

Nanggroe : Jurnal Pengabdian Cendikia
Volume 3, Nomor 6, September 2024, Halaman 78-82
Licensed by CC BY-SA 4.0
ISSN: 2986-7002
DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.13729492>

Strategi Inovatif Pengolahan Dimsum Ikan Patin Guna Pemberdayaan UMKM Desa Katipo Pura

**Zulkifli¹, Noval Kurniawan², Elden Chaesa Sihombing³, Tiara Kencana Putri Deza⁴, Jessy Fitrianti^{4*},
Rahmaini⁵, Onni Fanya Nabilah⁵, Sry Rohayu⁶, Desi Yuliana Fitri¹, Azra Andiwinata⁷, Christian
Ebenezer Banjarnahor⁸**

¹Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

²Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau

³Fakultas Teknik, Universitas Riau

⁴Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau

⁵Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau

⁶Fakultas Hukum, Universitas Riau

⁷Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

⁸Fakultas Teknik, Universitas Riau

*Email: jessy.fitrianti@student.unri.ac.id

Abstrak

Kuliah Kerja Nyata merupakan salah satu bentuk kegiatan ekstrakurikuler berupa pengabdian yang dilaksanakan dengan periode dan daerah tertentu atas dasar memadukan tridharma perguruan tinggi. Pengabdian mahasiswa dilakukan melalui kolaborasi antara perguruan tinggi Universitas Riau dan masyarakat Desa Katipo Pura, Kecamatan Peranap, Kabupaten Indragiri Hulu. Mahasiswa sebagai agen pembawa perubahan, membantu mengembangkan potensi SDA dan SDM yang ada pada Desa Katipo Pura, salah satunya dalam sektor pemberdayaan UMKM. Desa Katipo Pura merupakan desa dipinggir sungai, sehingga banyak masyarakat yang berprofesi sebagai nelayan dan pedagang ikan, namun sulit mendapatkan koneksi internet yang baik sehingga terlambat dalam mendapatkan informasi terbaru. Oleh karena itu, tujuan dilakukannya kegiatan pengabdian ini salah satunya yaitu sosialisasi Dimsum berbahan dasar Ikan Patin. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan ilmu dan inovasi baru kepada masyarakat Desa Katipo Pura dalam mengolah potensi SDA guna meningkatkan UMKM Desa mengenai usaha makanan yang tidak hanya lezat dan trending namun juga sehat. Hasil dari pengabdian ini membuktikan bahwa ternyata masyarakat bersemangat dalam meningkatkan UMKM, namun mereka membutuhkan ilmu baru dalam bentruk insfrastruktur yang baik seperti koneksi internet yang lancar agar menjadi desa yang maju.

Kata kunci: Dimsum; Ikan Patin; pemberdayaan UMKM; terupdate; insfrastruktur

Abstrack

Community Service Lecture is a form of extracurricular activity in the form of community service carried out with a certain period and area on the basis of integrating the tridharma of higher education. Student community service is carried out through collaboration between the University of Riau and the community of Katipo Pura Village, Peranap District, Indragiri Hulu Regency. Students as agents of change, help develop the potential of natural resources and human resources in Katipo Pura Village, one of which is in the MSME empowerment sector. Katipo Pura Village is a village on the banks of the river, so many people work as fishermen and fish traders, but it is difficult to get a good internet connection so that they are late in getting the latest information. Therefore, one of the objectives of this community service activity is the socialization of Dimsum made from Patin Fish. This community service aims to provide new knowledge and innovation to the community of Katipo Pura Village in processing natural resource potential in order to improve Village MSMEs regarding food businesses that are not only delicious and trending but also healthy. The results of this service prove that the community is enthusiastic about improving MSMEs, but they need new knowledge in the form of good infrastructure such as smooth internet connections to become an advanced village.

Keywords: Dimsum; Patin Fish; MSME empowerment; updated; infrastructure

Article Info

Received date: 21 Agustus 2024

Revised date: 01 September 2024

Accepted date: 07 September 2024

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia yang berada di antara dua samudera dan dua benua, sehingga memiliki keunikan dalam jenis perairan yang ada di Indonesia. Wilayah perairan Indonesia tersebut termasuk perairan laut dan perairan umum seperti sungai, danau, waduk, empang, rawa, tambak, dan sumur, sehingga tidak heran jika Indonesia unggul dalam sektor perikanan. Perikanan merupakan subsektor pertanian yang mempunyai prospek yang cukup besar untuk dikembangkan. (Wisudo, 2014). Pertumbuhan subsektor perikanan Indonesia pada triwulan III tahun 2011 mencapai sebesar 6,11% (Bank Indonesia, 2011) yang tentunya dapat meningkatkan UMKM disebuah wilayah jika dapat dikelola dengan baik.

Provinsi Riau merupakan salah satu daerah yang menjadi sentra pengembangan komoditas ikan patin di Indonesia. Dari 12 kabupaten/kota yang ada di Provinsi Riau, Kabupaten Indragiri Hulu merupakan salah satu dari tujuh kabupaten/kota yang ditetapkan sebagai kawasan minapolitan. Kabupaten Indragiri Hulu mempunyai luas perairan umum sebesar 36.015 ha, yang terdiri atas danau 1.449 ha, sungai 9.095 ha, dan rawa-rawa 25.471 ha dan sangat cocok untuk pengembangan ikan patin. Namun, usaha budi daya ikan patin mempunyai beberapa permasalahan, antara lain harga yang fluktuasi, mahalnya harga pakan dan kurangnya teknologi pembuatan pakan (Hayandani et al., 2013). Salah satu factor penghambat lainnya yaitu SDM yang masih minim akan pengetahuan dan pengalaman bagaimana cara mengelola UMKM dengan optimal dan maksimal. Salah satu tips dalam mengelola UMKM yang berkualitas yaitu melekat teknologi.

Pada era globalisasi saat sekarang ini, menyebabkan pesatnya perkembangan teknologi dari berbagai aspek. Jika kita tidak dapat menyesuaikan diri dengan perkembangan tersebut, kita akan mengalami kemunduran signifikan dan menghadapi kesulitan dalam bersaing, baik dalam aspek informasi maupun pekerjaan (Lukman et al., 2017). Teknologi pada dasarnya, memainkan peran penting dalam memfasilitasi kemajuan kehidupan Masyarakat terutama didaerah pedesaan guna memajukan dan mewujudkan desa yang tidak hanya maju namun juga *ter-update*. Untuk mewujudkan hal demikian tentunya tidak terlepas dari infrastruktur yang ada pada desa tersebut, seperti pengadaan *tower signal* yang mendukung dalam mengakses internet karena internet adalah salah satu kunci dari penghubung kita dalam mendapatkan informasi dengan cepat dan yang *ter-update*.

Desa Katipo Pura merupakan suatu desa yang berada di pinggir Sungai, sehingga banyak Masyarakatnya yang berprofesi menjadi pelayan dan menjual hasil tangkapannya. Namun minimnya infrastruktur yang ada didesa maupun disekitar desa yang seperti tower sinyal, menyebabkan masyarakat desa Katipo Pura sulit dalam mengakses internet sehingga masih tergolong tertinggal dibandingkan desa lain. Dibalik ketertinggalan tersebut, Masyarakat desa Katipo Pura memiliki semangat dagang yang tinggi bahkan hampir disetiap rumah memiliki usaha sendiri sehingga dapat memudahkan meningkatkan UMKM di desa ini. Oleh karena itu, tujuan diadakannya kegiatan pengabdian ini yaitu sebagai pemberdayaan UMKM desa Katipo Pura dengan melakukan pemberian ilmu pengelolaan potensi ikan daerah yaitu ikan patin yang dijadikan bahan dasar dari kuliner negara China yaitu Dimsum.

Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) adalah salah satu jenis ikan air tawar dengan nilai ekonomis tinggi yang dapat diolah menjadi produk yang lebih hemat biaya dan banyak dikonsumsi di Indonesia karena rasanya lezat, enak, gurih serta lembut sehingga ikan patin dapat dijadikan alternatif pengganti bahan baku dalam pembuatan siomay. Selain itu, ikan patin merupakan salah satu ikan yang paling banyak diterima masyarakat karena ketersediaan dan harganya yang relatif murah dibandingkan ikan tenggiri dan ikan gabus (Ramadhani et al., 2023). Kandungan gizi ikan patin dalam 100 gram mengandung energi sebesar 132 kal, protein 17 g, lemak 6,6 g, karbohidrat 1,1 g, air 74,4 g dan zat besi 1,6 g.

Ikan patin termasuk ikan yang mudah diolah menjadi berbagai macam produk perikanan, salah satunya adalah dim sum. Dim sum adalah makanan khas dari negeri China dan memang sangat menggugah selera. Berasal dari bahasa kanton yang artinya makanan ringan yang dikukus, dim sum biasa disajikan dengan saus sambal sebagai penikmat rasa. Dim sum makanan kecil yang memiliki nilai zat gizi tinggi ini biasanya diisi dengan daging, ayam, ikan, udang, buah-buahan, dan sayur-sayuran. Kepopuleran dim sum di Indonesia cukup luas, sangat diminati dan digemari oleh masyarakat Indonesia. (Abraham Manik1), Dewita2), 2020)

Dimsum biasanya dikemas dalam *cup* dan diberi saos khusus. Karena harga dan cara membuatnya yang mudah, kami memilih Dimsum sebagai pemberdayaan UMKM desa Katipo Pura namun di inovasikan dengan bahan dasar Ikan khas Indragiri Hulu yaitu ikan Patin.

Sejauh ini belum diketahui penerimaan konsumen terhadap dim sum ikan patin di desa Katipo Pura sehingga diperlukannya penelitian tentang minat Masyarakat terhadap makanan dimsum dan barulah mencari tahu seberapa tinggi minat Masyarakat untuk menjual dimsum sebagai pemberdayaan UMKM didesa Katipo Pura.

METODE PENERAPAN

Waktu dan Lokasi Pengabdian

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2024 di halaman rumah salah satu RT di desa Katipo Pura Kecamatan Peranap Kabupaten Indragiri Hulu

Metode

Kegiatan yang dilakukan meliputi sosialisasi keunggulan dari Dimsum Ikan Patin beserta praktik pembuatannya. Target Masyarakat yang kami tuju yaitu para Perempuan desa Katipo Pura dari golongan remaja dan dewasa. Kegiatan ini tidak hanya sekedar sosialisasi dan praktek memasak saja, namun juga melakukan penelitian seberapa besar antusiasme Masyarakat tentang pemberdayaan UMKM desa Katipo Pura. Disana, kami membandingkan antara dua golongan yaitu golongan remaja dan dewasa.

Agar Masyarakat mendapatkan informasi jadwal sosialisasi, mahasiswa kukerta membuat poster ajakan yang diperlihatkan kepada Masyarakat yang ditemui serta di *share* pada media social.



Gambar 1. Poster ajakan menghadiri Sosialisasi Dimsum Ikan Patin

Adapun urutan kegiatan ini yaitu:

1. Pengenalan apa itu Dimsum
2. Alasan mengapa memilih Ikan Patin sebagai bahan dasar Dimsum
3. Praktek memasak Dimsum
4. Sesi tanya jawab
5. Makan Dimsum bersama dan berbagi bekal Dimsum kepada Masyarakat yang hadir

Cara pembuatan Dimsum ikan Patin yaitu sebagai berikut.

Alat dan Bahan

a). Alat :

- Dandang
- Baskom
- Blender
- Pisau
- Talenan
- Sendok

b). Bahan :

- 2 ekor Ikan Patin
- Tepung Tapioka

- Tepung Maizena
- 100 gr Wortel
- 2 Batang Daun bawang
- 3 butir telur
- Lada secukupnya
- Garam secukupnya
- Penyedap secukupnya
- Kulit Dimsum/siomay

Langkah Pembuatan

1. Langkah pertama, Ikan Patin di pisahkan dari kulit, tulang, kepala, dan isi perut. Yang hanya di ambil adalah dagingnya saja
2. Langkah kedua, potong dan cuci daging sampai bersih dan di lumatkan menggunakan blender dengan air secukupnya
3. Langkah ketiga, daging ikan yang sudah halus dimasukkan kedalam wadah beri bahan pengikat seperti tepung dan telur, aduk sampai merata
4. Langkah keempat, diberikan seasoning seperti Lada, garam, penyedap serta bahan tambahan wortel parut dan daun bawang yang sudah di potong halus
5. Langkah kelima, disiapkan kulit dimsum lalu bentuk dimsum sesuai selera dan di taburi parutan wortel secukupnya di atas adonan sebagai topping
6. Langkah keenam, kukus dimsum selama 10-15 menit sampai dimsum benar benar masak
7. Sajikan dimsum, dalam keadaan hangat dengan di dampingi saus sambal
8. Dimsum siap dinikmati.



(a)



(b)



(c)

Gambar 2. (a) Pengenalan Dimsum Ikan Patin oleh mahasiswa Kukerta, (b) Praktek memasak Dimsum Ikan Patin, (c) Sesi Foto bersama dan pembagian bekal Dimsum Ikan Patin kepada Masyarakat yang mengikuti sosialisasi Dimsum Ikan Patin

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Sosialisasi pembuatan Dimsum Ikan Patin dilaksanakan bertepatan pada hari libur yaitu Minggu, 4 Agustus 2024 sehingga Masyarakat yang datang lumayan ramai. Dalam kegiatan pengabdian ini, mahasiswa Kukerta mendapatkan informasi ternyata hanya beberapa Masyarakat yang mengenal Dimsum dikarenakan terlambatnya mendapatkan informasi *trending* disebabkan karena beberapa factor salah satunya insfrastuktur seperti *tower signal* belum memadai. Namun, walaupun demikian Masyarakat lebih merasa tertarik untuk membuat dimsum terutama dimsum ikan patin dikarenakan cara pembuatan yang mudah dan harganya ikan yang murah serta mudah ditemukan disekitar desa Katipo Pura. Tidak hanya murah dan mudah ditemukan, mengonsumsi ikan patin tentunya juga sangat baik karena banyak gizi yang ada didalamnya sehingga Dimsum juga dapat menjadi makanan yang lezat dan sehat. Sehingga hal tersebut memudahkan kami dalam memberikan saran pembuatan usaha Dimsum ikan Patin guna peningkatan dan pemberdayaan UMKM desa.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian yang dilakukan dalam kegiatan sosialisasi di desa Katipo Pura Kecamatan Peranap Kabupaten Indragiri Hulu, maka dapat disimpulkan bahwa: 1) Pengadaan dan pemeliharaan insfrastruktur sangat dibutuhkan didesa guna peningkatan UMKM desa, salah satunya yaitu pengadaan Tower Sinyal agar Masyarakat mudah dan cepat dalam mendapatkan informasi yang *ter-update* baik didalam maupun luar negeri. 2) Minat usaha yang tinggi tidak selalu menciptakan peningkatan UMKM disuatu desa, untuk itu perlu diadakanya pembekalan, pemberdayaan dan evaluasi minimal 1 bulan sekali agar lebih terarah dan mendapatkan kemajuan. 3) Membangun usaha kuliner tidak hanya mementingkan rasa dan tampilan, namun juga manfaat yang didapatkan dari suatu makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abraham Manik & Dewita, D. (2020). Study On The Consumer Acceptance To The Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) DIM SUM FORTIFIED BY BLUE-GREEN ALGAE (*Spirulina*). *Nature Microbiology*, 3(1), 641.
- Hayandani, S., Firdaus, M., & Rindayati, W. (2013). Di Kabupaten Indragiri Hulu Provinsi Riau. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 10(3), 137–145.
- Lukman, B., Salawati, F., Raffi, M., & Nova, S. (2017). Perkembangan Teknologi Kabupaten Bintan. *Jurnal Masyarakat Maritim*, 1(2), 1–6. <https://www.neliti.com/publications/327890>
- Ramadhani, W. P., Verawati, B., & Rizqi, E. R. (2023). *15190-Article Text-46724-1-10-20230530 (1)*. 2(2), 39–58.
- Wisudo. (2014). Wilayah Perairan Indonesia. *Modul Konservasi Sumberdaya Perairan*, 26–64.