

# Pendampingan Pengolahan Pempek Lele Sebagai Alternatif Usaha Masyarakat Di Desa Sampora

Melisa Mulyadi\*, Theresia Ghozali

Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Katolik Indonesia Atma Jaya  
Jalan Raya Cisauk, Sampora, Cisauk, BSD City, Tangerang, Banten, 15345

## Article Info

### Article history:

Received  
11 Juli 2022

Accepted  
10 Agustus 2022

### Keywords:

Belida fish, catfish,  
pempek, elasticity,  
creativity.

## Abstract

The cultivation of catfish by the people of Sampora Village is certainly expected to improve the community's welfare. It takes creativity from the community to increase the economic value of catfish through the diversification of food products made from catfish, including catfish pempek. So far, people mostly use belida fish, mackerel, or gabus fish as ingredients for pempek, but it turns out that catfish can also be processed into pempek because it has soft and white flesh-like belida fish. Catfish, besides containing high nutrition, is also cheaper than other fish. If it can produce quality catfish pempek, catfish pempek can attract people to consume it because the price is more affordable. The final product of pempek is determined by its white color, elasticity, aroma, and taste. Several types of pempek can be produced, namely pempek lenjer, pempek "keriting", pempek "kapal selam" which contains eggs and can also be varied with sausage or cheese filling. The assistance aims to equip the Sampora village community with the skills to process catfish into pempek to be used as an alternative business.

## 1. PENDAHULUAN

Pempek menjadi jajanan yang tidak pernah membosankan karena cita rasanya yang lezat dan bisa dinikmati dengan beragam sambal sebagai pelengkap (Budi Sotomo, 2014). Pempek merupakan makanan kesukaan masyarakat yang berasal dari daerah Sumatera Selatan. Pempek adalah produk olahan dari daging ikan yang berwarna putih. Awalnya ikan belida yang digunakan untuk membuat pempek tetapi ikan belida sulit diperoleh dan harganya mahal. Ikan lele dapat dijadikan sebagai bahan membuat pempek (Hamdani, 2015). Daging ikan lele yang halus dan berwarna putih hampir sama dengan daging ikan belida sehingga dapat diolah menjadi pempek.

Ikan lele merupakan ikan air tawar yang banyak nutrisi antara lain adalah protein, omega 3, asam amino, vitamin A, vitamin C, zat besi, dan sebagainya (Anugerah, 2021). Ikan lele menjadi sumber pangan yang diminati dan banyak dibudidayakan masyarakat termasuk masyarakat Desa Sampora.

Guna meningkatkan nilai ekonomi dari ikan lele ini maka diperlukan kreatifitas untuk melakukan diversifikasi produk olahan ikan lele. Berkolaborasi dengan BUMDES Sampora telah dilakukan pendampingan pengolahan pempek lele sebagai alternatif usaha bagi masyarakat Desa Sampora. Pempek dibuat dari daging ikan giling, tepung tapioka atau tepung sagu, air, garam, dan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa (Karneta. dkk., 2013). Pempek dapat dibuat menjadi berbagai bentuk kemudian dimasak dengan cara direbus, dikukus, atau digoreng.

\*Corresponding author. Melisa Mulyadi.  
Email address: [melisa.mulyadi@atmajaya.ac.id](mailto:melisa.mulyadi@atmajaya.ac.id)

Dalam penyajiannya pempek dilengkapi dengan kuah saos berwarna hitam kecokelat-cokelatan, yang disebut cuka atau cuko. Berbagai kreasi pempek dapat dilakukan untuk menghasilkan varian pempek seperti pempek keju, pempek sosis dan lain-lain. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan tentang pengolahan lele dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia khususnya ibu-ibu di desa Sampora.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Pendampingan pengolahan pempek lele dilakukan mulai dari tahap persiapan yaitu penelusuran studi literatur tentang pengolahan pempek dari ikan lele. Tahapan selanjutnya yaitu pelaksanaan. Pada tahap ini terlebih dahulu dilakukan koordinasi dengan BUMDES tentang materi atau hal lain yang harus disiapkan. Pelatihan disampaikan dalam bentuk video tutorial, sedangkan resep pemasakan dan hasil produk pempek dikirimkan ke desa Sampora. Materi tutorial menjelaskan langkah-langkah pengolahan pempek, perbandingan komposisi bahan dan proses pengemasan pempek. Bahan-bahan yang perlu disiapkan, terdiri dari:

### **Bahan pempek**

1. Lele segar sebanyak 0,5 kg dicuci bersih, rendam dengan air jeruk nipis selama 15 menit, kemudian bilas hingga bersih
2. Tepung tapioca sebanyak 150 gram
3. Garam sebanyak 2 sdt
4. Air es sebanyak 10 sdm

### **Bahan Saos cuko**

1. Gula batok / gula merah sebanyak 500 gram
2. Asam kandis, 50 gram
3. Bawang putih, 8 siung
4. Cabe rawit hijau 20 buah
5. Tong chai, 4 sdm
6. Ebi, 4 sdm
7. Garam, 1 sdt
8. Air 1500 cc

Proses pembuatan pempek lele diawali dengan memfillet ikan lele segar kemudian diblender sambil dituangi air es dan garam sedikit demi sedikit supaya adonan tercampur rata dan diaduk hingga adonan mengental. Adonan tersebut diberi tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diuleni seperti diperlihatkan Gambar 1.

Selanjutnya adonan dibagi menjadi beberapa bagian dengan berat masing-masing 40 gram dan dapat dibentuk serta diisi dengan telur atau keju sesuai selera. Gambar 2 dan 3 menunjukkan proses pengisian dan pembentukan pempek setelah itu pempek siap digoreng serta disajikan dengan saos cuko.

Proses membuat saos cuko dilakukan dengan merebus dulu gula batok yang telah disisir bersama asam kandis menggunakan api kecil. Bila sudah mendidih di saring kemudian masukkan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan yaitu bawang putih, cabe rawit, tongcai dan ebi. Setelah itu dimasak lagi hingga mendidih, kemudian disaring agar ampas-ampas tidak nampak. Gambar 4 memperlihatkan proses penyaringan saos cuko.



**Gambar 1.**  
Proses pembuatan adonan pempek



**Gambar 2.**  
Proses pengisian dan pembentukan pempek



**Gambar 3.**  
Proses pengisian dan pembentukan pempek



**Gambar 4.**  
Proses penyaringan saos cuko

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pempek yang dibuat dari ikan lele memiliki warna yang terang (kuning keemasan) karena daging ikan lele yang berwarna putih, tekstur pempeknya halus dan kenyal, penggunaan bawang putih pada pempek ini memberikan aroma yang harum (tidak amis) dan rasa yang gurih. Yang perlu diperhatikan adalah saat pemisahan daging ikan lele dari durinya yang halus dan banyak agar tidak tercampur dalam adonan. Materi yang disampaikan dalam video tutorial sudah disampaikan secara rinci dan jelas sehingga memudahkan pengguna untuk mengikutinya. Pada Gambar 5 diperlihatkan sampel pempek. Gambar 6 dan gambar 7 diperlihatkan penyerahan sampel pempek lele kepada kepala Desa Sampora dan wakil peserta.



**Gambar 5.**  
Sampel pempek lele



**Gambar 6.**  
Penyerahan pempek kepada bapak kepala Desa Sampora



**Gambar 7.**  
Penyerahan pempek lele dan resep kepada perwakilan desa Sampora

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Pempek dari olahan ikan lele memiliki warna, tekstur dan cita rasa yang tidak kalah dibandingkan dengan pempek yang terbuat dari ikan belida ataupun ikan gabus. Ibu-ibu desa Sampora dapat memanfaatkan peluang usaha dari pempek lele ini karena masyarakat sekitar sudah dapat membudidayakan ikan lele sehingga biaya produksi menjadi lebih murah dibandingkan menggunakan ikan-ikan jenis lainnya. Bentuk dan isian pempek dapat dikreasikan menjadi berbagai varian yang menarik.

## 5. DAFTAR PUSTAKA

1. Anugerah, A.S. (2021). *10 manfaat Ikan Lele untuk Kesehatan, Kaya Nutrisi Penting*. (<https://m.liputan6.com/hot/read/4131>). Diakses tanggal 28 Juli 2021.
2. Budi Sotomo. (2014). *Jajanan Favorit (Pempek, Siomay, Otak-Otak, Batagor)*. Jakarta: Kawan Pustaka.
3. Hamdani, M. (2015). Karakteristik Mutu Surimi Segar Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Aplikasinya Untuk Pembuatan Empek-Empek. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
4. Karneta, R. dkk. (2013). Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 27(2), 131-141.