

Aplikasi produk intelektual kampus dalam bentuk keripik kulit (fish skin) Patin pada UMKM Graha Pratama Fish di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar

Dewita*, Syahrul, Edison, & Dahlia

Universitas Riau

* dewi_58@yahoo.co.id

Abstrak. UMKM Graha Pratama Fish di desa Koto Mesjid kabupaten Kampar, merupakan salah satu mitra binaan LPPM Universitas Riau. UMKM ini sejak awal dirancang untuk memproduksi makanan jajanan berbasis ikan. Maka dari itu kegiatan PKM ini 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 keripik kulit ikan (fish skin) patin. Produk ini merupakan salah satu produk hasil penelitian dosen jurusan Teknologi Hasil Perikanan Unri, berarti produk intelektual kampus. Metode kegiatan yang dilakukan adalah metode penyuluhan dan eksperimen 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 keripik kulit ikan patin (fish skin). 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: keripik kulit; ikan patin; umkm

Abstract. UMKM Graha Pratama Fish in Koto Mesjid village, Kampar district, is one of the partners of LPPM Riau University. This UMKM was originally designed to produce fish-based snacks. Therefore, this PKM activity is 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 catfish fish skin chips. This product is one of the research products of a lecturer in the Department of Fishery Products Technology, Unri, meaning the campus intellectual product. The method of activity carried out is the extension and experiment method 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 of processing new variants of snacks such as fish skin chips. The outputs of this activity include: i) Increased public understanding of business management, ii) Identification new business opportunities for fish-based processed products to partners, and iii) Publication on online media (electronic) Pekanbaru Pos, as well as scientific articles for community service. n for seminars and publication in nationally accredited journals.

Keywords: fish skin; patin; umkm

To cite this article: Dewita, Syahrul, Edison, & Dahlia. (2022). Aplikasi produk intelektual kampus dalam bentuk keripik kulit (fish skin) Patin pada UMKM Graha Pratama Fish di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar. *Unri Conference Series: Community Engagement* 4: 292-299. <https://doi.org/10.31258/unricsce.4.292-299>

© 2022 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2022

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

UMKM Graha Pratama Fish di desa Koto Mesjid kabupaten Kampar, merupakan salah satu mitra binaan LPPM Universitas Riau. UMKM ini sejak awal dirancang untuk memproduksi makanan jajanan berbasis ikan. Maka dari itu kegiatan PKM ini 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 keripik kulit ikan (fish skin) patin. Produk ini merupakan salah satu produk hasil penelitian dosen jurusan Teknologi Hasil Perikanan Unri, berarti produk intelektual kampus. Mengingat desa tersebut memiliki potensi sumberdaya alam yang dapat meningkatkan pendapatan daerah, seperti perikanan budidaya.

Khusus komoditas ikan patin telah banyak dikembangkan sebagai bahan baku produk olahan seperti mie ikan, bakso ikan, nugget ikan dan snack ikan dengan berbagai varian. Dalam perkembangannya ada beberapa permasalahan prioritas yang dihadapi UMKM tersebut, yakni belum ada varian produk baru sehingga perlu ada upaya agar produk-produk hasil penelitian (produk intelektual kampus) diaplikasikan oleh UMKM Graha Pratama Fish untuk meningkatkan pendapatannya.

Untuk mendukung kegiatan tersebut, PKM ini perlu melakukan pembinaan lebih intensif untuk memproduksi produk olahan inovatif, produktif melalui 1) peningkatan mutu produk dan kemasan yang menarik 2) peningkatan aneka produk makanan jajanan berinovasi dan aneka rasa dan 3) Pembinaan, perluasan dan pengembangan produk makanan jajanan berbasis ikan.. Dengan demikian kegiatan aplikasi produk intelektual kampus dapat memberikan kontribusi yang besar terhadap pelaku usaha (UMKM Graha Pratama Fish) dan menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis ekonomi.

Identifikasi dan perumusan masalah

Dari analisis situasi tersebut di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan yang dihadapi mitra, yakni masih rendahnya literasi mitra dalam mengembangkan diversifikasi produk olahan berbasis ikan. Selain itu secara umum permasalahan yang ditemui adalah masih sulit meningkatkan produksi, dan juga masalah manajemen yang menjadi penyebab mitra sulit berkembang. Permasalahan ini kemungkinan disebabkan karena belum adanya pengetahuan terkait untuk meningkatkan produksi produk yang telah ada melalui pemanfaatan bahan baku dari hasil samping pengolahan ikan khususnya ikan patin. Maka dari itu Tim PPM Universitas Riau melalui program PKM ingin berkontribusi dalam memberikan alih teknologi pada mitra.

Dengan demikian rumusan masalahnya adalah bagaimana penerapan teknologi inovatif yang merupakan hasil penelitian dari perguruan tinggi pengusul, dan pemberdayaan mitra dengan metode pendekatan bimbingan pembinaan mutu kepada mitra dan memberikan informasi mengenai manajemen dan kiat-kiat menuju usaha mandiri berkelanjutan, serta membantu mitra dalam menjalin kerjasama dengan mitra pemasaran produk yang dihasilkan. Rencana luaran yang ditargetkan adalah produk olahan keripik kulit ikan (fish skin) patin dan publikasi media massa. Selain itu diharapkan dari kegiatan ini adalah Peningkatan keterampilan, kualitas produk, dan kapasitas/omzet.

Tujuan kegiatan pengabdian

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk: (1) Mengaplikasikan produk intelektual kampus dalam bentuk keripik kulit ikan (fish skin) patin pada mitra (UMKM Graha Pratama Fish), (2) Memberikan pencerahan dan wawasan pengembangan produk makanan jajanan dari hasil samping pengolahan ikan dan memberikan

pengetahuan tentang gizi dari ikan, dan (3) Mengembangkan jaringan pemasaran produk ke pasar potensial di kabupaten Kampar dan daerah lainnya.

Manfaat kegiatan

Kegiatan ini dapat dimanfaatkan untuk berbagai aspek terutama aspek ekonomi, yakni : 1) Dapat memberikan nilai tambah melalui pengembangan usaha produk makanan jajanan dengan pemanfaatan hasil samping pengolahan ikan, 2) Dari aspek sosial dapat membuka peluang lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar industri pengolahan produk makanan jajanan berbasis ikan, dan 3) Menjadikan produk intelektual kampus dalam bentuk keripik kulit ikan (fish skin) patin sebagai produk unggulan daerah khusus Desa Koto Mesjid.

Masyarakat sasaran

Yang menjadi sasaran dari kegiatan PPM ini adalah pelaku usaha (UMKM Graha Pratama Fish), yang berada di desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar. Selain itu UMKM Graha Pratama Fish diharapkan mampu merekrut tenaga tempatan seperti kelompok kader PKK desa desa Koto Mesjid. Selanjutnya diharapkan kader PKK ini akan mengembangkan usahanya untuk meningkatkan pendapatan keluarga dan juga menyebar luaskan hasil-hasil produksi makanan jajanan kepada kelompok kelompok potensial di Kabupaten Kampar khususnya dan Propinsi Riau umumnya.

TINJAUAN LITERATUR

Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PPUPIK)

Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PPUPIK) adalah salah satu program yang diselenggarakan untuk mendukung peningkatan kegiatan wirausaha khususnya di kalangan kampus, dengan tujuan agar perguruan tinggi bisa melahirkan produk intelektual. Produk-produk ini diharapkan bisa menjadi aset bagi perguruan tinggi untuk mendapatkan pemasukan, dan sekaligus dikembangkan menjadi produk usaha yang mumpuni dan diminati oleh masyarakat luas

PPUPIK didasarkan pada upaya pengembangan budaya ekonomi. Budaya ekonomi ini diharapkan berjalan dengan dukungan pengetahuan, perguruan tinggi perlu diberi akses dalam wujud knowledge and technopark. Hal ini dapat terwujud dengan mencoba memanfaatkan pengetahuan, pendidikan maupun hasil riset dosen. Sehingga bisa menghasilkan produk intelektual yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Lewat produk intelektual kampus inilah, pihak perguruan tinggi berkesempatan menarik minat mitra untuk menjadi investor. Kemudian bisa memanfaatkan produk tersebut untuk dijual kepada sejumlah pihak. Sehingga perguruan tinggi mendapatkan pemasukan mandiri selain dari dana yang dikururkan oleh pemerintah. Lewat program ini pula, hasil riset atau hasil penelitian para dosen di sebuah perguruan tinggi bisa dimanfaatkan secara lebih luas. yakni untuk menghasilkan produk yang punya nilai ekonomi.

Sebagaimana yang dijelaskan sebelumnya PPUPIK memiliki berbagai tujuan. Antara lain:

- Mempercepat proses pengembangan budaya kewirausahaan di perguruan tinggi, sebab dengan hadirnya produk mumpuni hasil karya perguruan tinggi tersebut maka akan mendorong terciptanya produk-produk intelektual lain yang punya nilai ekonomi.
- Mendorong berkembangnya budaya pemanfaatan hasil riset perguruan tinggi bagi masyarakat. Sehingga manfaat hasil riset ini lebih luas dan bisa terus dikembangkan oleh masyarakat.
- Membina kerjasama dengan sektor swasta termasuk pihak industri dan sektor pemasaran.

Pemanfaatan kulit ikan

Kulit ikan ternyata memiliki potensi yang cukup baik dalam industri kuliner, karena kulit ikan dapat diolah menjadi keripik. Olahan keripik Kulit ikan ini banyak di produksi di sentra produksi ikan baik hasil tangkapan di laut maupun budidaya ikan. Bagi perusahaan pengolahan fillet ikan, kulit ikan menjadi limbah. Oleh sebab itu mengolah limbah perusahaan ikan menjadi keripik dapat meningkatkan nilai dari limbah kulit ikan, Keripik kulit ikan dapat dikonsumsi oleh setiap kalangan tidak terbatas oleh usia maupun profesi menjadikan keripik kulit ikan memiliki pasaran yang luas dan mudah diterima disemua kalangan mulai dari anak anak hingga dewasa, karena harganya murah.

Inovasi yang dapat dilakukan oleh produsen dalam pengembangan produk adalah menambah cita rasa seperti rasa pedas, barbeque atau mungkin balado karena saat ini produk yang di pasarkan masih terbatas rasa gurih dan asin. Kualitas keripik ikan ditentukan oleh banyak hal, tidak hanya berkaitan dengan proses pengolahan kulit ikan tersebut menjadi keripik kulit ikan, namun juga dipengaruhi oleh proses pengolahan ikan hingga dihasilkan limbah yang berupa kulit ikan tersebut. Penanganan yang kurang baik saat proses pengolahan dapat menghasilkan kulit ikan dengan kualitas yang kurang baik pula, misalnya berbau tidak sedap (busuk) dan sebagian berasa pahit akibat tercemar cairan empedu. Kondisi ini akan terbawa hingga menjadi produk keripik kulit. Beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas keripik kulit ikan antara lain penampilan, cita rasa, minyak goreng dan daya tahan (Indraswari, 2003).

Dalam pembuatan keripik kulit ikan memerlukan peralatan yang sederhana dan murah, sehingga usaha ini dapat dilakukan sebagai usaha sampingan untuk home industri atau usaha kecil menengah. Bahan-bahan yang diperlukan antara lain kulit ikan yang memenuhi syarat; bahan pengeras (firming agent) dan bumbu-bumbu, untuk menghasilkan cita rasa yang lezat, antara lain: garam 25 g, bawang putih 5 siung, ketumbar 2 sendok teh, asam 5 g dan air 250 ml.

Cara pembuatan kerupuk kulit ikan terdiri dari beberapa tahap, antara lain:

- 1) Tahap penyiapan bahan pengeras dan bahan baku
 - a. Bahan pengeras pada prinsipnya dibuat dengan melarutkan kapur sirih dalam air.
 - b. Bahan baku berupa kulit ikan yang masih segar dan bersih.
 - c. Dilakukan proses pengerasan dengan larutan kapur sirih selama 1- 2 jam agar keripik ikan nantinya memiliki tekstur yang kaku, renyah dan tidak mudah patah atau lembek.

METODE PELAKSANAAN

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 seperti keripik kulit ikan (fish skin) patin, 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.

Maka dari itu tahapan persiapan PKM, adalah:

- a. Berkoordinasi dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Riau, berkaitan dengan dokumen administrasi dan ijin 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.

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, terutama produk keripik kulit ikan (fish skin) patin. 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 PEMBAHASAN

UMKM Graha Pratama Fish merupakan UMKM perintis di desa Koto Mesjid, yang dimulai sejak tahun 2000. Berdirinya UMKM ini didasarkan pada waktu itu usaha budidaya ikan patin sudah berkembang pesat, bahkan hampir setiap rumah penduduk memiliki kolam budidaya ikan patin. Oleh sebab itu desa Koto Mesjid mereka namakan “Negeri Patin”. Sehubungan dengan itu, maka kegiatan PKM diarahkan pada pembinaan, pengembangan dan peningkatan mutu produk olahan berbasis ikan patin yang memenuhi standar SNI. Sebagaimana telah dijelaskan sebelumnya bahwa alih teknologi produk intelektual kampus yang diaplikasikan kepada mitra adalah produk keripik kulit ikan (fish skin) patin. Kulit ikan patin ini merupakan hasil samping pengolahan fillet ikan patin. Untuk itu kegiatan alih teknologi dimulai dari proses pemiletan ikan, dan setelah itu dilakukan pemisahan kulit dari daging fillet.



Gambar 1. Ketua Tim PPM sedang memberi arahan kepada anggota UMKM cara menfillet ikan dan pengupasan atau pemisahan kulit dari daging fillet.

Pada kegiatan penyuluhan seluruh peserta yang diundang hadir pada kegiatan ini yaitu sebanyak 10 peserta yang merupakan karyawan UMKM Graha Pratama Fish, dan kegiatan ini dilaksanakan di aula milik UMKM. Sedangkan kegiatan praktek dilaksanakan pada ruang pengolahannya. 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.

Dalam kegiatan praktek solusi yang ditawarkan kepada mitra adalah penerapan produk intelektual kampus berupa keripik kulit ikan patin yang merupakan hasil penelitian dari perguruan tinggi pengusul, mengingat mitra dalam usaha pengolahan produk berbasis ikan belum menunjukkan perkembangan terutama nilai gizi proteinnya.

Gambar 1 di atas terlihat ketua Tim PPM (Prof. Dewita) memberikan arahan cara fillet ikan dan pemisahan kulit dari daging fillet. Hasil penelitian Syahrul (2021) bahwa jumlah berat kulit ikan patin tersebut sekitar 10% dari daging fillet. Kegiatan alih teknologi diaplikasikan adalah pembuatan keripik kulit ikan patin, seperti berikut:

1. Disiapkan semua bahan yang diperlukan, yaitu kulit ikan patin (250 gr), bawang putih halus 5 siung, royco atau garam 1 sdt dan larutan kapur sirih
2. Cara pembuatannya dimulai dari perendaman kulit ikan patin dalam larutan kapur sirih selama 1 -2 jam, lalu diangkat dan dicuci dengan air bersih kembali. Setelah ditiriskan selama 10 menit., kulit ikan patin dicampur dengan bahan pada poin 1 di atas dengan cara diremas-remas agar meresap ke dalam kulit ikan patin. Kemudian di jemur sampai benar-benar kering., dan sesudah itu terbentuklah keripik kulit ikan patin siap digoreng.



Gambar 2 . Proses pengeringan (penjemuran), keripik kulit ikan patin setelah digoreng dan dikemas

Untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini dilakukan evaluasi pada setiap pelaksanaan metode kegiatan, yaitu berupa "angket" yang dibagikan pada setiap peserta. Angket ini menjadi tolak ukur untuk mengetahui baik manfaat maupun kekurangan dalam penyelenggaraan kegiatan dan sejauh mana tanggapan atau respon peserta terhadap kegiatan alih teknologi tersebut. Berdasarkan hasil evaluasi 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 DAN SARAN

Dari hasil kegiatan yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Setelah diberikan penyuluhan dan alih teknologi aplikasi produk intelektual kampus seperti keripik kulit ikan patin pada mitra UMKM Graha Pratama Fish guna menambah varian produk berbasis ikan sehingga dapat meningkatkan pendapatan UMKM.
2. Secara ekonomi pemanfaatan bahan baku ikan untuk memproduksi makanan jajanan sangat menguntungkan dan sekaligus mendukung program makan ikan (forikan) yang turut berkontribusi dalam peningkatan produksi ikan.
3. Setelah kegiatan alih teknologi, terjadi respon peserta sasaran adalah 90% sangat membantu, dan 10% membantu.

Sehubungan dengan itu disarankan agar UMKM Graha Pratama Fish sesuai kerjasama kemitraan untuk menjadi tempat pemangangan bagi mahasiswa Universitas Riau, khusus jurusan Teknologi Hasil Perikanan FPK Unri.

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 (CH_3COOH) Dengan Dosis yang Berbeda Pada Lokan/Kijing (*Pilsbryoconcha* Sp) Crispy. *Jurnal TILAPIA*, 1(1), 20-25.
- Dewita., & Syahrul, (2014). Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Siam Pada Produk Snack Amplang dan Mie Sagu Instan sebagai Produk Unggulan Daerah Riau. *Jurnal JPHPI*, 17(2).
- Hariadi Darmawan, Zuhdi Ma'sum, & Akhirul Aminulloh. (2016). Pengembangan Desa Wisata Tanaman Obat Dalam Rangka Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan. *JISIP: Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 5(1).
- Indraswari, C. H. (2003). Rambak Kulit Ikan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Prijono & Pranarka. (1996). Pemberdayaan: konsep, kebijakan, dan implementasi Jakarta: Centre for Strategic and International Studies, 1996 vi, 269

Suparmi, Dewita, & Syahrul. (2020). The potency of hydrolysed, concentrated, and isolated protein from *Acetes erythraeus* in Riau as natural antioxidant. *AACL Bioflux– International Journal of the Bioflux Society*, 13(3).