

PEDOMAN TEKNIS

2022

BASOLE, RAMILE & CENDERAMATA



KECAMATAN RANCABUNGUR

KERANGKA ACUAN KEGIATAN INOVASI PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN LELE DAN CENDERAMATA KELOMPOK WANITA TANI MANDIRI DI DESA RANCABUNGUR KECAMATAN RANCABUNGUR TAHUN 2022

I. Latar Belakang

Universitas Nusa Bangsa dan Kecamatan Rancabungur bekerjasama dalam upaya menunjang program Inovasi Daerah di lingkup Kabupaten Bogor merujuk kepada Surat Edaran Bupati No.061/583. Bappedalitbang per tanggal 26 Januari 2022 tentang Inovasi Daerah dengan tema *Duta Inovasi Peduli (Pelestarian, Edukasi, Literasi dan Inovasi Lingkungan)* pada tanggal 29 Januari 2022.

Berdasarkan survey awal yang dilaksanakan pada Hari Selasa tanggal 1 Februari 2022 menemukan potensi kuliner yang dimiliki Desa Rancabungur yang dapat dikembangkan, yaitu potensi kuliner berupa *olahan hasil budidaya ikan Lele* yang saat ini dikelola oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Mandiri Desa Rancabungur. Budidaya ikan lele sendiri dikelola oleh warga Desa Rancabungur dan dijadikan produk olahan dari ikan lele oleh KWT Mandiri. Menurut informasi yang diperoleh dari pengelola KWT mandiri, saat ini KWT sudah memiliki beberapa produk olahan hasil budidaya ikan lele, seperti sambal lele, rangginang lele, abon lele, dan lain-lain.

Menurut Suyanto (2010), ikan lele adalah salah satu ikan air tawar yang paling banyak diminati serta dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dari berbagai lapisan. Ikan lele memiliki banyak keunggulan diantaranya adalah pertumbuhannya cepat, memiliki kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan yang tinggi, rasanya enak dan kandungan gizinya cukup tinggi (Anonymous, 2006).

Menurut Suprpti (2001), menunjukkan kandungan gizi ikan lele tiap 100 g yaitu protein 18, 2 g; lemak 2,2 g; kalsium 34 mg, fosfor 116 mg, air 78,1 g dan vitamin 85 mg. Bagian ikan lele yang sering digunakan menjadi bahan makanan adalah daging. Daging ikan lele mengandung asam lemak omega-3 yang sangat dibutuhkan untuk membantu perkembangan sel otak pada anak dibawah usia 12 tahun sekaligus memelihara sel otak. Kandungan komponen gizi ikan lele mudah dicerna dan diserap oleh tubuh manusia baik pada anak – anak, dewasa dan orang tua (Abbas, 2004).

Ikan lele juga mempunyai beberapa kekurangan, yaitu kandungan air yang tinggi (80%) dan pH tubuh ikan yang mendekati netral menyebabkan daging ikan mudah rusak. Selain itu kandungan asam lemak tak jenuh menyebabkan daging ikan mudah mengalami proses oksidasi sehingga menyebabkan bau tengik. Hal tersebut dapat menghambat penggunaan ikan lele sebagai bahan pangan. Oleh karena itu diperlukan proses pengolahan untuk menambah nilai, baik dari segi gizi, rasa, bau, bentuk, maupun daya awetnya (Adawyah, 2007).

Berangkat dari informasi tersebut maka, langkah awal setelah melakukan observasi atau survey awal untuk menentukan khalayak sasaran inovasi, dan analisis bidang permasalahan, kami merumuskan bahwa:

1. Perlu dilakukan Edukasi menyeluruh kepada para pengelola terutama terhadap arah perbaikan dari potensi yang ada saat ini, terutama dari sisi kualitas air yang baik untuk pertumbuhan ikan lele.
2. Diperlukan suatu inovasi untuk menciptakan produk pangan baru yang bernilai gizi tinggi dan layak untuk dikonsumsi berupa bakso goreng ikan lele dan rangginang mini ikan lele. Bakso goreng ikan lele (BASOLE) dan rangginang mini lele (RAMILE) diharapkan dapat meningkatkan jumlah konsumsi ikan lele dan meningkatkan nilai gizi masyarakat terutama protein, mengingat hasil olahan makanan tersebut banyak disukai oleh masyarakat baik anak – anak maupun dewasa dan untuk masyarakat yang tidak suka mengonsumsi ikan lele secara langsung diharapkan dapat mencobanya dalam bentuk olahan seperti, BASOLE dan RAMILE. BASOLE dan RAMILE ini diharapkan dapat menjadi camilan ringan yang bergizi dan sehat (tanpa bahan pengawet). Untuk rangginang rasa ikan lele, sebenarnya sudah di produksi oleh KWT Mandiri, namun kami memberi inovasi dengan membuatnya menjadi camilan yang langsung siap dimakan agar lebih diminati oleh masyarakat.
3. Menyelaraskan potensi desa yang ada saat ini (mengintegrasikan usaha hasil olahan budidaya lele) dengan memberikan wadah berjualan dengan

memanfaatkan kecanggihan teknologi informasi, yaitu melalui *online shop*. Karena selama ini penjualan makanan olahan KWT Mandiri hanya dijual secara manual.

4. Selain membantu menambah inovasi produk dan memberikan wadah berjualan dengan *online shop* dan membuat media sosial untuk penjualan dan promosi produk, kami juga akan membantu KWT Mandiri dengan membuat katalog untuk produk olahannya, memberikan logo produk baru untuk produk BASOLE dan RAMILE, dan memberikan pelatihan pembuatan cenderamata.

II. Tujuan dan Manfaat

A. Tujuan

1. Untuk meningkatkan penjualan dengan memberikan inovasi produk baru serta memberikan wadah berjualan (*online shop*), dan sosial media agar produk dari KWT lebih dikenal dan diminati masyarakat luas.
2. Dengan katalog dan sosial media juga mempermudah pembeli ataupun pengunjung dalam mengetahui sejarah, produk jual, dan harga produk.
3. Agar masyarakat Desa Rancabungur mengetahui kualitas air yang baik untuk budidaya ikan lele
4. Membimbing masyarakat Desa Rancabungur agar bisa mengukur kualitas air dengan pH universal
5. Meningkatkan kreatifitas masyarakat dengan membuat cendramata berupa gantungan kunci yang terbuat dari resin

B. Manfaat

1. Menambah wawasan dan kreatifitas
2. Menaikan minat pembeli
3. Menaikan penjualan Di KWT Mandiri
4. Melestarikan potensi usaha Desa Rancabungur

III. Kegiatan Pokok dan Prosedur Kerja

1. Kegiatan Pokok

Memberikan pelatihan dan seminar untuk pengembangan Desa Rancabungur melalui Kumpulan Wanita Tani

2. Prosedur Kerja

1. Seminar/Sosialisasi Tentang Kualitas Air
 - a. Pengambilan sampel air di kolam ikan lele Desa Rancabungur
 - b. Pengujian sampel air di laboratorium (COD, pH, TDS, TSS, BOD)
 - c. Memberikan pelatihan kepada warga
 - d. Penyerahan hasil uji laboratorium dan pH Universal kepada KWT
2. Pelatihan Pembuatan Cendramata
 - a. Mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan
 - b. Mencampurkan resin & katalis, kemudian dituangkan kedalam cetakkan
 - c. Diamkan selama 1 jam/sampai mengeras
 - d. Pasangkan gantungan
 - e. Buat dokumentasi
3. Pelatihan Pembuatan Bakso Goreng Rasa ikan Lele (BASOLE)
 - a. Menyiapkan alat dan bahan
 - b. Siapkan daging ikan lele yang telah dikukus
 - c. Pisahkan daging ikan lele dari tulangnya
 - d. Giling semua bahan (ikan lele, penyedap rasa, bawang putih, lada, & garam)
 - e. Campurkan tepung tapioka, adoni sampai kalis
 - f. Bentuk bulat dan masukkan kedalam air panas, kemudian direbus
 - g. Dinginkan, dan dipotong sesuai selera kemudian goreng
4. Pelatihan Pembuatan Rangganang Rasa Ikan Lele (RAMILE)
 - a. Menyiapkan alat dan bahan
 - b. Kukus beras ketan
 - c. Kukus daging ikan lele
 - d. Pisahkan daging ikan lele dari tulangnya dan haluskan
 - e. Uleg/Haluskan bumbu (bawang putih, ketumbar, dan penyedap rasa)
 - f. Campur bumbu dengan daging ikan lele yang telah dihaluskan

- g. Angkat beras ketan yang tadi dikukus dan tambahkan daging ikan lele halus yang telah diberi bumbu tadi lalu aduk sampai merata
 - h. Kemudian kukus kembali beras ketan yang telah dibumbui tadi selama kurang lebih 15 menit
 - i. Setelah beras ketan matang lalu ditambah pewarna makanan dan dicetak dengan cetakan bulat kecil
 - j. Rangginang di jemur
 - k. Setelah mengeras, rangginang digoreng lalu dimasukkan ke dalam kemasan
5. Pelatihan penggunaan *online shop* dan media sosial untuk berjualan dan promosi
- a. Membuatkan akun online shop, media e-commerce yang kami gunakan adalah shopee
 - b. Mengajarkan KWT Mandiri Desa Rancabungur cara berjualan melalui online shop
 - c. Membuatkan akun media sosial intagram, facebook, dan tiktok
 - d. Mengajari KWT Mandiri Desa Rancabungur cara berjualan dan mempromosikan produk melalui media sosial

IV. Pembiayaan

Inovasi ini 20 % dilaksanakan menggunakan biaya dari kampus dan 80 % biaya sendiri.

V. Sasaran

Perwakilan warga desa Rancabungur (Kumpulan Wanita Tani Mandiri) dan seluruh masyarakat Indonesia.

VI. Jadwal Tahapan dan Pelaksanaan Kegiatan

No	Tahapan	Waktu Kegiatan	Keterangan
1	Kunjungan ke Desa Rancabungur	01 Februari 2022	Luring
2	Perumusan ide	02 Februari 2022	Zoom Meeting
3	Menyusun Judul dan rencana sosialisasi	04 Februari 2022	Zoom Meeting
4	Berdiskusi dengan pelaku usaha dan merancang propossal	05 Februari 2022	Luring
5	Pendalaman masalah dan penyerahan proposal	12 Februari 2022	Luring
7	Sosialisasi rencana pembuatan katalog dan cara menggunakan media sosial	13 Februari 2022	Luring
8	Sosialisasi tentang kualitas air	19 Februari 2022	Luring
9	Trail pembuatan basole dan ramile	26 Februari 2022	Daring
10	Membuat produk olahan KWT Sosialisasi pembuatan basole Pelatihan pembuatan cendramata (gantungan kunci)	05 Maret 2022	Luring
11.	Sosialisasi penggunaan <i>online shop</i> dan media sosial untuk penjualan dan promosi	12 Maret 2022	Luring

VII. Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan inovasi dibidang kuliner berjalan dengan baik, menambah wawasan dan kemampuan warga Desa Ranca bungur.

VIII. Strategi Berkelanjutan

Untuk keberlanjutan inovasi yang akan dikembangkan oleh KWT Mandiri, kami memantau dari media sosial dan rating di *online shop* yang telah kami berikan.


Kepala Desa Rancabungur
SUMANTRI, SKM, M.Si