

**PENERAPAN TEKNOLOGI INOVASI PRODUKSI BUMBU PENYEDAP RASA
BERBASIS IKAN BIANG (*Ilisha elongata*) PENGGANTI MSG DI UMKM KUBE
"DIAN LESTARI"**

*Application of Innovative Technology for the Production of Flavoring Seasonings Based on
Slender Shad (*Ilisha elongata*) Replacing MSG in UMKM Kube "Dian Lestari"*

**Sumarto^{1*}, Attahirah Wahyu Utami¹, Fajrivamukti Cahya Anjani¹, Noka Ima Amalia¹,
Raju¹, Arief Rahmatullah², Syabrina Adiguna², Pameria Papuani Nari³, Eva Ade Rahmi
Saragih⁴, Syafira Diah Azzuhra⁴, Farhanida Agustina⁵**

¹Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

²Fakultas Kedokteran Universitas Riau

³Fakultas Keperawatan Universitas Riau

⁴Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Riau

⁵Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau

Kampus Bina Widya KM. 12,5, Simpang Baru, Kec. Bina Widya, Pekanbaru, Riau 28293

*sumarto@lecturer.unri.ac.id

Diterima: 16 November 2022; Disetujui: 06 Maret 2023

Abstrak

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan sebuah bentuk intrakurikuler yang merupakan implementasi dari Universitas Riau untuk memberikan pengalaman bekerja dan belajar mahasiswa dalam pemberdayaan masyarakat. Kegiatan kuliah kerja nyata menjadi peluang bagi mahasiswa yang cerdas, kritis, inovatif, dan kreatif dalam mencari solusi, formulasi dan strategi yang tepat untuk berbagai permasalahan unit usaha desa/UKM. Penempatan lokasi mahasiswa KKN diarahkan pada desa yang memiliki potensi unggul tetapi masih minim skill masyarakat dalam pengelolaan hasil alamnya. Hal ini menjadi tantangan mahasiswa kuliah kerja nyata untuk mengubah potensi unggul desa yang ada bernilai ekonomis melalui program kerja pemberdayaan masyarakat yang akan didampingi langsung oleh beberapa Dosen Pembimbing Lapangan. Metode pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KKN yaitu pendampingan kewirausahaan dengan melakukan kegiatan pengenalan bumbu berbahan dasar ikan biang dengan campuran beberapa komplemen untuk pembuatan bumbu masakan dengan cara dikeringkan kemudian di giling sampai halus setelah itu dicampurkan semua komplemennya sehingga menjadi bumbu masakan.

Kata Kunci: UKM, Ikan Biang (*Ilisha elongata*), Bumbu Masakan.

Abstract

Real Work Lecture (KKN) is a form of intra curricular which is the implementation of the University of Riau to provide work experience and student learning in community empowerment. Real work lecture activities are an opportunity for students who are smart, critical, innovative, and creative in finding the right solutions, formulations and strategies for various problems of village/UKM business units. The placement of KKN student locations is directed at villages that have superior potential but still lack community skills in managing their natural products. This is a challenge for real work college students to change the existing superior potential of the village with economic value through a community empowerment work program that will be directly assisted by several Field Supervisors. The community service method carried out by KKN students is entrepreneurship assistance by carrying out activities to introduce seasonings made from prickly pear fish with a mixture of several complements for making cooking spices by drying and then grinding until smooth after that all the complements are mixed and become cooking spices.

Keywords: SME, Slender Shad (*Ilisha elongata*), cooking spices.

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Kepulauan Meranti memiliki Ibukota di Selatpanjang, yang berada di Pulau Tebing Tinggi. Secara geografis Kabupaten Kepulauan Meranti berada pada koordinat antara sekitar 0°42'30"-1°28'0" LU, dan 102°12'0"- 103°10'0"BT, dan terletak pada bagian pesisir timur Pulau Sumatera, dengan pesisir pantai yang berbatasan dengan sejumlah Negara tetangga dan masuk dalam daerah Segitiga Pertumbuhan Ekonomi (*Growth Triagle*) Indonesia – Malaysia – Singapore (IMS-GT) dan secara tidak langsung sudah menjadi daerah Hinterland Kawasan *Free Trade Zone* (FTZ) Batam - Tj.Balai Karimun. Luas wilayah Kabupaten Kepulauan Meranti adalah 3.714,19 km² dengan wilayah kecamatan terbesar adalah Kecamatan Tebing Tinggi Timur dengan luas 768 km² dan Kecamatan Tebing Tinggi sebagai kecamatan terkecil dengan luas 81 km².

Potensi Kabupaten Kepulauan Meranti yang berpusat di Selatpanjang memiliki kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi daerah dalam sektor agropolitan, yaitu komoditi tanaman pangan, perkebunan, hortikultura, kehutanan dan bidang perikanan. Dalam proses pengembangan sektor ekonomi masyarakat bidang pangan, banyak dikembangkan komoditi perikanan dan sagu dalam usaha keanekaragaman produk olahan lanjutan komoditi ikan dan sagu menjadi industri pangan yang memiliki nilai tambah. Penerapan produk inovasi perlu dilakukan untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat pelaku usaha, sekaligus menjadi produk unggulan yang bernilai tambah bagi pendapatan daerah.

Kabupaten Kepulauan Meranti yang memiliki potensi perikanan laut yang cukup besar dari perikanan tangkap selama tiga tahun terakhir terus meningkat 2018 (1545 ton), tahun 2019 (1986 ton) dan pada tahun 2020 mencapai 2696 ton. Potensi sumberdaya perikanan laut jenis ikan biang dan potensi sagu dapat dikembangkan menjadi produk unggulan daerah yang berdaya saing. Teknologi inovasi dan kombinasi dapat diterapkan menjadi produk bahan penyedap rasa pengganti MSG dan produk biskuit komposit sebagai unggulan daerah.

MSG merupakan salah satu bumbu dapur yang tidak pernah terlewatkan dalam setiap masakan, aroma dan rasanya yang kuat dapat meningkatkan cita rasa pada makanan yang dimasak. Namun, penggunaan MSG banyak menimbulkan pro dan kontra di kalangan masyarakat, meski BPOM dan WHO memasukkan MSG dalam klasifikasi bahan makanan yang secara umum dianggap aman. Kondisi fenomena pro dan kontra ini memunculkan ide kreatif tim pengabdian UNRI yang diketuai oleh Bapak Dr. Sumarto, S.Pi, M.Si untuk membuat sebuah produk pengganti MSG yang memiliki kandungan gizi lebih tinggi yang dibuat dengan bahan dasar ikan biang.

Ikan biang memiliki kandungan protein, lemak, dan kalsium yang tinggi. Namun, pada umumnya masyarakat Desa Alahair hanya mengolah ikan biang dengan cara digoreng. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan produk bumbu masakan berbasis ikan biang ini menjadi inovasi yang dapat dikembangkan oleh UKM "Dian Lestari" Desa Alahair yang bertujuan untuk mengoptimalkan potensi ikan biang dalam pencegahan stunting.

Industri UKM "Kube Dian Lestari" yang berlokasi di Desa Alah Air Selatpanjang saat ini telah berkembang produk berbasis sagu dan ikan laut. Berdasarkan hasil riset dan pengabdian telah berhasil memproduksi tepung ikan biang, tepung komposit (ikan biang- sagu), pengembangan produk mie sagu-ikan dan kerupuk sagu-ikan. Berdasarkan pertimbangan dukungan kerjasama mitra industri UKM "Dian Lestari" dan Dinas Perikanan Kabupaten Kepulauan Meranti maka dipandang *urgent* (penting) kegiatan pengabdian kemitraan ini dilakukan untuk memanfaatkan potensi perikanan dan sagu sebagai produk berdaya saing, untuk meningkatkan kesejahteraan perekonomian dan lapangan pekerjaan masyarakat, menjadikan produk turunan (penyedap rasa) dan biskuit komposit sebagai produk unggulan daerah, menjadikan produk tersebut dapat dikembangkan secara komersial dan berkelanjutan.

2. METODE

Waktu dan Lokasi Pengabdian

Kegiatan pelatihan ini dilakukan melalui program KKN Universitas Riau 2022 bersama target sasaran mitra UKM “Dian Lestari” yang beralamat di Jalan H. Sidik Desa Alahair Kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau. Kegiatan ini berlangsung pada tanggal 2 Agustus 2022 dengan melibatkan tim dosen yang bergabung dalam pelaksanaan kegiatan. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dalam beberapa tahap.

Rancangan Pengabdian

Kegiatan ini diawali dengan survei lokasi dan diskusi dengan mitra untuk mempersiapkan kegiatan penyuluhan. Tahap selanjutnya program workshop dan pelatihan yang dilakukan secara komprehensif agar dapat mentransfer pengetahuan berkaitan dengan pengolahan bumbu berbahan dasar ikan biang. Setelah tahapan pelatihan dilakukan, dilanjutkan dengan pemberian alat



Gambar 1. Diskusi bersama mitra

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Kegiatan *workshop* dan pelatihan pengolahan bumbu berbahan dasar ikan biang dilaksanakan pada tanggal 2 Agustus 2022. Kegiatan ini dibuka oleh MC dan dilanjutkan pemaparan materi sekaligus pelatihan oleh



Gambar 3. Demonstrasi pembuatan bumbu berbasis ikan biang

penggiling daging oleh Tim Pengabdian UNRI kepada pihak UKM “Dian Lestari” yang nantinya dapat digunakan untuk mengembangkan kembali inovasi pembuatan bumbu berbahan dasar ikan biang. Pasca dari kegiatan pelatihan juga akan dilakukan kegiatan monitoring dan evaluasi untuk mengetahui kendala atau kesulitan mitra dalam pengembangan produk usahanya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Survei Lapangan dan Diskusi Bersama Mitra

Kegiatan survei lapangan dilaksanakan pada tanggal 12 Juli 2022. Dalam kegiatan juga dilakukan diskusi dengan mitra UKM “Dian Lestari” mengenai rencana kegiatan pelatihan pengolahan bumbu berbahan dasar ikan biang. Saat penandatanganan kesediaan untuk bekerja sama, dipaparkan juga kepada ketua UKM “Dian Lestari” terkait seluruh rencana program kerja. Berikut bukti kegiatan survei lapangan tim ke lokasi mitra seperti yang terlihat pada Gambar 1 dan 2.



Gambar 2. Survei tempat produksi

narasumber berkaitan dengan nilai gizi yang terkandung dalam ikan biang. Workshop berjalan sangat baik ditunjukkan dengan diskusi yang interaktif antara narasumber dan peserta. Berikut bukti kegiatan pelatihan terlihat pada Gambar 3 dan 4.



Gambar 4. Foto produk bumbu bersama Tim pengabdian

Monitoring dan Evaluasi

Tahapan terakhir dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah monitoring dan evaluasi hasil kegiatan. Kegiatan ini merupakan upaya yang dilakukan secara terus menerus dan sistematis dengan memonitoring dan memfasilitasi mitra untuk mengatasi kendala dalam menerapkan inovasi pengolahan bumbu berbahan dasar ikan biang sehingga UKM "Dian Lestari" dapat mengatasi kendala tersebut dengan baik dan mencapai perubahan ke arah yang lebih baik lagi (Gambar 5).



Gambar 5. Pemberian cinderamata berupa alat penggiling daging

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan program pengabdian masyarakat berkaitan dengan penerapan teknologi inovasi pengolahan bumbu berbahan dasar ikan biang, dapat disimpulkan bahwa program pengabdian masyarakat ini ditujukan untuk memberikan pelatihan dan workshop mengenai pengolahan bumbu sebagai pengganti MSG, kegiatan berjalan dengan baik dan lancar, serta terjalin diskusi interaktif antara narasumber dan peserta kegiatan.

Terima kasih penulis sampaikan kepada pihak mitra UKM "Dian Lestari" yang telah bekerja sama untuk dibina dalam program penerapan teknologi inovasi melalui kuliah kerja nyata Universitas Riau. Selain itu, ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pihak

Desa Alahair yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pelatihan dan workshop yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat Universitas Riau.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewita, & Syahrul. (2014). Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin Siam pada Produk Snack Amplang dan Mi Sagu Instan Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPPI)*, 17 (2): 156-164.
- Herlan. (2013). Beberapa Aspek Biologi Ikan Biang (*Ilisha elongata*) di Perairan Estuari Selat Panjang, Riau. *Jurnal Fiseres II* (1), 1-4.
- IK, S. (2011). Pangan Fungsional dalam Kesehatan Ayurveda. *Makalah disajikan pada Seminar Sehari dalam rangka Hari Ibu di Universitas Hindu Indonesia*.
- Innova, & M. I. (2014). Functional Foods: The True Fuctional of Foods. *Foodreview*.
- M,A. (2011). *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Sumarto, Desmelati, Dahlia, Karnila. (2021). *Produksi dan Pengembangan Tepung Komposit Ikan Biang (Ilisha elongata) dan Sagu Terhadap Inovasi Teknologi Produk Pangan Fungsional*. Laporan Penelitian Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Sumarto, Desmelati, Dahlia, Suparmi, Leksono. (2021). *Program Kemitraan Alih Teknologi Produk Pangan Berbasis Tepung Komposit Sagu dan Ikan Biang (Ilisha elongata) di Selatpanjang Kabupaten Kepulauan Meranti Provinsi Riau*. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Riau. Pekanbaru