

Teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan di Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, Riau

Sukendi*, Thamrin, Ridwan Manda Putra dan Eddiwan

Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

* p.sukendims@yahoo.com

Abstrak. Desa Sungai Geringging merupakan salah satu desa penghasil perikanan di kabupaten Kampar. Selama ini hasil perikanan belum dimanfaatkan untuk pengolahan menjadi produk jajanan. Pengolahan hasil perikanan menjadi produk jajanan dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil perikanan. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan ilmu dan teknologi kepada anggota Kelompok Usaha Sinar Mentari Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri Kabupaten Kampar dalam pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan dan dimsum ikan serta teknologi penggunaan kemasan dan pemeckingan yang baik. Metode yang digunakan adalah metode ceramah, diskusi dan praktek langsung di lapangan tentang bahan yang telah didiskusikan. Hasil evaluasi perubahan pengetahuan terhadap 10 orang anggota Kelompok Usaha Sinar Mentari menunjukkan bahwa 8 orang (80,00 %) telah dapat menyerap materi yang diberikan dengan predikat sangat baik (nilai A), 2 orang (20,00 %) dapat menyerap materi yang diberikan dengan predikat baik (nilai B), sedangkan yang memperoleh predikat cukup (nilai C) dan predikat kurang (nilai D) tidak ditemukan. Hasil evaluasi keterampilan yang dilakukan menunjukkan bahwa para anggota kelompok Usaha Sinar Mentari telah mencoba melakukan pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan dan dimsum ikan serta teknologi penggunaan kemasan dan pemeckingan yang baik. Sedangkan hasil evaluasi dampak yang dilakukan menunjukkan para anggota kelompok Usaha Sinar Mentari yang merupakan ibu rumah tangga dari anggota Kelompok Budidaya Karya Mandiri telah memiliki kegiatan sampingan yaitu mengolah hasil budidaya ikan yang dilakukan oleh para suami mereka menjadi produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan dan dimsum ikan serta teknologi penggunaan kemasan dan pemeckingan yang baik.

Kata kunci: produk perikanan; keripik kulit ikan; surimi ikan; sosis ikan; dimsum ikan

Abstract. Sungai Geringging Village is one of the fishing-producing villages in Kampar district. So far, fishery products have not been used for processing into snack products. Processing fishery products into snack products can increase the economic value of fishery products. The purpose of this community service activity is to provide science and technology to members of the Sinar Mentari Business Group, Sungai Geringging Village, Kampar Kiri subdistrict, Kampar Regency in processing fishery products into snack food products in the form of fish skin chips, fish surimi, fish sausage, and fish dimsum as well as technology for using good packaging and packing. The method used is the lecture method, discussion, and direct practice in the field about the material that has been discussed. The results of the evaluation of changes in knowledge of 10 members of the Sinar Mentari Business Group showed that 8 people (80.00%) had been able to absorb the material given with a very good predicate (A value), 2 people (20.00%) could absorb the material given with a good predicate (B value), while those with sufficient predicate (C value) and less predicate (D value) were not found. The results of the skills evaluation carried out showed that members of the Sinar Mentari Business group had tried to process fishery products into snack food products in the form of fish skin chips, fish surimi, fish sausage, and fish dimsum as well as good packaging and packing technology. While the results of the impact evaluation carried out showed that members of the Sinar Mentari Business group who were housewives from members of the Karya Mandiri Cultivation Group had a side activity, namely processing the results of fish cultivation carried out by their husbands into snack food products in the form of fish skin chips, fish surimi, fish sausage, and fish dimsum as well as good packaging and packing technology.

Keywords: fishery products; fish skin chips; fish surimi; fish sausage; fish dimsum

To cite this article: Sukendi., Thamrin., R. M. Putra., & Eddiwan. 2021. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Menjadi Produk Makanan Jajanan di Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, Riau. Unri Conference Series: Community Engagement 3: 109-117. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.109-117>

© 2021 Authors

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

PENDAHULUAN

Desa Sungai Geringging merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Kampar Kiri Kabupaten Kampar Riau yang berbatasan langsung dengan bendungan Sungai Paku, sehingga memiliki prospek pengembangan perikanan air tawar, berupa pembenihan untuk menghasilkan benih, maupun budidaya ikan dalam keramba dan kolam untuk menghasilkan ikan konsumsi. Di desa ini terdapat Kelompok Budidaya Karya Mandiri yang merupakan salah satu kelompok tani yang bergerak dibidang perikanan berupa budidaya ikan, baik di kolam maupun di keramba yang ditempatkan di bendungan Sungai Paku, dengan jumlah anggota 10 orang. Jenis ikan yang dibudidayakan oleh anggota kelompok ini terutama ikan baung, ikan nila, ikan patin dan ikan lele.

Persoalan untuk mendapatkan jumlah dan kualitas benih yang dibutuhkan untuk pembesaran/budidaya sudah dapat diatasi oleh anggota Kelompok Budidaya Karya Mandiri melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan topik “Penerapan teknologi pembenihan ikan baung (*Mystus nemurus* CV) pada kelompok Pembudidaya Ikan Karya Mandiri, Desa Sungai Geringging Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, Riau” (Sukendi, Thamrin, Zulkarnaini dan Putra, 2016). Selanjutnya persoalan teknologi budidaya telah diselesaikan pula melalui kegiatan Ipteks Bagi Masyarakat (IbM) dengan topik “IbM Kelompok Pembudidaya Ikan Alam Bendungan, Desa Sungai Paku dan Kelompok Tani Karya Mandiri, Desa Sungai Geringging Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, Riau (Sukendi, Putra dan Nur’ Asiah, 2014).

Hasil pembesaran ikan dari Kelompok Budidaya Karya Mandiri ini perlu diolah menjadi beberapa jenis makanan jajanan dengan tujuan agar pada saat panen ikan bukan hanya dijual dalam bentuk segar, tetapi bisa dijual setelah diolah menjadi beberapa jenis makanan jajanan sehingga harga ikan bisa dipertahankan. Teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi beberapa jenis makanan jajanan perlu diberikan kepada kelompok tani di Desa Sungai Geringging Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar ini. Kegiatan tersebut sudah dilakukan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat program desa binaan tahun pertama (2019) dan tahun kedua (2020). Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat program desa binaan tahun pertama (2019) ini telah berhasil membentuk kelompok dengan nama “Usaha Sinar Mentari” yang anggotanya berjumlah 10 orang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dari anggota Kelompok Pembudidaya Sinar Mentari (Sukendi, Dewita, Thamrin, Putra, Windarti dan Eddiwan, 2019 a). Pada kegiatan tahun pertama ini juga sudah berhasil memberikan ilmu dan teknologi kepada anggota kelompok Usaha Sinar Mentari tentang teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi makanan jajanan berupa snack ikan, nugget ikan dan bakso ikan. Sedangkan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat program desa binaan tahun kedua (2020) sudah berhasil pula memberikan ilmu dan teknologi kepada anggota kelompok Usaha Sinar Mentari tentang teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi makanan jajanan berupa otak-otak ikan, kaki naga ikan dan proses pemeckingan serta proses penyajian produk yang dihasilkan (Sukendi, Dewita, Thamrin, Putra, Windarti dan Eddiwan, 2020 a).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan pada tahun 2021 ini bertujuan untuk melanjutkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat program desa binaan yang telah dilakukan pada tahun pertama (2019) dan tahun kedua (2020) seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, yaitu memberikan ilmu dan teknologi kepada anggota Kelompok Usaha Sinar Mentari dalam pengolahan hasil perikanan menjadi beberapa produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan dan dimsum ikan serta teknologi penggunaan kemasan dan pemeckingan yang benar.

METODE PENERAPAN

Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode diskusi, ceramah dan metode praktek (*learning by doing*) langsung di lapangan. Metode diskusi, ceramah maupun praktek (*learning by doing*) dilakukan di balai desa yang ada di Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri Kabupaten Kampar. Mitra dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu anggota Kelompok Usaha Sinar Mentari yang telah berhasil dibentuk melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat program desa binaan tahun 2019 seperti telah diuraikan sebelumnya. Dengan melakukan metode diskusi, ceramah maupun praktek (*learning by doing*) diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan keterampilan para peserta dalam hal ini ibu-ibu anggota Kelompok Usaha Sinar Mentari, Desa Sungai Geringging Kecamatan kampar Kiri, Kabupaten Kampar, terutama tentang teknologi pengolahan hasil budidaya menjadi makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan dan dimsum ikan serta teknologi penggunaan kemasan dan pemeckingan yang benar.

Untuk mengetahui keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan maka evaluasi yang dilakukan adalah evaluasi perubahan pengetahuan, evaluasi keterampilan dan evaluasi dampak.

Evaluasi Perubahan Pengetahuan

Evaluasi perubahan pengetahuan dilakukan dengan pre test dan post test. Selisih antara post test dan pre test dinyatakan dalam persen (%). Pertambahan tersebut merupakan perubahan pengetahuan yang terjadi selama kegiatan penyuluhan dan percontohan dilakukan.

Evaluasi Keterampilan

Evaluasi keterampilan dilakukan dengan cara menghitung beberapa keberhasilan teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan dan dimsum ikan serta teknologi penggunaan kemasan dan pemeckingan yang benar.

Evaluasi Dampak

Evaluasi dampak dilakukan dengan cara observasi langsung di lapangan dan melihat dampak kegiatan yang telah dilakukan terhadap perubahan yang terjadi, terutama tentang teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan dan dimsum ikan serta teknologi penggunaan kemasan dan pemeckingan yang benar.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat skema program kemitraan masyarakat tahun 2021 yang dilakukan fokus hanya pada kegiatan teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan dan dimsum ikan serta proses cara pemackingan serta proses penyajian produk yang baik, hal ini karena pada tahun sebelumnya melalui program desa binaan telah diberikan teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi beberapa produk jajanan, pada tahun 2019 telah diberikan teknologi pembuatan snack sagu ikan, nugget sagu ikan dan bakso sagu ikan (Sukendi, Dewita, Thamrin, Putra, Windarti dan Eddiwan, 2019 b), sedangkan pada tahun 2020 telah diberikan pula teknologi pembuatan otak-otak ikan, kaki naga ikan dan proses cara pemackingan serta proses penyajian produk yang dihasilkan (Sukendi, Dewita, Thamrin, Putra, Windarti dan Eddiwan, 2020 b).

Pertemuan dengan Kelompok Usaha Sinar Mentari sebagai Mitra dan Kepala Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar

Sebelum kegiatan inti dilakukan tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat melakukan pertemuan dengan Kelompok Usaha Sinar Mentari sebagai mitra dan Kepala Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri. Pada pertemuan ini juga dihadiri oleh 9 orang mahasiswa kukerta Universitas Riau yang ada di Desa Sungai Geringging yang pada kegiatan ini mahasiswa kukerta yang ada terlibat langsung dalam kegiatan ini. Pihak desa dan mitra dalam hal ini kelompok Usaha Sinar Mentari menyambut baik kegiatan yang akan dilakukan. Pihak kelompok Usaha Sinar Mentari sangat berharap kegiatan ini dilakukan sebagai tidak lanjut kegiatan pengabdian yang telah dilakukan pada tahun 2019 dan tahun 2020 sebelumnya dengan harapan agar dapat menambah lebih banyak jenis produk makanan jajanan dari hasil pengolahan hasil perikanan yang dilakukan. Karena menurut para anggota kelompok Usaha Sinar Mentari, kegiatan yang dilakukan pada tahun sebelumnya sangat membantu mereka dalam mengolah hasil perikanan yang diperoleh dari hasil panen yang dilakukan oleh para suami mereka (kelompok Tani Budidaya Karya Mandiri). Karena pada kegiatan yang telah dilakukan tahun 2019 para anggota kelompok Usaha Sinar Mentari juga dapat membaca buku Teknologi Tepat Guna (TTG) yang telah disusun oleh tim pelaksana dengan judul "Teknik Pengolahan Hasil Perikanan Menjadi Beberapa Jenis Makanan" (Sukendi, Dewita, Thamrin, Putra, Windarti dan Eddiwan, 2019 b). Begitu juga buku Teknologi Tepat Guna (TTG) yang telah berhasil disusun oleh tim pelaksana dengan judul "Pengolahan Hasil Perikanan menjadi Produk Kaki Naga dan Otak-Otak Ikan" (Sukendi, Dewita, Thamrin, Putra, Windarti dan Eddiwan, 2019 b).

Peninjauan Tindak Lanjut Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Program Desa Binaan yang Sudah Dilakukan pada Tahun Pertama (2019) dan Tahun Kedua (2020)

Sebelum pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan, tim pelaksana melakukan peninjauan langsung ke kelompok Usaha Sinar Mentari yang merupakan mitra dalam kegiatan ini. Hasil peninjauan yang dilakukan oleh tim pelaksana menunjukkan bahwa anggota kelompok Usaha Sinar Mentari yang lokasinya berada pada rumah ketua Kelompok Budidaya Ikan Karya Mandiri, aktif melaksanakan kegiatan sesuai

dengan teknologi yang telah diberikan sebelumnya. Dari hasil wawancara dengan salah seorang anggota kelompok Usaha Sinar Mentari menyatakan bahwa kegiatan yang dilakukan oleh tim pelaksana pengabdian skema Desa Binaan tahun 2019 dan 2010 sangat dirasakan manfaatnya oleh anggota kelompok Usaha Sinar Mentari. Hal ini karena menurut anggota kelompok tersebut mereka sudah paham benar mengolah hasil perikanan menjadi beberapa produk makanan jajanan seperti yang telah diajarkan oleh tim pelaksana pengabdian sebelumnya, sehingga hasil penen budidaya ikan yang diperoleh selama ini sudah bisa diolah bila tidak memungkinkan dijual dalam bentuk segar. Anggota kelompok Usaha Sinar Mentari bukan saja memproduksi pengolahan hasil perikanan, tetapi juga memproduksi produk dari tanaman yang mereka miliki diantaranya memproduksi keripik pisang dan keripik singkong yang sudah dipecking siap untuk dipasarkan.

Penerapan Ilmu dan Teknologi (Iptek) tentang Pengolahan Hasil Perikanan Menjadi Beberapa Produk Makanan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan telah berhasil memberikan ilmu dan teknologi (Iptek) tentang Penerapan ilmu dan teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi beberapa produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan dan dimsum ikan serta proses cara pemackingan dan proses penyajian yang baik. Kegiatan ini diikuti oleh 10 orang anggota Kelompok Usaha Sinar Mentari yang ada, selain itu kegiatan ini juga diikuti oleh 9 orang mahasiswa kukerta yang ada di desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar. Untuk mengetahui tingkat keberhasilan penyerapan ilmu dan teknologi yang diberikan maka sebelum kegiatan dilakukan tim pelaksana membagikan kuesioner berupa pre test untuk penilaian terhadap evaluasi perubahan pengetahuan sebelum dan sesudah kegiatan dilakukan tentang pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan dan dimsum ikan, proses cara pemackingan serta proses penyajian produk yang baik. Dari hasil pre test tersebut ternyata rata-rata peserta sebelumnya belum memiliki pengetahuan sama sekali tentang teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan, dimsum ikan dan proses cara pemackingan serta proses penyajian produk yang baik.

Anggota Kelompok Usaha Sinar Mentari yang ikut dalam kegiatan praktek dan demonstrasi ini sangat antusias mengikutinya, terlihat keseriusan dalam mempraktekkan kegiatan yang dilakukan serta banyaknya pertanyaan-pertanyaan yang diajukan. Sebagian besar dari anggota kelompok Usaha Sinar Mentari menyatakan sangat senang sekali kegiatan ini dilakukan, karena sangat membantu mereka dalam penyelesaian masalah yang ditemukan selama ini, yaitu susahnya pemasaran ikan hasil budidaya yang dilakukan oleh para suami mereka pada saat panen, sehingga untuk menghindari agar ikan tidak membusuk terpaksa dijual murah. Perlunya pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan ini sesuai dengan hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, diantaranya produk cake braunes yang difortifikasi dengan KPI (Dewita, Rizky dan Syahrul, 2011), snack Piko Crispe yang difortifikasi dengan KPI ikan (Dewita, Syahrul dan Desmelati, 2014), nugget bonggol pisang yang difortifikasi dengan KPI ikan (Dedy, Dewita dan Suparmi, 2013) dan bubur instan berbahan baku KPI ikan (Dewita dan Syahrul 2011) dan tentang bubur instan dengan penambahan konsentrat protein ikan dengan konsentrasi KPI berbeda (Dewita, Isnaini dan Syahrul, 2012) serta kegiatan pengabdian program desa binaan yang telah dilakukan masing-masing tahun 2019 (Sukendi *dkk.*, 2019 a) dan tahun 2020 (Sukendi *dkk.*, 2020 a).

Anggota kelompok Usaha Sinar Mentari menyatakan bahwa kegiatan yang dilakukan pada kegiatan pengabdian program desa binaan tahun pertama (2019) (Sukendi, *dkk.*, 2019 a) dan kegiatan pengabdian program desa binaan tahun kedua (2020) (Sukendi, *dkk.*, 2020 a) memberikan manfaat yang sangat besar kepada anggota kelompok yang ada. Kenyataan ini karena saat ini anggota kelompok telah berhasil menerapkan ilmu dan teknologi yang diberikan oleh tim pelaksana dalam melakukan pengolahan terhadap hasil budidaya ikan yang dilakukan. Kenyataan ini juga sesuai dengan hasil peninjauan oleh tim pelaksana ke lapangan sebelum kegiatan ini dilakukan. Dokumentasi kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1 dan 2. Pada kegiatan ini juga diberikan ilmu dan teknologi tentang cara pemackingan serta proses penyajian yang baik (Gambar 3).



Gambar 1. Tim Pelaksana memberikan teori tentang pengolahan hasil perikanan menjadi beberapa produk makanan jajanan dan peserta mempraktekkan dengan serius

Kelompok Usaha Sinar Mentari sebagai mitra dalam kegiatan ini meminta kepada tim pelaksana agar kegiatan ini dapat berlanjut untuk tahun mendatang, hal ini memperlihatkan besarnya antusias para peserta dalam memperoleh ilmu dan teknologi yang diberikan, dengan tujuan untuk meningkatkan perekonomian anggota kelompok dengan melakukan pengolahan hasil perikanan tersebut. Kegiatan ini juga sudah disosialisasikan melalui media sosial "Koran Pekanbaru Pos tanggal 6 Agustus 2020" (Gambar 4).



Gambar 2. Produk pengolahan hasil perikanan hasil teknologi yang diberikan



Gambar 3. Pemeckingan dan penyajian produk pengolahan hasil perikanan



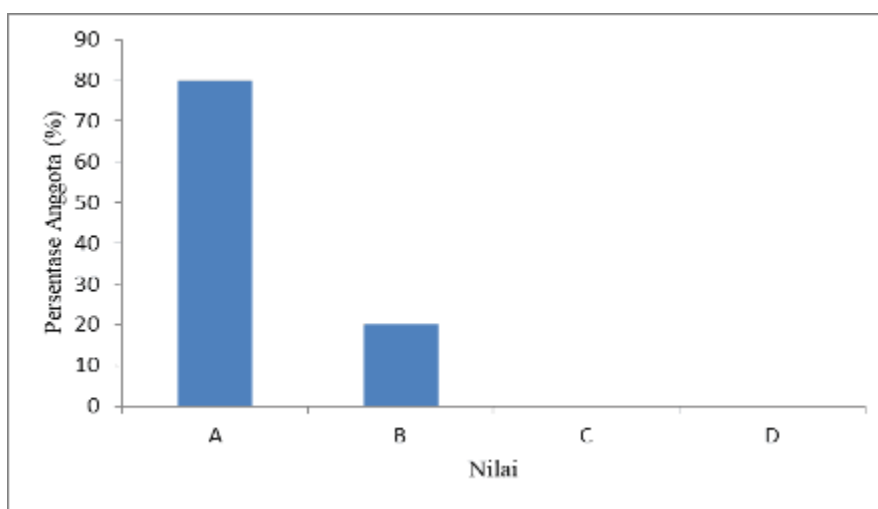
Gambar 4. Sosialisasi kegiatan pada media sosial ”Koran Pekanbaru Pos tanggal 6 Agustus 2020”

Hasil Evaluasi Perubahan Pengetahuan

Hasil evaluasi perubahan pengetahuan terhadap 10 orang anggota Kelompok Usahan Sinar Mentari Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, Riau yang telah dilakukan dapat dilihat pada Tabel 1 dan Gambar 5.

Tabel 1. Hasil evaluasi perubahan pengetahuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat

Peserta	Tingkat Penguasaan	Nilai	Predikat
8 (80,00 %)	81 – 100	A	Sangat baik
2 (20,00 %)	71 – 80	B	Baik
0 (0,00 %)	61 – 70	C	Cukup
0 (0,00 %)	51 – 60	D	Kurang



Gambar 5. Hasil evaluasi perubahan pengetahuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat

Dari hasil evaluasi perubahan pengetahuan terhadap 10 orang anggota Kelompok Usaha Sinar Mentari menunjukkan bahwa 8 orang (80,00 %) telah dapat menyerap materi yang diberikan dengan predikat sangat baik (nilai A), 2 orang (20,00 %) dapat menyerap materi yang diberikan dengan predikat baik (nilai B), sedangkan yang memperoleh predikat cukup (nilai C) dan predikat kurang (nilai D) tidak ditemukan. Dari hasil evaluasi perubahan pengetahuan yang dilakukan terlihat tingginya perubahan pengetahuan yang diperoleh peserta kegiatan ini, tingginya nilai hasil evaluasi perubahan yang diperoleh disebabkan karena para peserta benar-benar serius mengikuti kegiatan yang diberikan, baik kegiatan teori dalam bentuk ceramah dan diskusi maupun kegiatan praktek dan demonstrasi. Selain itu juga sebagaimana telah diuraikan sebelumnya peserta kegiatan merasa kegiatan yang diberikan benar-benar sangat dibutuhkan untuk meningkatkan penghasilan dan perekonomian usaha budidaya yang dilakukan oleh para suami mereka sebagai anggota Kelompok Pembudidaya Ikan Karya Mandiri, Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, Riau.

Hasil Evaluasi Keterampilan

Hasil evaluasi keterampilan yang dilakukan menunjukkan bahwa para anggota kelompok Usaha Sinar Mentari telah mencoba melakukan pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan, dimsum ikan dan proses cara pemackingan serta proses penyajian produk yang baik. Kegiatan tersebut dilakukan anggota kelompok Usaha Sinar Mentari di rumah ketua kelompok, yaitu di rumah Ketua Kelompok Budidaya Karya Mandiri yang merupakan pusat kelompok Usaha Sinar Mentari. Kenyataan ini membuktikan bahwa pelatihan yang diberikan sebelumnya telah dipahami oleh anggota Kelompok Sinar Mentari tersebut.

Hasil Evaluasi Dampak

Hasil evaluasi dampak yang dilakukan menunjukkan para anggota kelompok yang merupakan ibu rumah tangga dari anggota Kelompok Budidaya Karya Mandiri telah memiliki kegiatan sampingan yaitu mengolah hasil budidaya ikan yang dilakukan oleh para suami mereka. Hal ini sesuai dengan hasil evaluasi keterampilan yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa para anggota Kelompok Usaha Sinar Mentari telah mencoba

melakukan pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan, dimsum ikan dan proses cara pemackingan serta proses penyajian produk yang baik.

Dengan dirasakannya dampak kegiatan yang telah diberikan akan dapat pula meningkatkan perekonomian sekaligus meningkatkan kesejahteraan para anggota Kelompok Budidaya Karya Mandiri karena hasil budidaya ikan yang dilakukan dapat diolah oleh para ibu rumah tangga yang merupakan anggota Kelompok Usaha Sinar Mentari.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat program kemitraan masyarakat yang dilakukan tentang teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan, dimsum ikan dan proses cara pemackingan serta proses penyajian produk yang baik di Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat program kemitraan masyarakat yang dilakukan ini merupakan lanjutan kegiatan pengabdian kepada masyarakat skema desa binaan yang telah dilakukan pada tahun 2019 dan tahun 2020, yaitu penambahan jenis produk hasil pengolahan hasil perikanan yang diperoleh dari budidaya yang dilakukan oleh para suami mereka dari Kelompok Budidaya Karya Mandiri.
2. Hasil evaluasi perubahan pengetahuan terhadap 10 orang anggota Kelompok Usaha Sinar Mentari menunjukkan bahwa 8 orang (80,00 %) telah dapat menyerap materi yang diberikan dengan predikat sangat baik (nilai A), 2 orang (20,00 %) dapat menyerap materi yang diberikan dengan predikat baik (nilai B), sedangkan yang memperoleh predikat cukup (nilai C) dan predikat kurang (nilai D) tidak ditemukan.
3. Hasil evaluasi keterampilan yang dilakukan menunjukkan bahwa para anggota kelompok Usaha Sinar Mentari telah mencoba melakukan pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan, dimsum ikan dan proses cara pemackingan serta proses penyajian produk yang baik.
4. Hasil evaluasi dampak yang dilakukan menunjukkan para anggota kelompok Usaha Sinar Mentari telah memiliki kegiatan sampingan yaitu mengolah hasil budidaya ikan yang dilakukan oleh para suami mereka.

Saran

Dari hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat program kemitraan masyarakat yang dilakukan tentang teknologi pengolahan hasil perikanan menjadi produk makanan jajanan berupa keripik kulit ikan, surimi ikan, sosis ikan, dimsum ikan dan proses cara pemackingan serta proses penyajian produk yang baik di Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, disarankan agar kegiatan ini perlu dilanjutkan untuk tahun mendatang terutama tentang pemasaran produk hasil pengolahan yang telah dipecking sebelumnya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Riau yang telah mendanai kegiatan Pengabdian ini melalui dana DIPA Universitas Riau.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewita., & Syahrul. (2010). Kajian konsentrat protein ikan patin dan masa simpannya dalam kemasan berbeda. Laporan Penelitian Hibah Kompetensi Tahun 2010. Lembaga Penelitian Universitas Riau.(tidak dipublikasikan).
- Dewita., & Syahrul. (2011). Kajian Diversifikasi Ikan Patin Dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan dan Aplikasinya Pada Produk Makanan Jajanan Untuk menanggulangi Gizi buruk Pada Anak Balita Di Kabupaten Kampar. *Prosiding Seminar Antar bangsa Ke-4*.
- Dewita., Rizky., & Syahrul. (2011). Kajian Pola Penerimaan Anak Sekolah Terhadap Produk Makanan Jajanan Berbahan Baku Konsentrat Protein Ikan Baung (*Hemibagrus nemurus*) di kabupaten kampar, Riau. *Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Ilmiah Tahunan Ke-3*, MPHPI tahun 2011 IPB Bogor.
- Dewita., Isnaini., & Syahrul. (2012). Inovasi Teknologi Pengolahan Bubur Instan dengan Penambahan Konsentrat Protein Ikan Patin. *Jurnal Penelitian Pertanian BERNAS*, 8(2).

- Dewita., Syahrul., & Desmelati. (2013). Optimalisasi Formula Aneka Mie Sagu Instan yang Difortikasi Konsentrat Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*) Sebagai Makanan Potensial Bergizi Tinggi. *Jurnal Penelitian BERNAS*, 8(2).
- Sukendi, R. M., Putra & Nur' Asiah. (2014). IbM kelompok Pembudidaya Ikan Alam Bendungan Desa Sungai Paku dan Kelompok Pembudidaya Ikan Karya Muda Desa Sungai Geringging, Kecamatan Kamar Kiri, Kabupaten Kampar, Riau. *Laporan Akhir Ipteks bagi Masyarakat (IbM)*. Universitas Riau.
- Sukendi., Thamrin., Zulkarnaini., & R. M. Putra. (2016). Penerapan teknologi pembenihan ikan baung (*Mystus nemurus* CV) pada kelompok Pembudidaya Ikan Karya Muda Desa Sungai Geringging Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, Riau. *Laporan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Riau.
- Sukendi., Dewita., Thamrin., Putra R M., Eddiwan., & Windarti. (2019a). Penerapan Teknologi Pembenihan, Budidaya dan Pengolahan Hasil Perikanan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Petani Ikan, Desa Sungai Geringging Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, Riau. *Laporan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Riau.
- Sukendi., Dewita., Thamrin., Putra R M., Eddiwan., & Windarti. (2020a). Penerapan Teknologi Pembenihan, Budidaya dan Pengolahan Hasil Perikanan Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Petani Ikan, Desa Sungai Geringging Kecamatan Kampar Kiri, Kabupaten Kampar, Riau. *Laporan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Riau.
- Sukendi., Dewita., Thamrin., Putra R M., Eddiwan., & Windarti. (2019b). Teknologi Tepat Guna (TTG) Teknik Pengolahan Hasil Perikanan Menjadi Beberapa Jenis Makanan. *CV. ART Grafika*.
- Sukendi., Dewita., Thamrin., Putra R M., Eddiwan., & Windarti. (2020b). Teknologi Tepat Guna (TTG) Pengolahan Hasil Perikanan Menjadi Produk Kaki Naga dan Otak-Otak Ikan. *CV. ART Grafika*.