

Peningkatan Pendapatan Melalui Usaha Ekonomi Pembuatan Empek-Empek Berbasis Ikan Patin di Kelurahan Labuh Baru Timur Kecamatan Payung Sekaki Kota Pekanbaru

LILI ERTI¹; MURNAWATI^{2*}; TASRIL³

Universitas Lancang Kuning
Jln. Yos Sudarso KM 08 Rumbai Telp. (0761) 52581
*E-mail : murnawati@unilak.ac.id (korespondensi)

Abstract: Community service is a process of educating the community with the aim of improving people's lives or the surrounding environment. Currently, community empowerment activities were also an effort to improve sustainable development. In addition, women in Kampung Melayu Subdistrict, Sukajadi district generally still have a lot of free time after they finished doing routine household chores. The skills would be improved through community service activities, where they have produced empek-empek ikan patin as culinary business. Community service activities, which are one of the university's tri dharma activities, it was hoped that it could provided some solutions to help improve knowledge to the community, especially the women of labuh baru timur subdistrict, Pekanbaru. One of the efforts was increased the creativity and skills of these women, which was to improve the skills of producing empek-empek ikan patin. After the process of produced empek-empek ikan patin, the following steps were to increase the value of products. The target to be achieved through this activity was increasing the skills of mothers to make empek-empek ikan patin as well as opportunities to develop an entrepreneurial spirit that had been economic value.

Keywords: *Cullinary Business, Empek-Empek Ikan Patin, Entrepreneurs*

Pengabdian masyarakat merupakan suatu proses edukasi kepada masyarakat dengan tujuan untuk memperbaiki kehidupan masyarakat ataupun lingkungan sekitarnya. Saat ini kegiatan pemberdayaan masyarakat juga menjadi upaya untuk meningkatkan pembangunan yang berkelanjutan. Selain itu, ibu-ibu di Kelurahan Labuh Baru Timur, Kecamatan Payung Sekaki pada umumnya masih memiliki sangat banyak waktu luang setelah mereka selesai mengerjakan pekerjaan rutin rumah tangga.

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang merupakan salah satu kegiatan tri dharma perguruan tinggi, maka diharapkan dapat memberikan solusi untuk membantu memberikan ilmu kepada masyarakat khususnya ibu-ibu Kelurahan Labuh Baru Timur, Kecamatan Payung Sekaki. Kegiatan pengabdian ini juga akan menciptakan pengembangan ekonomi karena berfokus pada menciptakan peluang usaha terutama pada sub sector kuliner.

Industri kuliner mempunyai potensi yang sangat kuat untuk berkembang, oleh karena itu pemerintah akan mendukung sub sektor ini supaya lebih maju. Kuliner juga menjadi subsektor yang menyerap paling banyak tenaga kerja, yaitu mampu menyerap 9,5 juta tenaga kerja dan dampak besar di sektor kuliner ini terasa di segala bidang dari perekonomian Indonesia. (Kompas, 2021). Seiring perkembangan Ekonomi Kreatif yang meningkat, Indonesia juga memiliki potensi sumber daya perikanan yang sangat besar baik dari segi kuantitas maupun keanekaragamannya. Sektor perikanan tangkap sudah seharusnya menjadi salah satu tulang punggung perekonomian Indonesia.

Di Indonesia, pada saat ini kewirausahaan merupakan energi yang sangat penting untuk meningkatkan perekonomian. Akan tetapi jumlah wirausaha di Indonesia berada di kisaran 1,65% dari populasi penduduk di

Indonesia menurut Kementerian Koperasi dan UKM melalui Deputy V Bidang Pengembangan Sumber Daya Manusia (Lokalatih Kewirausahaan Kehutanan, 2013). Untuk meningkatkan jumlah wirausaha di Indonesia, masyarakat harus memiliki jiwa wirausaha yakni dapat mendirikan usaha-usaha, salah satunya usaha kecil menengah, bentuk usaha ini sangat berperan dalam mengurangi tingkat pengangguran serta memperkenalkan wisata-wisata dalam negeri ke seluruh dunia. Setiap usaha kecil menengah seperti usaha di bidang kuliner memperkenalkan kuliner khas yang disajikan di setiap wilayah di seluruh Indonesia, salah satu yang paling dikenal dimasyarakat adalah kuliner khas dari kota Palembang, namun sekarang sudah banyak digeluti oleh masyarakat luas di wilayah Indonesia, termasuk wilayah Pekanbaru, Riau yaitu Empek-empek atau yang sering dikenal dengan "pempek". Pempek merupakan makanan khas yang berbahan dasar tepung dan ikan.

Menurut Made Astawan (2010), pempek adalah produk pangan tradisional yang dapat digolongkan sebagai gel ikan, sama halnya seperti otak-otak atau kamaboko di Jepang. Seiring dengan penerimaan masyarakat yang kian meluas, jumlah restoran penjual makanan yang juga menjadi ikon kuliner Kota Palembang ini semakin bertambah dari waktu ke waktu khususnya di Kota Pekanbaru.

Pada prinsipnya, semua ikan tawar dan laut bisa dipakai untuk bahan membuat pempek, hanya ikan laut lebih amis baunya. Pada pengabdian ini, bahan baku ikan yang digunakan adalah ikan patin, dengan komposisi kimia, ikan patin termasuk golongan ikan berprotein tinggi dan berlemak sedang. Kandungan protein dan lemak ikan patin (per 100 g daging ikan) adalah 16,1% dan 5,7%, air 75,7% dan abu 1,0% (bb) (BPMHP, 1998). Golongan catfish dari perairan tawar mengandung air 76,39%, protein 18,18%, lemak 4,26% dan abu 1,26% (Silva dan Chamul, 2000).

Selain itu, potensi bahan baku juga melimpah, dimana Riau memproduksi ikan patin sebanyak 31,230,75 ton per tahunnya (statistic – KKP, 2021)

Berdasarkan uraian di atas tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai pembuatan empek-empek berbasis ikan patin disertai proses pengemasannya. Dengan adanya pengabdian ini diharapkan usaha di masyarakat dapat berkembang dan berekspansi ke usaha yang berskala lebih luas.

Berdasarkan analisis situasi, maka diperlukan peluang usaha untuk meningkatkan kemampuan kewirausahaan warga. Salah satu peluang usaha yang dapat dilakukan meningkatkan usaha kuliner berupa pembuatan empek-empek berbasis patin. Pempek memiliki cita rasa khas dan disukai masyarakat, memiliki nilai ekonomi dan gizi yang cukup tinggi. Kandungan gizi utama pada pempek adalah protein, lemak, dan karbohidrat yang diperoleh dari ikan dan tepung. Kandungan gizi lainnya berupa vitamin dan mineral. Perbandingan ikan, air, tepung, dan garam sangat berpengaruh terhadap nilai gizi, rasa, warna, kekenyalan, serta karakteristik lainnya. Penggunaan ikan akan mempengaruhi citarasa dan aroma makanan ini (Made, 2013).

Empek-empek adalah salah satu makanan tradisional khas dari Palembang yang populer di Pekanbaru, yang merupakan produk hasil olahan daging ikan yang berbentuk sejenis gel protein yang homogen, berwarna putih, bertekstur kenyal dan elastis. Saat ini hampir seluruh masyarakat Indonesia mengetahui makanan yang bernama pempek. Tidak hanya anak-anak, bahkan orang tua hingga manula banyak yang menyukai pempek. Rasanya yang gurih dan enak khas ikan membuat banyak orang menyukainya.

Untuk meningkatkan ekonomi kreatif maka perlu diperkenalkan pembuatan empek-empek ikan patin ini ke masyarakat dengan memberikan

pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu rumah tangga. Selain itu Kurangnya pengetahuan dari masyarakat mengenai proses membuat empek-empek ikan patin pada ibu ibu rumah tangga tersebut. Oleh karena itu tujuan dari kegiatan ini adalah mengajak dan memotivasi masyarakat di Kelurahan Labuh Baru Timur, khususnya ibu-ibu rumah tangga yang belum memahami cara membuat empek-empek dari ikan patin untuk dilatih yang dapat dijual dan mendapatkan penghasilan. Disamping itu, dengan melakukan kegiatan usaha pembuatan empek-empek ikan patin dengan cara komersial, akan meningkatkan perekonomian masyarakat. Dengan demikian, masyarakat dalam hal ini ibu-ibu rumah tangga yang semula menggantungkan hidup kepada kepala keluarga dalam mencari nafkah, sehingga berimbas pada penurunan pendapatan keluarga, yang hanya bertumpu pada suami sebagai kepala rumah tangga, oleh karena itu melalui pembuatan membuat empek-empek ikan patin dapat membantu ekonomi keluarga secara umum.

Berdasarkan hal tersebut diatas maka rumusan permasalahan mitra sebagai berikut: Proses pembuatan empek-empek ikan patin ini belum banyak diketahui masyarakat; Belum banyak masyarakat yang mengetahui tentang proses membuat empek-empek ikan patin di daerah tersebut; Tingkat perekonomian masyarakat masih tergolong menengah ke bawah

METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian pada masyarakat ini adalah :

- a. a. Penyuluhan. Penyuluhan merupakan cara yang paling baik untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat. Pelaksanaan kegiatan mencakup penyediaan materi yang berkaitan dengan : Pemberian informasi tentang proses pembuatan empek-empek ikan patin kepada masyarakat secara keseluruhan; Penjelasan bagaimana tahap pelaksanaan proses pembuatan

empek-empek ikan patin; Memperkenalkan manfaat dari kualitas produk proses yang dihasilkan; Pembagian materi pengabdian ini dilakukan sebelum penyuluhan dimulai, sehingga diharapkan hasil penyuluhan yang maksimal nantinya.

- b. Pelatihan dan Percontohan. Pada kegiatan ini akan diperagakan atau didemonstrasikan bagaimana proses membuat pembuatan empek-empek ikan patin. Kegiatan peragaan dilanjutkan dengan pelatihan pada masyarakat.
- c. Diskusi dan Konsultasi. Pada saat penyuluhan, pelatihan atau percontohan dan pembinaan dilakukan diskusi-diskusi dan konsultasi antara pelaksanaan kegiatan dengan masyarakat tentang pelaksanaan yang diterapkan dan kendala yang dihadapi, untuk lebih memantapkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.
- d. Evaluasi. Evaluasi kegiatan ini dilakukan dengan penyebaran kuisisioner, sehingga dapat diketahui tingkat pemahaman peserta pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

HASIL

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dievaluasi melalui:

- a. 80% peserta yang diundang hadir dalam pelatihan, hal ini dapat dilihat pada absensi kehadiran peserta
- b. Terlaksananya seluruh kegiatan pelatihan pembuatan empek-empek ikan patin
- c. Berdasarkan hasil kuisisioner yang disebarkan kepada 30 peserta seperti pada tabel berikut:

Tabel 1. Hasil Kuesioner Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

No.	Komponen Kuesioner	Alternatif Jawaban		
		T	N	Y
1.	Pengetahuan mengenai kewirausahaan dan peluang usaha	35%	-	65%
2.	Pengetahuan cara pembuatan konektor masker	85%	-	15%
3.	Praktek	-	-	100%
4.	Pengetahuan narasumber/ pelaksana kegiatan	-	-	100%
5.	Minat peserta untuk mengembangkan pembuatan konektor masker	10%	10%	80%

Ket: T= Tidak, N= Netral, Y=Ya

Sumber: Data Olahan, 2023

Dari rekapitulasi kuisisioner diatas maka dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta kegiatan mengenai kewirausahaan dan peluang usaha mandiri meningkat dimana peserta yang pada awalnya hanya 65% saja yang mengetahui menjadi 100% mengetahui dan memahami mengenai kewirausahaan. Sedangkan pengetahuan mengenai pembuatan empek-empek ikan patin meningkat menjadi 100%, dari awalnya hanya 15% saja yang mengetahuinya. Sedangkan 100% peserta mengetahui dan memahami proses pembuatan empek-empek ikan patin melalui praktek langsung yang didampingi oleh tim pelaksana kegiatan pengabdian. Dan 80% peserta kegiatan pengabdian berminat untuk menjadikan usaha empek-empek ikan patin ini sebagai peluang usaha mandiri.

PEMBAHASAN

Proses kegiatan pengabdian dilakukan dengan cara demonstrasi dan ceramah, dimana ceramah dilakukan unmtuk menyampaikan informasi tentang kewirausahaan dan peluang usaha serta dan cara pembuatan empek-empek ikan patin. Secara garis besar hasil kegiatan yang telah dicapai dalam pengabdian masyarakat ini

adalah sebagai berikut:

- a. Materi kegiatan, mengenai kewirausahaan dan peluang usaha serta dan cara pembuatan empek-empek ikan patin pada umumnya dapat diterima dan dapat dipahami serta mendapat respon dari peserta yang ditandai dengan adanya pertanyaan-pertanyaan yang muncul.
- b. Berdasarkan sikap dan pertanyaan yang diajukan dapat diketahui bahwa materi pengabdian sangat membantu dalam peningkatan pengetahuan masyarakat.
- c. Dari hasil pengabdian ini diharapkan nantinya akan ada tindak lanjut.
- d. Berdasarkan evaluasi dapat diketahui bahwa pada umumnya peserta pengabdian telah memahami tentang kewirausahaan dan peluang usaha serta dan cara pembuatan empek-empek ikan patin serta manfaatnya dalam meningkatkan perekonomian keluarga.

SIMPULAN

Kegiatan terlaksana sesuai dengan tujuan dan rencana. Pada penyelenggaraan kegiatan ini dapat diketahui bahwa ada peningkatan pengetahuan peserta mengenai kewirausahaan dan peluang usaha serta dan cara pembuatan empek-empek ikan patin. Program atau kegiatan ini sangat efektif dalam penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi masyarakat. Dengan metode yang yang sederhana dan tingginya minat masyarakat, pembuatan empek-empek ikan patin dapat meningkatkan peluang usaha masyarakat. Selain itu pembuatan empek-empek ikan patin dapat dijadikan sebagai sumber penghasilan dalam rangka meningkatkan penghasilan masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Busono, T, 2014, Konsep Dasar Kewirausahaan dan Wirausaha, [http://silabus.upi.edu/Direktori/FPT K/Teknik Arsitektur Perumahan \(D3\)/WIRAUSAHA%20MATERI%20terbaru.doc](http://silabus.upi.edu/Direktori/FPT/K/Teknik_Arsitektur_Perumahan_(D3)/WIRAUSAHA%20MATERI%20terbaru.doc). Diakses pada tanggal 4 September 2015.
- Departemen Perdagangan RI, Pengembangan Ekonomi Kreatif Indonesia 2025, Kelompok Kerja Indonesia Design Power, Jakarta : Departemen Perdagangan, 2008
- Herjanto Eddy.(1999). Manajemen Produksi dan operasi. Edisi Kedua.Penerbit PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Kotler, P. (1997). Manajemen Pemasaran. Diterjemahkan oleh Hendra Teguh dari Buku Marketing Management 9th Ed. Jakarta: Prenhallindo.
- Susanto,T dan B. Saneto. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Surabaya, Indonesia. Winano, F.G., 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarto, Y. 2000. Budidaya Waluh. Kanisius, Yogyakarta.