



# Development and Diversification of Processed Fish as a Superior Culinary Product of Nagari Maninjau

Yuliana<sup>\*)1</sup>, Kasmita<sup>2</sup>, Marwan<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Tata Boga, Universitas Negeri Padang, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Padang, Indonesia

\*)Corresponding author, ✉[yuliana@fpp.unp.ac.id](mailto:yuliana@fpp.unp.ac.id)

Diterima 08/04/2023;  
Revisi 11/04/2023;  
Publish 24/04/2023

**Kata kunci:** Nagari Maninjau, diversifikasi, olahan ikan, rinuak

## Abstrak

Nagari Maninjau terkenal dengan kuliner khasnya yang berbahan dasar ikan. Selama ini UMKM kuliner di Nagari Maninjau telah mengolah ikan hasil danau untuk dijadikan berbagai jenis masakan. Namun variasi olahan produk ikan yang diproduksi UMKM dapat dikatakan monoton dan tidak mengalami perkembangan. Melalui Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD), tim pengabdian berusaha mengembangkan usaha kuliner Nagari Maninjau dengan melakukan diversifikasi produk olahan ikan. Tim pengabdian memberikan pendampingan dan pelatihan kepada penggiat UMKM kuliner untuk menghasilkan produk olahan ikan yang inovatif. Kegiatan ini dibagi ke dalam empat tahapan: 1) Persiapan administrasi, penetapan peserta, persiapan alat dan bahan dan pengandaan materi pelatihan; 2) Penyuluhan tentang potensi ikan dan diversifikasi olahan ikan; 3) Pelatihan teknik pengolahan ikan/diversifikasi olahan ikan; dan 4) Pelatihan Persiapan Perizinan Produksi Industri Rumah Tangga (PIRT). Selama kegiatan ini, tim pengabdian telah meningkatkan produktivitas UMKM dengan menambah fasilitas serta pengetahuan yang dimiliki pengelola UMKM kuliner. Selain itu, kegiatan ini juga telah menghasilkan tujuh resep inovasi produk olahan ikan dan menerbitkan empat PIRT produk.

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

Nagari Maninjau merupakan salah satu dari delapan nagari yang terdapat di selingkar Danau Maninjau Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat yang memiliki keunikan dan kekayaan alam bersumber dari Danau Maninjau. Sebagian besar

---

pekerjaan masyarakat Nagari Maninjau adalah menjadi nelayan dan bertani. Hasil tangkapan nelayan berupa ikan yang khas dimiliki oleh Danau Maninjau yaitu ikan rinuak (*psilopsis* sp), ikan bada, pensi (remis) dan ikan nila. Karena hasil danaunya ini, Nagari Maninjau terkenal dengan produksi kulinernya yang berbahan baku ikan seperti goreng rinuak, palai rinuak, goreng bada, bada masiak, pensi dan ikan nila. Produk tersebut menjadi produk andalan masyarakat yang diproduksi oleh lebih dari 50 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang terdapat di Nagari Maninjau dan menjadi sumber pendapatan utama masyarakat di sana.

UMKM adalah usaha yang didirikan dan dijalankan dengan skala individu/rumah tangga atau kelompok usaha kecil yang diukur berdasarkan omset yang dihasilkan (Hamid 2016). UMKM yang terdapat di Nagari Maninjau pada umumnya dikelola oleh satu keluarga (mikro) atau gabungan beberapa keluarga (kecil). Selama ini, UMKM di Nagari Maninjau telah memproduksi produk kuliner berbahan dasar ikan seperti rinuak goreng, palai rinuak peyek rinuak, bada masiak, dan nila asap. Banyak juga dari UMKM tersebut yang menjual ikan nila mentah ke luar daerah, seperti ke Bukittinggi, Padang dan Pekanbaru.

Meskipun selama ini ikan telah dijadikan bahan baku pembuatan beragam jenis kuliner khas Maninjau, namun variasi olahan produk ikan yang diproduksi UMKM dapat dikatakan minim kebaruan. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua UMKM Tapian Maninjau, ibu Rika Irmayanti, dan pengelola UMKM Dapur Mak Itam, Bapak Nofiardi, diketahui bahwa hasil penjualan langsung produk olahan sangat menurun, pemesanan sangat berkurang bahkan dalam seminggu ada UMKM yang tidak mendapatkan pembeli. Salah satu faktor penyebabnya adalah variasi produk olahan yang sangat terbatas, dikarenakan masyarakat tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan dalam bentuk lain, sehingga ada kebosanan dari pembeli. Tidak adanya variasi produk selain ikan digoreng, dipaloi dan diasap dapat menjadi ancaman bagi keberlangsungan kelompok usaha. Variasi produk merupakan pengembangan berbagai macam pilihan dari suatu jenis produk (Yuliana 2020). Hal ini dapat menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli (Rahmawati 2015; Yuliana et al. 2021).

### **Solusi dan Target**

Ikan rinuak yang merupakan ikan khas Maninjau merupakan bahan baku makanan yang bernilai gizi tinggi (Astuti, Yusra, and Mardiah 2016) serta memiliki potensi untuk dikreasikan menjadi aneka variasi olahan yang inovatif melalui proses diversifikasi. UMKM kuliner di Nagari Maninjau perlu menambah variasi produk olahan ikan untuk dapat menstimulasi keinginan membeli dari konsumen. Selain itu, penambahan variasi produk olahan ikan, terutama yang bersifat inovatif, akan menjadi daya tarik dan kekuatan tersendiri bagi UMKM. Hasil penelitian terdahulu menunjukkan bahwa variasi produk dapat mempengaruhi keputusan pembelian (Haitao 2022) dan kepuasan pelanggan (Norawati et al. 2021). Hadirnya kebaruan atau inovasi dari produk kuliner terbukti dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli produk (Lahindah, Merisa, and Siahaan 2018).

Melalui Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD), tim pengabdian memberikan pendampingan dan pelatihan kepada penggiat UMKM kuliner untuk mendiversifikasi olahan ikan. Kegiatan ini merupakan bentuk hilirisasi dari riset produk olahan ikan berupa nugget, abon, dendeng, kerupuk dan makanan cemilan dengan resep formula yang sudah terstandar dan sudah didaftarkan patennya. Target dari kegiatan ini adalah terlatihnya penggiat UMKM kuliner Nagari Maninjau untuk mengolah tujuh menu inovatif, yaitu mini peyek, dimsum rinuak, rendang rinuak, nugget rinuak, abon rinuak, dendeng rinuak, dan kerupuk rinuak. Serta membantu proses penerbitan PIRT dari menu inovatif tersebut, Hal ini dilakukan sebagai bentuk upaya pengembangan produk unggulan Nagari Maninjau yang diproduksi UMKM sehingga menjadi semakin bervariasi dan berkualitas.

## **METODE PELAKSANAAN**

Mitra dalam kegiatan pengabdian PPPUD ini adalah anggota kelompok UMKM Tapian Maninjau dengan anggota 14 orang dan UMKM Dapur Mak Itam dengan anggota 10 orang. Mitra berpartisipasi secara langsung mulai dari awal penyusunan program sampai dengan tahapan evaluasi yang akan dilakukan dalam beberapa tahapan. Selain itu mitra juga terlibat dalam penyediaan sarana dan prasarana yang nantinya akan mendukung proses pengolahan ikan, pengemasan dan pemasaran produk.

Metode pelaksanaan kegiatan pada tahun pertama (2022) terbagi menjadi beberapa bagian, antara lain:

a. Analisis kondisi Sumber Daya Manusia/SDM Mitra

Analisis kondisi mitra diperlukan untuk memetakan potensi dari segi sumber daya manusia, serta peluang yang memungkinkan dalam pengembangan dan kemajuan mitra. Hal ini dilakukan agar optimalisasi kerja antara tim pengabdian dengan UMKM dapat tercapai. Analisis karakteristik UMKM Nagari Maninjau menjadi salah satu dasar pengembangan produk unggulan Nagari Maninjau.

b. Analisis kondisi lingkungan (Sumberdaya Alam/SDA)

Analisis kondisi lingkungan terutama sumberdaya alam (SDA) dilakukan untuk memetakan potensi yang akan dimanfaatkan sebagai bagian dari pemberdayaan UMKM. Potensi Danau Maninjau dengan ikan sebagai komoditi unggulan nagari menjadi icon/penciri daerah dimata pengunjung atau wisatawan. Hal ini dimaksudkan untuk memperoleh keberlanjutan, baik secara ekonomi maupun lingkungan.

c. Penyusunan program

Dari hasil pemetaan, tim pengabdian dapat menyusun program yang tepat guna dan tepat sasaran. Potensi sumberdaya alam dan potensi sumberdaya manusia yang telah terpetakan dapat menunjukkan kebutuhan masyarakat di masa mendatang. Program pengembangan kuliner merupakan kebutuhan masyarakat dan harapannya yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Program yang dilakukan mampu memberikan manfaat positif bagi masyarakat, dengan ukuran yang diharapkan adalah terwujudnya diversifikasi/bertambahnya varian produk olahan ikan.

d. Pelaksanaan program

Pelaksanaan PPPUD ini dilakukan dalam beberapa bentuk, yaitu: focus group decision (FGD), penyuluhan, pelatihan, dan evaluasi. Strategi yang digunakan untuk melaksanakan seluruh program adalah dengan memanfaatkan waktu yang dimiliki oleh mitra secara efektif, dan memberikan materi yang sesuai dengan kebutuhan. Materi dan latihan disusun dengan konsep sesederhana mungkin, sehingga peserta dapat mengeksplorasi lebih dalam melalui latihan dan tanya jawab dengan instruktur selama proses latihan berlangsung. Selama pelatihan peserta dapat mendiskusikan masalah yang dihadapi di bawah arahan dan bimbingan instruktur, terutama yang berhubungan dengan materi yang disajikan. Pelaksanaan program dibagi dalam beberapa tahap kegiatan yaitu:

- 1) Persiapan administrasi, penetapan peserta, persiapan alat dan bahan dan pengandaan materi pelatihan.
- 2) Penyuluhan tentang potensi ikan dan diversifikasi olahan ikan.
- 3) Pelatihan teknik pengolahan ikan/diversifikasi olahan ikan.
- 4) Pelatihan Persiapan Perizinan Produksi Industri Rumah Tangga (PIRT)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini dilaksanakan untuk mendorong pengembangan produk unggulan Nagari Maninjau melalui diversifikasi olahan ikan yang diproduksi UMKM. Kegiatan dibagi ke dalam beberapa tahapan. Pertama, persiapan administrasi, penetapan peserta, persiapan alat dan bahan serta pengandaan materi pelatihan. Pada tahap ini, tim pengabdian tidak hanya mempersiapkan materi yang akan disampaikan kepada mitra UNMKM, namun juga mempersiapkan fasilitas dan peralatan yang akan digunakan mitra saat kegiatan pelatihan pengolahan produk. Fasilitas yang memadai dapat mempengaruhi produktifitas kerja (Rino 2015), oleh karena itu penyerahan sarana produksi dimaksudkan untuk meningkatkan produktifitas mitra UMKM. Beberapa peralatan praktek yang diserahkan tim pengabdian kepada mitra UMKM yaitu spiner, celemek, kompor, wajan besar, alat cetak peyek rinuak, freezer dan lain-lain seperti yang terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Penyerahan Peralatan Praktek dari Tim Pengabdian kepada Mitra UMKM

Tahap kedua adalah penyuluhan dan berbagi pengetahuan tentang potensi Nagari Maninjau dan proses diversifikasi olahan ikan. Kegiatan berbagi pengetahuan diketahui dapat meningkatkan kinerja inovasi pelayanan usaha kuliner (Hidayat and Lee 2018). Karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra UMKM terkait potensi yang dimiliki Nagari Maninjau, serta beragam inovasi yang bisa dihasilkan dari olahan ikan. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan di Aula Kantor Wali Nagari Maninjau yang dihadiri oleh Sekretaris Camat Tanjung Raya, Wali Nagari Maninjau, Wali Jorong, KAN, dan peserta UMKM. Sebelum penyuluhan dilaksanakan, kegiatan pengabdian secara resmi dibuka oleh Kepala Pusat Pengabdian kepada Masyarakat UNP, sebagaimana terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kegiatan Pembukaan dan Penyuluhan

Setelah penyuluhan dan berbagi pengetahuan, tim pengabdian menyelenggarakan pelatihan teknik pengolahan ikan/diversifikasi olahan ikan bersama mitra UMKM. Di awal tahap ini, mitra UMKM akan diberikan tujuh resep inovasi olahan ikan yang telah dipersiapkan oleh tim pengabdian, yaitu resep mini peyek, dimsum rinuak, rendang rinuak, nugget rinuak, abon rinuak, dendeng rinuak, dan kerupuk rinuak. Kemudian mitra UMKM akan dipandu untuk mempraktekan pengolahan setiap resep tersebut seperti yang terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Ikan

Tahap selanjutnya adalah pelatihan persiapan perizinan Produksi Industri Rumah Tangga (PIRT). Tim pengabdian akan mendampingi mitra dalam mengisi formulir pendaftaran produk yang diperoleh dari Dinas Kesehatan Kabupaten Agam dan mempersiapkan seluruh syarat pendaftaran seperti produk olahan, merek, identitas pemilik dan sebagainya. Setelah pendaftaran, tim penilai dari Dinas Kesehatan akan melakukan peninjauan ke tempat produksi

untuk menilai apakah tempat produksi memenuhi syarat hygiene dan sanitasi, baik terhadap bahan yang digunakan, air, tempat limbah dan lingkungan setempat. Dari hasil penilaian tersebut, baru keluar keputusan izin atau ditunda izin sampai memenuhi syarat. Dari tujuh resep yang dilatihkan kepada mitra UMKM, terdapat empat PIRT produk yang telah berhasil diterbitkan, yaitu abon rinuak, dendeng rinuak, kerupuk rinuak, dan peyek rinuak, seperti



terlihat pada Gambar 4.

Gambar 4. PIRT Produk abon Rinuak

Akhir sesi kegiatan dilakukan evaluasi untuk menilai pelaksanaan program. Evaluasi dilakukan menggunakan analisis SWOT untuk melihat permasalahan internal dan eksternal program. Dengan melibatkan pemerintahan Nagari Maninjau bekerja sama dengan tim pengabdian Universitas Negeri Padang dalam Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah, program kegiatan ini dapat berlanjut pada tahap berikutnya meskipun kegiatan PPPUD selesai dilaksanakan

**KESIMPULAN**

Nagari Maninjau memiliki keunikan dan kekayaan alam bersumber dari danau. Sebagian besar UMKM Nagari Maninjau yang bergerak di bidang kuliner memanfaatkan kekayaan hasil danau untuk diolah dan dijadikan makanan olahan ikan khas maninjau. Meski selama ini masyarakat setempat telah mengolah ikan menjadi beberapa jenis makanan, namun variasi olahan produk ikan yang diproduksi UMKM dapat dikatakan monoton dan minim kebaruan. Melalui Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD), tim pengabdian memberikan

pendampingan dan pelatihan kepada penggiat UMKM kuliner untuk dapat mengolah ikan menjadi produk olahan yang inovatif seperti mini peyek, dimsum rinuak, rendang rinuak, nugget rinuak, abon rinuak, dendeng rinuak, dan kerupuk rinuak. Selain itu tim pengabdian juga mempersamai mitra UMKM selama proses pendaftaran hingga penerbitan PIRT dari produk-produk tersebut. Diversifikasi olahan ikan ini dilakukan sebagai bentuk upaya pengembangan produk unggulan Nagari Maninjau. Dengan hadirnya banyak variasi hasil olahan ikan dan kebaruan yang dimiliki produk-produk tersebut, diharapkan dapat menarik lebih banyak konsumen dan mendatangkan keuntungan yang lebih besar bagi para penggiat UMKM kuliner di Nagari Maninjau.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Astuti, Tri, Yusra, and Ainul Mardiah. 2016. "Studi Mutu Ikan Studi Mutu Ikan Rinuak (Psilopsis Sp) Olahan Di Danau Maninjau, Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam Sumatera Barat." *Jurnal Katalisator* 1(1):1-11. doi: <http://dx.doi.org/10.22216/jk.v1i1.982>.
- Haitao, Niu. 2022. "Analysis of Product Variety and Price on Purchase Decisions." *International Journal of Advanced Multidisciplinary* 1(1):73-82. doi: 10.38035/ijam.v1i1.69.
- Hamid, Hendra. 2016. *Manajemen Pemberdayaan Masyarakat*. Vol. 1. 1st ed. Makasar.
- Hidayat, Nurul, and W. .. Lee. 2018. "The Influence of Knowledge Sharing on Service Innovation Performance: An Empirical Study on Hotel in North Borneo, Indonesia." *Eurasian Journal of Business and Management* 19:31-36.
- Lahindah, Laura, Merisa, and Rianty Agustina Siahaan. 2018. "The Influence of Product Innovation and Service Quality to Buying Decision and the Impact to Repeat Buying at Progo Road Bandung." *The Asian Journal of Technology Management* 11(2):118-24.
- Norawati, Suarni, Arman Arman, Auzar Ali, Amri Ihsan, and Eka Putra. 2021. "Analysis of Product Variation, Quality of Service and Their Effect on Customer Satisfaction." *IJEED (International Journal of Entrepreneurship and Business Development)* 4(6):954-60. doi: 10.29138/ijeed.v4i6.1554.
- Rahmawati, Penny. 2015. "Pengaruh Variasi Produk, Harga, Dan Customer Experience Terhadap Keputusan Pembelian Ulang Roti Bredtalk Yogyakarta." *Jurnal Ilmu Manajemen* 12(1):89-98.
- Rino, Silfa. 2015. "Pengaruh Kemampuan Dan Fasilitas Kerja Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Bagian Produksi Pada PT. Marita Makmur Jaya Kecamatan Rupert, Kabupaten Bengkalis." *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Riau* 2(2):1-12.
- Yuliana, Linda Rosalina, Kurnia Illahi Manvi, and Heru Pramudia. 2021. "A Great Food for Children Base on Rinuak Shredded Fish (Psilopsis Sp)." *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 810(1). doi: 10.1088/1755-1315/810/1/012059.
- Yuliana, Yuliana. 2020. "Formula Dan Kualitas Nugget Ikan Rinuak." *Jurnal Pendidikan Dan Keluarga* 12(01):53. doi: 10.24036/jpk/vol12-iss01/766.