

# Pembinaan dan peningkatan usaha pengolahan produk makanan jajanan berbasis ikan dan sagu di Desa Sungai Paku Kabupaten Kampar

Dewita\*, Yenita Roza, Andarini Diharmi, Syahrul, & Mirna Ilza

Universitas Riau

\* [dewi\\_58@yahoo.co.id](mailto:dewi_58@yahoo.co.id)

**Abstrak.** Desa Sungai Paku kecamatan Kampar Kiri kabupaten Kampar, merupakan salah satu desa yang ditetapkan sebagai desa Desa Binaan LPPM Universitas Riau, dengan kelompok sasaran adalah kaum perempuan yang tergabung dalam kelompok usaha UD. Kasih Bunda. Kelompok usaha ini sejak awal dirancang untuk memproduksi makanan jajanan berbasis ikan dan sagu. Maka dari itu kegiatan PKM diarahkan pada pembinaan, pengembangan dan peningkatan mutu produk yang memenuhi standar SNI. Solusi inilah yang nantinya ditawarkan kepada mitra guna mengembangkan usaha dan meningkatkan mutu produknya. Produk-produk yang telah diberi pelatihan selama beberapa tahun sebelum ini adalah mie sagu ikan, bakso, nugget dan snack ikan. Dengan demikian kegiatan pada tahun ini merupakan lanjutan dari kegiatan tahun-tahun sebelumnya, yakni memberikan pelatihan untuk menambah varian produk, sehingga kegiatan PKM ditekankan pada pelatihan pembuatan produk makanan jajanan seperti Risoles ikan dan fish ball (bola-bola ikan). Dalam kegiatan ini Tim didampingi mahasiswa Kukerta Unri tahun 2021 yang diterjunkan di Desa Sungai Paku terdiri dari 2 kelompok (kelompok Kukerta Balek Kampung dan Kukerta Integrasi). Metode kegiatan yang digunakan adalah metode penyuluhan dan eksperimen yaitu melakukan pengolahan makanan jajanan berbasis sagu dan ikan (seperti fish ball dan risoles). dengan tahap-tahap pelaksanaan sebagai berikut: (1) Tahap persiapan, yakni melakukan pendekatan kepada mitra dan memberikan penjelasan maksud dan tujuan untuk melaksanakan kegiatan PKM. dan (2) Tahap pelaksanaan, yaitu memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada mitra. Mengenai alih teknologi pengolahan makanan jajanan varian baru seperti fish ball dan risoles. Luaran dari kegiatan ini diantaranya: i) Meningkatnya pemahaman masyarakat tentang manajemen usaha, ii) Teridentifikasinya peluang usaha baru produk olahan berbasis ikan pada mitra, dan iii) Publikasi pada media online (elektronik) Pekanbaru Pos, serta artikel ilmiah pengabdian kepada masyarakat untuk diseminarkan dan diterbitkan pada jurnal terakreditasi nasional..

**Kata kunci:** Pembinaan dan peningkatan usaha rumahan; Makanan jajanan; sagu dan ikan

**Abstract.** Sungai Paku Village, Kampar Kiri sub-district, Kampar district, is one of the villages designated as a Village Assisted Village by LPPM, University of Riau, with the target group being women who are members of the UD business group. Mother's love. This business group was originally designed to produce fish and sago-based snacks. Therefore, PKM activities are directed at fostering, developing and improving product quality that meets SNI standards. This solution will be offered to partners in order to develop their business and improve the quality of their products. The products that have been trained for several years before are fish sago noodles, meatballs, nuggets and fish snacks. Thus, this year's activity is a continuation of the activities of previous years, namely providing training to add product variants, so that PKM activities are emphasized on training on the manufacture of snack food products such as fish risoles and fish balls (fish balls). In this activity the team was accompanied by Kukerta Unri students in 2021 who were deployed in Sungai Paku Village consisting of 2 groups (the Balek Kampung Kukerta group and the Integration Kukerta group). The method of activity used is the extension and experiment method, namely processing sago and fish-based snacks (such as fish balls and risoles). with the implementation stages as follows: (1) The preparation stage, which is to approach partners and provide an explanation of the aims and objectives for carrying out PKM activities. and (2) the implementation stage, namely providing counseling and training to partners. Regarding the technology transfer for processing new variants of snacks such as fish balls and risoles. The outputs of this activity include: i) Increased public understanding of business management, ii) Identification of new business opportunities for fish-based processed products for partners, and iii) Publication on online (electronic) media in Pekanbaru Pos, as well as scientific articles for community service. seminars and publications in nationally accredited journals.

**Keywords:** development and improvement of home-based businesses, street foods; fish and sago

---

*To cite this article:* Dewita., Y. Roza., A. Diharmi., Syahrul., & M. Ilza. 2021. *Pembinaan dan peningkatan usaha pengolahan produk makanan jajanan berbasis ikan dan sagu di Desa Sungai Paku Kabupaten Kampar*. *Unri Conference Series: Community Engagement 3*: 200-203. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.200-203>

© 2021 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2021

---

## PENDAHULUAN

### METODE PENERAPAN

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

Dalam pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini digunakan Model *Entrepreneurship Capacity Building* (ECB) yaitu berkaitan erat dengan kemampuan berwirausaha dari mitra dan diharapkan dengan model ini dapat memberikan wawasan, sikap, dan keterampilan usaha, serta memberikan peluang, memfasilitasi, memonitor dan mengevaluasi. Selanjutnya dilakukan alih teknologi proses pengolahan makanan jajanan antara lain risoles dan fish ball, dengan menggunakan metode PALS (*Participatory Action Learning System*, yakni pelibatan anggota kelompok, termasuk pengurus kelompok dalam proses pembelajaran aktif partisipasi dalam program aksi penerapan kepada mitra, sehingga dapat meningkatkan keterampilan dan teknologi UMKM.

Maka dari itu tahapan persiapan PKM, adalah:

- a. Berkoordinasi dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat universitas Riau, berkaitan dengan dokumen administrasi dan ijin kegiatan pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat.
- b. Melakukan kunjungan lapangan pada lokasi kegiatan untuk mendapatkan data, informasi dan gambar berkaitan dengan kegiatan yang sedang dilakukan mitra.
- c. Melakukan koodinasi dengan mahasiswa Kukerta yang akan berpartisipasi dalam kegiatan PKM ini

Sedangkan tahap pelaksanaan kegiatan dimulai dengan 1) Sambutan tokoh masyarakat setempat dan Ketua kelompok mitra usaha; 2) Sambutan dari Ketua Tim Pelaksana pengabdian ini, dan 3) Pelaksanaan alih teknologi yang dipandu dan disampaikan oleh Tim sesuai dengan bidang keahlian masing-masing.

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini difokuskan pada anggota mitra untuk mengembangkan usaha makanan jajanan berbasis ikan dan sagu. Para anggota mitra berpartisipasi aktif mengikuti kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini.

Kegiatan ini merupakan bentuk kerjasama dengan anggota mitra sehingga perlu di evaluasi apakah memiliki dampak bagi mereka atau tidak. Evaluasi terhadap kegiatan ini adalah dengan melakukan wawancara mengenai persepsi mitra tentang hasil Program Kemitraan Masyarakat secara umum yang sudah dilaksanakan

### HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Kegiatan PKM ini telah dirintis sejak tahun 2018, yakni setelah desa Sei. Paku ditetapkan sebagai Desa Binaan LPPM Universitas Riau, dengan kelompok sasaran adalah kaum perempuan yang tergabung dalam kelompok usaha bersama yakni UD. Kasih Bunda. Kelompok usaha ini sejak awal dirancang untuk memproduksi makanan jajanan berbasis ikan dan sagu. Maka dari itu kegiatan PKM diarahkan pada pembinaan, pengembangan dan peningkatan mutu produk yang memenuhi standar SNI. Solusi inilah yang ditawarkan kepada mitra guna mengembangkan usaha dan meningkatkan mutu produknya. Produk- produk yang telah diberi pelatihan selama beberapa tahun sebelum ini adalah mie sagu ikan, bakso, nugget dan snack ikan.



Nugget Ikan

Mie Sagu Ikan

Snack Ikan

Selanjutnya pada tahun kedua (2019) dilakukan pemasaran produk ke Sekolah Menengah Pertama Negeri yang lokasinya tidak jauh dari tempat usaha mitra. Selain itu pada tahun 2019 juga sudah dibuka usaha di warung yang diberi nama Kasih Bunda di mana omzetnya skitar 1- 2 juta/bulan. Namun demikian pemasaran produk makanan jajanan tersebut masih terbatas pada konsumen tempatan, oleh sebab itu perlu suatu pembinaan dan peningkatan usaha agar jaringan pemasarannya lebih luas dengan mutu produk yang memenuhi persyaratan yang berlaku.

Sebagai kelanjutannya, maka pada tahun ini (2021) diberikan pelatihan untuk menambah varian produk, sehingga kegiatan PKM ditekankan pada pelatihan pembuatan produk makanan jajanan seperti risoles ikan dan fish ball (bola-bola ikan).



Risoles

Fish Ball

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

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:

- a. Metode pembuatan nugget ikan, dan otak-otak berbasis ikan patin.
- b. Penggunaan alat-alat tepat guna seperti alat pengolahan ekstruder, pencetak dan kemasan produk sertak Kiat-kiat dalam pengembangan usaha.

Dalam masyarakat pedesaan 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 respon masyarakat terhadap kegiatan ini sangat antusias. Dari data yang diperoleh berdasarkan observasi dan wawancara bahwa respon 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.

## KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. 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 kabupaten Kuantan Singingi telah membuka peluang usaha rumahan guna meningkatkan pendapatan keluarga dan masyarakat setempat.
2. 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.
3. Setelah kegiatan alih teknologi, terjadi respon masyarakat sasaran adalah 90% sangat membantu, dan 10% membantu.

## DAFTAR PUSTAKA

- AGS, D.A., & 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.
- Anggraini, O. (2020). Efektivitas Penambahan Asam Cuka ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) Dengan Dosis yang Berbeda Pada Lokan/Kijing (*Pilsbryconcha* Sp) Crispy. *Jurnal TILAPIA*, 1(1), 20-25.
- Dewita, Syahrul., & S. Lukman. (2017). Alih Teknologi melalui pelatihan pembuatan Bakso Bakar di Desa Sikijang. Kabupaten Pelalawan. Laporan Pengabdian, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Riau. Pekanbaru,
- Dewita, Syahrul., & Sukmiwati. (2018). Alih Teknologi melalui pelatihan pembuatan Bakso Krispi di Desa Sungai Pinang Kabupaten Kampar. Laporan Pengabdian, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Riau. Pekanbaru
- Dewita Syahrul., & Suparmi. (2019). Alih Teknologi melalui pelatihan pembuatan Snack ikan dan mie sagu dan ikan di Desa Sungai Paku, Kabupaten Kampar. Laporan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Riau. Pekanbaru
- Darmawan, H., Z. Ma'sum., & A. Aminulloh, (2016). Pengembangan Desa Wisata Tanaman Obat Dalam Rangka Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan. *JISIP: Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*. 5(1).