

## UPAYA PENINGKATAN KUALITAS DAN POTENSI EKONOMI IKAN SALAI DI DESA KASANG BANGSAWAN: DENGAN *PARTICIPATORY ACTION RESEARCH*

Andi Irfan<sup>1</sup>, Dessyka Febria<sup>2</sup>, Sri Hardianti<sup>3</sup>, Indrawati<sup>4</sup>

<sup>1</sup>UIN Sultan Syarif Kasim Pekanbaru, Indonesia

<sup>2,3,4</sup>Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai, Bangkinang, Indonesia

*e-mail*: dessyka@Universitaspahlawan.ac.id

### Abstrak

Artikel ini memberikan gambaran tentang peningkatan kualitas ikan salai dan potensi ekonomi ikan salai. Kearifan lokal yang masih ada di Desa Kasang Bangsawan adalah menyalai ikan atau ikan salai. Pengolahan ikan menjadi ikan salai masih dilakukan secara tradisional, proses pemasarannya juga masih belum dikemas dengan baik, sehingga ikan salai akan mudah terkontaminasi dengan debu, lalat dan bakteri lainnya. Kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pentingnya menjaga sanitasi pengolahan makanan, maka perlu diberikan edukasi kepada masyarakat. Pengolahan makanan akan berdampak pada kualitas makanan yang akan dibuat. Jika pengolahan makanan sesuai dengan SOP disertai dengan penerapan hygiene, maka akan menghasilkan makanan yang baik dan berkualitas begitupun jika sebaliknya. Kegiatan pengabdian kepada ini menggunakan pendekatan *Participation Action Research* (PAR), yaitu memberikan penyuluhan langsung kepada masyarakat disertai dengan sesi diskusi dan tanya jawab tentang upaya peningkatan kualitas ikan salai dan potensi ekonomi ikan salai. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pengolahan ikan yang baik dan penyimpanan produk yang baik, sehingga ikan salai memiliki nilai ekonomi dan pada akhirnya dapat membantu perekonomian masyarakat desa Kasang Bangsawan.

**Kata kunci:** Peningkatan Kualitas, Potensi Ekonomi, Ikan Salai

### Abstract

This article provides an overview of improving the quality of smoked fish and the economic potential of smoked fish. The local wisdom that still exists in Kasang Bangsawan Village is smoking smoked fish or smoked fish. Processing of fish into smoked fish is still carried out traditionally, the marketing process is still not packaged properly, so that smoked fish will easily be contaminated with dust, flies and other bacteria. Lack of public knowledge about the importance of maintaining food processing sanitation, it is necessary to provide education to the community. Food processing will have an impact on the quality of the food to be made. If food processing is in accordance with the SOP accompanied by the application of hygiene, it will produce good and quality food and vice versa. This service activity uses the Participation Action Research (PAR) approach, namely providing direct counseling to the community accompanied by discussion and question and answer sessions about efforts to improve the quality of smoked fish and the economic potential of smoked fish. This service activity is expected to increase public awareness about good fish processing and good product storage, so that smoked fish has economic value and can ultimately help the economy of the Kasang Bangsawan village community.

**Keywords:** Improvement of Quality, Economic Potential, Smoked Fish

### PENDAHULUAN

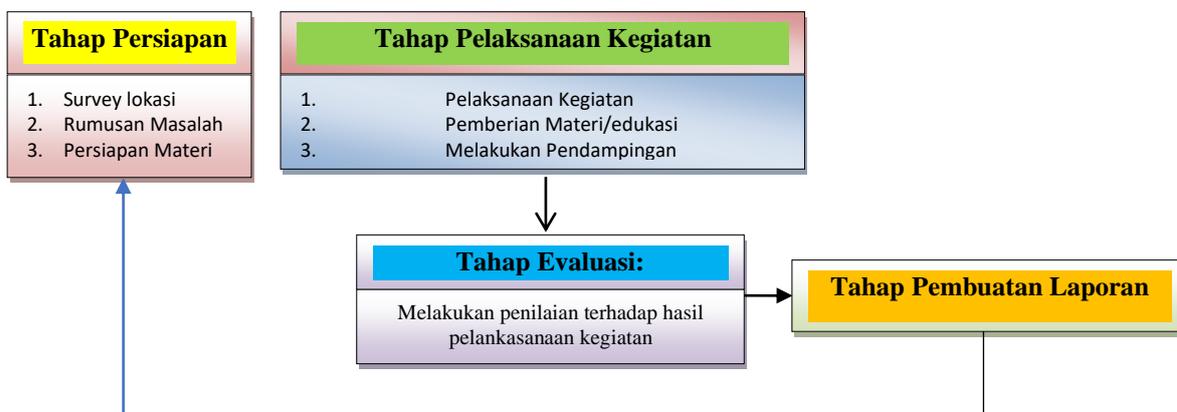
Kasang Bangsawan adalah salah satu desa yang terdapat di kecamatan Pujud Kabupaten Rokan Hilir. Desa Kasang Bangsawan memiliki luas wilayah 8.400 hektar yang terdiri dari Kawasan rendah dan rawa-rawa. Sebagian mata pencaharian masyarakat Desa Kasang Bangsawan bekerja sebagai nelayan. Kearifan lokal yang masih dilakukan sampai sekarang yaitu salah satunya mengolah ikan menjadi ikan salai. Pengolahan ikan menjadi ikan salai masih dilakukan secara tradisional, proses pemasarannya juga masih belum dikemas dengan baik, sehingga ikan salai akan mudah terkontaminasi dengan debu, lalat dan bakteri lainnya. Andayani & Setyaningsih (2021) juga menjelaskan bahwa dalam pengolahan makanan penjamu harus memperhatikan standar operasional prosedur (SOP) hygiene sanitasi pengolahan makanan agar tidak terjadinya pencemaran pada makanan. Upaya meningkatkan personal hygiene juga perlu kita lakukan (Irfan dkk., 2022)

Pengolahan makanan akan berdampak pada kualitas makanan yang akan dibuat. Jika pengolahan makanan sesuai dengan SOP disertai dengan penerapan higiene, maka akan menghasilkan makanan yang baik dan berkualitas begitupun jika sebaliknya Auliya & Aprilia (2017). Rakhmawati (2015) juga menjelaskan bahwa higiene berpengaruh dalam menjamin kesehatan dan keamanan makanan pada saat dikonsumsi oleh konsumen. Pengetahuan mengenai pengaruh higiene dalam pengolahan makanan di dapur sangatlah penting. Mulyani (2017) menjelaskan bahwa kurangnya pengetahuan sikap dan perilaku pengolah makanan akan mempengaruhi kualitas makanan. Mencari dan memahami informasi tentang Kesehatan dan lingkungan perlu ditingkatkan untuk meningkatkan kesehatan masyarakat (Febria dkk., 2022). Berdasarkan wawancara di lapangan ditemukan bahwa masyarakat tidak mengetahui tentang pentingnya menjaga kebersihan dalam mengolah ikan dan dampak yang akan ditimbulkan bagi Kesehatan jika makanan tidak dikelola dengan baik.

Proses pemasaran ikan salai masih secara sederhana yaitu dijual dipasar rakyat. Bodendorf & Lang (2009) menyebutkan bahwa di Era Industri masyarakat juga bisa mempromosikan hasil usahanya menggunakan sosial media. (Purwana dkk., 2017) menyebutkan sudah hampir semua pelaku usaha menggunakan sosial media untuk menjual hasil produk dan masyarakat juga menggunakan media online untuk mencari informasi. Kurangnya pengetahuan masyarakat, maka perlu melakukan sosialisasi agar terciptanya suatu produk yang bersih dan berkualitas serta mempunyai nilai jual yang tinggi sehingga mudah untuk dipasarkan secara langsung maupun online. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan ikan salai yang berkualitas dan memiliki harga jual yang tinggi sehingga meningkatkan derajat kesehatan masyarakat dan pendapatan keluarga.

## METODE

Pendekatan *Participation Action Research* (PAR) digunakan dalam kegiatan pengabdian ini. Sasaran dalam kegiatan ini adalah masyarakat di Kasang Bangsawan Kecamatan Pujud Kabupaten Rokan Hilir. Tahapan kegiatan dapat dilihat pada gambar 1 sebagai berikut:



**Bagan 1.** Kerangka Pemecahan Masalah

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Kasang Bangsawan menjadi tempat kegiatan pengabdian dengan tema peningkatan kualitas dan potensi ekonomi ikan salai di desa kasang bangsawan dengan Pendekatan PAR, tim sudah melakukan koordinasi dengan kepala Desa kasang Bangsawan pada bulan Agustus 2022. Kepala Desa menyambut dengan baik tentang rencana kegiatan. Kegiatan dilakukan pada hari kamis 23 Februari 2023 di aula kantor desa Kasang Bangsawan yang dihadiri 20 orang. Masyarakat sangat antusias dalam mendengarkan informasi yang disampaikan pemateri.

Materi yang dijelaskan adalah tentang proses pengolahan dengan memperhatikan hygiene sanitasi dan bagaimana proses pengemasan yang baik, sehingga bisa dijual dipusat ole-ole atau secara online. Menurut Irfan dkk (2022) dalam pemasaran ada tiga yang harus diperhatikan yaitu pendaftaran dan membuka toko, menambahkan katalog produk, dan menerima pesanan dari konsumen. Kemudian menyarankan pihak pemerintahan desa untuk membantu dalam pemasaran produk yang dihasilkan oleh masyarakat. Masyarakat sangat antusias mendengarkan penjelasan tentang pengolahan ikan salai

yang bersih dan memiliki harga jual yang tinggi. Pemeliharaan sanitasi dan kebersihan dalam pengolahan ikan salai sebagai upaya dalam pencegahan penyakit yang disebabkan oleh makanan. Dari sesi tanya jawab masih banyak masyarakat menanyakan bagaimana cara memasarkan produk secara cepat. Masyarakat juga bertanya tentang dampak terhadap Kesehatan jika pengolahan makanan tidak diolah dengan baik. Pemateri menjelaskan bahwa jika makanan tidak diolah dengan baik akan menimbulkan penyakit dan bisa menyebabkan kematian. Pemateri juga membantu masyarakat dalam membuat logo untuk kemasan ikan salai sehingga kemasan ikan salai menjadi lebih menarik pembeli.

Pengolahan ikan tanpa dicuci dan ikan yang sudah dibuang isi perutnya akan disusun langsung di tempat yang sudah disediakan. Masyarakat tidak mengetahui jika dalam pengolahan suatu makanan tidak dilakukan dengan baik akan berdampak terhadap Kesehatan manusia. Salah satu warga berharap desa akan membantu menyediakan tempat pengasapan yang baik sehingga menghasilkan ikan salai yang berkualitas.



**Gambar 1.** Proses Pembersihan Isi Perut Ikan



**Gambar 2.** Logo Kemasan Ikan Salai

Selain itu warga juga menanyakan tentang bagaimana pemasaran yang cepat. Sebelum proses pemasaran, warga harus memperhatikan kualitas dari ikan salai dan cara pengemasan ikan salai. Upaya yang bisa dilakukan adalah membersihkan ikan sebelum dilakukan pengasapan dan memperbaiki kemasan ikan salai seperti dikemas diberi logo, sehingga menarik pembeli. Selain itu, pemasaran juga dilakukan secara online agar lebih luas lagi pemasarannya. Dengan memperhatikan hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan akan meningkatkan kualitas ikan salai. Dengan pemasaran secara online akan meningkatkan perekonomian masyarakat.

## SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dengan tema “peningkatan kualitas dan potensi ekonomi ikan salai di desa Kasang Bangsawan sudah terlaksana dengan baik. Dalam pemberian informasi peserta menyimak dengan baik materi yang disampaikan dan peserta aktif dalam diskusi tanya jawab. Hasil kegiatan pengabdian ini juga dapat membantu para pengusaha ikan salai dalam memperkenalkan ikan salai yang diolah secara luas melalui media sosial serta membantu masyarakat mengetahui cara pengolahan ikan salai yang baik dan meningkatkan pendapatan keluarga.

## SARAN

Disarankan kepada pemerintahan desa untuk melakukan pemantauan dan tindakan berkelanjutan agar program pengabdian masyarakat ini bisa terus berlanjut dan kepada pelaku usaha terus berinovasi dalam pengolahan ikan salai sehingga dapat menambah nilai jual dan disarankan kepada masyarakat untuk terus memperluas wawasan mereka dengan menggali informasi dari berbagai media untuk mengelola potensi desa yang ada.

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terimakasih kepada LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dan kepala Desa serta masyarakat yang mendukung kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kasang Bangsawan.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Andayani, S. W., & Setyaningsih, R. (2021). Efektivitas Penggunaan Standar Operasional Prosedur Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan. *Science Tech: Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 7(1), 8–14.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2017). Pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap Kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan pariwisata*, 2(2).
- Bodendorf, F., & Lang, F. (2009). Automated Services for Market-Based E-Commerce Transactions. *Proceedings of the International MultiConference of Engineers and Computer Scientists*, 1, 18–20.
- Febria, D., Irfan, A., Indrawati, I., & Tasriani, T. (2022). MEMBANGUN KESADARAN MASYARAKAT DALAM PEMELIHARAAN SANITASI LINGKUNGAN DI DESA BATU BELAH. *COVIT (Community Service of Health)*, 2(2), Art. 2. <https://doi.org/10.31004/covit.v2i2.9375>
- Irfan, A., Febria, D., Wulandari, R., & Fadilah, S. A. (2022). Participatory Action Research: Peningkatan Potensi Ekonomi Itak Kalamai Produk Khas Masyarakat Pujud. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 181–187.
- Mulyani, R. (2017). Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, 10(1), 6–12.
- Purwana, D., Rahmi, R., & Aditya, S. (2017). Pemanfaatan digital marketing bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Kelurahan Malaka Sari, Duren Sawit. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani (JPMM)*, 1(1), 1–17.
- Rakhmawati, N. (2015). Peranan hygiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di hotel brongto yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6(1).