

Penerapan Diversifikasi Snack Makaroni Ikan Aneka Rasa sebagai Upaya Akselerasi Daya Saing Produk Lokal Kelompok Mastali Madu

Santhy W. Sidauruk*, Dewita, N. Ira Sari, Desmelati, Chicka Willy Yanti, Rindi Metalisa, Nurul Huda, Erlando Fatiranes, Tiara Beneva Putri, Bagaspati L. Sadewa, M. Reza Fanzuri

Universitas Riau

*santhy.sidauruk@lecturer.unri.ac.id

Abstrak. Kelompok Mastali Madu memiliki permasalahan utama dalam melakukan pemasaran snack makaroni ikan yaitu belum tersedia aneka rasa dari snack makaroni ikan yang diproduksi dan belum tersedia izin edar sehingga pemasaran menjadi terbatas. Untuk menjawab permasalahan tersebut, dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat berupa penerapan diversifikasi snack makaroni ikan aneka rasa yang bertujuan untuk akselerasi daya saing produk lokal kelompok Mastali Madu. Metode pelaksanaan mencakup pendampingan diversifikasi snack makaroni ikan aneka rasa dan penyerahan izin edar produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan kemampuan anggota kelompok dalam memproduksi snack makaroni ikan aneka rasa jagung bakar, BBQ, dan balado dengan kualitas rasa yang enak, tekstur renyah, dan tingkat kesukaan panelis 86,67% sangat suka. Dari sisi ekonomi, produk tersebut memiliki nilai tambah dibandingkan produk sebelumnya yaitu aneka rasa dan memiliki P-IRT sehingga pemasaran menjadi lebih luas. Simpulan dari kegiatan ini adalah penerapan diversifikasi snack makaroni ikan aneka rasa dapat menjadi salah satu strategi akselerasi daya saing produk lokal, sekaligus meningkatkan keterampilan, kemandirian, dan peluang usaha kelompok Mastali Madu.

Kata Kunci: Daya Saing; Diversifikasi; Ikan; Produk Lokal; Snack Makaroni

Abstract. The Mastali Madu group is confronted with significant challenges in the marketing of its fish macaroni snacks. These challenges primarily stem from the group's limited product variety in terms of flavor options and the absence of distribution permits, which restricts its marketing opportunities. To address these issues, a community service activity was conducted in the form of diversifying fish macaroni snacks into various flavors, with the aim of accelerating the competitiveness of the Mastali Madu group's local products. The implementation methods included assistance in the diversification of fish macaroni snacks with various flavors and the procurement of product distribution permits. The findings of the activity demonstrated an enhancement and the capacity in the group members' to manufacture fish macaroni snacks with diverse flavors, including grilled corn, BBQ, and balado. These snacks were found to possess a palatable taste, a crispy texture, and 86.67% extremely like of panelists' hedonic level. From an economic perspective, the product has demonstrated added value in comparison to previous iterations, offering a diverse range of flavors and holding a P-IRT license, thereby facilitating market expansion. The conclusion of this activity is that the implementation of diversified fish-flavored macaroni snacks can serve as one strategy to accelerate the competitiveness of local products, while also enhancing skills, self-reliance, and business opportunities for the Mastali Madu Group.

Keywords: Competitiveness; Diversification; Fish; Local Product; Macaroni Snacks

To cite this article: Sidauruk, S. W., Dewita, Sari, N. I., Desmelati, Yanti, C. W., et al. 2025. Penerapan Diversifikasi Snack Makaroni Ikan Aneka Rasa sebagai Upaya Akselerasi Daya Saing Produk Lokal Kelompok Mastali Madu. *Unri Conference Series: Community Engagement* 7: 432-437 <https://doi.org/10.31258/unricsce.7.432-437>

© 2025 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2025

PENDAHULUAN

Penerapan diversifikasi pengolahan pangan lokal sangat penting dilakukan karena dapat memicu ketersediaan pangan olahan yang beranekaragam sehingga dapat berpotensi dalam meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat, serta meningkatkan daya saing industri pangan di Indonesia (Sudrajat, 2023). Selain itu, melalui diversifikasi pangan juga dapat mengembangkan inovasi produk lokal, pembentukan pasar pangan alternatif, dan membuka peluang ekonomi baru melalui pengembangan UMKM (Badan Pangan Nasional, 2025).

Berdasarkan data statistik, kota Dumai merupakan salah satu kabupaten/kota di Provinsi Riau dengan jumlah rumah tangga usaha perikanan terkecil (0,017%) yaitu hanya sebesar 627 rumah tangga usaha perikanan dari total 36.190 rumah tangga usaha perikanan di Provinsi Riau, sementara Kota Pekanbaru sebanyak 1.050 rumah tangga usaha perikanan (BPS Provinsi Riau, 2023a). Padahal, potensi perikanan tangkap Kota Dumai lebih tinggi dengan total produksi perikanan tangkap lebih dari 1.394 ton pada tahun 2023, sedang kota Pekanbaru hanya 99 ton (BPS Provinsi Riau, 2023b). Potensi perikanan tangkap tersebut belum dimanfaatkan optimal oleh kelompok usaha rumah tangga perikanan.

Kelompok Masyarakat Tangguh Peduli Mangrove Kota Dumai “Mastali Madu” yang berada di Kelurahan Purnama Kecamatan Dumai Barat (POKMASWAS) merupakan salah satu kelompok yang dibentuk untuk pelestarian hutan mangrove yang mayoritas mata pencaharian bergantung kepada hasil tangkapan ikan dan berkebun. Sejak tahun 2024, kelompok Mastali Madu tidak hanya berfokus kepada pelestarian hutan mangrove saja, namun sudah mampu mengolah mangrove sebagai produk unggulan lokal (Sidauruk et al., 2025). Selain itu, kelompok tersebut juga sudah mampu memproduksi olahan dari ikan, yaitu snack makaroni ikan.

Kelompok tersebut memiliki permasalahan utama dalam melakukan pemasaran snack makaroni ikan yaitu belum tersedia aneka rasa dari snack makaroni ikan yang diproduksi. Hal ini berdampak kepada calon pembeli hanya terbatas yang menyukai varian rasa original sehingga konsumen merasa bosan terhadap varian rasa yang ada. Selain itu, belum tersedia izin edar sehingga pemasaran menjadi terbatas.

Berdasarkan permasalahan tersebut, perlu dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat berupa penerapan diversifikasi snack makaroni ikan aneka rasa yang bertujuan untuk akselerasi daya saing produk lokal kelompok Mastali Madu. Penerapan diversifikasi olahan perikanan melalui inovasi snack makaroni ikan aneka rasa menjadi salah satu langkah strategis dalam meningkatkan nilai tambah produk, memperluas pasar, dan meningkatkan daya saing produk lokal.

METODE PENERAPAN

Metode pelaksanaan program terdiri dari 5 tahapan yaitu, sebagai berikut:

1. Pendampingan Diversifikasi Snack Makaroni Ikan Aneka Rasa

Pendampingan diversifikasi snack makaroni ikan aneka rasa dilakukan melalui metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yaitu melalui pendekatan partisipatif dengan melibatkan mitra secara langsung dalam proses pengolahan snack makaroni ikan aneka rasa tersebut. Proses pendampingan diawali dengan pembentukan beberapa kelompok mitra sesuai dengan jumlah aneka rasa yang akan dibuat yaitu jagung bakar, BBQ, dan balado yang dipandu langsung oleh tim Pengabdian dan mahasiswa terlibat. Setelah mitra selesai produksi makaroni tersebut, mitra berperan sebagai panelis untuk menilai tingkat kesukaan dari produk yang diproduksi dan selanjutnya tim Pengabdian memberikan pelatihan proses pengemasan dan pelabelan produk.

2. Penyerahan Izin Edar Produk

Penyerahan izin edar produk dilakukan secara langsung oleh ketua Pengabdian kepada Ketua Kelompok Pengolah Mastali Madu yaitu terdiri dari NIB dan P-IRT Snack Makaroni Ikan. Kegiatan tersebut diawali dengan persiapan dokumen administratif yang dibutuhkan dalam pengurusan izin edar produk tersebut.

Teknik Pengumpulan data

Pengumpulan data primer diperoleh dari hasil wawancara dan penilaian hedonik produk snack makaroni ikan dari Kelompok Mastali Madu dan data sekunder diperoleh dari sumber referensi pendukung dalam pengolahan produk snack makaroni ikan.

Metode Pengukuran Tingkat Keberhasilan Kegiatan

Metode pengukuran tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian dilakukan dengan cara mengukur presentase dari tingkat kepuasan, perubahan keterampilan dan pengetahuan peserta, serta tingkat kesukaan konsumen melalui penilaian hedonik snack makaroni ikan oleh mitra.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

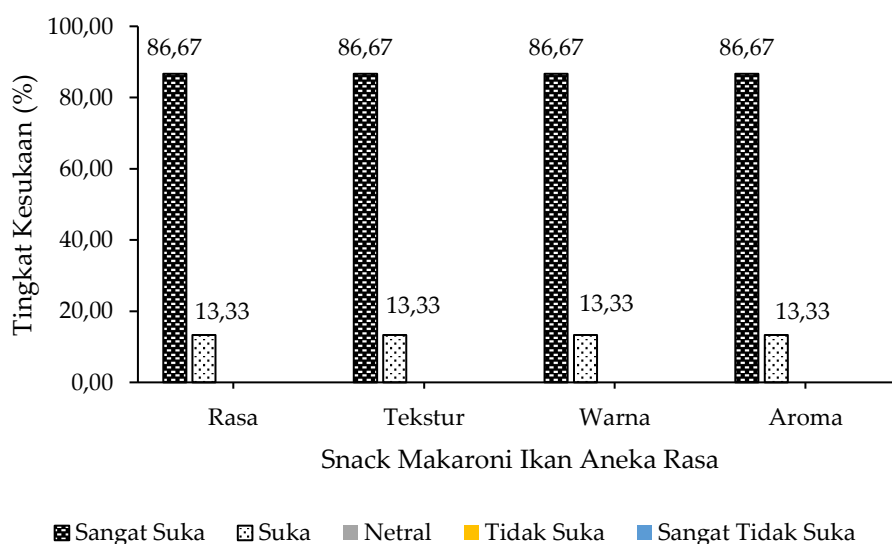
Pendampingan Diversifikasi Snack Makaroni Ikan Aneka Rasa

Divertifikasi produk snack makaroni dengan daging ikan memberikan nilai tambah dari segi gizi maupun mutu pada produk makaroni. (Dewita et al., 2011) menyatakan bahwa snack ikan memiliki kandungan gizi yang tinggi diantaranya protein 19,14%, lemak 30,77%, abu 2,39%, air 4,38%, dan karbohidrat 43,32%.

Produk makaroni ini memberikan sebuah inovasi bagi sebagian orang yang tidak mampu mengkonsumsi ikan secara langsung, maka dapat menikmati kandungan dan gizi ikan dari snack makaroni ini. Pengkayaan produk dengan penambahan ikan mampu menaikkan sektor perikanan dan UMKM menjadi lebih baik. Pemanfaatan ikan dalam produksi UMKM akan berdampak positif, karena Riau terkhususnya merupakan salah satu provinsi penghasil perikanan budidaya terbesar yaitu berkisar 40-50 ton perhari (Junaidi, 2021). Selain pembuatan makaroni, juga adanya pemberian varian aneka rasa dengan tambahan bumbu taburan seperti jagung bakar, BBQ, dan balado. Pemberian aneka rasa ini memberikan daya tarik pada konsumen untuk memilih varian rasa yang disukai dan meningkatkan keterampilan mitra dalam memproduksi produk yang bervariasi sehingga keterampilan mitra tidak menoton. Secara umum, kelompok Mastali Madu sangat menyukai produk snack makaroni ikan aneka rasa yang telah mereka produksi melalui penilaian hedonik (Gambar 2).



Gambar 1. Pendampingan diversifikasi makaroni ikan aneka rasa



Gambar 2. Penilaian hedonik kelompok Mastali Madu terhadap Snack Makaroni Ikan Aneka Rasa

Gambar 2 menunjukkan bahwa sebagian besar kelompok Mastali Madu sangat menyukai makaroni ikan baik dari rasa, tekstur, warna, dan aroma dengan nilai 86,67% dan 13,33% hanya menyukai (Gambar 3). Hal ini menunjukkan bahwa varians rasa jagung bakar, BBQ, dan balado dapat diterima oleh mitra. Dewita et al. (2011) menyatakan

bahwa rasa merupakan parameter penting dalam makanan untuk mengetahui apakah produk disukai dan dapat diterima oleh konsumen. Secara umum, karakteristik dari snack makaroni ikan aneka rasa disajikan pada Tabel 1.



Gambar 3. Penampakan snack makaroni ikan aneka rasa

Tabel 1. Karakteristik snack makaroni ikan aneka rasa produksi Mastali Madu

Kriteria	Snack Makaroni Ikan Aneka Rasa		
	Rasa Jagung Bakar	Rasa BBQ	Rasa Balado
Rasa	Jagung bakar	BBQ	Balado
Tekstur	Renyah	Renyah	Renyah
Warna	Kuning keemasan	Kuning kemerahan	Kuning kemerahan
Aroma	Jagung bakar	BBQ	Balado

Kegiatan pengabdian dilakukan melalui metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA) dalam menerapkan teknologi dan inovasi kepada masyarakat dengan cara sederhana sehingga dapat diimplementasikan oleh mitra. Anggota Mastali Madu yang terlibat di dalam kegiatan pengabdian sangat antusias dan berpartisipasi aktif mengikuti kegiatan tersebut.

Penyerahan Izin P-IRT dan NIB

Pemberdayaan yang dilakukan salah satunya dengan membantu dalam pembuatan izin P-IRT dan NIB agar produk yang ada dikelompok ini mampu dipasarkan lebih luas. P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) merupakan izin edar yang berfungsi dalam pelegalitasan produk pangan, agar mampu dipasarkan secara meluas. Sedangkan, NIB merupakan Nomor Induk Berusaha sebagai identitas resmi bagi pelaku usaha di Indonesia. Adanya izin edar berupa P-IRT dan NIB memberikan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dipasarkan, sehingga Kelompok Mastali Madu akan semakin mudah dalam mengembangkan usahanya terutama dalam memanfaatkan potensi yang ada.



Gambar 4. Penyerahan izin edar P-IRT dan NIB

Tingkat Ketercapaian Sasaran

Berdasarkan hasil evaluasi dari kegiatan pengabdian yang dilakukan memperoleh hasil bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan kemampuan anggota kelompok dalam memproduksi snack makaroni ikan aneka rasa. Selain itu, mitra Mastali Madu juga sangat antusias mengikuti kegiatan pengabdian dengan respons mitra menyatakan sangat bermanfaat. Hasil dan ketercapaian sasaran sebelum dan setelah pengabdian masyarakat disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil dan ketercapaian sasaran sebelum dan setelah pengabdian

No	Aspek yang dinilai	Sebelum pengabdian	Setelah pengabdian	Dampak
1	Varian produk	1 varian (rasa original)	4 varian (rasa original, jagung bakar, BBQ, dan Balado)	Diversifikasi produk meningkatkan pilihan konsumen
2	Izin edar produk	Belum memiliki P-IRT	Memiliki P-IRT	Produk dapat dipasarkan luas
3	Harga jual	Rp20.000,- per bungkus	Rp22.000,- per bungkus	Terjadi peningkatan harga jual dikarenakan adanya varians rasa dan peningkatan visual kemasan
4	Keterampilan mitra	Terbatas pada produksi dasar	100% anggota mitra mampu melakukan diversifikasi rasa	Peningkatan kompetensi produksi
5	Daya saing/permintaan produk	Penjualan terbatas, kurang dikenal	Permintaan meningkat hingga 50%	Diversifikasi dan legalitas meningkatkan daya tarik pasar

Tabel 2 menunjukkan bahwa hasil dan ketercapaian sasaran program sangat baik dengan hasil menunjukkan bahwa 100% anggota kelompok Mastali Madu mampu melakukan diversifikasi snack makaroni ikan aneka rasa.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil mencapai tujuan utama yaitu meningkatkan daya saing produk lokal melalui penerapan diversifikasi snack makaroni ikan aneka rasa pada kelompok mastali madu dan adanya izin edar berupa P-IRT dan NIB yang dapat memperluas pemasaran produk Mastali Madu. Respon dari mitra dalam pengabdian ini sangat antusias dengan memberikan respon bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat dan menjadi solusi dalam masalah yang mereka hadapi dan berhasil dalam menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat mitra. Disamping itu, perlu adanya pengembangan pemasaran digital (Digital Marketing) untuk memperluas jangkauan pasar, terutama pada kalangan muda dan konsumen luar daerah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis berikan kepada LPPM Universitas Riau melalui pendanaan DIPA Universitas Riau Tahun 2025 skema Program Pengembangan Produk Lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pangan Nasional. (2025, May 7). *Potensi Pangan Lokal & Diversifikasi Konsumsi Pangan Menuju Sistem Pangan Lokal yang Lebih Tangguh*. <https://Badanpangan.Go.Id/Blog/Post/Potensi-Pangan-Lokal-Diversifikasi-Konsumsi-Pangan-Menuju-Sistem-Pangan-Lokal-Yang-Lebih-Tangguh>.
- BPS Provinsi Riau. (2023a). *Hasil Pencacahan Lengkap Sensus Pertanian 2023 - Tahap II: Usaha Pertanian Perorangan (UTP) Perikanan Provinsi Riau*.
- BPS Provinsi Riau. (2023b). *Volume Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Tangkap Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis di Provinsi Riau, 2023*. <https://Riau.Bps.Go.Id/Id/Statistics-Table/3/U2k4d1MwcfZjRGhSVVRKaWRHRm5Temw1VURJefp6MDkjMyMxNDaw/Volume-Produksi-Dan-Nilai-Produksi-Perikanan-Tangkap-Menurut-Kabupaten-Kota-Dan-Jenis-Penangkapan-Di-Provinsi-Riau.Html?Year=2023>.

Dewita, Syahrul, & Isnaini. (2011). Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Untuk Pembuatan Biskuit Dan Snack. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 14(1), 30–34. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v14i1.3426>

Junaidi, I. (2021). *Analisis Sistem Agribisnis Budidaya Ikan Patin (Pangasius Sp.) Di Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar, Riau*. Institut Pertanian Bogor.

Sidauruk, S. W., Dewita, Yanti, C. W., & Arkham, M. N. (2025). Pemberdayaan Kelompok Masyarakat Peduli Mangrove dalam Mengolah Minuman Fungsional Berbasis Mangrove *Rhizophora apiculata* Sebagai Produk Unggulan Lokal. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 6(2), 120–126.

Sudrajat. (2023). Diversifikasi dan Diferensiasi Pola Konsumsi Pangan Lokal di Desa Bleberan Playen. *Majalah Geografi Indonesia*, 37(2), 92–103. <https://doi.org/10.22146/mgi.70636>