

TMMD Kediri: Tingkatkan Gizi dan Ekonomi Lewat Olahan Lele

Prijo Atmodjo - KEDIRI.TELISIKFAKTA.COM

Feb 12, 2026 - 12:37



Kepala Dinas Perikanan Kabupaten Kediri Nurhafid

KEDIRI - Lebih dari sekadar membangun jalan dan jembatan, program Tentara Nasional Indonesia (TNI) Manunggal Membangun Desa (TMMD) ke-127 di Kabupaten Kediri juga menorehkan kisah nyata dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kali ini, fokusnya menyangkut dua aspek krusial: pemberdayaan ekonomi dan peningkatan gizi keluarga, yang diwujudkan melalui sentuhan inovatif pada hasil perikanan lokal.

Semangat kolaborasi antara Dinas Perikanan dan Dinas Kesehatan Kabupaten Kediri membuat sebuah kegiatan bimbingan teknis (bimtek) diversifikasi pangan hasil perikanan yang diselenggarakan di Balai Desa Gadungan, Kecamatan Puncu, pada Kamis (12/2/2026). Di sinilah, para ibu rumah tangga dan warga desa diajak untuk membuka wawasan baru tentang potensi ikan lele yang begitu melimpah di daerah mereka.

Para peserta antusias mengikuti pelatihan cara mengolah ikan lele menjadi berbagai produk makanan yang lezat dan bernilai jual tinggi. Mulai dari sempol lele yang gurih hingga otak-otak lele yang kenyal, setiap resep dibagikan dengan penuh semangat. Harapannya, pengetahuan ini tidak hanya sekadar menjadi keterampilan baru, tetapi juga menjadi gerbang menuju peluang usaha yang menjanjikan, serta memberikan variasi hidangan sehat bagi keluarga.

Kepala Dinas Perikanan Kabupaten Kediri, Nurhafid, menegaskan bahwa kegiatan ini merupakan wujud nyata dukungan Pemerintah Kabupaten Kediri terhadap program TMMD ke-127 yang digagas oleh TNI, khususnya Kodim 0809/Kediri. Ia menekankan bahwa esensi TMMD adalah membangun masyarakat secara holistik.

"TMMD tidak hanya membangun infrastruktur, tetapi juga membangun kesejahteraan masyarakat. Salah satunya melalui pemberdayaan ekonomi dan peningkatan gizi keluarga, terutama anak-anak," ujar Nurhafid.

Nurhafid menambahkan, potensi ikan lele di Kabupaten Kediri sangatlah besar. Selama ini, sebagian besar hasil panen lele hanya dijual dalam kondisi segar, yang mana nilai ekonomisnya masih terbatas. Dengan diversifikasi olahan, nilai tambah ikan lele diharapkan dapat terdongkrak signifikan.

"Jika satu kilogram lele dijual mentah, harganya relatif rendah. Namun, ketika diolah menjadi produk makanan yang menarik, nilainya bisa meningkat dan memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga," jelasnya.

Kabupaten Kediri sendiri tercatat memiliki produksi ikan lele yang impresif, mencapai sekitar 18.000 ton per tahun atau setara dengan 50 ton setiap harinya. Dengan angka produksi sebesar itu, diversifikasi olahan menjadi langkah strategis yang sangat penting agar rantai nilai hasil perikanan tidak hanya bergantung pada penjualan ikan segar semata.

Melalui bimtek ini, warga diperkenalkan pada berbagai alternatif olahan lele yang lebih modern dan menarik, seperti bakso lele, nugget lele, hingga abon lele. Kreasi-kreasi inilah yang diharapkan dapat dikembangkan menjadi usaha rumahan yang berkelanjutan, mampu memberikan kontribusi positif bagi perekonomian keluarga.

Salah satu peserta pelatihan, Lilik Nur Hayati, warga Dusun Tondomulyo, mengungkapkan kebahagiaannya atas kesempatan yang diberikan. Ia merasa sangat terbantu dengan adanya kegiatan ini, karena memberikan bekal pengetahuan yang praktis dan bisa langsung diaplikasikan di rumah.

"Selama ini kami hanya tahu lele dijual mentah atau digoreng biasa. Dari pelatihan ini, kami jadi tahu cara mengolah lele menjadi sempol dan makanan

lain yang disukai anak-anak. Harapannya bisa untuk tambahan penghasilan keluarga," tutur Lilik dengan penuh harap.