

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BERBASIS IKAN PATIN SEBAGAI PRODUK UNGGULAN BUMDES DI DESA SUNGAI SORIK KABUPATEN KUANTAN SINGINGI

Diversification of Processed Products Based on Striped Catfish Fish as a Leading Product for Bumdes in Sungai Sorik Village, Kuantan Singingi Regency

Dewita^{1*}, Thamrin¹, Sukendi¹, Syahrul¹, Shanty W Sidauruk¹

¹Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

Kampus Bina Widya KM. 12,5, Simpang Baru, Kec. Tampan, Kota Pekanbaru, Riau 28293

*dewi_58@yahoo.co.id

Diterima: 19 May 2022; Disetujui: 01 September 2022

Abstract

Sungai Sorik Village is one of the villages in the Kuantan Hilir Seberang District, Kuantan Singingi Regency (Kuansing). In this village there is a Village-Owned Enterprise (BUMDES) whose members are young women who manage the Sorik River Tourism Lake. This Lake Wisata is visited by residents around the sub-district and even residents of other sub-districts from both Kuansing district and neighboring districts, namely INHU district (Rengat). Culinary tourism is an innovative effort to support tourism activities that provide superior food as an attraction for tourists. For this reason, to produce protein-rich snack foods, dragon leg nuggets and brains are made from fish raw, especially catfish. The purpose of this community service activity in Sungai Sorik Village is to develop BUMDES to produce protein-rich snack foods as a form of creative economy which is carried out by making flavor variants of snack food products. The result of implementing community service activities in developing BUMDES is a new taste of fish-based snack food products. Based on consumer interest in the resulting flavor variant products, it turns out that all the variants produced are preferred by consumers.

Keyword: *Diversification, BUMDES, Sei Sorik Village, Kuantan Singingi Regency*

Abstrak

Desa Sungai Sorik merupakan salah satu desa di Kecamatan Kuantan Hilir Seberang Kabupaten Kuantan Singingi (Kuansing). Di desa ini terdapat sebuah Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) yang beranggotakan kaum muda perempuan yang mengelola Danau Wisata Sungai Sorik. Danau Wisata ini ramai di kunjungi warga sekitar kecamatan dan bahkan warga kecamatan lain baik dari kabupaten Kuansing maupun kabupaten tetangga yaitu kabupaten INHU (Rengat). Wisata kuliner merupakan suatu usaha inovatif untuk mendukung aktivitas wisata yang menyediakan makanan unggulan sebagai daya tarik bagi wisatawan. Untuk itu untuk memproduksi makanan jajanan kaya protein adalah produk nugget kaki naga dan otak-otak berbahan baku ikan, khususnya ikan patin. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sungai Sorik tersebut adalah mengembangkan BUMDES memproduksi makanan jajanan kaya protein sebagai wujud ekonomi kreatif yang dilakukan dengan cara membuat varian cita rasa produk makanan jajanan. Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam pengembangan BUMDES adalah cita rasa baru pada produk makanan jajanan berbasis ikan. Berdasarkan minat konsumen terhadap produk varian rasa yang dihasilkan, ternyata semua varian yang diproduksi disukai konsumen.

Kata Kunci: Diversifikasi, BUMDES, Desa Sei. Sorik, Kabupaten Kuantan Singingi

1. PENDAHULUAN

Pengembangan Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) di desa Sungai Sorik telah mendapat perhatian dan dukungan dari pemerintahan desa dan perguruan tinggi melalui skim pengabdian kepada masyarakat (PPM). Hal ini dapat berdampak pada penyerapan tenaga kerja dan mendorong peluang berusaha, pengentasan kemiskinan dan penguatan ekonomi masyarakat. Pengembangan BUMDES tersebut dilakukan melalui pembinaan dan dukungan dalam perbaikan proses produksi dan mutu kerja. Inovasi teknologi pada prinsipnya bertujuan untuk pengembangan produk lebih bermutu, efisien dan diterima oleh pasar. Inovasi teknologi yang telah dihasilkan adalah inovasi teknologi pemanfaatan hasil samping pengolahan fillet ikan patin menjadi bahan baku industri pangan (Dewita *et al.*, 2019).

Bahan baku tersebut berupa daging tetelan (yaitu daging yang masih melekat pada tulang ikan dari proses pemiletan ikan lalu ditetel/dikopek). Bahan baku inilah yang dijadikan bahan baku untuk menganekaragamkan (diversifikasi) produk makanan berbasis ikan. Pengembangan diversifikasi produk hasil perikanan perlu dilakukan agar dapat menarik minat konsumen sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis produk tersebut. Saat ini diversifikasi produk olahan menjadi salah satu kebutuhan mendasar bagi pelaku usaha seperti BUMDES yang berusaha di bidang kuliner, terutama produk makanan jajanan berbasis ikan seperti otak-otak, nugget dan bakso. Bakso ikan merupakan makanan yang mulai digemari oleh masyarakat, karena bahan baku pembuatannya yaitu daging ikan yang telah umum dikonsumsi dan disukai oleh masyarakat yakni ikan patin (Anggraini *et al.*, 2020; Ags & Nurhayati, 2017). Kebanyakan pelaku BUMDES terutama BUMDES di desa Sungai Sorik masih mengandalkan cara tradisional, sehingga hal ini menjadi faktor penghambat bagi pelaku usaha untuk meningkatkan kapasitas produksi. Mengingat penggunaan cara tradisional memiliki beberapa kelemahan antara lain rendahnya higienis produk, waktu pengeringan sulit

terukur dan intensitas panas tidak merata sepanjang hari.

Keadaan ini berdampak pada proses produksi dan mutu produk, mengingat sebagian besar produk masing-masing bahan baku mengandung kadar air yang tinggi sehingga mudah terjadi kemunduran mutu yang akhirnya membusuk (Dewita *et al.*, 2018). Mengatasi masalah tersebut, solusi yang ditawarkan di sini adalah diversifikasi produk olahan yang bernilai tambah dan penggunaan teknologi tepat guna pengering sederhana dengan sumber panas berbeda (sumber panas sinar matahari, panas lampu listrik dan panas kompor gas) untuk mempercepat proses pengeringan, sehingga dapat diandalkan baik pada musim hujan maupun kemarau. Ketiga sumber panas tersebut dapat dimanfaatkan dalam satu alat pengering yang diintroduksi. Oleh karena itu pengembangan teknologi dalam bidang pengolahan hasil-hasil perikanan adalah suatu langkah yang paling logik untuk memajukan usaha dan aktivitas-aktivitas pengolahan hasil perikanan.

Melalui inovasi teknologi tersebut, diharapkan produk yang dihasilkan dapat ditingkatkan mutu dan kapasitasnya. Berkembangnya usaha-usaha BUMDES ini akan berdampak terhadap penyerapan tenaga kerja setempat dan peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat. Sebagaimana dijelaskan di atas bahwa permasalahan utama bagi mitra pelaku usaha makanan di desa Sungai Sorik adalah pengetahuan dan keterampilan dalam pemanfaatan hasil perikanan khususnya ikan patin untuk memproduksi makanan jajanan untuk mendukung wisata kuliner. Maka dari itu solusi yang ditawarkan kepada kelompok-kelompok usaha tersebut adalah penerapan ipteks hasil penelitian perguruan tinggi pengusul, mengingat kondisi usahanya masih bersifat skala rumah tangga.

Dalam upaya pengembangan usaha tersebut, maka pemanfaatan teknologi tepat guna berupa diversifikasi produk olahan, diharapkan adanya peningkatan kesejahteraan masyarakat; terutama manajemen dan kiat-kiat menuju usaha mandiri berkelanjutan. Untuk

mencapai target luaran sesuai permasalahan yang dihadapi, digunakan beberapa metode, yang meliputi penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan, kunjungan lapangan serta pendampingan dan monitoring evaluasi. Alih Teknologi dilakukan melalui pelatihan diversifikasi produk olahan berbasis ikan patin (nugget kaki naga dan otak-otak) pada kelompok sasaran di Desa Sungai Sorik dengan tujuan untuk mendukung wisata kuliner. Teknologi yang diperlukan untuk mengatasi permasalahan adalah pembinaan kelompok melalui pelatihan dan demonstrasi serta diskusi kelompok yang berkaitan dengan tema yang ditetapkan.

2. METODE

Untuk mencapai target luaran sesuai permasalahan yang dihadapi, digunakan beberapa metode, yang meliputi penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan, kunjungan lapangan serta pendampingan dan monitoring evaluasi.

Pelatihan dan Pembinaan

Kegiatan pelatihan dan pembinaan meliputi penyuluhan dan diskusi, demonstrasi dan praktek, serta konsultasi dan pendampingan. Kegiatan penyuluhan dan diskusi dilakukan dengan mengumpulkan anggota Kelompok kuliner untuk mengikuti penyuluhan, ceramah dan diskusi tentang teknologi pengolahan produk makanan jajanan berbasis ikan patin yang memenuhi standar kualitas dan manajemen mutu. Kegiatan demonstrasi dan praktek dilakukan pada kelompok remaja yang tergabung dalam Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) Sungai Sorik Kab. Kuansing. Setelah demonstrasi, pelaku usaha didampingi dan dibina secara berkala yang dikoordinir oleh masing-masing ketua kelompok. Kegiatan ini dilakukan secara periodik untuk membina dan mendampingi khalayak sasaran strategis sampai berhasil memanfaatkan alih teknologi tepat guna serta kelompok pelaku usaha bisa berkonsultasi tentang pelaksanaan program sampai bisa mencapai hasil yang maksimal.

Alih Teknologi

Alih Teknologi dilakukan melalui pelatihan diversifikasi produk olahan berbasis ikan patin

(nugget kaki naga dan otak-otak) pada kelompok sasaran di Desa Sungai Sorik dengan tujuan untuk mendukung wisata kuliner. Teknologi yang diperlukan untuk mengatasi permasalahan adalah pembinaan kelompok melalui pelatihan dan demonstrasi serta diskusi kelompok yang berkaitan dengan tema yang ditetapkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilakukan dengan berbagai bentuk kegiatan, antara lain penyuluhan, demonstrasi dan alih teknologi, kunjungan lapangan, pengadaan peralatan serta pendampingan.

Penyuluhan dan Diskusi

Kegiatan penyuluhan dan diskusi dilakukan dengan mengumpulkan ketua dan anggota kelompok pelaku usaha di bidang kuliner makanan jajanan sebagai khalayak. Sasaran materi yang disampaikan dalam penyuluhan adalah teknologi pengolahan produk makanan jajanan berbahan baku lokal yang memenuhi standar mutu dan manajemen mutu. Dalam penyuluhan dan diskusi banyak tanggapan dari peserta terutama tentang kemunduran mutu produk yang selalu menjadi permasalahan kelompok usaha. Selain itu, pertanyaan yang banyak muncul adalah upaya peningkatan mutu dan kapasitas produk dengan alat yang diintroduksi.

Solusi Pengembangan (Pemberdayaan) Masyarakat

Solusi yang ditawarkan kepada mitra adalah penerapan ipteks berupa pelatihan yang merupakan hasil penelitian dari perguruan tinggi pengusul, mengingat mitra dalam usaha pengolahan produk berbasis ikan belum menunjukkan perkembangan terutama nilai gizi proteinnya. Disamping itu kondisi usahanya masih bersifat skala rumah tangga, sehingga perlu adanya sentuhan teknologi fortifikasi dan diversifikasi pangan.

Dalam upaya pengembangan dan pemberdayaan kelompok usaha mitra yang perlu dilakukan adalah berupa bimbingan pembinaan mutu kepada mitra sebagai pelaku usaha mikro

atau sebagai usaha alternatif guna meningkatkan kesejahteraan keluarga. Disamping itu perlu memberikan informasi mengenai manajemen dan kiat-kiat menuju usaha mandiri berkelanjutan, dan membantu mitra dalam menjalin kerjasama dengan mitra pemasaran produk yang dihasilkan (Dewita *et al.*, 2017).

Berbagai hasil penelitian yang telah dilakukan oleh dosen Program Pascasarjana Universitas Riau, ternyata produk-produk tersebut sangat diminati oleh konsumen, hal ini menjadi pendorong bagi perguruan tinggi untuk mentransfernya kepada kelompok usaha kecil pengolahan makanan berbasis ikan, seperti otak-otak ikan, dan nugget ikan. Inovasi teknologi yang dilakukan adalah:

1. Metode pembuatan nugget ikan, dan otak-otak berbasis ikan patin
2. Penggunaan alat-alat tepat guna seperti alat pengolahan ekstruder, pencetak dan kemasan produk serta kiat-kiat dalam pengembangan usaha.

Tingkat Ketercapaian Sasaran Program dan Pembahasan

Dalam masyarakat perdesaan umumnya masih sulit menerima sesuatu yang baru bagi mereka, namun demikian apabila program tersebut menyentuh kebutuhan mereka maka mereka sangat menerima program tersebut. Mengingat program kegiatan alih teknologi yang diberikan sangat menarik dan menurut mereka sangat dibutuhkan, maka respons masyarakat terhadap kegiatan ini sangat antusias. Dari data yang diperoleh berdasarkan observasi dan wawancara bahwa respons peserta menyatakan sangat bermanfaat sekitar 90% dan bermanfaat sekitar 10%. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat sasaran sangat antusias terhadap kegiatan alih teknologi ini, sehingga tingkat ketercapaian sasaran program sangat baik.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil kegiatan yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan sebagai berikut: a) Setelah diberikan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan makanan jajanan seperti nugget ikan dan otak-otak berbasis ikan

patin pada pelaku usaha yang tergabung dalam BUMDES Desa Sungai Sorik Kab. Kuantan Singingi telah membuka peluang usaha rumahan guna meningkatkan pendapatan keluarga dan masyarakat setempat; b) Secara ekonomi pemanfaatan bahan baku ikan untuk memproduksi makanan jajanan sangat menguntungkan dan sekaligus mendukung program makan ikan (forikan) yang turut berkontribusi untuk peningkatan produksi ikan; dan c) Setelah kegiatan alih teknologi, terjadi respons masyarakat sasaran adalah 90% sangat membantu, dan 10% membantu.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, O., Apriliani, D.A., Khairi, K., & Nurhayati. (2020). Efektivitas Penambahan Asam Cuka (CH_3COOH) dengan Dosis yang Berbeda pada Lokan/Kijing (*Pilsbryoconcha* sp) Crispy. *Jurnal TILAPIA*, 1 (1): 20-25.
- Ags, D. W., & Nurhayati, N. (2017). Daya terima dan kandungan mutu bakso ikan kambing-kambing (*Abalistes stellaris*) dengan penambahan asap cair dan simpan pada suhu dingin. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 4 (2): 59-62.
- Dewita, Syahrul, & Loekman, S. (2017). *Alih Teknologi melalui pelatihan pembuatan Bakso Bakar di Desa Sungai Sikijang Kabupaten Pelalawan. Laporan. LPPM Universitas Riau.*
- Dewita, Syahrul, & Sukmiwati, M. (2018). *Alih Teknologi melalui pelatihan pembuatan Bakso Krispi di Desa Sungai Pinang Kabupaten Kampar. Laporan. LPPM Universitas Riau.*
- Dewita, Syahrul, & Suparmi. (2019). *Alih Teknologi melalui pelatihan pembuatan Snack ikan dan mie sagu dan ikan di Desa Sungai Paku Kabupaten Kampar. Laporan. LPPM Universitas Riau.*