

Sosialisasi Pengolahan Produk Dendeng Daun Singkong Dan Nugget Udang Sebagai Potensi Usaha Masyarakat Kelurahan Teluk Makmur

Socialization Of Cassava Leaf Jerky And Shrimp Nugget Processing As Potential Business Opportunities For The Community Of Teluk Makmur Village.

Diah Anugrah Dipuja^{*1)}, Bagaspati L Sadewa²⁾, Anggi Nur AzkaRahma³⁾, Rahma Syahza⁴⁾, Reffi Devani⁵⁾, Syarifah Frisca Adelia Zafani⁶⁾, Difa Amalika Fadli⁷⁾, Mutia Agnes Amira Rosalin⁸⁾, Rayhan Dwi Nugraha Irawan⁹⁾, Lans Adi Jusuf Hutabarat¹⁰⁾

¹⁻¹⁰ Universitas Riau, Pekanbaru

*Email@korespondensi: diahanugrah@lecturer.unri.ac.id

Article History:

Received: 15 Juli 2023

Revised: 08 Agustus 2023

Accepted: 27 September 2023

Keywords: Product Innovation, Natural Resource Potential, Cassava Leaves, Shrimp

Abstract: The potential possessed by Teluk Makmur sub-district includes the agricultural and fisheries aspects, where in terms of agriculture it's in the form of cassava plants and in terms of fisheries it's in the form of shrimp. This is also related to the livelihoods of the community, the majority of whom are farmers, fishermen and entrepreneurs/MSMEs, so by utilizing the potential of the sub-district and the livelihoods of the community, the Kukerta team decided to hold a demonstration of organic cassava jerky and shrimp nuggets as an alternative for entrepreneurial sales products/ MSMEs. The aim of this demonstration is to motivate MSMEs to continue running and provide various variations of sales products originating from the potential of the sub-district. Community service activities were carried out at the Teluk Makmur Village Hall, Medang Kampai District, Dumai City on Saturday, July 29 2023 at 08.00 WIB until finished. Methods include direct explanations by Kukerta students from Teluk Makmur Village as well as field practice which is directly held in front of the participants present. This service activity took place successfully, which can be said to be due to the response given by all demonstration participants who were truly enthusiastic about everything.

Abstrak,

Potensi yang dimiliki oleh kecamatan Teluk Makmur meliputi aspek pertanian dan perikanan, di mana dalam hal pertanian berupa tanaman singkong dan dalam hal perikanan berupa udang. Hal ini juga terkait dengan mata pencaharian masyarakat, yang sebagian besar adalah petani, nelayan, dan pengusaha/UMKM, sehingga dengan memanfaatkan potensi kecamatan dan mata pencaharian masyarakat, tim Kukerta memutuskan untuk mengadakan demonstrasi dendeng singkong organik dan nugget udang sebagai alternatif produk penjualan wirausaha/UMKM. Tujuan dari demonstrasi ini adalah untuk memotivasi UMKM agar terus berjalan dan menyediakan berbagai variasi produk penjualan yang berasal dari potensi kecamatan tersebut. Kegiatan pelayanan masyarakat dilakukan di Gedung Desa Teluk Makmur, Kecamatan Medang Kampai, Kota Dumai pada hari Sabtu, 29 Juli 2023, pukul 08.00 WIB hingga selesai. Metode meliputi penjelasan langsung oleh mahasiswa Kukerta dari Desa Teluk Makmur serta praktek lapangan yang langsung dilaksanakan di depan peserta yang hadir. Kegiatan pelayanan ini berlangsung dengan sukses, yang dapat dikatakan disebabkan oleh respons yang diberikan oleh semua peserta demonstrasi yang sangat antusias terhadap semua hal.

Kata Kunci: Inovasi Produk, Potensi Sumber Daya Alam, Daun Singkong, Udang

PENDAHULUAN

Inovasi merujuk pada proses kreatif menggabungkan elemen-elemen yang berbeda menjadi satu entitas yang baru. Melalui inovasi, seseorang memiliki kemampuan untuk meningkatkan nilai dari produk, layanan, proses kerja, strategi pemasaran, sistem pengiriman, serta kebijakan yang berlaku, bukan hanya untuk kepentingan perusahaan semata, tetapi juga untuk manfaat semua pihak terlibat, termasuk para pemangku kepentingan dan masyarakat luas (dalam de Jong & Den Hartog, 2003).¹

Ruang lingkup inovasi dalam organisasi, bergerak mulai dari pengembangan dan implementasi ide baru yang mempunyai dampak pada teori, praktek, produk, atau skala yang lebih rendah yaitu perbaikan proses kerja sehari-hari dan desain kerja. Oleh karenanya, penelitian inovasi dalam organisasi dapat dilakukan dalam 3 level yaitu inovasi level individu, kelompok, dan organisasi (Adair, 1996; de Jong & Den Hartog, 2003).²

Masyarakat Indonesia telah lama mengonsumsi berbagai jenis umbi-umbian sebagai komponen penting dalam makanan sehari-hari. Singkong, sebagai salah satu jenis umbi-umbian, kaya akan kandungan karbohidrat yang tinggi, kalori, protein, mineral, dan memiliki kapasitas mengenyangkan yang memungkinkan untuk dikonsumsi secara rutin. Dalam konteks gizi, singkong bukan hanya sebagai sumber karbohidrat dan kalori, tetapi juga mengandung protein, lemak, karbohidrat kompleks, serta beragam mineral seperti kalsium, fosfor, zat besi, bersama dengan vitamin B dan vitamin C. Keistimewaan singkong adalah semua bagian dari tanaman ini, mulai dari umbi hingga daunnya, dapat dimanfaatkan dalam konsumsi sehari-hari. Pada sektor perikanan, udang merupakan salah satu penghasilan utama dari Kelurahan Teluk Makmur. Mayoritas nelayan saat ini cenderung untuk menjual udang mentah tanpa melakukan proses pengolahan awal. Namun, kita harus mengakui potensi yang sangat besar dalam pengolahan udang ini. Oleh karena itu, kami mengadakan sebuah program sosialisasi dan pelatihan inovatif yang mencakup aspek pelatihan dalam pembuatan produk olahan seperti dendeng organik yang terbuat dari daun singkong, dan juga pembuatan nugget udang. Program ini ditujukan untuk masyarakat umum dan khususnya para ibu yang tergabung dalam Pembina Kesejahteraan Keluarga (PKK).

¹ De Jong, J & Hartog, D D. 2003. Leadership as a determinant of innovative behaviour. A Conceptual framework.

² Adair, J. (1996). Effective Innovation. How to Stay Ahead of the Competition. London: PanBooks

Kelurahan Teluk Makmur adalah daerah yang bermatahupencaharian sebagai petani dan nelayan. Mayoritas penduduk berprofesi sebagai petani singkong mencapai 60%. Sedangkan mata pencaharian sebagai nelayan melebihi 20%. Kebanyakan hasil panen singkong dan udang dijual ke pasar-pasar atau diolah menjadi produk pangan seperti keripik cabe. Berdasarkan hasil observasi potensi wilayah pada kelurahan Teluk Makmur, Tim Pengabdian membuat program sosialisasi pelatihan inovasi pengolahan potensi kelurahan produk dendeng organik daun singkong dan nugget udang sebagai potensi usaha Masyarakat.

METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan sosialisasi pengolahan produk dendeng daun singkong dan nugget udang dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 9 di Aula Kelurahan Teluk Makmur Kecamatan Medang Kampai Kota Dumai. Kegiatan dilaksanakan pada 08.00 sampai 12.00, melibatkan Kepala Kelurahan Teluk Makmur yaitu Bapak Donny Iswanto Sarman, A.Md ,ketua PKK ibu Bu Budiati,SE. Ak dan ibu-ibu rumah tangga. Peserta pelatihan dari ibu-ibu rumah tangga berjumlah 30 orang.

Metode Penerapan

Metode penerapannya adalah metode *community development* atau pengembangan Masyarakat serta metode pendekatan dalam bentuk ceramah, diskusi, dan demonstrasi pengolahan produk. Dengan penerapan metode ini diharapkan dapat memberikan informasi yang dapat meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan para peserta kegiatan tentang tata cara pengolahan bahan baku dauan singkong dan udang menjadi dendeng dan nugget udang. Tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diukur melalui evaluasi tingkat perubahan pengetahuan dan pemahaman.

Strategi pengembangan ini difokuskan terutama pada para ibu rumah tangga di daerah ini, dengan memanfaatkan pengetahuan lokal yang mereka miliki. Langkah-langkah dalam pelaksanaan kegiatan ini mencakup pendekatan khusus kepada kelompok ibu-ibu, seperti kelompok arisan atau kelompok pengajian, dengan tujuan memberikan pemahaman mengenai cara meningkatkan kesejahteraan keluarga. Kesejahteraan keluarga sangat dipengaruhi oleh peran ibu-ibu dalam mencari peluang usaha dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal untuk menghasilkan produk-produk olahan.

HASIL

Kegiatan Sosialisasi Pembuatan Dendeng Daun Ubi Kayu dan Nugget Udang

Pelaksanaan sosialisasi dan pengabdian pada anggota PKK dilakukan di Aula kelurahan Teluk makmur Kecamatan Medang Kampai Kota Dumai pada hari Sabtu tanggal 29 bulan Juli tahun 2023. Kegiatan dimulai pada pukul 08.00 dan berlangsung hingga pukul 12.00. Harapan dari Bapak Lurah, Ketua PKK, dan warga adalah agar warga dapat memiliki keterampilan dalam membuat dendeng daun singkong dan nugget udang. Kemampuan untuk mengolah dendeng dan nugget diharapkan dapat dikembangkan dan dijadikan sumber penghasilan tambahan bagi keluarga. Sosialisasi dilakukan melalui praktek, pelatihan, dan pendampingan. Berikut adalah tahapan pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat:

1. Para peserta sosialisasi menandatangani kehadiran

Pada Gambar 1, terlihat peserta acara yang telah hadir dan dengan antusiasme yang besar menandatangani bukti kehadiran mereka. Sesuai dengan undangan yang telah disebarakan kepada 30 orang peserta, seluruhnya hadir dan melakukan pendaftaran kehadiran. Hal ini mencerminkan tingginya minat dan semangat peserta dalam mengikuti proses penyuluhan dan pelatihan yang diselenggarakan.. Presensi diketahui dan ditandatangani Kepala Kelurahan bapak Donny S S dan Ketua PKK Ibu Budiawati.



Gambar 1. Peserta Sosialisasi

2. Pelaksanaan Demonstrasi secara langsung.

Proses demonstrasi dan penyampaian materi disampaikan langsung oleh Tim Pengabdian kepada seluruh peserta yang hadir. Berdasarkan potensi yang telah diobservasi,

ibu-ibu harus berperan aktif dengan melestarikan kearifan local yang dimiliki oleh desa. Alasan Pemilihan pengolahan singkong karena daunnya yang jarang diolah oleh masyarakat dan hanya diolah menjadi masakan rumahan. Masyarakat beranggapan bahwa daun singkong tidak memiliki nilai ekonomis dibandingkan singkong itu sendiri. Sama halnya dengan udang, potensi perikanan tersebut harus dimanfaatkan untuk dijadikan sebagai produk dengan nilai tambah untuk dijual dengan jangkauan sasaran yang lebih luas. Selanjutnya, sosialisasi ini dapat menjadi mata pencaharian selain dari profesi sebagai nelayan. Para ibu dapat berkontribusi dalam membantu suami dan keluarga dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga. Dengan meningkatnya pendapatan keluarga, kesejahteraan keluarga secara langsung akan meningkat. Oleh karena itu, penting bagi ibu-ibu rumah tangga untuk memahami dan menyadari bahwa selain melaksanakan tugas sebagai ibu rumah tangga, mereka juga dapat menghasilkan pendapatan tanpa harus meninggalkan pekerjaan domestiknya.

Proses pembuatan Dendeng Organik Ubi Kayu dan Nugget Udang ini sangat mudah. Untuk pembuatan dendeng daun ubi kayu tidak ada kriteria daun tertentu, artinya daun muda maupun tua dapat diolah. Langkah pertama pembuatan dendeng organik daun ubi ini yaitu mempersiapkan alat dan bahannya. Alat yang diperlukan yakni pisau, talenan, timbangan, baskom, loyang aluminium, kompor, dandang pengukus, sendok, panci, saringan, dan batu ulek. Sedangkan bahan-bahan yang dibutuhkan yakni 1 kg daun ubi kayu, 1 butir telur ayam, 100gram tepung terigu, 200-gram tepung tapioka, 250 ml minyak goreng, 2 sendok bawang putih yang sudah dihaluskan, 1 sachet ketumbar bubuk, 1 sachet royko sapi, dan 1 sachet merica bubuk. Setelah semua alat dan bahan telah disiapkan dengan baik, langkah berikutnya adalah merebus daun ubi kayu selama 30 menit. Setelah daun ubi kayu menjadi lembut, angkat, tiriskan, dan lakukan proses pemadatan. Selanjutnya, daun ubi kayu diiris secara halus dan kecil. Kemudian, potongan daun ubi kayu tersebut dicampur bersama bumbu-bumbu, telur, tepung terigu, dan tepung tapioka hingga merata. Setelah campuran ini merata, tuangkan ke dalam loyang aluminium dan kukus selama sekitar 20 menit. Setelah matang, adonan diangkat. Setelah dingin, iris sesuai selera, dan kemudian pipihkan dengan alat seperti batu ulek agar menyerupai dendeng daging. Selanjutnya, goreng dalam minyak panas hingga mencapai warna kecoklatan yang diinginkan. Dengan langkah-langkah ini, dendeng daun ubi kayu siap disantap.



Gambar 2. Dendeng daun Singkong

Sedangkan untuk pembuatan nugget udang, bahan adonan yang diperlukan diantaranya adalah daging udang, tepung terigu, tepung tapioca, bawang putih, bawang merah, merica bubuk, gula pasir, garam, royco, telur, dan wortel kecil. Adapun untuk bahan pelapis (*breeding*) yang diperlukan adalah tepung panir, tepung maizena, tepung terigu, air bersih, dan minyak. Langkah pertama yaitu cuci bersih udang yang akan digunakan. Lalu, pisahkan daging udang dari kulitnya dan haluskan daging udang yang telah dipisahkan dari kulitnya tersebut. Selanjutnya, siapkan wadah untuk mencampurkan bahan-bahan adonan dan campurkan dengan daging udang yang telah dihaluskan. Jika telah tercampur rata, pindahkan adonan ke dalam loyang yang telah diolesi dengan minyak agar nantinya adonan tidak lengket saat dikukus. Lalu, kukus kurang lebih selama 30 menit hingga adonan matang. Apabila adonan telah matang angkat lalu dinginkan. Tahap berikutnya adalah mengiris nugget sesuai dengan preferensi yang diinginkan. Setelah itu, masukkan potongan nugget ke dalam campuran tepung terigu yang sudah dicampur dengan air, lalu balurkan dengan tepung panir. Selanjutnya, siapkan penggorengan dan panaskan minyak dengan perlahan. Setelah itu, proses penggorengan nugget hingga mencapai warna keemasan yang diinginkan. Ketika sudah matang, nugget udang ini siap untuk disajikan.



Gambar 3. Nugget Udang

3. Respon peserta dan diskusi pembuatan dendeng daun singkong dan nugget udang

Saat adonan dikukus hingga matang, aktivitas tanya jawab diadakan. Para ibu peserta menunjukkan antusiasme yang besar dalam proses pembuatan dendeng dan nugget. Minat yang tinggi terhadap pelatihan ini muncul karena mereka memiliki tekad untuk meningkatkan pendapatan keluarga mereka. Mereka menyadari bahwa peningkatan pendapatan keluarga akan berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan keluarga.. Para ibu-ibu turut antusias dengan adanya sosialisasi yang dilaksanakan oleh Tim Pengabdian. Respon yang positif dari Kepala Kelurahan dan Ketua Tim PKK menjadikan tolak ukur para peserta sebagai salah satu peluang yang menjanjikan untuk dijalankan sebagai ibu rumah tangga. Tim pengabdian, ketua PKK dan peserta sangat berharap hasil pelatihan dan pendampingan dapat diwujudkan dalam produk yang bisa diperjualbelikan dan minimal sebagai industri rumahan



Gambar 4. Sesi diskusi saat pelaksanaan demonstrasi pengolahan produk dendeng dan nugget

KESIMPULAN

Dari hasil pengabdian dan pembahasan yang telah dilakukan di Aula Kelurahan pada Hari Sabtu, 29 Juli 2023 dimulai dari pukul 08.00 WIB hingga selesai maka dapat disimpulkan bahwa potensi yang dimiliki oleh kelurahan Teluk Makmur yaitu pada sektor pertanian berupa tanaman singkong dan pada sektor perikanan berupa udang dapat diolah menjadi olahan yang kreatif dan inovatif, dimana olahan nya berupa dendeng organik dan nugget udang dan respon yang diberikan sangat antusias dari keseluruhan peserta. Diharapkan ilmu yang diberikan akan membantu para kelompok UMKM untuk mendapatkan ide-ide produk jualan yang kreatif dan inovatif, meningkatkan status ekonomi masyarakat, serta terjadinya kelanjutan produksi dari hasil potensi kelurahan Teluk Makmur.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Kelompok Kukerta Kelurahan Teluk Makmur ingin mengungkapkan rasa terima kasih yang besar kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungannya kepada kami serta telah berpartisipasi dalam program yang kami selenggarakan. Ucapan terima kasih kami berikan khususnya kepada ibu Diah Anugrah Dipuja, M.Pd selaku dosen pembimbing lapangan yang telah banyak membantu kami dari segala aspeknya. Kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak Kelurahan Teluk Makmur yang telah dengan baik hati menyediakan sarana dan prasarana kepada kami dalam melakukan program ini, khususnya kepada bapak lurah yaitu bapak Donny Iswanto Sarman, A.Md yang sangat antusias dan memberikan dukungan penuh untuk kami melakukan program kami di Kelurahan Teluk Makmur serta ucapan terima kasih kepada ibu Normalina, A.Md sebagai Kepala seksi pemberdayaan yang telah memberikan kami bimbingan serta arahan selama kami melakukan program kerja dan telah kami anggap sebagai ibunda kami sendiri dan ucapan terima kasih kami berikan kepada seluruh perangkat Kelurahan Teluk Makmur yang telah menerima kami dengan senang hati. Tidak lupa pula ucapan terima kasih kepada lembaga masyarakat seperti LPMK, Karang Taruna, PKK dan Posyandu. Selama menjalankan pengabdian di Kelurahan Teluk Makmur ini hanya rasa syukur dan rasa terima kasih yang dapat kami berikan atas respon positif dan suasana hangat yang diberikan oleh seluruh masyarakat setempat kepada kami selama kami melakukan berbagai kegiatan dan program kerja.

DAFTAR REFERENSI

- Adair, J. (1996). *Effective Innovation. How to Stay Ahead of the Competition*. London: PanBooks
- De Jong, J & Hartog, D D. 2003. *Leadership as a determinant of innovative behaviour. A Conceptual framework*.
- Harahap, S. R., Yusapri, A., Susanthi, D., Murtada, A., & Ramadani, M. (2022). Diversifikasi Pengolahan Udang Rucah Menjadi Produk Pangan Setengah Jadi di Desa Sialang Panjang Kabupaten Indragiri Hilir. *CANANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 15-19.
- Istiqomah, I. W., & Mahendra, A. M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penyuluhan Inovasi Pengolahan Singkong Dan Opak Sebagai Upaya Pengembangan Produk Unggulan Di Desa Bleberan Kecamatan Jatirejo Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 25-32.
- Oktaviani, D., Indra, S., & Muhdiyati, I. (2023). Pelatihan Pengembangan Olahan Berbahan Daun Singkong (Noritasari) Sebagai Upaya Pencegahan Anemia dan Peluang Usaha Masyarakat Desa Tanjungsari Kecamatan Cijeruk. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 20-25.

- Paramita, M., Muhlisin, S., & Palawa, I. (2018). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal. *Qardhul hasan: media pengabdian kepada masyarakat*, 4(1), 19-30.
- Rahayu, Y., & Aziz, I. A. (2022). Pelatihan Inovasi Produk Kingkong (Keripik Daun Singkong) Sebagai Potensi Usaha Kreatif Bagi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Barat. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1-7.