

PENGEMBANGAN USAHA KELOMPOK WANITA TANI MERBAU DESA SALO TIMUR MELALUI DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL KAMPAR PATIN KELOR

Nur Afrinis¹, Nur Hidayah Sari², Deddy Gusman³

¹) Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

²) Program Studi S1 Bahasa Inggris, Fakultas Ilmu Keguruan Pendidikan,
Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

²) Program Studi S1 Teknik Informatika, Fakultas Teknik, Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
e-mail: afrinis.eva@gmail.com

Abstrak

Ikan patin dan kelor merupakan pangan lokal yang banyak terdapat di Kampar. Kelompok Wanita Tani (KWT) Merbau merupakan salah satu KWT yang bergerak dibidang budidaya kelor. Mitra memiliki banyak daun kelor segar tetapi pengolahannya belum optimal karena kurangnya peralatan produksi dan pengetahuan dalam pengolahan pasca panen, kemasan sederhana dan penjualan hanya terbatas didesa dan pasar. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah kelor menjadi produk bernilai jual tinggi, kemasan produk yang menarik dan pemasaran yang luas sehingga diharapkan mampu meningkatkan pendapatan atau perekonomian mitra. Adapun permasalahan mitra adalah: (1) Rendahnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah daun kelor menjadi produk yang bernilai jual tinggi (2) Pendapatan mitra masih rendah (3) Belum bervariasinya olahan produk kelor (4) Penggunaan teknologi pengolahan kelor pasca panen masih sederhana (5)Kemasan produk masih sederhana, belum ada PIRT dan sertifikasi halal (6)Pemasaran yang terbatas. Solusi yang ditawarkan (1)Memberikan penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk berbahan patin dan kelor (2) Pemberian alat pengaduk adonan, mesin pembuat mie, dan sealer (3)Pengemasan produk yang menarik, ada label gizi, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa. Ada PIRT dan sertifikat halal, (4)Perluasan pemasaran secara online.Luaran yang ingin dicapai: (1)Meningkatnya pengetahuan mitra tentang kelor dan patin, (2)Meningkatnya keterampilan mitra membuat produk berbahan kelor dan patin (3) Meningkatnya pendapatan mitra, (4)Adanya produk olahan patin kelor seperti nugget, abon dan mie patin kelor (5) Mesin pengaduk adonan dan pembuat mie dapat meningkatkan kualitas maupun kuantitas produk (6)Kemasan produk yang menarik disertai dengan label gizi, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa (7) Mitra mendapatkan NIB, PIRT dan sertifikasi halal (8) Semakin luasnya pemasaran menggunakan internet. Hasil kegiatan dipublikasi di Jurnal Nasional terakreditasi, media massa Nasional dan Youtube. Kegiatan melibatkan 2 mahasiswa yang akan direkognisi pada mata kuliah KKN 2 SKS dan Praktek Belajar Lapangan Gizi Masyarakat 4 SKS.

Kata kunci: Abon Patin Kelor, Ikan Patin, Kapasitas Ipteks, Kelor, Mie, Nugget, Pemasaran, Produksi.

Abstract

Patin fish and moringa are local foods that are widely available in Kampar. The Merbau Women's Farmers Group (KWT) is one of the KWTs engaged in Moringa cultivation. Mitra has a lot of fresh Moringa leaves but the processing is not optimal due to a lack of production equipment and knowledge in post-harvest processing, simple packaging and limited sales in villages and markets. The aim of this activity is to increase partners' knowledge and skills in processing moringa into products with high selling value, attractive product packaging and extensive marketing so that it is hoped that it will be able to increase partners' income or economy. The partners' problems are: (1) Low knowledge and skills of partners in processing Moringa leaves into products with high selling value (2) Partners' income is still low (3) There is not yet a variety of processed Moringa products (4) The use of post-harvest Moringa processing technology is still simple (5) Product packaging is still simple, there is no PIRT or halal certification (6) Limited marketing. The solutions offered are (1) Providing counseling and training on making products made from catfish and moringa (2) Providing dough mixers, noodle making machines and sealers (3) Attractive product packaging, with nutritional labels, production date and expiry date. There are PIRT and halal certificates, (4) Expansion of online marketing. Outcomes to be achieved: (1) Increased partner knowledge about moringa and catfish, (2) Increased partner skills in

making products made from moringa and catfish (3) Increased partner income, (4) Availability of processed Moringa catfish products such as nuggets, shredded meat and catfish noodles Moringa (5) Dough mixer and noodle making machines can improve product quality and quantity (6) Attractive product packaging accompanied by nutritional labels, production date and expiry date (7) Partners get NIB, PIRT and halal certification (8) More extensive marketing using the internet. The results of the activities are published in accredited National Journals, National mass media and YouTube. The activity involves 2 students who will be recognized in the 2 credit KKN and 4 credit Community Nutrition Field Study Practice courses.

Keywords: Catfish, Moringa, Shredded Moringa Catfish, Nuggets, Noodles, Production, Marketing, Science And Technology Capacity

PENDAHULUAN

Kabupaten Kampar merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Riau yang dikenal dengan ikan patin dan kelornya. Budidaya kelor di Kampar mulai digalakkan melalui kegiatan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Kampar bersama Balai Penelitian dan Pengembangan Teknologi Serat Tanaman Hutan untuk mendukung program Optimalisasi Cara Mandiri Pangan (OCU MAPAN). Dari program ini Kelompok Wanita Tani (KWT) diberikan pelatihan budidaya tanaman kelor dilahan pekarangan rumah dan lahan KWT. Tanaman kelor dipilih karena merupakan sayuran bergizi dan memiliki berbagai manfaat potensial (1). Kelor terbukti dapat mengatasi masalah gizi karena kandungan protein dan serat yang tinggi (2).

Mitra (KWT Merbau) yang berlokasi di desa Salo Timur, Kecamatan Salo, Kabupaten Kampar, Riau dipimpin oleh Dewi Sriyuliawati dan memiliki 10 anggota. KWT Merbau merupakan kumpulan Ibu Rumah Tangga yang bergerak dibidang budidaya kelor dan beberapa olahan kelor yang bersifat sederhana. Mitra menanam kelor dipekarangan rumah dan lahan KWT. Mitra memiliki banyak daun kelor segar tetapi pengolahannya belum optimal karena kurangnya peralatan produksi dan kurangnya pengetahuan dalam pengolahan pasca panen. Biasanya mitra hanya menjual daun kelor segar kepada PT.Mond Nature Lestari dan membuat produk seperti kerupuk dan stik kelor menggunakan alat sederhana dirumah berupa ampia sehingga hasil tidak optimal.

Adapun kegiatan mitra dapat dilihat dilihat dari gambar berikut:



Gambar 1. Aktivitas Kelompok Wanita Tani (KWT) Merbau

Selama ini hasil panen kelor yang didapatkan oleh mitra belum dimanfaatkan secara optimal karena mereka menjual dalam bentuk daun segar dan hanya sedikit yang diolah menjadi makanan. KWT membuat olahan kerupuk dan stik kelor secara kecil-kecilan dengan peralatan sederhana. Selain itu kemasan masih sederhana dan penjualan terbatas di desa dan pasar tradisional.

Tidak semua masyarakat menyukai daun kelor disebabkan karena rasa dan aroma kelor yang tidak terlalu enak. Oleh karena itu diperlukan inovasi agar masyarakat menyukai produk olahan kelor salah satunya yaitu dengan memanfaatkan potensi pangan lokal Kampar yang lain yaitu Ikan patin. Kabupaten Kampar merupakan salah satu penghasil ikan patin terbesar di Propinsi Riau. Selain kandungan gizi yang tinggi, harga ikan patin relative lebih murah dibandingkan dengan ikan yang lainnya. Penggabungan ikan patin sebagai sumber protein hewani dan kelor sebagai sumber protein nabati dan zat gizi mikro merupakan salah satu cara meningkatkan kualitas dan nilai gizi produk.

Usaha penggabungan potensi lokal Kampar patin dan kelor ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian KWT Merbau desa Salo Timur.

Permasalahan Mitra

Permasalahan yang dihadapi mitra:

- a. Rendahnya pengetahuan dan keterampilan KWT Merbau dalam mengolah produk berbahan kelor. Sebagian besar anggota berpendidikan SMP dan SMA. Terbatasnya IPTEKS yang dimiliki mitra menyebabkan mereka menjual daun kelor segar dan membuat produk sederhana seperti kerupuk dan stik kelor.
- b. Peralatan pasca panen yang dimiliki sederhana. Saat ini KWT membuat produk sederhana seperti kerupuk dan stik kelor. Peralatan yang digunakan untuk produksi produk ini masih sangat sederhana dan skala kecil. KWT membuat produk ini dengan cara tradisional menggunakan alat seadanya seperti ampia skala rumah tangga, sehingga produk yang dihasilkan tidak optimal.
- c. Pendapatan mitra masih rendah. Harga daun kelor segar Rp.15.000/kg. Rata-rata jumlah panen per bulan 160 kg setara dengan Rp. 2.400.000. Rata-rata pendapatan per orang Rp 240.000/bulan.
- d. Kemasan sederhana, tidak menarik dan belum adanya nomor induk berusaha/PIRT sehingga membuat pasar untuk kerupuk dan stik kelor tidak luas hanya konsumen lokal di sekitar desa saja.
- e. Pemasaran produk terbatas. KWT hanya menjual olahan kelor dalam bentuk kerupuk dan stik kelor kepada warga sekitar dan pasar tradisional padahal dengan memanfaatkan kemajuan teknologi mitra bisa memasarkan produk secara online.

Berdasarkan permasalahan, maka dilakukan empat upaya:

- a. Memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang pembuatan produk berbahan patin dan kelor. Memberikan motivasi mitra untuk berwirausaha dengan memanfaatkan kelor dan memberikan IPTEKS tata cara dan diversifikasi produk olahan kelor patin yang diminati masyarakat yaitu mie, nugget, dan abon patin kelor.
- b. Pemberian IPTEKS/alat untuk meningkatkan hasil produksi pasca panen mitra yaitu dengan memberikan mesin listrik pembuat stik dan mie, serta mesin pengadon.
- c. Pembuatan kemasan produk yang menarik dan pengurusan NIB. Desain kemasan yang menarik, berisi kandungan gizi, masa produksi dan expired date. Mitra akan dibantu dalam pengurusan NIB, PIRT dan sertifikat halal.
- d. Perluasan pemasaran produk secara online dengan cara pembuatan web/media sosial. Mitra akan diberikan pengetahuan dan cara untuk menjual produk secara online baik menggunakan market place, web atau menggunakan sosial media yang ada.

Tujuan dan manfaat kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah daur kelor menjadi produk bernilai jual tinggi seperti nugget, abon, dan mie patin kelor sehingga diharapkan mampu meningkatkan pendapatan atau perekonomian mitra. Diharapkan mitra mampu berwirausaha secara mandiri. Kegiatan PKM mendukung kegiatan MBKM di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai. Kegiatan PKM dibantu dua orang mahasiswa gizi. Mahasiswa akan membantu kegiatan pengabdian di lapangan selama proses PKM dilakukan. Kegiatan PKM berkaitan dengan IKU 2 (mahasiswa mendapatkan pengalaman diluar kampus), IKU 3 (dosen berkegiatan di luar kampus) dan IKU 5 (hasil kerja dosen digunakan oleh masyarakat).

METODE

a). Memberikan penyuluhan dan pelatihan (demonstrasi) pembuatan produk berbahan kelor dan patin yang bertujuan meningkatnya pengetahuan mitra tentang kelor dan patin serta meningkatnya keterampilan mitra membuat produk berbahan kelor dan patin, seperti nugget, abon dan mie patin kelor, b) Meningkatkan pendapatan mitra dengan cara membuat produk yang disukai oleh masyarakat seperti nugget, abon dan mie patin kelor yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan mitra, c) Meningkatkan variasi olahan kelor mejadi nugget, abon dan mie patin kelor, d) Memberikan mesin untuk membantu pengolahan pasca panen yaitu alat pengadon dan mesin listrik pembuatan mie dan stik, e) Mendesain kemasan produk yang lebih menarik yang disertai dengan label gizi, tanggal produksi dan expired date. Pemberian alat untuk pengemasan produk, berupa sealer, f) Pelatihan pemasaran menggunakan interner baik melalui media social, marketplace atau web.



Gambar 2. Alat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan pertama dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah pertemuan antara KWT Merbau dan dosen Pengabdian dari Universitas PahlawanTujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk memanfaatkan ikan patin dan kelor menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan berdaya saing, untuk mengurangi kejenuhan masyarakat dalam mengkonsumsi ikan patin dan kelor, untuk meningkatkan pendapatan KWT sebagai usaha mata pencaharian masyarakat, dan mengembangkan produk menjadi produk unggulan daerah yang berbasis ikan patin kelor.

Untuk pencapaian hal tersebut, maka aktifitas yang disajikan dalam penyuluhan dan pelatihan ini antara lain:

- Transfer teknologi tepat guna bidang pengolahan hasil perikanan kepada KWT sebagai pelaku usaha pengolahan ikan patin kelor
- Pemberian alat berupa mesin pengaduk/ mesin pengadon, mesin pembuat mie, mesin peniris minyak dan sealer untuk pengemasan
- Melatih keterampilan peserta dalam mengolah atau memanfaatkan daging ikan dan kelor dalam produk makanan jajanan (nugget, abon, mie dan kerupuk)
- Melatih analisis prospek usaha pengolahan sehingga menghasilkan rencana pengembangan usaha kedepan secara berkelanjutan.



Gambar 3. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian bersama KWT Merbau

1. Hasil Yang Dicapai

Hasil akhir yang dicapai dalam kegiatan ini, baik secara kuantitatif maupun kualitatif adalah:

- Jumlah peserta (KWT Merbau) yang telah dapat memproduksi produk makanan berbasis ikan patin kelor (nugget, abon, mie dan kerupuk)) cukup telah terwakili di Desa Salo, Kecamatan Salo Timur, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau.
- Transfer teknologi berupa pemberian alat seperti mesin pengadon, mesin peniris, sealer dan mesin pembuat mie.
- Warga belajar ini nantinya dapat berfungsi sebagai pionir atau sebagai percontohan bagi warga lainnya di daerahnya masing-masing. Warga belajar yang telah melalui memproduksi maupun dalam memasarkan produk.

- Hasnibar, Hamid dan Bathara (2014): Strategi Pemasaran Produk Olahan Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau.
- Maripal (2004): “Kajian Alat Pengasapan Ikan Sistem Terbuka dan tertutup” Buletin Teknik Pertanian Vol. 9 Nomor 1
- Muliono dedek, Zulkarnaini dan Yulinda Eni (2014): Analisis Sistem Pemasaran Ikan Patin Asap (*Pangasius Sutchi*) di Sentra Pengolahan Pasca Panen Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau
- Ramli M (2009): “Analisis Biaya Produksi dan Titik Impas Pengolahan Ikan Salai Patin, Kasus Usaha Soleha Berseri di Air Tiris Kampar” Jurnal Perikanan dan Kelautan 14,1 (2009) : 1-11
- Ramli M dan Anggarini Intan Putri (2012): Nilai Tambah Pengolahan Ikan Salai Patin, kasus di desa Pulau Gadang kecamatan kampar, kampar” Berkala Perikanan Terubuk, Vol. 40. No.2 Juli 2012, hlm 85 – 95