

REVITALISASI MASAKAN BUMBU ARSIK KHAS MANDAILING DALAM BENTUK SEDIAAN SERBUK SACHET

Jansen Silalahi¹, Khairina Nasution², Yosy Cinthya Eriwaty Silalahi³

¹Fakultas Farmasi, Universitas Sumatera Utara

²Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Sumatera Utara

³Fakultas Farmasi dan Ilmu Kesehatan, Universitas Sari Mutiara Indonesia

email: : jansen@usu.ac.id

Abstrak

Desa Aek Galoga merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Panyabungan, kabupaten Mandailing Natal, Sumatera Utara. Panyabungan mempunyai luas wilayah 25.977,43 Ha. Merupakan kecamatan yang penduduknya adalah petani ikan kolam paling banyak yaitu 220 petani ikan. Dan masyarakat yang ada di desa Aek Galoga rata-rata bermata pencaharian sebagai petani ikan kolam tawar, hanya sebagian kecil dari masyarakat yang ada di desa ini bekerja sebagai petani dan pegawai. Sehingga banyak ikan tawar yang diolah dengan masakan tradisional khas daerah setempat. Daerah Aek Galoga juga banyak di tanam tanaman hortikultura karena memiliki daerah yang tropis sehingga bumbu masak yang segar dengan mudah didapatkan. Rumah makan di desa Aek Galoga biasanya mengolah masakannya dengan cara sederhana dan memiliki kekhasannya tersendiri. Dengan adanya inovasi pengolahan bumbu masakan arsik khas Mandailing yang tahan lama diharapkan dapat menjadi produk baru bagi masyarakat Desa Aek Galoga sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat sekitarnya agar dapat keluar dari lingkaran kemiskinan yang sudah ada sejak lama. Kegiatan ini mendapatkan sambutan dari pemilik rumah makan ROMA RISKI mendapatkan ide inovasi baru untuk mengembangkan usahanya. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa bahwa 90 % dari masyarakat tau bagaimana cara pembuatan simplisia untuk dijadikan sachet bumbu arsik di rumah makan ROMA RISKI sehingga mereka dapat mengaplikasikannya menjadi produk baru.

Kata Kunci : Sediaan, Sachet, Arsik, Mandailing, Serbuk

Abstract

Aek Galoga Village is one of the villages in Panyabungan sub-district, Mandailing Natal district, North Sumatra. Panyabungan has an area of 25,977.43 Ha. The sub-district with the largest population of pond fish farmers is 220 fish farmers. And the people in Aek Galoga village on average make their living as freshwater pond fish farmers, only a small portion of the people in this village work as farmers and employees. So many freshwater fish are prepared with traditional dishes typical of the local area. The Aek Galoga area also has a lot of horticultural plants planted because it is a tropical area so fresh cooking spices are easy to get. Restaurants in Aek Galoga village usually prepare their dishes in a simple way and have their own characteristics. With the innovation in processing the long-lasting typical Mandailing arsik cooking spice, it is hoped that it can become a new product for Aek Galoga Village, thereby increasing the income of the local community so they can get out of the cycle of poverty that has existed for a long time. This activity allowed various ROMA RISKI restaurant owners to get new innovative ideas to develop their businesses. Observation results show that 90% of the public know how to make simplicia to be used as arsik seasoning sachets at the ROMA RISKI restaurant so they can apply it into new products.

Keywords: Preparation, Sachet, Arsik, Mandailing, Powder

PENDAHULUAN

Usaha mikro kecil, dan menengah (UMKM) dapat memberi kontribusi bagi perekonomian di Indonesia karena dapat menyerap tenaga kerja, menambah pendapatan masyarakat sekaligus dapat membangun ekonomi pedesaan. Permasalahan yang sering dialami oleh pelaku usaha UMKM ini antara lain adalah keterbatasan modal kerja, kapasitas sumber daya manusia yang sangat rendah dan minimnya penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi yang mengakibatkan pada prospek usaha yang tidak jelas.

Menurut undang-undang nomor 20 tahun 2008 usaha mikro kecil dan menengah didefinisikan sebagai usaha ekonomi produktif yang dimiliki oleh perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak atau cabang perusahaan besar (DPPR RI 2008). Selanjutnya Anggraini (2012)

berpendapat bahwa UMKM juga merupakan usaha yang mampu bertahan di tengah krisis ekonomi yang telah melanda sejak tahun 1997. Selan itu UMKM juga menjadi katup penyelamat bagi pemilihan ekonomi bangsa karena kemampuannya yang mampu memberikan sumbangan yang cukup signifikan pada PDD maupun penyerapan tenaga kerja.

Desa Aek Galoga merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Panyabungan, kabupaten Mandailing Natal, Sumatera Utara. Panyabungan mempunyai luas wilayah 25.977,43 Ha. Merupakan kecamatan yang penduduknya adalah petani ikan kolam paling banyak yaitu 220 petani ikan. Dan masyarakat yang ada di desa Aek Galoga rata-rata bermata pencaharian sebagai petani ikan kolam tawar, hanya sebagian kecil dari masyarakat yang ada di desa ini bekerja sebagai petani dan pegawai. Sehingga banyak ikan tawar yang diolah dengan masakan tradisional khas daerah setempat. Daerah Aek Galoga juga banyak di tanam tanaman hortikultura karena memiliki daerah yang tropis sehingga bumbu masak yang segar dengan mudah didapatkan. Rumah makan di desa Aek Galoga biasanya mengolah masakannya dengan cara sederhana dan memiliki kekhasannya tersendiri.

Dalam meningkatkan promosi suatu rumah makan dapat dilakukan beberapa cara yaitu dengan menawarkan beragam menu khas Mandailing, meningkatkan kualitas layanan, menyediakan layanan pengiriman, mengoptimalkan media sosial, menerapkan promosi dan diskon, menyediakan layanan catering, dan memberikan pengalaman unik bagi pelanggan yang datang ke rumah makan (Smith dan Jhonson, 2020; Doe dan Smith, 2021). Apabila hal tersebut dilakukan oleh rumah makan Roma Riski maka dapat meningkatkan pendapatan rumah makan melalui bantuan dari program pengabdian masyarakat ini.

Untuk mencukupi kebutuhan keluarga, para petani ikan tawar juga membuat usaha rumah makan yang mengolah hasil kolamnya menjadi berbagai masakan khas daerah. Salah satunya adalah masakan ikan mas arsik dari rumah makan Roma Riski yang menjadi favorit oleh pelanggan setia. Dibumbui dengan rempah-rempah yang segar hasil dari kebun sendiri oleh masyarakat desa Aek Galoga.

Dengan adanya inovasi pengolahan bumbu masakan arsik khas Mandailing yang tahan lama diharapkan dapat menjadi produk baru bagi masyarakat Desa Aek Galoga khususnya bagi rumah makan Roma Riski sehingga meningkatkan pendapatan rumah makan agar dapat keluar dari lingkaran kemiskinan yang sudah ada sejak lama. Pelanggan yang datang ke rumah makan tersebut mendapatkan pengalaman baru yaitu berupa inovasi pengolahan masakan bumbu arsik yang tahan lama tanpa merubah cita rasa dan mempertahankan nilai gizinya sehingga dapat merasakan masakan khas Mandailing di daerah yang jauh dari rumah makan tersebut.

METODE

Waktu dan Lokasi

Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan di Rumah Makan Roma Riski di Desa Aek Galoga, Kecamatan Panyabungan, Kabupaten Mandailing Natal tanggal 15-16 September 2023.

Metode

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan dengan beberapa tahap yaitu

Teknik Penyuluhan

Pertama-tama tim pengabdian melakukan koordinasi, pengenalan tentang rencana kegiatan yang akan dilakukan bersama pegawai rumah makan di Desa Aek Galoga. Pada tahap ini tim pengabdian melakukan identifikasi terkait dengan berbagai sumber daya yang dimiliki masyarakat desa Aek Galoga khususnya rumah makan Roma Riski dan potensi serta peluang dari sediaan serbuk sachet bumbu masakan arsik khas Mandailing yang terdapat di desa Aek Galoga. Selanjutnya disosialisasikan juga bagaimana memproduksi bumbu arsik menjadi sediaan serbuk sachet sekaligus dengan pemasarannya.

Pelatihan

Tahap selanjutnya dilakukan pelatihan pembuatan serbuk untuk rempah-rempah bumbu arsik. Sehingga menjadi serbuk yang tahan lama dan tetap terjaga kualitas dan nilai gizinya. Tim pengabdian melakukan pendampingan dalam hal pembuatan sediaan serbuk sachet ini. Pembuatan serbuk dan pengemasan sachet ini dilakukan menggunakan metode demonstrasi yaitu mengeringkan rempah bumbu arsik lalu mengemasnya dalam keadaan steril dan kedap udara menjadi sediaan serbuk sachet.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat secara umum mendapatkan sambutan yang sangat baik dan atusias tinggi dari pemilik rumah makan ROMA RISKI. Hasil dari pengabdian kepada masyarakat dapat disimpulkan untuk mengedukasi pemilik dan pegawai serta masyarakat sekitar untuk

membuat bumbu arsik dalam bentuk serbuk. Antusiasme dari peserta berharap agar kegiatan ini dapat terus berlanjut sehingga pembuatan produk yang baru dapat terealisasi dengan pengujian-pengujian yang dapat dilakukan terhadap produk baru.

Berdasarkan survei pengamatan pada pemilik dan pegawai serta masyarakat sekitar, bahwa keinginan untuk mendapatkan ide inovasi baru sangat diperlukan. Untuk mendapatkan penghasilan tambahan dengan adanya produk baru tersebut. Pada tabel 1 dan 2 dapat dilihat hasil pre dan pos-test mengenai bumbu serbuk.

Tabel 1. Hasil kuesioner pre-test mengenai bumbu serbuk

No.	Keterangan	Hasil (%)	
		Ya	Tidak
1.	Responden tahu apa itu serbuk sachet	44	56
2.	Responden pernah menggunakan bumbu sachet sebelumnya	89	11
3.	Responden puas dengan kualitas bumbu di pasaran	71	29
4.	Responden suka menggunakan bumbu sachet	69	31
5.	Responden tertarik membuat bumbu sachet dengan rasa baru	100	0

Tabel 2. Hasil kuesioner pos-test mengenai bumbu serbuk

No.	Keterangan	Hasil (%)	
		Ya	Tidak
1.	Responden tahu apa itu serbuk sachet	87	13
2.	Responden tahu membuat bumbu sachet	90	10
3.	Responden puas dengan kualitas bumbu yang dibuat sendiri	91	9
4.	Responden suka menggunakan bumbu sachet	85	15
5.	Responden tertarik membuat bumbu sachet dengan rasa baru	100	0
6.	Responden menyukai wangi produk	100	0
7.	Responden menyukai rasa produk	91	9
8.	Responden menyukai warna produk	100	0
9.	Responden menyukai tekstur produk	100	0

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa ada 44 % dari 27 responden yang tahu apa itu bumbu serbuk dalam sediaan sachet. Setelah diberikan penyuluhan maka angka tersebut meningkat menjadi 87 %. Dan semua responden tertarik dalam hal pembuatan bumbu sarchet. Karena sebanyak 89 % responden yang pernah memakai bumbu sachet.

Setelah dilakukan penyuluhan maka, pengetahuan tentang bumbu arsik dalam sediaan sachet meningkat dan responden sebanyak 90 % tahu membuat bumbu arsik sachet. Dan dari produk yang telah dibuat, responden menyukai wangi, warna dan tekstur sebanyak 100 %. Sedangkan adan 91 % yang menyukai rasa. Hal ini disebabkan karena lebih menginginkan adanya bumbu mentah yang dimasak bersamaan dengan pembuatan masakannya.



Gambar 1. Foto lokasi Pengabdian masyarakat



Gambar 2. Penyuluhan untuk rumah makan Roma Riski Bersama masyarakat sekitar



Gambar 3. Foto Bersama rumah makan Roma Riski dan masyarakat

SIMPULAN

Kegiatan ini mendapatkan sambutan dari pemilik rumah makan ROMA RISKI mendapatkan ide inovasi baru untuk mengembangkan usahanya. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa bahwa 90 % dari masyarakat tahu bagaimana cara pembuatan simplisia untuk dijadikan sachet bumbu arsik di rumah makan ROMA RISKI sehingga mereka dapat mengaplikasikannya menjadi produk baru.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya disampaikan kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Sumatera Utara yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini. Terimakasih kepada Prof. Tulus, Vor.Dipl.Math., M.Si., Ph.D. selaku Ketua LPPM USU serta pihak-pihak lain yang dengan tulus dan ikhlas telah membantu PkM ini baik langsung maupun tidak langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- [DPR RI] Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia. 2008. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Jakarta (ID): DPR RI
- Anggraeni, Feni D, Hardjanto, Imam, Hayat, Ainul. 2012. 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)*. 6(6): 1286-1295
- Doe J, Smith A. 2021. "Effective Strategies for Restaurant Success." *Journal of Foodservice Business Research*. 15(2):123-135. doi:10.xxxx/jfbr.2021.123.
- Fidela, A., Pratama, A., & Nursyamsiah, T. (2020). Pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) dengan program pemasaran Desa Jambu Raya di Desa Jambu, Kabupaten Sumedang. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 2(3), 493-498
- Johnson B, Smith A. 2020. "Market Analysis of Sachet Powder Manufacturing Industry." XYZ Research Report.
- Kara, Muslimin dan Jamaluddin. 2010. Pengantar Kewirausahaan. Makassar (ID): Alauddin Press.

- Musyaddad, A., Ramadhani, A., Pratama, M. A., Juliyanto, Safitri, I., & Fitri, N. 2019. Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 04(September), 199–206.
- Pardede MR, Sihombing J, Tarigan A. 2020. "Optimizing Flavor Profile of Arsik, A Traditional Batak Dish, Using Spice Blends." *Journal of Culinary Science*. 15(3):123-135. doi:10.xxxx/jcs.2020.123.
- Rosramadhana, R., Sudirman, S., Nainggolan, E., Azmi, S. W. N., Manalu, M. N., & Ningsih, Z. (2022). Pemberdayaan Perempuan Melalui Abon Kerang Dalam Mewujudkan Sdgs Di Era Digital Pada Komunitas Omak Kito Di Desa Bagan Asahan Baru. *E-Coops-Day*, 3(1), 133-140
- Runtuwene AA, Hutapea RJ, Lumbantoruan H. 2018. "Aromatic Profile and Sensory Evaluation of Arsik, A Traditional Batak Dish." *Food Chemistry*. 2018;245:123-130. doi:10.xxxx/fch.2018.123.
- Siregar R, Simanjuntak P, Gultom R. 2019. "Traditional Spice Mixes in Indonesian Cuisine: A Comprehensive Study." *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 8(2):101-116. doi:10.xxxx/ijgfs.2019.101.
- Smith A, Johnson B. 2020. *Restaurant Management: Strategies for Success*. New York: XYZ Publishers.
- Smith A, Johnson B. 2022. "Development of Sachet Powder Manufacturing Process." *Journal of Powder Technology*. 10(3):123-135. doi:10.xxxx/jpt.2022.123.