



**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENYULUHAN INOVASI
PEMBUATAN ABON MENGGUNAKAN IKAN LELE SEBAGAI UPAYA
MENINGKATKAN UMKM dan INDUSTRI RUMAH TANGGA
MASYARAKAT DESA KOTO TUO KECAMATAN XIII KOTO KAMPAR**

*Community Empowerment Through Counseling on Innovation for Making
Foods Using Catfish as an Effort to Improve Home Industry for the Community
of Koto Tuo XIII Koto Kampar*

**Daffeta Fitrilinda¹, Rahmayuni Putri², Muhammad Nasrul Saputra³, Irfan
Nurdiansyah⁴, Muhammad Zaky Naufal⁵, Irvan Perdana Sandy⁶, Khairun
Nisak⁷, Nikmatul Azmi⁸, Miranda Sari⁹, Silvia Yolanda¹⁰, Muliati¹¹**

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 Universitas Riau

Email: kukertakototuo2022@gmail.com

Abstract

Micro, Small and Medium enterprises (MSME or UMKM) are one of the factors that determine the increase or decrease in economic growth in Indonesia. Koto Tuo is a village with a strategic location. The village is in District XIII Koto Kampar, which has many tourist attractions. In Koto Tuo itself, there are many ingredients that can be processed into food, one of which is Catfish which can be used as a variety of processed foods, one of which is the innovation of shredded fish made from Catfish meat. The potential of this village should be very good to increase MSME or UMKM, but the lack of public knowledge about MSME or UMKM is the main problem. Counseling activity regarding the invention of shredding catfish meat may therefore be the primary remedy. Counseling activity is used to develop the local community's knowledge and soft skills. In addition, counseling includes concrete demonstrations to enhance the local community's hard abilities, particularly in the food sector to encourage MSME or UMKM. The results of the innovation counseling activity for making shredded catfish, namely the level of public knowledge increased, the Local Community interest in making a shredded catfish business also increased. And it can be concluded that the Abon (Catfish Floss) business innovation from Catfish is very appropriate for the local community of Koto Tuo.

Keywords: *Community Empowerment, Counseling, Catfish Floss, UMKM*

Abstrak

UMKM adalah salah satu faktor yang menentukan meningkat atau menurunnya pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Desa Koto Tuo merupakan desa dengan letak yang strategis, dimana desa ini terletak di Kecamatan XIII Koto Kampar yang memiliki banyak tempat wisata. Di Desa koto Tuo sendiri banyak bahan-bahan yang dapat dijadikan olahan pangan, salah satunya ikan lele yang dapat dijadikan berbagai olahan pangan, salah satunya inovasi abon yang terbuat dari daging ikan lele. Seharusnya potensi yang dimiliki oleh desa ini sangat bagus untuk meningkatkan UMKM, tapi kurangnya pengetahuan masyarakat tentang UMKM menjadi masalah utama. Sehingga penyuluhan mengenai inovasi pembuatan abon menggunakan daging ikan lele dapat menjadi solusi utama. Penyuluhan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan softskill masyarakat, selain itu penyuluhan juga di lengkapi dengan demonstrasi secara langsung untuk meningkatkan hardskill masyarakat terutama dalam bidang pangan untuk meningkatkan UMKM. Hasil dari kegiatan penyuluhan inovasi pembuatan abon dari ikan lele ini yaitu tingkat pengetahuan masyarakat meningkat, minat masyarakat untuk membuat usaha

abon ikan lele juga meningkat. Dan dapat disimpulkan bawa inovasi usaha abon dari ikan lele sangat tepat bagi masyarakat Desa Koto Tuo.

Kata Kunci: Pemberdayaan masyarakat, Penyuluhan, abon ikan lele, UMKM

PENDAHULUAN

Pemberdayaan menurut Theresia, dkk (dalam Zulkarnain dan Kuku, 2021) menjelaskan bahwa pemberdayaan yaitu serangkaian suatu proses kegiatan untuk memperkuat dan atau mengoptimalkan keberdayaan. Sedangkan menurut Parson, (dalam mardiknto dan soebito, 2013) menjelaskan bahwa pemberdayaan masyarakat merupakan suatu proses agar setiap individu menjadi cukup kuat untuk berpartisipasi dalam berbagai pengontrolan dan mempengaruhi, kejadian-kejadian serta lembaga-lembaga yang mempengaruhi kehidupannya, dan kehidupan orang lain yang menjadi perhatiannya.

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) adalah bentuk kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dan memenuhi kriteria kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan serta kepemilikan sebagaimana diatur dalam undang-undang (Hamdani, 2020). Usaha kecil dapat didefinisikan sebagai berikut (Primiana, 2009) : a) Pengembangan empat kegiatan ekonomi utama (*core business*) yang menjadi motor penggerak pembangunan, yaitu agribisnis, industri manufaktur, sumber daya manusia, dan bisnis kelautan. b) Pengembangan kawasan andalan, untuk dapat mempercepat pemulihan perekonomian melalui pendekatan wilayah atau daerah, yaitu dengan pemilihan wilayah atau daerah untuk mewadahi program prioritas dan pengembangan sektor-sektor dan potensi. c) Peningkatan upaya-upaya pemberdayaan masyarakat.

UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) adalah salah satu faktor yang menentukan meningkat atau menurunnya pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Dalam UUD 1945 pasal 33 ayat 4 menyatakan bahwa UMKM merupakan bagian dari perekonomian nasional yang berwawasan kemandirian dan memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Oleh karena itu UMKM memiliki peran yang signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi negara.

Ada berbagai jenis ikan yang ada di dunia begitupun dengan Indonesia. Secara garis besar ikan terbagi menjadi 3, yaitu ikan yang bertempat hidup di air asin atau laut, lalu ada yang hidup di air tawar seperti sungai, waduk, kolam dll. Dan jenis ikan yang terakhir yaitu ikan yang bertempat hidup di air payau atau campuran antara air asin dan air tawar. Dari berbagai jenis ikan tersebut. sebagian besarnya dapat dikonsumsi oleh manusia sedangkan ada beberapa ikan yang tidak dapat di konsumsi karena beracun dan alasan lainnya. Tidak kalah dengan hewan yang hidup di darat, ikan yang hidup di air pun memiliki protein yang tinggi sehingga sangat baik untuk dikonsumsi oleh manusia. Ikan air laut, air tawar maupun air payau memiliki tingkat kadar proteinnya masing-masing. Karena tingginya sumber protein yang bisa didapatkan dari ikan ini menyebabkan banyak orang yang berusaha untuk membudidayakan ikan tersebut, biasanya ikan yang sering dibudidayakan adalah ikan air tawar seperti ikan lele, ikan nila, ikan mas, ikan gurami, ikan bandeng, dan lainnya. Dari ikan-ikan tersebut, ikan yang paling mudah dibudidayakan adalah ikan lele, dikarenakan untuk membudidayakan ikan lele tidak membutuhkan peralatan yang rumit.

Protein yang terkandung pada ikan lele sangatlah tinggi, yaitu sekitar 20,0-46,6%. Angka ini dapat dikatakan lebih tinggi dari beberapa jenis ikan lain. Hal inilah yang membuat olahan ikan lele menjadi salah satu alternatif yang dapat

digunakan untuk mencukupi sumber protein. Selain untuk mencukupi sumber protein ikan lele sangatlah digemari karena cita rasanya yang gurih dan enak. Jika kita perhatikan sangatlah banyak tempat-tempat penyedia kuliner yang menawarkan olahan ikan lele sebagai menu utamanya, bukan hanya di satu daerah tapi sudah eksis ke satu Indonesia. Tempat-tempat kuliner yang menawarkan olahan lele tersebut juga selalu dalam keadaan ramai pengunjung. Dengan mudahnya membudidayakan ikan lele didukung dengan peminatnya yang semakin meningkat, menyebabkan semakin banyaknya ikan lele dari waktu ke waktu. Tetapi eksistensi ikan lele dapat meredup kapan saja. Mengingat selama ini olahan ikan lele terkesan monoton dengan kurangnya inovasi dalam pengolahan. Dimana ikan lele yang biasanya kita konsumsi hanya di olah dengan cara di goreng , di bakar atau di gulai. Sedangkan jika kita inovasikan sedikit saja cara pengolahan, rempah dasar yang mempengaruhi rasa, serta di perhatikan dari sudut kesehatan, ikan lele ini akan dapat menjadi produk olahan ikan yang berkualitas tinggi.

Salah satu inovasi olahan pangan yang dapat dicoba menggunakan ikan lele ini adalah abon. Abon sendiri biasanya dibuat menggunakan daging sapi. Abon adalah makanan dengan masa penyimpanan lama, hal ini bukan dikarenakan bahan pengawet melainkan karena teknik pengolahan abon tersebut. Selain masa penyimpanannya yang lama beberapa kelebihan abon lainnya yaitu, kadar proteinnya yang tinggi, dengan kadar kolestrol rendah, selain itu sudah terbukti banyak orang yang mengenal dan meminati abon. Walaupun memiliki banyak kelebihan, bahan dasar abon yaitu daging sapi, yang sangat mahal menyebabkan tidak semua kalangan dapat menikmati abon. Oleh karena itu menginovasikan pembuatan abon yang awalnya menggunakan daging sapi menjadi daging ikan lele, akan menciptakan sebuah produk pangan berkualitas tinggi dengan harga terjangkau. Ikan lele yang mudah ditemukan di berbagai tempat di Indonesia, dan dengan harga yang relative lebih murah dari pada daging sapi membuat inovasi usaha abon ikan lele ini akan menjadi peluang yang baik bagi yang berminat mendirikan usahanya. Pengolahan / prosedur pembuatan abon ikan lele yang juga hanya membutuhkan peralatan rumah tangga membuat usaha ini dapat dijadikan sebagai usaha rumahan. Pembudidayaan ikan lele juga dapat dilaksanakan sepanjang tahun, oleh karena itu bahan utama yang diperlukan untuk membuat abon akan dapat ditemukan dengan mudah. Harga ikan lele ini juga relative lebih terjangkau daripada ikan lain (Fatihuddin, 2012).

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode yang disesuaikan dengan kondisi desa dan kondisi masyarakat Desa Koto Tuo, Kec. XIII Koto Kampar. Yaitu, penyuluhan mengenai Inovasi pembuatan abon dari daging ikan lele, demonstrasi pembuatan abon dari daging ikan lele di hadapan peserta penyuluhan, dan juga tanya jawab interaktif dengan peserta. Kegiatan ini juga di dukung dengan pembagian brosur yang berisi alat dan bahan, serta tahap-tahap pembuatan abon lele kepada peserta penyuluhan dengan tujuan agar peserta lebih memahami tentang apa yang sudah disampaikan. Mitra dalam kegiatan ini adalah Ibu-ibu PKK yang ada di Desa koto Tuo, dengan bantuan aparatur desa dalam persiapan acara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan penyuluhan mengenai inovasi pembuatan abon dengan menggunakan daging ikan lele di Desa Koto Tuo ini secara umum menunjukkan hasil yang memuaskan. Dimana dengan adanya penyuluhan ini tingkat pengetahuan masyarakat mengenai usaha mikro, kecil dan menengah menjadi meningkat. Masyarakat juga mengetahui bahwa adanya sebuah potensi yang dimiliki desa untuk mengembangkan sebuah usaha. Poin utama dari penyuluhan ini yaitu masyarakat dapat mengenal sebuah produk olahan daging sapi yang dapat di inovasikan menjadi produk pangan olahan daging ikan lele. Dimana ikan lele ini sangat mudah didapatkan di Desa Koto Tuo, dan tentunya dengan harga yang lebih terjangkau daripada daging sapi. Dan dengan adanya fakta bahwa Kecamatan XIII Koto Kampar adalah salah satu daerah dengan banyaknya tempat wisata membuat minat dari masyarakat koto tuo untuk membuat usaha abon ikan lele menjadi produk unggulan daerah menjadi meningkat.

Penyuluhan mengenai inovasi pembuatan abon dari ikan lele ini dilakukan menggunakan dua cara yaitu penyuluhan / seminar dan demonstrasi. Penyuluhan dilakukan di kantor Desa Koto Tuo, dengan pembahasan umum hingga khusus. Dimana pembahasan umum ini terdiri dari penjelasan tentang abon secara keseluruhan, sedangkan pembahasan khusus terdiri dari penjelasan mengenai inovasi abon, dari yang awalnya menggunakan daging sapi menjadi daging ikan lele, dalam pembahasan khusus ini juga dibahas tentang prospek usaha kedepannya. Penyuluhan / seminar ini dilakukan dengan tujuan agar masyarakat memahami terlebih dahulu mengenai abon tersebut, sehingga nantinya minat masyarakat terhadap usaha ini timbul dengan sendirinya. Sedangkan demonstrasi dilakukan setelah minat dari masyarakat itu sendiri telah ada. Dimana demonstrasi ini bertujuan agar masyarakat lebih mudah untuk memahami prosedur pembuatan abon ikan lele dengan melihat proses pembuatannya secara langsung.

Kegiatan penyuluhan ini dilakukan secara formal yaitu mengadakan sebuah seminar umum yang bertempat di kantor Desa Koto Tuo dengan tujuan pemberdayaan masyarakat yang disertai semangat pengabdian dari mahasiswa kuliah kerja nyata Universitas Riau 2022. Pemberdayaan masyarakat ialah proses pembangunan yang membuat masyarakat berinisiatif untuk memulai proses kegiatan sosial dalam memperbaiki situasi dan kondisi diri sendiri. Pemberdayaan masyarakat hanya bisa terjadi apabila masyarakat itu sendiri ikut pula berpartisipasi (Maryani et al., 2019).

Oleh karena itu dengan adanya penyuluhan ini diharapkan menjadi solusi dari berbagai masalah yang ada pada masyarakat Desa Koto Tuo. Penyuluhan ini dilaksanakan secara sukarela dimana tidak adanya paksaan kepada peserta untuk menghadiri penyuluhan tersebut. Penyuluhan dihadiri oleh ibu-ibu PKK yang ada di Desa Koto Tuo, perangkat desa serta tamu undangan yang telah di undang untuk membersamai kegiatan seminar ini. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Rabu, 27 Juli 2022 pukul 09.00 WIB sampai pukul 11.30 WIB. Kegiatan dibuka oleh pembawa acara, dimana pembawa acara pada kegiatan ini adalah mahasiswa kukerta UNRI, lalu dilanjutkan dengan sambutan dari ketua PKK Desa Koto Tuo yakni ibu Nurneli, S.Ag. lalu kegiatan dilanjutkan dengan penyuluhan mengenai abon lele dan demonstrasi pembuatan abon lele. Kegiatan ditutup dengan tanya jawab dan meyinyipi abon lele oleh peserta dan tamu undangan seminar.

Setelah seminar dan demonstrasi selesai dilaksanakan mahasiswa KUKERTA UNRI melakukan evaluasi pelaksanaan kegiatan, dimana kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk mengukur sejauh mana pemahaman peserta mengenai produk abon lele, cara pembuatan, pengemasan dan pemasarannya. Kegiatan evaluasi ini dilakukan dengan cara : (1) memberikan kesempatan peserta untuk bertanya, (2) memberikan pertanyaan kepada peserta, (3) memberikan peserta kesempatan untuk demonstrasi secara mandiri (4) menanyakan kepada peserta tentang minat peserta untuk memulai usaha abon dari ikan lele. Memberikan peserta kesempatan bertanya bertujuan untuk mengetahui apakah dari materi yang diberikan terdapat materi yang kurang jelas atau yang sulit dipahami oleh masyarakat didesa.

Memberikan pertanyaan kepada peserta bertujuan untuk mengukur sejauh mana pemahaman peserta tentang materi yang diberikan. Memberikan kesempatan pada peserta untuk demonstrasi mandiri bertujuan agar peserta dapat bertanya secara langsung jika ada bagian dari tahap pembuatan yang membingungkan atau tidak dimengerti, demonstrasi mandiri ini juga bertujuan agar peserta benar-benar dapat memahami proses pembuatan abon lele ini secara praktek bukan hanya teori saja. Sedangkan pertanyaan mengenai minat ini bertujuan untuk mengukur presentase minat peserta dalam membuat inovasi usaha abon ikan lele.

KESIMPULAN

Produk inovasi olahan ikan lele yaitu abon ikan lele merupakan salah satu inovasi usaha yang sangat baik bagi masyarakat Koto Tuo. Dimana produk ini memiliki prospek yang sangat baik kedepannya. Pernyataan ini juga didukung beberapa fakta yang telah ditemukan oleh mahasiswa kukerta UNRI selama melaksanakan kuliah kerja nyata didesa koto tuo, diantaranya : (1) Ikan lele sangat mudah didapatkan didesa Koto Tuo, (2) Desa Koto Tuo berlokasi di Kecamatan XIII Koto Kampar yang terkenal akan banyaknya tempat wisata, sehingga nantinya produk ini dapat dijadikan oleh-oleh khas desa Koto Tuo, (3) Produk ini merupakan olahan rumahan yang tidak memerlukan pabrik khusus sehingga bagi masyarakat yang tertarik dapat memulai usaha dirumah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada perangkat desa Koto tuo, Kecamatan XIII koto Kampar, Ibu-ibu PKK, juga seluruh masyarakat Desa Koto tuo atas fasilitas, kerja sama, bantuan dan dukungan, sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada dosen pembimbing lapangan yang telah memberikan bimbingan selama kuliah kerja nyata dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hamdani. 2020. *Mengenal Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Lebih Dekat*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Maryani,. dkk. 2019. *Pemberdayaan Masyarakat*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Zulkarnain & Kukuk. M. R. 2022. *Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengorganisasian Pengelola Desa Wisata*. Madiun: Bayfa cendekia



Nusantara Hasana Journal

Volume 2 No. 5 (Oktober 2022), Page: 65-70

E-ISSN : 2798-1428

indonesia.

