

Pelatihan dan Sosialisasi Usaha Mi Sagu Ikan pada Kelompok Perempuan Wirausaha di Kelurahan Sukamulia Kota Pekanbaru

Training and socialization of fish sago noodle business for a group of women entrepreneurs in Sukamulia District, Pekanbaru City

Dewita^{1*}, Sukendi¹, Andarini Diharmi¹, Santhy Wisuda Sidauruk¹, Yenita Roza²

¹Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru, 28293 Indonesia

²Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau, Pekanbaru, 28293 Indonesia

* dewita@lecturer.unri.ac.id

Diterima: 29 Oktober 2023; Disetujui: 19 Maret 2024

Abstrak

Mi sagu merupakan salah satu produk makanan khas daerah Kabupaten Kepulauan Meranti, Riau. Kandungan protein mi sagu dapat ditingkatkan dengan menambahkan sumber protein yaitu ikan patin. Ikan patin memiliki nilai ekonomis dan mudah didapatkan di pasar tradisional maupun di swalayan dalam kondisi yang masih segar. Oleh sebab itu ikan patin sangat baik digunakan sebagai bahan baku sumber protein untuk fortifikasi makanan seperti mi sagu. Kegiatan pelatihan dan sosialisasi ini bertujuan untuk mengembangkan usaha mi sagu ikan yang dapat memberikan kesempatan dan pengalaman wirausaha kepada mahasiswa jurusan Teknologi Hasil Perikanan Universitas Riau dan mendorong berkembangnya budaya pemanfaatan hasil riset perguruan tinggi untuk meningkatkan *income generating* dan kerjasama dengan kelompok UMKM. Tujuan lain dari kegiatan ini adalah untuk alih teknologi pengolahan mi sagu ikan pada mahasiswa calon wirausaha dan mitra UMKM, serta mempromosikan produk mi sagu ikan pada masyarakat melalui pusat kuliner di kota Pekanbaru. Metode yang digunakan adalah metode sistem pembelajaran partisipasi aktif dengan tahapan kegiatan meliputi persiapan, pelatihan dan sosialisasi, pengadaan bahan baku, dan produksi mi sagu ikan. Hasil yang diperoleh adalah kegiatan telah berlangsung dengan baik, kelompok sasaran telah mendapat pengalaman langsung dalam alih teknologi produksi mi sagu ikan dan kiat-kiat pemasarannya. Selanjutnya kegiatan ini telah mampu memberikan pencerahan dan wawasan kepada mahasiswa dan mitra UMKM tentang pengembangan produk dan usaha.

Kata Kunci: Pelatihan, Sosialisasi, Mi sagu, Ikan patin

Abstract

Sago noodles are one of the typical food products of the Kepulauan Meranti Regency, Riau. The protein content of sago noodles can be increased by adding a protein source, namely catfish. Catfish have economic value and are readily available in fresh conditions in traditional markets and supermarkets. Therefore, catfish is very well used as a raw material for protein sources such as sago noodles for food fortification. This training and socialization activity aims to develop a fish sago noodle business that can provide entrepreneurial opportunities and experience to students majoring in Fishery Product Technology at Universitas Riau and encourage the development of a culture of utilizing university research results to increase income generation and cooperation with UMKM groups. Another objective of this activity is to transfer fish sago noodle processing technology to prospective entrepreneurial students and UMKM partners and promote fish sago noodle products to the public through culinary centers in Pekanbaru city. The active participation learning system method uses activity stages, including preparation, training and socialization, raw materials procurement, and fish sago noodles production. The results show that the activities have gone well, and the target group has gained direct experience in transferring the technology of fish sago noodle production technology and marketing tips. Furthermore, this activity has provided UMKM partners enlightenment and insight into product and business development.

Keywords: Training, Socialization, Noodles, Striped catfish.

1. PENDAHULUAN

Di provinsi Riau terutama daerah penghasil sagu seperti kabupaten Kepulauan Meranti dan Bengkalis, dikenal produk mi sagu yang telah banyak diminati masyarakat di luar daerah tersebut sehingga mi sagu ini menjadi ikon produk souvenir dari daerah penghasil sagu tersebut. Hal ini telah menarik kalangan peneliti perguruan tinggi khususnya Universitas Riau, untuk mengembangkan produk mi sagu ikan. Mengingat mi sagu kaya akan karbohidrat dan miskin protein, maka untuk mengembangkan mi sagu ini perlu ditambahkan bahan baku sumber protein seperti hasil perikanan.

Fortifikasi produk olahan berbasis ikan diharapkan menjadi salah satu usaha bisnis yang menguntungkan, salah satu jenis ikan yang telah diolah menjadi konsentrat protein ikan (KPI) adalah ikan patin. Dewita dan Syahrul (2010) menyatakan bahwa KPI patin memiliki kadar protein 75,31% sehingga sangat baik digunakan sebagai bahan fortifikasi pada produk mi sagu. Lebih lanjut dinyatakan bahwa mi sagu ikan instan yang dihasilkan setelah difortifikasi KPI patin menunjukkan peningkatan pada kandungan protein menjadi 12,35% dari sebelumnya sekitar 0,7% (Siagian *et al.*, 2020). Hal ini tidak jauh bedanya dengan penelitian Yusmarini *et al.* (2013), yaitu sebesar 11,62%.

Mi sagu ikan dijadikan sebagai produk intelektual kampus yang perlu dikembangkan sebagai usaha kampus. Kegiatan ini melibatkan mahasiswa tingkat akhir Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Riau dan Kelompok perempuan wirausaha di Kelurahan Sukamulia Kota Pekanbaru yang menjadi lokasi kegiatan penerapan IPTEK. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi alternatif wirausaha baru dibidang produk olahan berbasis ikan bagi sarjana perikanan dan kelautan, serta di kalangan masyarakat. Kegiatan pengembangan usaha produk intelektual kampus mi sagu ikan dapat memberikan kontribusi yang besar terhadap perekonomian nasional dan menjadi model pemberdayaan masyarakat.

Sebagaimana yang telah dijelaskan, terdapat permasalahan utama bagi peneliti adalah memasarkan produk-produk hasil riset

yang mempunyai nilai ekonomis. Maka dari itu solusi yang ditawarkan adalah membentuk kelompok-kelompok usaha di perguruan tinggi baik dosen maupun mahasiswa.

2. METODE PENERAPAN

Waktu dan Lokasi Pengabdian

Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Sukamulia, Kecamatan Sail Kota Pekanbaru pada bulan Juli 2023. Luaran kegiatan adalah produk mi sagu ikan produksi sendiri menggunakan teknologi ekstrusi yang dipasarkan pada pusat kuliner di kota Pekanbaru. Sasaran pengabdian adalah mahasiswa dan masyarakat di Kelurahan Sukamulia, Kecamatan Sail Kota Pekanbaru dan mahasiswa tingkat akhir dengan peluang yang tinggi untuk berwirausaha, sedangkan masyarakat adalah kelompok perempuan wirausaha yang telah berpengalaman minimal satu tahun dalam usaha mi sagu.

Metode

Ruang lingkup kegiatan meliputi persiapan, pengadaan bahan dan alat, produksi mi sagu ikan dan pemasaran produk.

Evaluasi Kegiatan.

Untuk melihat keberhasilan kegiatan ini dilakukan evaluasi terhadap mitra kegiatan yang menjadi khalayak sasaran dan seluruh rangkaian kegiatan, mulai persiapan, pelaksanaan produksi hingga pemasaran dengan sistem sesuai standar penjaminan mutu yang telah ditetapkan.

3. HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Gambaran Umum Masyarakat Sasaran

Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus ini diharapkan dapat memberi ketrampilan baru, terutama tentang keterampilan pengolahan mi sagu ikan. Sebagaimana kita ketahui bahwa mi sagu cukup dikenal bagi masyarakat kota Pekanbaru, sehingga bila dijadikan sebagai suatu usaha, maka peluangnya cukup besar. Saat ini mi sagu yang ada di pasaran umumnya kaya karbohidrat dan miskin protein. Maka dari itu pada mi sagu tersebut perlu difortifikasi dengan sumber protein yang murah dan terjangkau, yakni ikan patin. Saat

ini budidaya ikan patin di kolam dan keramba sangat pesat perkembangannya, terutama di daerah Kampar, Indragiri Hulu dan Kuantan Singingi.

Mi sagu ikan merupakan salah satu produk intelektual kampus yang sudah tersertifikasi melalui Hak Kekayaan Intelektual (HKI) paten sederhana. Pengembangan usaha mi sagu akan memotivasi mahasiswa untuk berwirausaha. Selain itu dibutuhkan juga mitra dari masyarakat terutama kaum perempuan di Kelurahan Sukamulia Kota Pekanbaru. Maka dari itu mahasiswa dan masyarakat (kaum perempuan) di Kelurahan Sukamulia Kota Pekanbaru menjadi sasaran dari kegiatan pengabdian.

Melalui kegiatan ini diharapkan dapat memberi ketrampilan baru, terutama tentang keterampilan pengolahan mi sagu ikan sebagai produk makanan jajanan di Kota Pekanbaru. Keterampilan ini boleh dikatakan belum pernah ada dan diadakan di Kelurahan Sukamulia Kota Pekanbaru merupakan salah satu kelurahan di kecamatan Sail Kota Pekanbaru, di mana masyarakatnya kebanyakan penggiat usaha makanan jajanan sehari-hari seperti kue lapis, pastel, dan pisang moleh. Namun, potensi yang cukup besar itu tidak ditunjang dengan ketersediaan pengembangan ketrampilan yang memadahi agar potensi yang ada dapat tergarap lebih maksimal. Oleh sebab itu, perlu adanya kepedulian terhadap masyarakat Kelurahan Sukamulia Kota Pekanbaru, khususnya ibu-ibu rumah tangga. Untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga, maka mereka diberi keterampilan melalui alih teknologi pengolahan mi sagu ikan. Pelatihan ini nantinya berguna dan dibutuhkan bagi mereka, mengingat mereka mempunyai waktu luang sehingga dapat menopang ekonomi keluarga, karena kondisi ekonomi saat ini semakin sulit.

Potensi Pengembangan Masyarakat

Saat ini masyarakat Indonesia khusus kaum muda sudah gandrung dengan makanan asing yang masuk ke Indonesia melalui pusat kuliner seperti *cafe* dan *fast food*. Hal ini tidak dipungkiri lagi karena makanan asing tersebut lebih menarik tampilan kemasannya atau cara

pengolahannya yang jauh lebih baik. Maka dari itu untuk . menangkis serbuan makanan asing tersebut perlu dipromosikan lebih intens kepada kaum muda dan masyarakat lainnya yang merupakan potensi untuk mengembangkan makanan tradisional seperti mi sagu ikan.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah memberdayakan potensi kaum muda dan masyarakat untuk mempromosikan makanan tradisional mi sagu ikan sebagai menu makanan jajanan yang tidak kalah rasanya dengan makanan asing. Pemberdayaan kaum muda dan masyarakat merupakan suatu proses memberikan daya, kekuatan, dukungan serta dorongan motivasi kepada kaum muda dan masyarakat agar dapat mengembangkan potensi yang dimiliki.

Tujuan kegiatan ini adalah mendeskripsikan pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal melalui pemberdayaan kaum muda dan masyarakat yang terdiri beberapa tahapan diantaranya pelatihan, proses produksi dan pemasaran serta kendala yang dialami. Kaum muda yang dimaksud disini adalah mahasiswa tingkat akhir yang perlu diberi bekal kewirausahaan, agar siap bersaing di masyarakat setelah selesai kuliah nantinya. Sedangkan masyarakatnya adalah mitra yang dijadikan sasaran untuk mengembangkan produk intelektual kampus seperti mi sagu ikan.

Berbagai hasil penelitian yang telah dilakukan oleh jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau, ternyata produk-produk tersebut sangat diminati oleh konsumen, hal ini menjadi pendorong bagi perguruan tinggi untuk mentransfer nya kepada kelompok mahasiswa dan kelompok usaha kecil pengolahan makanan berbasis ikan, seperti mie sagu ikan, kripik tempe sagu ikan dan opak ikan. Inovasi teknologi yang dilakukan adalah: a) metode pembuatan mie sagu, *snack* dan bakso dengan fortifikasi ikan patin, b) penggunaan alat pengolahan , pencetak dan kemasan produk, dan c) kiat-kiat dalam pengembangan usaha

Tingkat Ketercapaian Sasaran Program

Secara umum untuk mencapai sasaran program bagi masyarakat awam 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 85% dan bermanfaat sekitar 15%. 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 pada tahun pertama ini, dapat disimpulkan sebagai berikut: 1) Pengembangan kewirausahaan melalui pelatihan dan sosialisasi telah dilakukan beberapa tahapan, yaitu alih teknologi, produksi dan pemasaran. Setelah diberikan penyuluhan dan pelatihan fortifikasi konsentrat ikan dalam makanan jajanan mi sagu ikan pada kelompok UMKM di kelurahan Sukamulia kota Pekanbaru telah membuka peluang usaha rumahan guna meningkatkan pendapatan keluarga dan masyarakat setempat. 2) Secara ekonomi pemanfaatan ikan patin dalam 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 mahasiswa yang terlibat dan masyarakat sasaran adalah 90% sangat membantu, dan 10% membantu.

Dari hasil kegiatan ini disarankan perlu adanya kesinambungan program wirausaha bagi mahasiswa dan masyarakat. Agar mendukung terwujudnya wirausaha mandiri, demikian juga dengan mitra UMKM dapat ,meningkatkan kapasitas dan pendapatan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewita, D., Syahrul, S., & Isnaini. (2010). Pemanfaatan konsentrat protein ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) untuk pembuatan biskuit dan snack. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24 (321) : 30-34.
- Siagian, D.S., Sidoretno, W.M., & Kartini, S. (2020). Utilization of patin bone flour (*Pangasius hypophthalmus* sp) as an additional biscuit for stunting children. *Jurnal Aisyah: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 5(2), 199–203.
- Yusmarini. (2013). Mie instan berbasis pati sagu dan ikan patin serta pendugaan umur simpan dengan metode akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(2): 25-33.