



INOVASI PENGOLAHAN OTAK-OTAK IKAN PATIN PADA UMKM “AHMADI KULINER”

The Innovation of Grilled Fish Cake Processing in the MSME “Ahmadi Kuliner”

Dian Iriani^{1*}, Bustari Hasan¹, Rayhand Alfajriey¹, Tengku Rahmat Ramadhan², Fauzan Fadilah Zein¹, Fawwaz Afifah Sidik², Ayang Putri Berkhaty³, Dea Ananda⁴, Iffah Maulani⁴, Khairunnisa Yulia Rinanda³, Maulida Yustiani⁴

¹Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, ²Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau, ³Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau, ⁴Fakultas Ilmu Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau

Kampus Bina Widya Km 12,5 Simpang Baru Pekanbaru 28293

*Alamat korespondensi: dian.iriანი@lecturer.unri.ac.id

(Tanggal Submission: 30 Oktober 2023, Tanggal Accepted : 05 Desember 2023)



Kata Kunci :

*UMKM,
Perekonomian
Indonesia,
Inovasi produk
makanan,
olahan ikan*

Abstrak :

UMKM Ahmadi Kuliner adalah salah satu UMKM yang terdapat di Desa Pulau Lawas Kecamatan Bangkinang, Kampar yang memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha lokal masyarakat dengan memanfaatkan ikan patin yang merupakan ikan andalan Kabupaten ini. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk membantu mitra UMKM Ahmadi Kuliner di desa Pulau Lawas dengan memberikan pelatihan dalam inovasi pengembangan produk baru berbahan dasar ikan patin berupa otak-otak ikan sebagai makanan sehat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu penyuluhan tentang manfaat mengkonsumsi daging ikan dan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan otak-otak ikan patin sebagai inovasi baru dalam pengembangan produk jajanan sehat. Sebelum kegiatan dilakukan, peserta yang merupakan mitra UMKM mengisi kuisisioner (Pre-test) dan diminta pendapatnya tentang produk yang telah dibuat (Post-test). Pengumpulan data dilakukan secara kualitatif dan dibahas sesuai dengan literatur. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pada UMKM Ahmadi Kuliner berjalan sukses dan lancar, dimana peserta sangat antusias untuk melakukan inovasi pengembangan produk baru berbahan lokal berupa otak-otak ikan patin sebagai makanan jajanan sehat. Peningkatan pengetahuan mitra yaitu 85% dari awalnya kurang paham, menjadi sangat paham dan sudah dapat membuat otak-otak ikan patin dengan bentuk yang menarik, rasa yang enak dan kemasan yang bagus. Dengan pengembangan produk otak-otak ikan patin, diharapkan mitra dapat memperluas wilayah

pemasaran, yang tidak hanya diwilayah sekitaran desa dan kabupaten tetapi bisa sampai tingkat provinsi bahkan ketingkat nasional. Sehingga dengan adanya inovasi pengembangan produk baru berupa otak-otak ikan dapat menambah varian kuliner baru pada mitra UMKM Ahmadi Kuliner, yang diharapkan nantinya dapat meningkatkan pendapatan ekonomi anggota mitra.

Key word :

MSMEs, Indonesian economy, Food product innovation, Fish product

Abstract :

Ahmadi Culinary MSME is one of the MSMEs in Pulau Lawas Village, Bangkinang District, Kampar which has great potential in developing local community businesses by utilizing catfish which is the mainstay fish of this Regency. The aim of this activity is to help Ahmadi Culinary MSME partners in Pulau Lawas village by providing training in innovation in developing new products made from catfish in the form of grilled fish cake (otak-otak ikan) as a healthy food. The method used in this activity was counseling about the benefits of consuming fish meat and continued with training in making grilled fish cake as a new innovation in developing healthy snack products. Before the activity is carried out, participants who are MSME partners fill out a questionnaire (Pre-test) and are asked for their opinion about the product that has been made (Post-test). Data collection was carried out qualitatively and discussed in accordance with the literatures. The outreach and training activities at Ahmadi Culinary MSME ran successfully where participants were very enthusiastic about innovating to develop new products made from local ingredients in the form of grilled fish cake as a healthy snack. The increasing in partners' knowledge is 85% from initially not understanding enough, to being very understanding and able to make its product with attractive shapes, good taste and good packaging. By developing grilled fish cake products, it is hoped that partners can expand the marketing area, not only in areas around villages and districts but also up to the provincial level and even the national level. So with innovation in the development of new products in the form of grilled fish cake, Ahmadi Kuliner MSME partners can add new culinary variants, which are expected to increase the economic income of partner members.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Iriani, I., Hasan, B., Alfajriey, R., Ramadhan, T. R., Zein, F. F., Sidik, F. A., Berkhaty, A. P., Ananda, D., Maulani, I., Rinanda, K. Y., & Yustiani, M. (2023). Inovasi Pengolahan Otak-Otak Ikan Patin Pada UMKM "Ahmadi Kuliner". *Jurnal Abdi Insani*, 10(4), 2708-2717. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i4.1219>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memainkan peran sentral dalam perekonomian global, memberikan kontribusi signifikan terhadap penciptaan lapangan kerja, pertumbuhan ekonomi, dan distribusi pendapatan. Di tengah era digitalisasi dan globalisasi, UMKM memiliki potensi besar untuk memanfaatkan teknologi guna membuka pasar baru, meningkatkan produktivitas, dan mengatasi tantangan baru. Pengembangan UMKM bukan hanya sekadar tanggung jawab pemerintah, namun juga melibatkan sinergi dengan pelaku UMKM sendiri. Potensi yang dimiliki UMKM memungkinkan mereka untuk mengembangkan inovasi dan menciptakan perusahaan yang berdaya saing, dengan dukungan sumber daya yang disediakan oleh pemerintah.

Seiring dengan diberlakukannya Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) 2015, maka pengembangan UMKM harus dilakukan sehingga UMKM dapat bersaing di MEA (Suyadi dan Suryani,



2018). Inisiatif pengembangan UMKM akan berfungsi sebagai katup pengaman jika terjadi krisis keuangan dengan meningkatkan daya beli masyarakat. Karena UMKM beroperasi di hampir setiap sektor ekonomi, dan memiliki peranan penting dalam meningkatkan pendapatan kelompok masyarakat berpenghasilan rendah. Akibatnya, pengembangan UMKM sangat penting untuk pertumbuhan ekonomi bangsa (Anggraeni et al., 2016).

Dalam konteks pengembangan UMKM, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi, seperti keterbatasan dalam mengembangkan inovasi terkait varian bentuk dan bahan utama produk. Desa Pulau Lawas, Kecamatan Bangkinang, Kabupaten Kampar, menjadi salah satu contoh desa yang aktif menjalankan UMKM. Di desa ini, perlu adanya inovasi untuk mendukung UMKM yang mana sebelumnya, pengembangan produk UMKM di desa telah dilakukan pada UMK Mina Sejahtera (Iriani et al., 2022a), dengan produk mi basah, bakso ikan kuah rempah (Iriani et al., 2021) dan mi badoghak/kriuk berbahan baku ikan (Iriani et al., 2022b).

Desa Pulau Lawas memiliki karakteristik yang unik, dengan luas wilayah 875 ha, sekitar 85% merupakan dataran dan 15% digunakan sebagai lahan pertanian tadah hujan. Desa ini terdiri dari beragam sektor ekonomi, dengan kegiatan utama penduduk sebagian besar berfokus pada pertanian dan usaha mikro, kecil, dan menengah. Pada tahun 2022, jumlah penduduk Desa Pulau Lawas mencapai 3.094 jiwa, dengan kepadatan penduduk sekitar 353 jiwa/km² (Iriani et al., 2022c). Dengan potensi ini, perlu adanya inovasi untuk meningkatkan kualitas dan produktivitas UMKM di Desa Pulau Lawas, sehingga produk-produk yang dihasilkan dapat bersaing di pasar yang lebih besar.

Kegiatan ekonomi di Desa Pulau Lawas didominasi oleh UMKM, yang beroperasi di hampir setiap sektor ekonomi. UMKM tidak hanya menjadi tulang punggung ekonomi lokal, tetapi juga memberikan dampak sosial yang signifikan, termasuk peningkatan pendapatan kelompok masyarakat berpenghasilan rendah. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, UMKM di desa ini dihadapkan pada permasalahan baru, terutama terkait dengan keterbatasan dalam mengembangkan inovasi, baik dari segi varian bentuk maupun bahan utama produk.

Salah satu contoh UMKM yang bergerak di bidang kuliner adalah UMKM Ahmadi Kuliner. Produk-produk yang dihasilkan oleh UMKM ini, seperti nugget ayam sayuran, nugget ikan sayuran, sarden mini, bakso ikan sayuran, jeletot crispy, peyek teri, peyek kacang, kerupuk bawang, kripik singkong, hot kulitin crispy, basreng, stik kelor, dan bumbu bubuk seperti abon cabe, lada putih, lada hitam, bawang putih, kunyit, jahe, dan kayu manis, sudah cukup dikenal di kalangan masyarakat sekitar.

Melihat potensi dan permasalahan yang ada, diperlukan inovasi dalam mendukung UMKM Ahmadi Kuliner, khususnya pada produk otak-otak ikan patin. Otak-otak ikan adalah jenis makanan tradisional ikan yang dimodifikasi dari bakso dan kamaboko. Ini adalah pasta daging ikan yang dicampur dengan tepung, santan, putih telur, dan bumbu, dan kemudian dibentuk memanjang dengan daun dan dikukus, dipanggang, dan digoreng (Karim et al., 2013).

Ikan patin dipilih sebagai bahan utama dalam pembuatan otak-otak karena merupakan ikan khas dari Kabupaten Kampar, sehingga ketersediannya sebagai bahan baku berlimpah. Namun sebagian masyarakat tidak menyukai ikan ini, sehingga nilai jualnya rendah, padahal ikan patin mempunyai daging dengan karakter lembut dan tebal (Kusuma & Herawati, 2022). Untuk mengatasi kejenuhan dalam mengkonsumsi ikan segar, maka perlu dilakukan usaha pengolahan produk. Dengan pengolahan produk dapat meningkatkan nilai tambah (Fauzi, 2021; Sofia & Yunita, 2021).

Pulau Lawas memiliki potensi besar untuk menjadi sentra pengembangan produk UMKM yang beragam. Dengan melibatkan berbagai sektor ekonomi, termasuk pertanian dan kuliner, desa ini dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain dalam mengoptimalkan potensi lokal mereka. Peran perguruan tinggi melalui transfer pengetahuan dan bersentuhan langsung dengan masyarakat sangat dibutuhkan dalam mendorong roda perekonomian khususnya pada industri mikro ini (Yahya & Astuty, 2021). Dalam konteks UMKM Ahmadi Kuliner, pengembangan produk dan pemasaran menjadi kunci

kesuksesan. Dengan produk otak-otak ikan patin, diharapkan UMKM ini dapat memperluas pasar dan meningkatkan daya saingnya.

Dengan adanya inovasi ini, diharapkan UMKM Ahmadi Kuliner tidak hanya menciptakan produk baru yang diminati pasar, tetapi juga meningkatkan kualitas dan produktivitas operasionalnya. Hal ini sejalan dengan tujuan pengembangan UMKM secara keseluruhan, yang memiliki potensi untuk berkontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi bangsa. Dampak positif juga diharapkan dapat dirasakan oleh masyarakat Desa Pulau Lawas, terutama dalam peningkatan pendapatan dan kesejahteraan.

Dengan langkah-langkah inovatif yang diambil dalam pengembangan UMKM, Ahmadi Kuliner memiliki potensi untuk menjadi model bagi desa-desa lain di Indonesia. Dengan melibatkan pemerintah, akademisi, dan pelaku UMKM secara bersama-sama, diharapkan inovasi ini dapat menjadi langkah nyata menuju peningkatan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat setempat. Model ini juga dapat diadopsi dan disesuaikan oleh desa-desa dengan karakteristik serupa, sehingga pengembangan UMKM dapat menjadi pendorong utama bagi pertumbuhan ekonomi lokal di berbagai wilayah.

Oleh karena itu kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dalam inovasi pengembangan produk olahan ikan berupa otak-otak ikan patin pada UMKM Ahmadi Kuliner.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Juli-Agustus 2023 di desa Pulau Lawas Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar, tepatnya di Dusun Kampung Godang. Peserta kegiatan pengabdian ini adalah kelompok mitra UMKM Ahmadi Kuliner, yang diketuai oleh Ibu Zuliana dengan 8 orang anggota Ibu rumah tangga, dimana rentang usia mereka 37-50 tahun. Sebelum kegiatan dimulai, para peserta diminta untuk mengisi kuisioner terlebih dahulu tentang produk yang akan dibuat, dan setelah kegiatan selesai para peserta diminta kembali untuk mengisi kuisioner tentang produk yang telah dibuat. Kegiatan pretest dan posttest ini dilakukan untuk melihat persentase sejauh mana pemahaman para peserta serta ketercapaian kegiatan yang dilakukan.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode penyuluhan tentang manfaat mengkonsumsi daging ikan dan pelatihan dalam pengembangan produk berupa otak-otak ikan patin sebagai inovasi dalam menciptakan produk baru yang berkualitas. Diskusi yang dilakukan dengan pelaku usaha UMKM ahmadi Kuliner diharapkan dapat memberikan penjelasan yang lebih dapat dipahami dalam tujuan untuk pengembangan produk berbasis ikan, sehingga dapat menyelesaikan permasalahan yang dihadapi nantinya.

Setelah kegiatan penyuluhan, maka dilanjutkan dengan pelatihan yang terdiri dari beberapa tahapan meliputi pembuatan produk, pengemasan dan pelabelan produk, serta pemasaran produk. Langkah - langkah dalam memberdayakan UMKM memberikan akses pasar yang luas bagi palaku usaha (Fuadi et al., 2021). Untuk itu, pelaksanaan kegiatan diuraikan sebagai berikut:

Pembuatan Produk

Produk olahan yang diproduksi merupakan hasil inovasi dan kolaborasi dari pelaku UMKM Ahmadi Kuliner yang diketudkan kelompok mahasiswa KUKERTA UNRI 2023. Bahan utama dari pembuatan olahan makanan ini adalah ikan patin. Tempat produksi dari produk olahan ikan patin ini adalah rumah pelaku UMKM Ahmadi Kuliner yang berlokasi di Dusun Kampung Godang, Desa Pulau Lawas. Pembuatan produk otak-otak ikan ini dimulai dengan pengumpulan perlengkapan serta bahan yang dibutuhkan, pengarahan dalam proses pembuatan produk, praktik langsung oleh pelaku UMKM dan mahasiswa KUKERTA, serta diakhiri dengan pengemasan produk yang telah jadi. Peningkatan pengetahuan serta keahlian partisipan dalam mengelola bahan baku ikan patin merupakan penanda keberhasilan dalam aktivitas pengolahan produk otak-otak berbahan dasar ikan.

Pengemasan dan Pelabelan Produk

Pelatihan pengemasan produk dilakukan dari pengenalan tipe kemasan, metode pengemasan, dan labelling. Aktivitas ini bertujuan untuk mengarahkan warga untuk dapat memilah serta melaksanakan *upgrade* kemasan dari kemasan yang biasa saja ke kemasan yang lebih menarik dan *eye catching* sehingga membuat konsumen lebih tertarik. Warga juga diberikan data mengenai tempat mendapatkan bahan baku pengemasan dan mendesain serta mencetak *labeling* pada kemasan produk. Dalam pelatihan ini, peserta diharapkan mampu melakukan pengemasan produk menggunakan kemasan berbahan *standing pouch* serta pemberian label pada produk, yang dengan itu menjadi identitas dari produk itu sendiri dan mampu meningkatkan nilai jualnya di pasaran. Hal tersebut merupakan indikator keberhasilan yang ingin dicapai.

Pemasaran Produk

Sebagian masyarakat Desa Pulau Lawas menggantungkan sumber pendapatan mereka dari hasil pertanian dan juga didominasi dari UMKM. Oleh karena itu, diperlukannya sebuah sistem pemasaran yang dapat membantu memaksimalkan hasil penjualan dari produk masyarakat desa Pulau Lawas ini. Adapun pemasaran yang akan dilakukan antara lain dengan menggunakan marketing mix yaitu dengan menentukan beberapa faktor seperti rancangan produk, harga, kebijakan, dan lain-lain, sehingga penjualan menjadi lebih efektif dan efisien. Beberapa metode yang efektif antara lain:

- Digital marketing

Mengiklankan produk pada media sosial atau membuat akun vendor melayani konsumen terkait dengan produk yang hendak dijual. *Online Shop* sendiri sangat membantu untuk mengembangkan citra usaha menjadi lebih luas dan memperkenalkan produk kepada orang baru.

- Kerja sama

Kerja sama atau mitra merupakan salah satu metode penjualan yang sering dilakukan untuk mendapat pasar yang stabil dan menentukan perjanjian dengan mitra sesuai dengan keuntungan masing-masing kedua belah pihak. Biasanya mitra atau afiliasi biasanya merupakan perusahaan atau badan usaha yang menggunakan jasa atau produk kita sebagai salah satu penunjang produk atau jasa dari mitra kita.

Pemasaran produk dilakukan secara offline/langsung dan secara *online* yakni dengan memanfaatkan media sosial seperti *WhatsApp*, *Shopee*, ataupun *Instagram* yang biasa disebut dengan tata cara *hybrid marketing* (Wuryantoro et al., 2022). Karena pada umumnya masyarakat atau mitra telah memiliki media sosial, sehingga lebih mudah untuk mengajarkan kepada mereka cara promosi/penjualan secara *online*, sehingga harapannya nanti dapat membantu meningkatkan perekonomian mereka.

Pengumpulan data pada kegiatan ini dilakukan secara kualitatif dengan mengumpulkan data primer dari para peserta dan pihak yang berkompeten, dan pengumpulan data sekunder yang berasal dari sumber referensi yang terkait, lalu dibahas dan disajikan dalam bentuk tabel dan gambar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM memiliki kemampuan untuk berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi Indonesia, sehingga sangat penting untuk memaksimalkan dan menggali peluang yang ada untuk mendorong pembangunan ekonomi lokal. Tentunya bantuan pemerintah dalam menyediakan fasilitas yang diperlukan untuk mendukung pelaksanaan dan kemajuan usaha yang dijalankan guna menghasilkan keluaran yang berkualitas sehingga mampu bersaing dengan pasar global yang akan membantu perkembangan ini menjadi lebih baik.



Gambar 1. UMKM Ahmadi Kuliner

UMKM Ahmadi Kuliner (gambar 1) terbentuk sejak Februari tahun 2017 dan masih berjalan hingga saat ini. Produk dari “Ahmadi Kuliner” sudah cukup dikenal oleh beberapa kalangan. UMKM tersebut juga sudah tergabung dalam organisasi Kamar Dagang dan Industri Indonesia (KADIN). Berbagai produk telah diproduksi mulai dari nugget ayam sayuran, nugget ikan sayuran, sarden mini, bakso ikan sayuran, jeletot crispy, peyek teri, peyek kacang, kerupuk bawang, kripik singkong, hot kulitin crispy, basreng, stik kelor. Selain itu juga diproduksi bumbu bubuk diantaranya abon cabe, lada putih, lada hitam, bawang putih, kunyit, jahe dan kayu manis (gambar 2).



Gambar 2. Produk UMKM Ahmadi Kuliner

Melihat potensi yang dimiliki oleh UMKM ini, dilakukan inovasi dalam mengembangkan UMKM Ahmadi Kuliner sehingga menjadi olahan produk yang lebih menarik dan lebih diminati oleh konsumen. Inovasi pembuatan produk otak-otak dengan bahan utamanya adalah ikan patin. Ikan patin dipilih karena merupakan ikan khas dari Kabupaten Kampar dan belum ada UMKM lain yang memproduksi otak-otak ikan patin tersebut.

Ikan patin merupakan komoditi unggul dari Kabupaten Kampar dan merupakan ikon dari Kabupaten Kampar di provinsi Riau bahkan sampai ke tingkat nasional (Iriani et al., 2021). Pada umumnya pengolahan Ikan patin yang biasa dilakukan Masyarakat Kampar adalah pengolahan ikan salai. Dimana ikan salai yang berasal dari Kabupaten Kampar ini sangat terkenal dan dapat dibidang mendunia.

Selain karena ikan patin merupakan ikan khas Kabupaten Kampar, ikan patin juga memiliki banyak manfaat. Dimana, terdapat kandungan nutrisi yang baik untuk tubuh baik itu protein, lemak dan mineral-mineral penting untuk menunjang pertumbuhan dan kecerdasan otak. Menurut (Viji et al., 2015) protein ikan patin 17.63% dan abu 1.07%, Selain ikan patin, UMKM Ahmadi kuliner juga

menambahkan daun kelor pada produk-produk olahannya. Kelor *Moringa oleifera* merupakan jenis tanaman tropis dengan ukuran daunnya yang kecil, dan sangat mudah tumbuh pada tanah yang tidak terlalu subur. Penggunaan kelor sebagai obat tradisional sudah digunakan sejak dahulu (Dani et al., 2019), karena daun kelor banyak mengandung zat yang sangat baik untuk tubuh.

Kurangnya pemahaman masyarakat tentang manfaat daun kelor membuat pemanfaatan daun ini belum maksimal, padahal nutrisi yang terdapat pada daun kelor kering ini cukup tinggi, yaitu lemak 2,74%; protein 28,44%, karbohidrat 57,01%; serat 12,63%; dan mineral berupa kalsium 1600-2200mg, yang lebih tinggi dari kalsium daun kelor basah yaitu hanya 350-550mg (Muliawati et al., 2019). Selain itu daun kelor juga mengandung berbagai komponen bioaktif seperti vitamin, asam fenolik, flavonoid, isotiosianat, tanin, dan saponin (Berawi et al., 2019). Dengan banyaknya kandungan senyawa pada daun kelor maka berpotensi sebagai penangkal radikal bebas, antimikroba, antijamur, dan antikanker. Dengan adanya kombinasi ikan patin dan daun kelor dalam pembuatan otak-otak ikan merupakan inovasi baru dalam menciptakan jajanan sehat dan bergizi.

Dari hasil survey ditemukan bahwa UMKM Ahmadi Kuliner memiliki permasalahan dalam mengembangkan produknya. Temuan permasalahan yang ada dilanjutkan dengan mencari solusinya. Hasil identifikasi mendapatkan informasi bahwa UMKM Ahmadi Kuliner masih kesulitan untuk mengembangkan varian rasa produknya karena UMKM Ahmadi Kuliner sendiri tidak memiliki perbekalan terkait bidang perikanan. Sehingga mereka dalam pengembangan produknya, UMKM Ahmadi Kuliner hanya melakukannya secara otodidak yaitu dengan metode trial dan error. UMKM Ahmadi Kuliner juga masih kesulitan untuk melakukan pemasaran produknya, karena jangkauan produk dari mitra ini saat sebelumnya hanya sekitar tempat produksi dari UMKM tersebut. Sehingga program ini sangatlah relevan dengan permasalahan-permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Ahmadi Kuliner. Oleh sebab itu, program ini dapat menjadi solusi untuk meningkatkan produktivitas dan pemasaran pada UMKM Ahmadi Kuliner.

Setelah survei, dilakukan pertemuan dengan mitra UMKM Ahmadi Kuliner untuk menjelaskan rencana inovasi yang akan dilakukan. Dalam pertemuan ini, dijelaskan mengenai konsep otak-otak ikan patin sebagai produk inovatif yang dapat meningkatkan daya saing UMKM. Mitra diberikan pemahaman tentang bahan-bahan yang digunakan dan proses produksi yang diimplementasikan. Mitra juga diberikan penjelasan tentang bagaimana penerapan teknik pemasaran yang dilakukan dalam pengembangan produk.

Sebelum membuat olahan otak-otak ikan patin, dilakukan persiapan alat dan bahan terlebih dahulu (gambar 3). Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah daging ikan patin, tepung terigu, tepung kanji, daun kelor, wortel, bawang putih, daun bawang, garam, penyedap rasa dan lain sebagainya. Peralatan yang dibutuhkan yaitu blender, pisau, sendok, spatula, baskom, kuai dan lain sebagainya. Proses pembuatannya diikuti oleh seluruh mahasiswa KUKERTA bersama pelaku UMKM tersebut.

Penambahan bahan wortel disini bertujuan untuk menambah sensasi rasa otak-otak dan agar lebih memiliki aroma yang lebih wangi daripada otak-otak pada umumnya. Wortel juga memiliki manfaat untuk kesehatan mata dan mengoptimalkan sistem pencernaan. Wortel merupakan sayuran yang cukup populer dan bisa digunakan untuk berbagai olahan hidangan, seperti kue, minuman, tumisan, salad, dan sayuran berwarna oranye ini juga merupakan makanan sehat karena kandungan nutrisinya yang beragam.



Gambar 3. Alat dan Bahan Pembuatan Otak-Otak Ikan Patin

Prosedur pembuatan otak-otak ikan patin diawali dengan preparasi alat, bahan yang telah disiapkan di rumah Ketua UMKM Ahmadi Kuliner. Dalam pembuatannya dilakukan pembagian tugas untuk mempermudah dan mempercepat terbentuknya produk otak-otak ikan patin ini. Sebagian diberi tugas mencampur dan mengaduk bahan-bahannya, sebagian yang lain membuat adonan otak-otak dan merebusnya. Setelah otak-otak sudah mengembang, kemudian diangkat ketelam untuk didinginkan. Setelah didinginkan beberapa menit, otak-otak dimasukkan ke dalam bungkus plastik yang sudah diberi stiker merek UMKM “Ahmadi Kuliner”. Olahan otak-otak ikan patin ini bisa disimpan di dalam *freezer* dan akan bertahan selama kurang lebih 1 bulan. Dengan rasanya yang enak khas ikan patin, membuat produk ini disukai oleh konsumen, karena rasanya juga tidak kalah dengan rasa otak-otak ikan tenggiri yang memiliki harga bahan baku jauh lebih mahal dari ikan patin.

Bentuk yang dihasilkan dari otak-otak ikan patin dengan penambahan daun kelor yaitu berbentuk bulat panjang (gambar 4). Warna yang dihasilkan otak-otak ikan patin dengan penambahan daun kelor adalah cukup hijau berbintik rata. Otak-otak ikan patin daun kelor dikenal sebagai tumbuhan mengandung klorofil yang merupakan zat hijau yang menjadi ciri khas warna otak-otak ikan patin daun kelor. Warna menjadi salah satu atribut sebagai penampilan produk makanan yang seringkali mempengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap produk makanan tersebut secara keseluruhan.

Tahap terakhir setelah semua proses pembuatan produk sudah jadi adalah pemasaran produk. Untuk memperluas jangkauan pasar dari UMKM Ahmadi Kuliner ini, kami melakukan kerjasama dengan berbagai toko di daerah Kota Bangkinang dan Kota Pekanbaru untuk dapat meletakkan produk dari UMKM Ahmadi Kuliner di berbagai toko. Kerjasama ini diharapkan dapat memperluas jangkauan pasar dari UMKM Ahmadi Kuliner yang seperti identifikasi masalah di awal yang mana jangkauan pemasaran dari UMKM Ahmadi Kuliner saat itu hanya disekitaran rumah produksinya mitra tersebut.

Teknik promosi dalam pemasaran merupakan salah satu poin penting memperkenalkan produk baru kepada konsumen. Sehingga dalam kegiatan ini para peserta juga diberikan pelatihan tentang pemasaran produk baik secara *online* maupun *offline*. Pelatihan tentang pemasaran produk digital marketing kepada UMKM Ahmadi Kuliner dengan memberikan pelatihan yang terdiri dari: bagaimana caranya UMKM tersebut dapat berjualan di beberapa platform *e-commerce*, yakni dengan membuat akun *e-commerce*, pemasangan produk pada *e-commerce*, dan melakukan promosi pada media-media sosial seperti Facebook dan Instagram.

Fokus utama dalam membuat olahan ini adalah bagaimana agar olahan ikan patin yang merupakan ikan khas Kabupaten Kampar bisa dikembangkan menjadi berbagai olahan makanan, bukan hanya otak-otak saja tetapi bisa dikembangkan lagi menjadi inovasi lain yang bisa menaikkan UMKM di Kabupaten Kampar khususnya Desa Pulau Lawas.



Gambar 4. Otak-Otak Ikan Patin

Pelatihan pembuatan otak-otak ikan patin ini berjalan sukses dan lancar, dimana mitra UMKM Ahmadi Kuliner sebagai pelaku usaha telah berhasil membuat produk tersebut dengan baik. Namun masih terdapat sedikit kekurangan, yaitu ukuran otak-otak ikan patin yang dihasilkan kurang homogen, hal ini disebabkan karena keterbatasan alat yang dimiliki oleh pelaku usaha ini. Tetapi secara keseluruhan, proses pembuatan olahan otak-otak ini mendapatkan apresiasi yang baik dan memuaskan pelaku usaha UMKM “Ahmadi Kuliner”. Diharapkan nantinya produk-produk yang telah dihasilkan ini lebih berkembang kedepannya, sehingga tidak hanya disukai oleh masyarakat/konsumen, tetapi dapat meningkatkan lapangan kerja dan pendapatan ekonomi pelaku usaha tersebut.

Tabel 1. Tingkat keberhasilan kegiatan

No.	Pretest	Posttest
1.	Peserta kurang mengetahui manfaat mengkonsumsi daging ikan	Peserta dapat memahami dengan baik manfaat mengkonsumsi daging ikan
2.	Peserta belum mengetahui inovasi pengembangan produk otak-otak ikan	Peserta sudah mengetahui mengetahui inovasi pengembangan produk otak-otak ikan
3.	Peserta belum mengetahui teknik pengemasan/ <i>packaging</i> dan pelabelan dengan baik	Peserta sudah mengetahui teknik pengemasan/ <i>packaging</i> dan pelabelan dengan baik
4.	Peserta kurang mengetahui teknik promosi dan pemasaran yang baik	Peserta sudah dapat mengetahui teknik promosi dan pemasaran yang baik

Berdasarkan tabel 1 diatas dapat dilihat tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian. Dari pretest dan posttest yang diberikan, para peserta telah memahami dengan baik materi dan pelatihan yang diberikan. Dimana terjadi peningkatan pemahaman peserta sebanyak 85% dari awalnya hanya 15% yang mengetahui tentang pemanfaatan dan inovasi pengembangan olahan produk perikanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan pada kelompok Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Ahmadi Kuliner di Desa Pulau Lawas Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar, Riau berjalan dengan lancar dan sukses. Dimana peserta sebagai pelaku pelaku usaha sangat antusias

dan bersemangat dalam pelatihan inovasi pengembangan olahan produk pembuatan otak-otak ikan berbahan baku sumberdaya alam yang banyak terdapat di desa tersebut yaitu ikan patin. UMKM Ahmadi kuliner tidak hanya dapat menciptakan otak-otak ikan patin sebagai produk jajanan sehat tetapi juga dapat menciptakan gemar makan ikan bagi masyarakat. Dengan rasanya yang enak, dan pemasaran produk yang baik, diharapkan produk UMKM Ahmadi Kuliner dapat dikenal masyarakat dengan jangkauan pemasaran yang lebih luas, sehingga pendapatan ekonomi anggota UMKM juga meningkat.

Saran dari kegiatan ini diharapkan nantinya mitra usaha UMKM Ahmadi Kuliner dapat berkembang lebih baik lagi dengan peralatan yang lebih canggih berupa mesin, sehingga produk yang dihasilkan lebih seragam dan homogen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, F. D., Hardjanto, I., & Hayat, A. (2016). Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal dan Potensi Internal (Studi Kasus pada Kelompok Usaha “Emping Jagung” di Kelurahan Pandanwangi Kecamatan Blimbing, Kota Malang). *Jurnal Administrasi Publik (JAP)*, 1(6), 1286-1295.
- Berawi, K. N., Wahyudo, R., & Pratama, A. A. (2019). Potensi Terapi Moringa oleifera (Kelor) pada Penyakit Degeneratif. *JK Unila*, 3 (1).
- Dani, B. Y. D., Wahidah, B. F., & Syaifudin, A. (2019). Etnobotani Tanaman Kelor (*Moringa olifera* Lam.) di Desa Kedungbulus Gembong Pati. *Journal of Biology and Applied Biology*, 2: 44-52.
- Fauzi, G. I. (2021). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Tingkat Kesukaan Otak Ikan Lele. *Jurnal Akuatik*, 2(1), 58-68.
- Fuadi, S. D., Akhyadi, A. S., & Saripah, I. (2021). Systematic Review: Strategi Pemberdayaan Pelaku UMKM Menuju Ekonomi Digital Melalui Aksi Sosial. *DIKLUS: Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 5(1).
- Iriani, D., Sari, N. I., Hasan, B., & Septyanti, E. (2021). Pemberdayaan UMK Mina Sejahtera (Sun Ti Sukaku) dalam inovasi Mi Badoghak dan Mi Bakso Ikan Kuah Rempah sebagai produk unggulan daerah yang bernilai Ekonomi. *Unri Conference Series: Community Engagement 3*: 611-615. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.611-615>
- Iriani, D., Hasan, B., & Septyanti, E. (2022a). Peningkatan Kualitas Produk Unggulan Bakso Ikan Pada UMK Mina Sejahtera (*Sunti Sukaku*). *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 28(3), 295-298.
- Iriani, D., Anggita S. A., & Ariza., T. (2022b). Kelayakan Usaha Mie Badhogak Pada UMK Mina Sejahtera. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8 (18), 145-153.
- Iriani, D., Hasan, B., & Septyanti, E., (2022c). *Mengenai Pulau Lawas dan UMK Mina Sejahtera*. Penerbit Haura Utama, ISBN 9786234921199, 52, 295-298
- Karim, M., Susilowati, A., & Asnidar. (2013). Tingkat kesukaan konsumen terhadap otak-otak dengan bahan baku ikan berbeda. *Jurnal Balik Diwa Sains dan Teknologi*. 4(1): 25-31.
- Kusuma, U. P., & Herawati, T. (2022). Evaluasi Nilai Gizi dan Sensori Produk Cakwan dari Ikan Patin (*Pangasius* Sp.). *Akuatika Indonesia*, 7(2), 57-67.
- Sofia, L. A, & Yunita, R. (2021). Perluasan pasar produk olahan ikan lele melalui perbaikan kemasan dan promosi online. *Jurnal Inovasi Pengabdian kepada Masyarakat (JIPEMAS)*, 5 (1), 58-70.
- Suyadi. S., & Suryani, S. (2018). Analisis Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Bengkalis-Riau. *Jurnal Ekonomi KIAT*, 29(1). 1-10
- Viji, P., Tanuja, S., Ninan, G., Lalitha, K. V., Zynudheen, A. A., Binsi, P. K., & Srinivasagopal, T. K. (2015). Biochemical, Textural, Microbiological and Sensory Attributes of Gutted and Ungutted Sutchi Catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*) stored in ice. *J Food Sci. Technol*, 52(6), 3312-3321.
- Yahya, S. D., & Astuty, H. (2021). PKM Pengelolaan UMKM Otak-Otak Ikan Tenggiri Pelabuhan Paotere Kecamatan Ujung Tanah Makassar. *GLOBAL ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 1, No. 2. 119-130.