patty burger* adalah sebagai berikut. Ikan lele yang segar, dipisahkan dari tulang dan kulitnya dan diambil dagingnya saja dengan cara di *fillet*. Daging yang didapat kemudian diblender atau dihaluskan. Daging yang sudah dihaluskan dicampur dengan bawang putih, bawang bombay, daun bawang yang sudah dicincang halus serta bumbu – bumbu lainnya seperti garam, lada, gula atau bisa juga ditambahi dengan telur dan penyedap rasa (menurut selera).



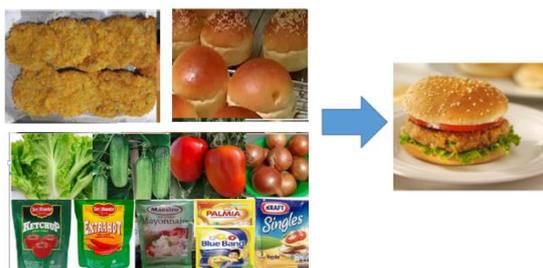
Gambar 3. Langkah pembuatan *patty burger* ikan lele

Adonan yang didapatkan dicampur dengan tepung maizena lalu dibuat bulatan – bulatan gepeng, seperti bentuk burger pada umumnya. Kemudian dimasukkan atau ditaburi tepung terigu baru dicelupkan dalam telur yang sudah dikocok, dan ditaburi atau dibalut dengan tepung panir, tepung maizena lalu dibuat bulatan – bulatan gepeng, seperti bentuk burger pada umumnya. Kemudian dimasukkan atau ditaburi tepung terigu baru dicelupkan dalam telur yang sudah dikocok, dan ditaburi atau dibalut dengan tepung panir.



Gambar 4. Pembentukan *patty burger* ikan lele

*Patty burger* yang sudah terbentuk ini kemudian siap digoreng sampai kering berwarna kecokelatan. *Patty burger* ini siap untuk disajikan menjadi burger ikan lele dengan tambahan bahan lainnya atau bisa juga dikonsumsi langsung. Agar bisa tahan lebih lama, *patty burger* ikan lele digoreng setengah matang kemudian dikemas untuk disimpan dalam *freezer*. Jika akan disajikan tinggal digoreng lagi sampai matang dan siap untuk disajikan dalam bentuk burger ikan lele. *Patty burger* yang sudah terbentuk ini kemudian siap digoreng sampai kering berwarna kecokelatan. *Patty burger* ini siap untuk disajikan menjadi burger ikan lele dengan tambahan bahan lainnya atau bisa juga dikonsumsi langsung.



**Gambar 5. Penyajian *patty burger* dalam wujud burger ikan lele**

Untuk menghidangkan sebagai burger ikan lele, maka masih diperlukan bahan-bahan lain seperti roti burger, biasanya dijual di toko – toko roti, mayonaise, saos, saos sambal, mentimun, tomat, selada, dll dan siap ditata seperti burger pada umumnya dan siap untuk disajikan ataupun untuk dijual.

### 3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

Burger merupakan salah satu jenis makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat. Biasanya burger dijual bersama – sama dengan jenis makanan yang lain, seperti misalnya di McD, KFC maupun restoran, toko roti lainnya. Burger ikan lele saat ini masih jarang dijumpai. Burger merupakan salah satu jenis makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat. Dengan mengolah ikan lele menjadi *patty burger*, kemudian dikemas menjadi bentuk burger ikan lele secara visual akan lebih menarik dan mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi dari pada diolah secara tradisional (digoreng atau dibakar).

Salah satu faktor daya tarik pada makanan olahan adalah kenampakan/visual dari makanan tersebut. Dengan mengolah menjadi bentuk *patty burger*, maka produk olahan dari ikan lele menjadi lebih menarik dan bergengsi. Apabila dikemas/disajikan dalam bentuk burger, maka secara visual akan lebih menarik. Selain kenampakan, cita rasa juga termasuk faktor yang berpengaruh pada daya tarik suatu produk olahan. Menurut Priangga (2015), cita-rasa makanan dipengaruhi oleh komponen – komponen yang terdapat di dalam makanan seperti protein, lemak, dan karbohidrat yang menyusunnya.

Pada prinsipnya pengolahan ikan lele menjadi produk olahan yang berbentuk *patty burger*, cara pengolahannya serta bahan – bahan maupun bumbu – bumbu yang digunakan tidak berbeda dengan olahan ikan lele menjadi si-

omay, *nugget*. Jika diolah menjadi siomay, biasanya dinikmati dengan cara dikukus ataupun dengan digoreng, sedangkan jika diolah menjadi *nugget*, pada prinsipnya bumbu – bumbu yang digunakan sama seperti membuat *patty burger*. Untuk *nugget* dikonsumsi dengan cara digoreng, langsung dinikmati, sedangkan untuk *patty burger* biasanya ditata terlebih dahulu dengan penambahan bahan – bahan lain seperti roti, sayuran/selada, mentimun, tomat, saos, mayonaise bahkan bisa juga dengan ditambah dengan keju untuk dijadikan burger ikan lele.

Secara fisik penampilan dari ketiga olahan tadi yang paling menarik adalah dalam bentuk burger. Selain menarik juga zat – zat gizi yang terkandung dalam burger ikan lele menjadi lebih lengkap dibandingkan jika tersaji dalam bentuk siomay ataupun nugget dengan cara dikukus ataupun dengan digoreng. Sedangkan jika diolah menjadi nugget, pada prinsipnya bumbu – bumbu yang digunakan sama seperti membuat *patty burger*.



**Gambar 6. Kegiatan pengabdian masyarakat tentang produk olahan ikan lele di Desa Troso, Sidoarjo**

Pelatihan pengolahan ikan lele menjadi *patty burger* telah dilaksanakan di Balai Desa Troso, Taman, Sidoarjo. Selain *patty burger* ikan lele, pada kegiatan tersebut juga diberikan pelatihan tentang produk olahan ikan lele lainnya, baik dari tulang maupun dari daging lele. Pada kegiatan tersebut juga dijelaskan cara mengolah ikan lele yang lainnya antara lain ada stik tulang lele, abon ikan lele, bakso lele, siomay lele, *nugget* lele, kerupuk lele, amplang

lele dan sebagainya. Tidak hanya cara mengolah ikan lele saja, pada kegiatan tersebut juga diberikan cara – cara pengemasan maupun pemasaran dari produk olahan lele. Mudah-mudahan kegiatan tersebut dapat memberikan pengetahuan dan wawasan, keahlian baru dalam memanfaatkan ikan lele menjadi olahan yang bergizi dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi yang bisa meningkatkan perekonomian keluarga.

#### 4. KESIMPULAN

Burger adalah makanan yang terkenal di masyarakat, baik dalam negeri maupun di luar negeri. *Patty burger* ikan lele adalah bisa dipakai sebagai pengganti patty burger yang terbuat dari ayam maupun dari daging sapi. Dengan mengolah ikan lele menjadi *patty burger*, akan menaikkan /menambah nilai ekonomis dari ikan lele. Jika dikemas menjadi burger ikan lele, maka harga burger ikan lele lebih murah dari pada burger dari ayam ataupun dari daging sapi, tetapi kandungan gizinya tidak kalah dengan burger ayam ataupun burger daging sapi. Dengan penyuluhan di Desa Trosobo selain memberikan pengetahuan kepada warga tentang cara mengolah ikan lele menjadi produk bergengsi tinggi, mendapatkan cita rasa yang baru dari produk olahan lele. Penyuluhan ini diharapkan bisa menambah wawasan dan bisa dicoba untuk mengembangkan usaha dari bahan ikan lele. Selain itu juga akan menaikkan nilai ekonomis dari ikan lele.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Adebayo, I. A., et al. Evaluation of Nutritional Quality of *Clarias gariepinus* from Selected Fish Farms in Nigeria.” *American Journal of Food Science and Nutrition Research*, vol. 3, no. 4, 2016, pp. 56
- Asriani, A., Santoso, J., Listyarini, S. 2019. Nilai Gizi Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Ukuran Jumbo. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(2), 77-86.
- Astawan M. 2004. Manfaat Ikan Bagi Jantung-Dan Wajah, <http://www.dkp.go.id>, diakses tanggal 04 September 2008.
- Astiana, I., Suwandi, R., Suryani, A. A., Hidayat, T. 2015. Pengaruh penggorengan be-  
lut sawah (*Monopterus albus*) terhadap komposisi asam amino, asam lemak, kolesterol dan mineral. *DEPIK Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan, Pesisir dan Perikanan*, 4(1).
- Diana, R.,U.S.R., Agatha, S.P., dan Idha ,S., 2019, Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele di Desa Kaliwangi Kecamatan Purwojati Kabupaten Banyumas, *Dinamika Journal*, Vol.1 No.1, 54-61
- Luluk, E., Sutiyono, Muhammad, K., A. 2020. Usaha Peningkatan Nilai Jual Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Menjadi Abon, *Jurnal Abdimas Teknik Kimia*, Vol.01, No.01, 6-11
- Listyarini, S., Asriani, A., Santoso, J. 2018. Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Afkir Dalam Kerupuk-Melarat Untuk Mencapai Sustainable Development Goals. *Jurnal Matematika-Sainsdan Teknologi*, 19(2), 106-113
- Priangga, D. A., T. W. Agustini, I. Wijayanti. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer terhadap Karakteristik Otak-otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, Universitas Diponegoro.
- Rifai, A. Peluang Bisnis, Renyahnya Cuan Budidaya Lele. dilihat tanggal 2 Februari 2020.<https://ekonomi.bisnis.com/read/20190222/99/892152/peluang-bisnis-ren-yahnya-cuan-budidaya-lele>.
- Ririsanti, N.N. Evi, L., Yudi, N., I., Rusky, I. P. Penambahan Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Pempek Lele, *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, Vol.8 No 1, 1-9
- Sitio, M. H. F., Jubaedah, D., Syaifudin, M. 2017, Kelangsungan Hidup dan Pertumbuhan Benih Ikan Lele (*Clarias sp.*) Pada Salinitas Media yang Berbeda. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 5(1), 83-96.
- Ubadillah, A. dan Hersoelistyorini, W. 2010. “Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*)”. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, vol.1, no. 2, pp. 301–08.