



PKM Pelatihan Kewirausahaan: “Pengolahan Produk Makanan Khas Maninjau Sebagai Upaya Pengembangan UMKM di Nagari Bayur Maninjau”

Fiola Finomia Honesty¹, Mike Yolanda²

¹ Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang

² Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang

¹Corresponding author, ✉ fiola.honesty07@gmail.com

Diterima 31/12/2021;
Revisi 13/12/2022;
Publish 18/02/2022

Kata kunci:
kewirausahaan,
UMKM, inovasi

Abstrak

Bayur merupakan nagari yang berada di sekitar danau Maninjau. Sebagai nagari yang berada di sekitar danau, mata pencarian masyarakat di nagari Bayur sebagian besar bersumber dari danau. Salah satu jenis mata pencarian masyarakat adalah menjual olahan makanan dari hasil ikan di danau Maninjau. Salah satu jenis olahan makanan antara lain yaitu makanan berbahan dasar rinuak. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk menumbuhkan semangat dan jiwa *entrepreneurship* pelaku UMKM di nagari Bayur serta pengenalan inovasi produk makanan olahan dari rinuak Maninjau. Hasil dari kegiatan ini yaitu meningkatnya pengetahuan para pelaku usaha UMKM di Nagari Bayur mengenai kewirausahaan, UMKM, dan pengelolaan keuangan. Selain dari pada itu terdapat pelatihan mengolah inovasi produk makanan dari rinuak Maninjau. Dengan adanya pengenalan konsep wirausaha serta penambahan keterampilan bagi pelaku UMKM diharapkan dapat mendukung peningkatan perekonomian di nagari Bayur Maninjau.

This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2022 by author (s)



PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Pendapatan masyarakat merupakan penerimaan berupa gaji (penghasilan) jika individu bekerja disuatu organisasi atau jumlah yang dibebankan kepada pelanggan untuk suatu barang atau jasa yang diberikan oleh perorangan atau organisasi. Pendapatan sangat berpengaruh terhadap perekonomian suatu daerah dan sebaliknya, jika terjadi perubahan dari pendapatan asli daerah merupakan salah satu faktor penting yang menyebabkan terjadinya perubahan pada perekonomian daerah dan begitu juga sebaliknya (Jolianis, 2012).

Pendapatan suatu daerah dapat meningkat jika dilakukan pengembangan potensi masyarakatnya. Sumber daya manusia yang terampil dan produktif merupakan motor penggerak perekonomian daerah karena masyarakat merupakan pelaksana dan pengelola usaha ekonomi

masyarakat. Keterampilan masyarakat dalam mengolah usaha, mengembangkan kreativitas dan inovasi diharapkan dapat meningkatkan pendapatan suatu daerah. Meningkatnya potensi masyarakat akan menciptakan taraf hidup suatu daerah meningkat, sehingga berguna untuk melaksanakan tujuan pembangunan. Dengan demikian, hal ini juga berkontribusi besar dalam membangun suatu daerah agar lebih berkembang dan mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat yang menurun karena pandemi CoViD-19 sekarang ini.

Pandemi COVID-19 tidak hanya berdampak pada kesehatan masyarakat, tetapi juga memengaruhi kondisi perekonomian dan kehidupan sosial masyarakat Indonesia. Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) dan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) yang diterapkan pemerintah untuk menekan penambahan angka masyarakat yang terjangkit CoViD-19 berimplikasi terhadap pembatasan aktivitas masyarakat, termasuk aktivitas ekonomi dan aktivitas sosial. Nagari Bayur merupakan salah satu nagari yang perekonomiannya menurun akibat pandemi ini.

Bayur merupakan nagari yang berada di sekitar danau Maninjau, tepatnya di Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Agam provinsi Sumatera Barat. Danau Maninjau merupakan salah satu danau terpenting di Sumatera Barat. Danau adalah sumber kehidupan bagi masyarakat yang hidup di sekitar danau (Herman,2015), dimana masyarakat memanfaatkan danau untuk memenuhi kebutuhan hidup, seperti kebutuhan ekonomi dari hasil tangkapan dan peternakan ikan, selain berguna untuk mendapatkan air untuk minum, mandi serta mencuci. Kemudian, danau juga dimanfaatkan sebagai sumber air pertanian/ irigasi, pembangkit listrik, serta sebagai objek wisata (Herman, 2015).

Pada bidang perikanan, kondisi geografis geografis danau maninjau yang memiliki tepian dimanfaatkan oleh masyarakat untuk menangkap ikan. Penangkapan ikan dilakukan secara tradisional dan setiap masyarakat bebas untuk menangkap ikan di danau. Selain itu, masyarakat memiliki usaha budidaya ikan di dalam keramba di sekitar tepian danau Maninjau. Sebelum adanya keramba di danau, banyak pengunjung yang datang dari berbagai daerah diluar Sumatera Barat bahkan pengunjung datang dari luar negeri. Mereka datang sekedar untuk menikmati pemandangan danau atau bermain perahu dan menginap di penginapan, usaha pariwisata yang dimiliki penduduk setempat.

Semenjak diperkenalkan di Nagari Bayur pada tahun 1992, banyak masyarakat yang memilih untuk menggeluti usaha budidaya ikan dalam keramba. Hal ini dikarenakan ikan dengan budidaya keramba memberikan keuntungan yang besar karena tidak memerlukan lahan dan dapat meningkatkan taraf perekonomian masyarakat Kecamatan Tanjung Raya khususnya Nagari Bayur.

Selain sebagai peternak ikan keramba, masyarakat Bayur menjalankan usaha penjualan makanan khas Danau Maninjau, antara lain rinuak. Ikan ikan kecil ini adalah ikan khas dari danau maninjau seperti ikan teri nasi. Makanan olahan dari rinuak antara lain rakik rinuak, palai rinuak dan berbagai macam makanan olahan lain berbahan dasar dari rinuak. Selain itu ikan terdapat makanan khas Bayur lainnya yaitu bada masiak. Bada masiak merupakan ikan yang diolah dengan diasapi. Selain itu, hasil budi daya ikan keramba ini juga dijadikan oleh oleh oleh masyarakat Nagari Bayur, dengan cara pengolahan yang masih tradisional dan turun temurun, berupa ikan salai atau ikan goreng.

Usaha penjualan makanan rinuak, bada dan ikan lainnya tersebut dilakukan dalam skala kecil dengan dijajakan di warung di sepanjang jalan di Nagari Bayur. Pengolahan masih dilakukan dengan cara tradisional dan makanan yang diolah hanya bisa tahan untuk beberapa hari. Selain masih menggunakan cara tradisional, masakan yang dihasilkan juga masih kurang dalam variasi rasa. Hal ini menimbulkan kejenuhan pembeli yang sebelumnya merupakan masyarakat

sekitar dan wisatawan lokal maupun asing. Namun karena kondisi pandemi CoViD-19 yang masing berlangsung sekarang ini, pembeli dari usaha penjualan makanan khas Danau Maninjau mayoritas hanya masyarakat sekitar dan sedikit wisatawan lokal.

Kondisi kurang berkembangnya usaha masyarakat dari hasil pengolahan sumber daya alam di Danau Maninjau juga disebabkan oleh kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai konsep kewirausahaan, dalam pengelolaan bahan baku, manajemen keuangan, dan metode produksi. Oleh karena itu, perlu dilakukan suatu pelatihan kewirausahaan dalam bentuk pengolahan makanan khas Danau Maninjau yang memiliki daya jual lebih tinggi, sehingga produk yang dihasilkan bisa bersaing dengan produk makanan khas daerah lain dan juga dapat dipasarkan ke pangsa pasar yang lebih luas, yaitu luar kota maupun luar provinsi. Pelatihan ini diharapkan dapat mengembangkan potensi masyarakat dalam berwirausaha. sehingga hasil sumber daya alam yang ada di Danau Maninjau dapat diolah menjadi produk yang menarik dan mampu bersaing dengan produk makanan lainnya jika dipasarkan ke luar daerah. Dengan demikian, hal ini akan meningkatkan taraf hidup masyarakat.

Peserta kegiatan ini adalah para pelaku usaha UMKM. Menurut Dinas Koperasi UMKM Provinsi Sumatera Barat, pelaku usaha UMKM masih banyak yang kurang memiliki jiwa *enterpreneurship*. Ini yang menjadi kelemahan sehingga banyak usaha tidak berkembang. Untuk menyikapi hal tersebut, perlu dilakukan usaha menumbuhkembangkan jiwa wirausaha bagi pelaku usaha di Sumatera Barat. Pelaku usaha harus memiliki inovasi, kreasi dan ekspansi usaha.

Berdasarkan analisis situasi yang telah dilakukan, maka dapat dirumuskan masalah dalam kegiatan ini yaitu: (1) Pendapatan masyarakat dan hubungannya dengan usaha bisnis makanan di berbagai daerah, (2) Masih minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat nagari Bayur dalam bidang kewirausahaan dan pengolahan makanan khas tradisional Danau Maninjau, (3) Perlunya pelatihan yang dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Nagari Bayur dalam mengolah makanan khas tradisional Danau Maninjau.

Untuk mengatasi hal tersebut tim PKM mengadakan pelatihan dalam rangka peningkatan usaha para pelaku usaha UMKM di Kanagarian Bayur Maninjau dengan menumbuhkan semangat wirausaha yang lebih maju dan kompetitif dan menciptakan inovasi produk olahan makanan.

Solusi dan Target

Berdasarkan interview dengan Wali Nagari Bayur, masyarakat Nagari Bayur memerlukan alternatif pemecahan masalah dari rendahnya tingkat pendapatan penduduk di daerah tersebut. Mayoritas penduduk bermata pencarian sebagai petani, peternak ikan, nelayan dan pedagang. Diperlukan adanya pelatihan yang intensif untuk membuka wawasan penduduk akan peluang-peluang baru yang dapat dimanfaatkan dari sumber daya yang ada disekitar. Salah satu peluang besar yang dapat dilakukan oleh masyarakat adalah berwirausaha. Taraf hidup masyarakat dapat meningkat dengan berwirausaha. Hal ini dikarenakan wirausaha mengambil potensi yang ada untuk dirubah dan diolah menjadi produk/jasa yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Danau Maninjau dengan berbagai hasil ikan di dalamnya dapat diolah menjadi produk yang hasilnya dapat dinikmati oleh masyarakat setempat.

Permasalahan di lapangan adalah masih rendahnya pengetahuan para pelaku UMKM tentang wirausaha dan dalam mengolah makanan khas maninjau. Dengan adanya pelatihan yang lebih intensif mengenai pengolahan makanan khas Danau Maninjau diharapkan dapat menambah wawasan peserta dan meningkatkan nilai jual produk tersebut.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan dalam 2 (dua hari). Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan bagi para peserta mengenai konsep kewirausahaan dan UMKM tapi juga menfokuskan pada praktik pengolahan makanan sehingga peserta dapat langsung

mempraktikkan pengetahuan yang diberikan oleh narasumber. Dengan praktik secara langsung diharapkan peserta memahami metoda ini dan jika ada kendala maka dapat bertanya kepada narasumber. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keahlian peserta yang merupakan pelaku UMKM Nagari Bayur dalam mengelola usaha dan dalam mengolah makanan khas Maninjau sehingga produk yang dihasilkan memiliki daya saing yang tinggi.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah bimbingan terpadu melalui pelatihan kepada Masyarakat pelaku usaha UMKM di Nagari Bayur, Maninjau. Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Analisis Kebutuhan dan Identifikasi Masalah

Langkah pertama yang dilakukan adalah mengidentifikasi kebutuhan dan permasalahan yang dialami oleh mitra. Berdasarkan diskusi dan koordinasi yang dilakukan dengan Wali Nagari Bayur, diketahui bahwa permasalahan yang dialami oleh pelaku UMKM adalah kurangnya motivasi dan inovasi produk sehingga konsumen merasa jenuh terhadap produk hasil olahan dari sumber daya alam di Danau Maninjau, seperti bada dan rinuak. Selain itu, masih kurangnya pemahaman masyarakat mengenai konsep kewirausahaan yang menitikberatkan pada inovasi yang berkelanjutan turut menambah permasalahan yang dialami oleh mitra.

2. Persiapan Pelatihan

Mengkoordinasikan waktu dan tempat kegiatan dengan mitra dan mengundang peserta yang merupakan pelaku usaha penjual produk hasil olahan sumberdaya alam di Danau Maninjau. Pada pertemuan ini, disepakati bahwa pelatihan diberikan selama 2 (dua) hari, yaitu tanggal 24 dan 25 Juli 2021.

3. Pemaparan Materi dan Diskusi

Metode ini digunakan untuk mentransfer pengetahuan kepada para peserta tentang konsep dan karakteristik wirausaha, fungsi dan peran wirausahaan serta motivasi wirausaha dan inovasi usaha berupa pengolahan rinuak yang inovatif sesuai dengan perkembangannya. Transfer ilmu pengetahuan dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi dimana para peserta dapat mengajukan pertanyaan selama sesi kegiatan berlangsung.

4. Demonstrasi dan Praktek Terbimbing

Metode ini merupakan sesi kegiatan dimana para peserta mempraktikkan ilmu yang telah didapatkan. Peserta mempraktikkan ilmu yang telah diperoleh dengan didampingi oleh nara sumber.

5. Monitoring dan Evaluasi

Bertujuan untuk melihat sejauh mana kemampuan peserta dalam memahami materi yang telah disampaikan. Monitoring serta evaluasi dilaksanakan terhadap keberhasilan pembinaan yang telah dilakukan. Indikator keberhasilan dari kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta dalam hal kewirausahaan, UMKM dan pengolahan inovasi makanan khas Maninjau.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat yang diselenggarakan berkat kerja sama dengan Kanagarian Bayur Maninjau telah berhasil dilaksanakan. Hal ini merupakan wujud dari kerjasama yang baik dari berbagai pihak yang terkait. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Juli 2021.

Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan mengenai konsep kewirausahaan dan UMKM serta praktik pengolahan makanan khas Maninjau berbahan dasar Rinuak. Makanan olahan yang dihasilkan antara lain; dendeng rinuak, nugget rinuak, tahu isi rinuak, pastel rinuak, lempeng rinuak dan otak-otak rinuak. Rinuak merupakan ikan kecil seperti ikan teri yang hidup di danau Maninjau. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut: Pada hari pertama kegiatan yang dilakukan adalah pemaparan tentang materi pengenalan kewirausahaan serta motivasi kewirausahaan. Motivasi wirausaha merupakan langkah awal yang diberikan dalam pelatihan. Pengenalan bahwa wirausaha adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru. Selain itu, pemateri menjelaskan beberapa karakter penting yang harus dimiliki wirausahawan, dimana seorang wirausaha harus berorientasi pada tindakan (*action oriented*) menerapkan prinsip *see and do*, berpikir simple, selalu mencari peluang baru, disiplin yang tinggi dan fokus. Kemudian pemateri menjelaskan faktor-faktor penentu keberhasilan seorang wirausahawan antara lain yaitu adanya manajemen dan SDM yang baik, pengetahuan mengenai keuangan, pemasaran, keterbaruan mengenai kondisi politik, sosial, serta budaya lokal. Melalui pelatihan ini diharapkan para peserta dapat meningkatkan *mindset* serta jiwa *entrepreneurship*.



Gambar 1 Presentasi oleh Narasumber tentang UMKM dan kewirausahaan

Pada sesi kedua pemateri memaparkan tentang Usaha Kecil Mikro dan Menengah (UMKM). Pemateri mendeskripsikan pengelompokan usaha Mikro, Kecil dan Menengah. Selanjutnya pemateri menjelaskan peran dan fungsi penting UMKM bagi perekonomian negara, diantaranya UMKM dapat membuka lapangan pekerjaan baru, pemerataan ekonomi dan pemacu disaat krisis terjadi. Dengan pemaparan tersebut diharapkan motivasi dan semangat peserta dapat meningkat terutama dalam menghadapi pandemic Covid yang sedang terjadi.

Setelah pemaparan materi kewirausahaan serta motivasi, terdapat sesi diskusi dengan para peserta mengenai kendala yang dihadapi selama melaksanakan kegiatan usaha. Pemaparan dan motivasi dari Pemateri sangat membantu para peserta dalam menghadapi permasalahan yang dihadapi selama ini. Selama melaksanakan usahanya peserta sering dihadapkan pada permasalahan dalam pengelolaan keuangan. Pemateri menjelaskan pentingnya manajemen atau pengelolaan keuangan, hal seperti pemisahan antara keuangan pribadi dan keuangan bisnis atau

usaha agar usaha yang dijalankan tidak dihadapkan pada permasalahan kekurangan modal kerja. Di sisi lain dengan adanya pengelolaan keuangan yang baik, keuntungan yang diperoleh dari bisnis atau usaha dapat dihitung dengan lebih akurat. Permasalahan lainnya adalah sulitnya memperoleh permodalan untuk mengembangkan usaha. Pemateri memaparkan dengan adanya manajemen dan pengelolaan keuangan yang baik, pelaku UMKM dapat mengelola arus kas dan modal kerja dengan lebih baik.

Kegiatan hari berikutnya dilanjutkan dengan praktik pengolahan inovasi makanan khas Maninjau berbahan dasar rinuak Maninjau. Para peserta dibagi kedalam empat kelompok masak. Dari kelompok tersebut kemudian dihasilkan 6 jenis produk makanan olahan dari rinuak Maninjau. Produk tersebut antara lain lempur rinuak, nugget rinuak, tahu isi rinuak, dendeng rinuak, otak-otak rinuak dan pastel rinuak.



Gambar 2 Praktik Produk Olahan Makanan Khas Maninjau



Gambar 3 Produk Olahan Makanan Khas Maninjau

Pelatihan yang diberikan dapat memberi motivasi serta solusi kepada para peserta dalam menghadapi permasalahan di lapangan serta diperkenalkannya inovasi produk baru pada usaha olahan makanan khas Maninjau yang sedang dijalankan oleh peserta para pelaku UMKM. Kegiatan ini mendapat respon positif dari para peserta dengan tingginya keingintahuan dari para peserta terhadap materi yang diberikan. Selain itu produk inovasi makanan yang diperkenalkan sangat menarik perhatian para peserta baik dari segi cita rasa maupun tampilan.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan kewirausahaan pengolahan makanan khas maninjau telah dilaksanakan di kanagarian Bayur Maninjau dalam usaha mengatasi permasalahan yang dihadapi pelaku UMKM. Lemahnya motivasi dan pengetahuan mengenai kewirausahaan serta pengelolaan keuangan pelaku UMKM di Nagari Maninjau berimbas pada lemah dan stagnannya usaha yang sedang dijalankan. Dengan adanya kegiatan PKM ini dapat menjawab dan memberi solusi atas permasalahan yang ada.

Demikian juga dengan diperkenalkannya resep dan inovasi olahan makanan berbahan dasar rinuak maninjau dapat meningkatkan rasa percaya diri dan semangat wirausaha dari para peserta pelaku UMKM di Bayur Maninjau. Ini juga merupakan langkah awal dari inovasi produk

makanan khas Maninjau dimana kegiatan ini diharapkan bermuara pada peningkatan perekonomian nagari di Nagari Bayur.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih disampaikan kepada Rektor Universitas Negeri Padang yang sudah memfasilitasi pembiayaan PKM-PNBP 2021 dan terima kasih juga disampaikan kepada pemerintahan Kabupaten Agam, terkhusus kepada Pemerintahan Nagari Bayur dan Peserta UMKM Bayur, di Kecamatan Tanjung Raya yang telah berpartisipasi dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Alma, B. (2004). Kewirausahaan. Alfabeta. Bandung.

Busharmaidi. (2007). Pengembangan UKM Sumatera Barat. Padang: Litbang Sumbar

Hafsah, M. J. (2004). Upaya Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM). Jurnal Infokop Nomor 25 Tahun 2004.

Hermon, Dedi. (2010). Geografi Lingkungan: Perubahan Lingkungan Global. UNP Press.

Hermon, Dedi. (2012). Mitigasi Bencana Hidrometeorologi: Banjir, Longsor, Degradasi

Jolianis (2012). Analisis Perekonomian Daerah dan Pendapatan Asli Daerah Kabupaten/Kota di Provinsi Sumatera Barat. *Economica*, Jurnal Program Studi Pendidikan Ekonomi STKIP PGRI Sumatera Barat Vol. 1 No. 1, Oktober 2012

Lahan, Ekologi, Kekeringan, dan Puting Beliung. UNP Press. Padang.

Hermon, Dedi. (2015). Geografi Bencana Alam. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.

Marpaung, Happy dan Bakar, Herman. (2002). Pengantar Pariwisata. Bandung: Alfabeta

Suryana. (2001). Kewirausahaan. Salemba Empat. Jakarta.

"Pengertian kewirausahaan" diakses pada 20 Oktober 2021.
<https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-kewirausahaan/>

UMKM Pengertian jenis dan perkembangannya di Indonesia. Diakses pada 20 Oktober 2021
<https://blog.amartha.com/umkm-pengertian-jenis-dan-perkembangannya-di-indonesia/>