

Deskripsi

Cara Pembuatan Nugget Ikan Lele

Karya cipta video berjudul Cara Pembuatan Nugget Ikan Lele merupakan video yang menjelaskan mengenai tahapan dalam pembuatan nugget berbahan dasar ikan lele. Video ini merupakan rangkaian luaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat skema IPTEKS yang didanai oleh BLU Universitas Jenderal Soedirman Tahun Anggaran 2022. Nugget sudah banyak dikenal oleh masyarakat dan karena teksur serta rasanya yang enak sehingga dapat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang tua. Biasanya nugget dijual di pasaran dengan berbagai merk dan bahan dasar daging ayam. Ikan lele memiliki keunggulan jika dibandingkan dengan produk hewani lainnya karena mengandung leusin dan lisin. Leusin dan lisin merupakan asam amino esensial yang sangat diperlukan anak-anak untuk tumbuh. Keduanya berperan penting dalam perombakan dan pembentukan massa otot serta perbaikan jaringan. Berdasarkan hal tersebut, sangat tepat jika ikan lele diolah menjadi produk olahan nugget ikan karena memiliki kandungan gizi yang sangat baik.

Resep Nugget Ikan Lele yang dijelaskan di dalam video adalah sebagai berikut:

1 kg daging ikan lele fillet tanpa kulit
2 buah wortel berukuran kecil diparut halus
1 buah bawang bombay berukuran besar parut
6 buah bawang putih parut
4 butir telur
6 sendok makan tepung tapioka atau maizena
2 sendok teh merica bubuk
2 sendok teh garam
2 sendok makan gula pasir
2 sendok teh kaldu jamur
8 sendok makan tepung panir
10 sendok makan mayonais
100 gram keju cheddar blok parut

Pelapis:

6 butir telur kocok
Tepung panir secukupnya

Cara membuat :

1. Campurkan semua bahan nugget
2. Tuangkan adonan pada loyang yang telah dialasi kertas baking dan dilapisi minyak goreng
3. Kukus adonan selama kurang lebih 30-45 menit sampai matang sempurna
4. Setelah matang, keluarkan adonan dari dalam kukusan, biarkan hingga dingin
5. Potong-potong adonan nugget sesuai selera
6. Celupkan adonan pada kocokan telur, lalu lumuri dengan tepung panir sambil ditekan-tekan
7. Ulangi langkah diatas sekali lagi
8. Nugget siap digoreng atau disimpan *frozen*

REPUBLIC INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202332601, 4 Mei 2023

Pencipta

Nama : **Sesilia Rani Samudra, S.Pi., M.Si, Hendrayana, S.Kel., M.Si dkk**
Alamat : Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Jenderal Soedirman,
Banyumas, Jawa Tengah, 53122
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT (LPPM). UNSOED**
Alamat : Jalan Dr. Soeparno, Grendeng., Banyumas, Jawa Tengah, 53122
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Karya Rekaman Video**
Judul Ciptaan : **Cara Pembuatan Nugget Ikan Lele**
Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali : 4 Mei 2023, di Banyumas
di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia
Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali
dilakukan Pengumuman.
Nomor pencatatan : 000465522

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri



Anggoro Dasananto
NIP. 196412081991031002

Disclaimer:

Dalam hal pemohon memberikan keterangan tidak sesuai dengan surat pernyataan, Menteri berwenang untuk mencabut surat pencatatan permohonan.

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Sesilia Rani Samudra, S.Pi., M.Si	Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Jenderal Soedirman
2	Hendrayana, S.Kel., M.Si	Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Jenderal Soedirman
3	Dr. Maria Dyah Nur Meinita, S.Pi., M.Sc	Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Jenderal Soedirman
4	Dr. Dyahruri Sanjayasari, S.Pt., M.Si	Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Jenderal Soedirman

