

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Analisa Situasi

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, dengan jumlah penduduk sebanyak 3.105 jiwa. Mata pencaharian masyarakat Desa Kasang Bangsawan umumnya adalah di bidang perkebunan kelapa sawit, karet dan ada juga masyarakat yang bekerja sebagai nelayan. Berdasarkan observasi di lapangan ada beberapa 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. Kualitas pada makanan adalah sesuatu yang sangat relatif dan beragam antara orang yang satu dengan yang lain. Penyeragaman kualitas rasa terhadap makanan sangatlah sulit untuk ditentukan secara pasti sebagai akibat persepsi yang berbeda-beda antara orang yang satu dengan yang lain (Atmoko-AKPARYO, 2017). 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.

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 Auliya & Aprilia (2017). Rakhmawati (2015) juga menjelaskan bahwa hygiene berpengaruh dalam menjamin kesehatan dan keamanan makanan pada saat dikonsumsi oleh konsumen. Pengetahuan mengenai pengaruh hygiene dalam pengolahan makanan di dapur sangatlah penting. Mulyani (2017) menjelaskan bahwa kurangnya pengetahuan sikap

dan perilaku pengolah makanan akan mempengaruhi kualitas makanan. 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.

1.2 Permasalahan Mitra

Permasalahan yang ditemukan adalah kurangnya pengetahuan masyarakat Desa Kasang Bangsawan dalam mengolah ikan tidak memperhatikan kebersihan dan ikan salai tidak dikemas dengan baik sehingga mudah terkontaminasi oleh debu dan lalat. Oleh karena itu perlu meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam menjaga kebersihan dalam pengolahan ikan salai dan membuat kemasan yang baik sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan pemahaman masyarakat dalam pengolahan ikan salai dan memiliki nilai jual yang tinggi.

BAB 2 SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Untuk menyelesaikan permasalahan yang ada di Desa Kasang Bangsawan, maka akan dilakukan beberapa kegiatan pemberdayaan masyarakat. Beberapa kegiatan yang dapat dilakukan dengan memperhatikan potensi dan identifikasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat antara lain adalah:

1. Mamberikan edukasi dan pengetahuan tentang menghasilkan produk makanan yang berkualitas dan memiliki harga jual yang tinggi di Desa Kasang Bangsawan.
2. Luaran dalam pengabdian ini adalah peningkatan ilmu pengetahuan masyarakat antara lain terbentuknya masyarakat yang kreatif sehingga hasil produk berkualitas dan meningkatkan pendapatan masyarakat

BAB 3 METODE PELAKSANAAN

3.1 Metode Pengabdian

Untuk menyelesaikan prioritas permasalahan dilokasi maka tim pengabdian menggunakan metode Participatory Action Research (PAR) karena metode riset yang kami laksanakan dilakukan secara partisipatif di antara warga masyarakat dalam suatu komunitas.

3.2 Pelaksanaan Pengabdian

Pelaksanaan kegiatan dilapangan yaitu dengan memberikan edukasi tentang menghasilkan produk makanan yang berkualitas dan memiliki harga jual tinggi di Desa Kasang Bangsawan yang akan dilakukan melalui Pelatihan oleh Tim pelaksana bekerjasama dengan Dosen dari Fakultas Ilmu kesehatan Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dan dosen ekonomi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim serta dibantu oleh mahasiswa. Tahapan yang akan dipersiapkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

A. Tahap Persiapan

1. Survey tempat pelaksanaan kegiatan
2. Pembuatan proposal kegiatan dan menyelesaikan administrasi perizinan pada instansi yang akan dilibatkan pada pelaksanaan kegiatan.
3. Pengumpulan data
4. Pembuatan dan penyebaran surat undangan kepada masyarakat yang akan terlibat dalam pelatihan dan membuat materi pelatihan.

B. Tahap Pelaksanaan

Capaian target dalam kegiatan ini akan dilaksanakan kegiatan pengabdian dilokasi sesuai dengan program yang telah ditetapkan yaitu

pelatihan meningkatkan pengetahuan tentang hygiene sanitasi pengolahan ikan salai.

3.3 Evaluasi

Langkah-langkah yang dilakukan dalam mengatasi permasalahan dilapangan adalah sebagai beriku:

- a. Upaya menjaga kualitas ikan salai melalui pelatihan dan pengelolaan ikan salai dan membuat kemasan yang bernilai jual tinggi.
- b. Rencana keberlanjutan program adalah terbentuknya kelompok masyarakat yang memiliki kemampuan dalam mengolah ikan salai yang berkualitas dan memiliki nilai jual yang tinggi sehingga dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

3.4 Biaya dan Jadwal Kegiatan

A. Biaya Kegiatan

Tabel 1. Ringkasan Anggaran Biaya

| Uraian | Justifikasi Pemakaian | Volume | Besaran | Total (Rp) |
|---|--|-------------|---------|------------------|
| 1. Honorarium | | | | |
| a. Honorarium koordinator pengabdian | Pelaksanaan PkM | 5 | 200.000 | 1.000.000 |
| b. Honorarium Petugas Survei | Pelaksanaan PkM pada guru di TK Taskim | 8 Guru | 8000 | 64.000 |
| Subtotal Honorarium | | | | 1.064.000 |
| 2. Bahan Habis Pakai dan Peralatan | | | | |
| Kertas A4 | Operasional kegiatan | 3 Rim | 50.000 | 150.000 |
| Tinti Print hitam | Operasional kegiatan | 1 Tabung | 50.000 | 50.000 |
| Pena | Alat tulis peserta | 1 kotak | 25.000 | 25.000 |
| Spidol | Bahan materi acara | 1 Kotak | 110.000 | 110.000 |
| Materai 10.000 | Operasional kegiatan | 5 | 12.000 | 60.000 |
| Paket Internet | Operasional kegiatan | 3 | 110.000 | 330.000 |
| Materi program bk | Bahan materi acara | 15 exemplar | 100.000 | 1.500.000 |
| Foto copy laporan, dan penjiilidan | Paket | Paket | Paket | 400.000 |

| | | | | |
|--|---|-------------------|---------|---------------------|
| Aqua, 2 x pertemuan | Peserta dan Pemateri | 2 kotak | 25.000 | 50.000 |
| Spanduk | Operasional kegiatan | 1 buah | 200.000 | 200.000 |
| SUB TOTAL (Rp) | | | | 2.865.000 |
| 2.Perjalanan dan Konsumsi | | | | |
| Snack box, 2 x pertemuan | Konsumsi selama kegiatan peserta dan pemateri | 20 kotak (2 kali) | 15.000 | 450.000 |
| Nasi Kotak, 1 x pertemuan | Konsumsi selama kegiatan peserta dan pemateri | 20 kotak | 25.000 | 500.000 |
| Buah | Konsumsi selama kegiatan peserta dan pemateri | 3 Piring | 50.000 | 150.000 |
| Transportasi | Transortasi selama kegiatan | 5 kali pp | 15.000 | 75.000 |
| SUB TOTAL (Rp) | | | | 1.1750.000 |
| 3. Pelaporan, Luaran Penelitian | | | | |
| Foto Copy Proposal dan Laporan | Laporan PkM | 500 | 250 | 125.000 |
| Jilid Laporan | Laporan PkM | 3 | 15.000 | 45.000 |
| Luaran PkM Jurnal Nasional | Luaran PkM | 1 | 700.000 | 700.000 |
| SUB TOTAL (Rp) | | | | 870.000 |
| TOTAL ANGGARAN YANG DIPERLUKAN (Rp) | | | | Rp.5.993.000 |

B. Jadwal Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan pada bulan September 2022 sampai Februari 2023.

Tabel 2. Jadwal Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

| Jadwal | Kegiatan | Sept | Okt | Nov | Des | Jan | Feb |
|--------|---|------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1 | Pembuatan proposal dan survey lokasi kegiatan | | | | | | |
| 2 | Sampling dan pengambilan data | | | | | | |
| 3 | Pengumpulan data | | | | | | |
| 4 | Analisis data | | | | | | |
| 5 | Penyusunan laporan | | | | | | |
| 6 | Publikasi dan seminar | | | | | | |

BAB 4 KELAYAKAN KEPAKARAN

Lembaga pengabdian kepada masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai sebagai lembaga tingkat institusi bertugas melaksanakan kegiatan edukatif dibidang pengabdian masyarakat. Sejak awal berdirinya, lembaga ini telah melaksanakan berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat, baik yang dilakukan oleh dosen dan atau oleh mahasiswa. Pola program kegiatan masyarakat terdiri atas pelayanan masyarakat, pendidikan dan pelatihan untuk masyarakat, serta forum kajian atau lokakarya.

LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai memiliki motivasi kuat dalam memberikan kontribusi positif bagi masyarakat melalui berbagai kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan. Berdasarkan dari standar kelayakan perguruan tinggi di atas, maka selaku tim dosen Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai keinginan mengajukan usul mengadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk bisa melaksanakan Tri Dharma perguruan tinggi di bidang pengabdian masyarakat pada daerah yang kami nilai rintisannya untuk mendapatkan pembinaan dari segi pemberdayaan di masyarakat. Berdasarkan pertimbangan aspek pemberdayaan, berikut akan kami sertakan kualifikasi akademis tim pengusul kegiatan PKM ini adalah 3 orang dosen tetap Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai.

BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Hasil Kegiatan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di aula Kantor Desa Kasang Bangsawan. Masyarakat Desa Kasang Bangsawan termasuk daerah produksi ikan salai yang paling banyak. Banyaknya masyarakat yang memproduksi ikan salai di desa kasang Bangsawan, sehingga menjadi salah satu mata pencaharian masyarakat desa tersebut. Berdasarkan hasil wawancara, masyarakat menjelaskan bahwa penangkapan ikan biasanya dilakukan oleh masyarakat setiap dini hari, pada salah satu sungai yang ada di Kecamatan Pujud tepatnya di dusun 01 atau Daerah Kasang Bangsawan Dalam yang terletak di Desa Kasang Bangsawan.

Para nelayan menangkap ikan dengan menggunakan jala atau jaring. Masyarakat juga menjelaskan pproses ikan salai yaitu diawali dengan menyiangi ikan kemudian isi perut ikan dikeluarkan serta dibelah namun tidak sampai terpotong menjadi 2, kemudian dilanjutkan dengan pengasapan tanpa mencuci ikan kembali. Setelah penyalaiian selesai ikan salai didiamkan selama beberapa jam hingga dingin tanpa menutupkan ikan yang sudah disalai. Kemudian untuk penjualan ikan salai masih lewat toke-toke atau tengkulak.

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan menjelaskan tentang proses pengolahan dengan memperhatikan hygiene sanitasi dan bagaimana proses pengemasan yang baik, sehingga bisa dijual dipusat ole-ole atau secara online. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dicapai adalah:

- a. Masyarakat sangat antusias mendengarkan penjelasan tentang pengolahan ikan salai yang bersih dan memiliki harga jual yang tinggi.
- b. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan ikan salai yang baik dan berkualitas.
- c. Pemeliharaan sanitasi dan kebersihan dalam pengolahan ikan salai sebagai upaya dalam pencegahan penyakit yang disebabkan oleh makanan.

- d. Membuat kemasan ikan salai yang menarik pembeli.

5.2 Pembahasan

Kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Kasang Bangsawan. Ikan Salai merupakan makanan khas di daerah Kecamatan Pujud Kabupaten Rokan Hilir. Dalam pembuatan ikan salai, ikan yang akan dijadikan ikan salai terdiri dari berbagai jenis ikan, diantaranya ikan selais, motan, baung dan anak ikan balida. Masyarakat Desa Kasang Bangsawan masih memproduksi ikan salai secara alamiah tanpa menggunakan bahan-bahan pengawet melainkan melalui proses pengasapan. Alat-alat pengasapan di oven menggunakan kayu yang sudah dibakar kemudian berubah menjadi asapan, tempat penyalaaian terbuat dari anyaman bambu dan rotan.

Pengolahan ikan salai diawali dengan menyiangi ikan kemudian isi perut ikan dikeluarkan serta dibelah namun tidak sampai terpotong menjadi 2. Pengabdi melihat ikan yang sudah dibelah tidak dicuci lagi sebelum dilanjutkan pengasapan. Yunus (2015) menyebutkan bahwa personal hiegene dan fasilitas sanitasi sangat perlu diperhatikan dalam proses pengolahan makanan. Jika dalam proses pengolahan makanan tidak memperhatikan hygiene sanitasi maka akan berdampak terhadap kesehatan. Masyarakat sangat antusias dalam mendengarkan materi yang disampaikan oleh tim tentang pentingnya menjaga sanitasi dan kebersihan pengolahan makanan dan dampaknya terhadap Kesehatan masyarakat jika makanan tidak diolah dengan baik.



Gambar 1. Pembersihan Isi Perut Ikan

Pengasapan ikan salai di Desa Kasang Bangsawan menggunakan 2 teknik pengasapan (Teknik Tiok dan Teknik Tepek). Teknik tiok merupakan teknik pemisahan ikan salai dimana ikan salai tersebut diserakkan atau dijejerkan satu persatuan, sedangkan Teknik Tepek merupakan teknik pengumpulan ikan salai dimana ikan salai tersebut dikumpulkan atau ditumpuk. Pengasapan ikan salai dilakukan selama 1-2 hari dengan menggunakan kayu bakar yang sudah menjadi asap kemudian dimasukkan disebuah oven besar agar ikan tersebut kering dan matang hingga berwarna kecoklatan. Jika pengapiannya kecil, maka proses penangkapan ikan memakan waktu yang cukup lama. Hasil ikan penyalai ini berubah menjadi lebih ringan dan tahan lama. Setelah penyalai selesai ikan salai didiamkan selama beberapa jam hingga dingin tanpa menutup ikan salai.

Proses pengasapan yang masih sederhana serta kurang memperhatikan aspek sanitasi dan hioegienes sehingga dapat menimbulkan dampak bagi Kesehatan dan lingkungan. Salah satu dampaknya adalah pencemaran udara karena asap yang ditimbulkan dari pengasapan.



Gambar 2 Proses Pengasapan Ikan Salai

Ikan salai dijual dengan kemasan yang sangat sederhana. Setelah melihat proses pengemasan, tim menemukan kekurangan pada bagian kemasan serta pemasaran produk ikan salai, oleh karena itu, tim memberikan inovasi berupa kemasan yang di desain lebih modern, agar ikan salai lebih dikenal serta dapat menarik para konsumen. Tidak hanya memberikan inovasi, tim pengabdian juga

langsung mempraktekkan dalam membuat desain kemasan yang lebih menarik.



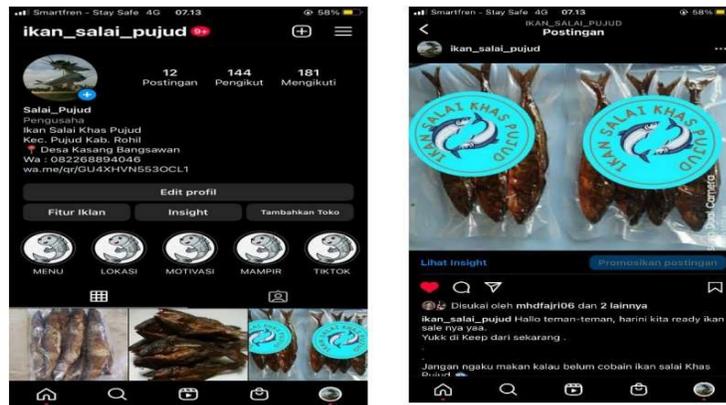
Gambar 3. Kemasan Ikan salai

Selanjutnya tim juga membuat label produk ikan salai, yang diedit langsung menggunakan aplikasi canva, sehingga pengemasan ikan salai milik masyarakat tersebut tidak banyak mengeluarkan biaya.



Gambar 4. Logo Kemasan Baru Ikan Salai

Dengan adanya kemasan baru ini, pengabdian berharap produk ikan salai tersebut semakin banyak diminati para konsumen sehingga pendapatan produk ikan salai meningkat. Setelah proses pengemasan yang menarik dan modern, Peneliti membantu pemasaran produk ikan salai, dengan cara mempromosikan produk ikan salai tersebut diberbagai media sosial, salah satunya di media sosial Instagram.



Gambar 5. Media Sosial Pemasaran Ikan Salai

Dengan menerapkan digital marketing pada penjualan produk ikan salai, dapat menekankan biaya promosi serta pelanggan dapat berkomunikasi langsung dengan penjual tanpa tempat produksi.

BAB 6 PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Ikan Salai merupakan makanan khas di daerah Kecamatan Pujud, Kabupaten Rokan Hilir. Dalam pembuatan ikan salai harus memperhatikan kualitas produk dan memberikan keamanan bagi konsumen. 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.

6.2 Saran

Diharapkan kepada masyarakat dapat memperhatikan hygiene sanitasi dalam pengolahan ikan salai, sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan mempunyai nilai jual yang tinggi. Bagi Kepala Desa Kasang Bangsawan dapat mendukung usaha rumahan pengolahan ikan salai di Desa Kasang Bangsawan, supaya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

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.
- Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- 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.
- 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 higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di hotel brongto yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6(1).
- Yunus, S. P. (2015). Hubungan personal higiene dan fasilitas sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada makanan di rumah makan padang Kota Manado dan Kota Bitung. *JIKMU*, 5(3).