



Pembangunan Ekonomi Masyarakat melalui Pembinaan Industri Kecil Menengah OVOP dalam Mengembangkan Produk Kuliner Nagari Maninjau

Yuliana*)¹, Thamrin², Naseh Ulwan¹, Siti Fatimah³, Nabila Tasrif¹, Afifah Nur Hasanah⁴, Ifnalia Rahayu¹, Yolanda Febriani Naserd¹

¹ Fakultas Pariwisata dan Perhotelan/ Universitas Negeri Padang

² Fakultas Ekonomi dan Bisnis/ Universitas Negeri Padang

³ Fakultas Ilmu Sosial/ Universitas Negeri Padang

⁴ Fakultas Psikologi dan Kesehatan/ Universitas Negeri Padang

*)Corresponding author, ✉ yuliana@fpp.unp.ac.id

Revisi 21/08/2024;
Diterima 25/09/2024;
Publish 18/10/2024

Kata kunci: OVOP,
Kuliner, Maninjau

Abstrak

Salah satu sektor ekonomi yang muncul di Nagari Maninjau yang menjadikan Danau sebagai sumber mata pencaharian adalah bisnis kuliner berbahan baku ikan. Produk kuliner ini dapat dikembangkan sebagai produk unggulan daerah yang memiliki keunikan dari segi bahan baku lokal yang khas dari Danau Maninjau. Hal ini sejalan dengan program One Village One Product (OVOP), sebuah program pengembangan potensi di satu wilayah yang diprakarsai Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. Namun, untuk mencapai usaha kuliner berstandar OVOP, masih terdapat beberapa permasalahan yang ditemui, seperti masalah fasilitas produksi yang masih terbatas, kurangnya modal serta pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha kuliner UMKM untuk melakukan branding dan pemasaran yang luas. Program Pengembangan Nagari Binaan ini bertujuan untuk mengembangkan produk kuliner Nagari Maninjau melalui pembinaan industri kecil menengah menggunakan pendekatan OVOP demi mendorong pembangunan ekonomi masyarakat. Mitra yang terlibat dalam program ini adalah Pemerintah Nagari Maninjau dengan beberapa UMKM yang mewakili setiap jorong yaitu UMKM Tapian Maninjau, UMKM Dapur Mak Itam dan UMKM Salero Mandeh. Metode yang digunakan adalah melalui pelatihan, pendampingan, dan pengadaan alat produksi. Hasil Kegiatan yang telah dicapai pada tahun pertama adalah: 1) Pengadaan freezer sebagai pendukung produksi; 2) Sebanyak 50 resep olahan telah dilatihkan dan distandarisasi, 3) Semua produk dalam proses pendaftaran sertifikasi halal; 4) Desain merek dan kemasan telah dibuat.



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. ©2024 by author (s)

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Danau Maninjau merupakan salah satu Kawasan wisata di Kabupaten Agam. Selain pesona alam, danau ini memiliki beberapa fungsi lain seperti: 1) Fungsi ekologi sebagai habitat bagi beragam jenis organisme, mengontrol keseimbangan air tanah, dan mengontrol iklim mikro; 2) Fungsi sosial sebagai tempat aktivitas masyarakat sehari-hari; dan 3) Fungsi ekonomi sebagai sumber air untuk irigasi, perikanan, budidaya, pariwisata, dan pembangkit listrik (Mudikjo, Hardjoamijojo dan Ismail, 2013). Topografi Danau Maninjau yang memiliki tepian dimanfaatkan oleh masyarakat sekeliling danau untuk menangkap ikan. Penangkapan ikan masih dilakukan secara tradisional oleh nelayan maupun masyarakat setempat (Honesty & Yolanda, 2022).

Disekitar Danau Maninjau, terdapat beberapa daerah wisata yang salah satunya yaitu Nagari Maninjau, yang berlokasi di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam. Letaknya yang bersebelahan langsung dengan danau menyebabkan banyak masyarakat Nagari Maninjau yang menjadikan danau sebagai sumber mata pencahariannya. Salah satu sektor ekonomi yang muncul akibat kondisi tersebut adalah bisnis kuliner berbahan baku ikan. Ikan-ikan yang ditangkap nelayan setempat dari Danau Maninjau ataupun ikan yang diproduksi oleh usaha budidaya KJA tidak hanya dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan harian, namun juga diolah menjadi aneka produk kuliner yang bernilai ekonomis. Produk kuliner berbahan baku ikan rinuak, ikan bada, dan ikan nila menjadi produk andalan masyarakat yang telah diproduksi oleh lebih dari 50 kelompok Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang terdapat di Nagari Maninjau (Yuliana, et al., 2023).

Selama ini, Pemerintah Nagari Maninjau telah menjalankan beberapa program untuk mendorong perekonomian di Nagari Maninjau, yang tertuang dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah (RPJM) tahun 2019-2025 diantaranya, membentuk kepengurusan UMKM di tingkat Nagari hingga Jorong dan mengidentifikasi potensi yang dimiliki setiap Jorong. Hasilnya ditemukan bahwa potensi Nagari Maninjau sebagai penghasil kuliner khas Danau Maninjau sangat besar. Rinuak sebagai ikan khas Danau Maninjau menjadi jenis yang banyak dikembangkan menjadi aneka olahan kuliner. Gambar 1 memperlihatkan beberapa produk kuliner danau yang berbahan baku antara lain palai rinuak, pergedel rinuak, peyek rinuak, dendeng rinuak, rakik rinuak, dan rinuak krispi.



Gambar 1. Aneka Kuliner Tradisional Berbahan Baku Ikan Rinuak (Winara & Yuliana, 2023)

Produk kuliner Nagari Maninjau dapat dikembangkan sebagai produk unggulan daerah yang memiliki keunikan dari segi bahan baku lokal yang khas dari Danau Maninjau dan sulit ditemukan di daerah lain. Kuliner Danau Maninjau juga telah dikenal di pasar tingkat domestik, bahkan telah dipasarkan secara individu ke luar negeri diantaranya Malaysia, Singapura, Thailand dan Australia (Yusrizal, 2024). Hal ini menunjukkan bahwa kuliner Danau Maninjau memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk kuliner kelas global yang unik dan khas dengan memanfaatkan sumber daya lokal. Hal ini sejalan dengan program OVOP (*One Village One Product*), sebuah program pengembangan potensi di satu wilayah yang diprakarsai Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (Direktorat Jendral Industri Kecil dan Menengah dan Aneka, n.d). Namun, untuk mencapai usaha kuliner berstandar OVOP, masih terdapat beberapa permasalahan yang ditemui, seperti masalah fasilitas produksi yang masih terbatas, kurangnya modal serta pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha kuliner UMKM untuk melakukan *branding* dan pemasaran yang luas.

Berdasarkan hasil observasi yang tim pengabdian lakukan, diketahui bahwa bahan baku olahan kuliner khas Maninjau dibeli oleh UMKM dari tangkapan nelayan setiap hari. Bahan baku utama tersebut seperti ikan rinuak, bada, dan ikan nila. Ketersediaan dan harga ikan bada cenderung stabil sepanjang tahun. Sementara ikan rinuak cenderung fluktuatif tergantung musim. Saat tangkapan ikan rinuak nelayan berlimpah, harga jual ikan rinuak bisa turun hingga Rp 5000/kg. Namun, saat ikan rinuak menjadi langka dan hasil tangkapan nelayan sedikit, maka harganya dapat mencapai Rp 100.000/kg. Berbanding terbalik dengan ikan rinuak, bahan baku ikan nila sangat melimpah produksinya. Kebanyakan berasal dari panen ikan kolam, ikan karamba dan ikan dari Danau Maninjau sendiri. Harga ikan nila cenderung stabil di kisaran Rp12.000-17.000 per kilogram. Tidak stabilnya ketersediaan dan harga bahan baku tentunya dapat menjadi masalah besar bagi pelaku bisnis kuliner dan menghambat proses produksi

Selanjutnya, masih adanya keterbatasan fasilitas produksi. Peralatan yang digunakan UMKM untuk memproduksi aneka kuliner masih sederhana, sederhana kuantitas produksi yang dihasilkan masih berskala kecil. Kemudian masih banyaknya ditemukan produk kuliner yang belum terstandar. Artinya, resep yang digunakan tidak memiliki takaran yang jelas atau tidak memenuhi standar takaran yang baik bagi tubuh. Kebanyakan produk tersebut juga belum memiliki sertifikat halal dan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) yang menjadi standar keamanan makanan atau izin edar produk pangan. Hingga permasalahan mengenai keterbatasan variasi produk kuliner. Kebanyakan bahan baku ikan hanya diolah dengan cara digoreng, dipepes, atau diasap. Hal tersebut menyebabkan olahan produk kurang bervariasi.

Industri Kecil Menengah memiliki peran penting dalam membangun ekonomi masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan dan mengakselerasi performansi bisnis kuliner UMKM di ketiga jorong yang ada di Nagari Maninjau, yaitu: Jorong Bancah, Jorong Gasang dan Jorong Kukuban menggunakan pendekatan OVOP (*One Village One Product*), sehingga dapat menjadi sentra kuliner khas Danau Maninjau dan meningkatkan kemandirian masyarakat lokal dalam membangun ekonomi daerah sehingga mampu menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan, dan kesejahteraan masyarakat Nagari Maninjau. Kegiatan pengabdian ini akan bekerja sama dengan mitra dari Pemerintah Nagari Maninjau dan direncanakan berlangsung selama tiga tahun. Kegiatan pengabdian pada tahun pertama ini difokuskan untuk mengatasi permasalahan pada aspek produksi. Tim pengabdian akan melakukan pelatihan yang tepat guna meningkatkan performance UMKM di Nagari Maninjau.

Solusi dan Target

Solusi yang diberikan dalam mengatasi permasalahan mitra yaitu melakukan pelatihan dan pendampingan terhadap pelaku UMKM di 3 Jorong yang berada di Nagari Maninjau, yaitu: Jorong

Gasang, Jorong Kukuban dan Jorong bancah. Kegiatan pada tahun pertama ini dilaksanakan pada. Ringkasan garis besar Solusi permasalahan, rencana kegiatan, dan prosedur kegiatan pengabdian tahun pertama dapat dilihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. garis besar Solusi permasalahan, rencana kegiatan, dan prosedur kegiatan

No	Garis Besar Solusi permasalahan	Rancangan kegiatan	Prosedur kegiatan
1	Tahapan persiapan	1. Koordinasi antara tim pengabdian dengan mitra Nagari Maninjau 2. Analisis Sumber daya produksi melibatkan triple helix	Pengumpulan data awal melalui kuesioner dan FGD
2	Tahap pelaksanaan kegiatan		
	1. Pengadaan fasilitas berupa freezer	Pelatihan singkat mengenai pemanfaatan peralatan freezer dan penyimpanan produk	Pemberian alat dan materi
	2. Standarisasi resep olahan ikan	Pelatihan dan pendampingan mengenai resep-resep olahan ikan	Pemberian materi dan praktek langsung
	3. Pelatihan diversifikasi produk	Pelatihan dan pendampingan mengenai diversifikasi produk	Pemberian materi dan praktek langsung
	4. Pelatihan pembuatan disain produk	Pelatihan dan pendampingan mengenai pembuatan disain produk UMKM	Pemberian materi dan pendampingan pembuatan disain produk
	5. Pelatihan dan pendampingan sertifikasi halal	Pelatihan dan pendampingan sertifikasi halal kepada pelaku UMKM dan masyarakat	Pemberian materi, pendampingan, diskusi dan wawancara
3	Evaluasi kegiatan		

METODE PELAKSANAAN

Tempat dan Waktu

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan oleh tim pengabdi di Nagari Maninjau pada 3 jorong, yaitu: Jorong Gasang, Jorong Kukuban dan Jorong Bancah pada Juni-September 2024.

Khalayak Sasaran

Kegiatan pembangunan ekonomi masyarakat melalui pembinaan Industri Kecil Menengah OVOP dalam mengembangkan produk kuliner Nagari Maninjau ditargetkan pada pelaku usaha UMKM pada 3 jorong di Nagari Maninjau. Mitra dalam kegiatan ini yaitu: wali Nagari Maninjau.



Gambar 2. Dokumentasi tim pengabdian beserta mitra Nagari Maninjau dan pelaku usaha UMKM
Sumber. Dokumentasi tim pengabdian, 2024

Metode Pengabdian

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu: pelatihan dan pendampingan langsung serta FGD dan pemberian kuesioner. Pelatihan dan pendampingan dilakukan oleh tim pengabdian yang terdiri dari bidang kepakaran yang relevan, dapat dilihat pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Kepakaran dan Rekam Jejak Pengusul

Nama	Spesifikasi Kepakaran	Rekam Jejak yang Relevan
Dr. Yuliana, SP, M.Si.	Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga	Inovasi olahan produk rinuak kaya gizi khas Maninjau Kabupaten Agam, Identifikasi makanan tradisional, Analisis Sanitasi Produk kuliner.
Thamrin, S.Pd., M.M	Manajemen Pemasaran	Pengaruh branding terhadap pelanggan dan performansi bisnis, Dampak orientasi pasar, orientasi wirausaha, dan teknologi terhadap performansi bisnis, fleksibilitas strategi dan orientasi pasar pada performansi UMKM kuliner Sumatera Barat.
Naseh Ulwan, S.St., M.Pd.	Tata Boga	Analisis kualitas makanan di objek wisata, Kualitas makanan dan kualitas pelayanan terhadap kepuasan pelanggan.
Prof. Dr. Siti Fatimah, M.Pd, M.Hum	Pemberdayaan Masyarakat	Pengembangan objek wisata berbasis budaya dan kearifan lokal Eksistensi dan Peran Masyarakat Lokal dalam Melestarikan Keanekaragaman Hayati, Pengembangan kawasan wisata berbasis kearifan lokal Pengembangan Kawasan Wisata Mandeh melalui rekonstruksi kearifan lokal perempuan pesisir, Kabupaten Pesisir Selatan, Sumatera Barat .

Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini yaitu: terlaksananya kegiatan pelatihan dan pendampingan Pembangunan ekonomi masyarakat melalui pembinaan industri kecil menengah OVOP dalam mengembangkan produk kuliner Nagari Maninjau. Kemudian memberikan wawasan kepada pelaku UMKM pada 3 jorong di Nagari Maninjau, menstandarisasi resep olahan ikan, membuat disain produk UMKM dan melakukan pengurusan sertifikasi halal.

Metode Evaluasi

1. Evaluasi pelaksanaan program.

Setelah seluruh rangkaian kegiatan PPNB terlaksana, maka dilaksanakan evaluasi program yang meliputi:

- a. Evaluasi terhadap kompetensi Tim PPNB dalam pendampingan mitra dari Pemerintah Nagari Maninjau, maupun Kompetensi Narasumber yang terlibat dalam rangkaian kegiatan pelatihan. Evaluasi ini dilakukan melalui pengamatan langsung, dan kuesioner berdasarkan indikator keberhasilan Program Pengembangan Nagari Binaan.
- b. Evaluasi terhadap keberhasilan penyelenggaraan program PPNB melalui Angket Survei. Variabel yang dinilai meliputi pelaksanaan PPNB, materi pelatihan, kebermanfaatan program, dan kepuasan mitra serta penggiat UMKM kuliner yang menerima dampak program PPNB secara langsung.

2. Keberlanjutan program

Setelah kegiatan Program Pengabdian Masyarakat selesai dilaksanakan, diharapkan akan tetap ada keberlanjutan program melalui pengembangan skala usaha UMKM Kuliner ataupun penambahan jumlah UMKM kuliner di Nagari Maninjau. Dengan demikian diharapkan kesejahteraan ekonomi masyarakat dapat terwujud, dan kerjasama berkelanjutan antara lembaga LP2M UNP dengan pemerintah daerah dapat terus terjalin

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian “Pembangunan ekonomi masyarakat melalui pembinaan industry kecil menengah OVOP dalam mengembangkan produk kuliner di Nagari Maninjau” dilakukan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada pelaku UMKM yang berada di 3 jorong, yaitu: Jorong Gasang, Jorong Kukuban dan Jorong Bancah. Pembukaan kegiatan dilaksanakan secara serentak oleh tim pengabdian dengan skema yang berbeda-beda, yang dilakukan pada 26 Juni 2024, selanjutnya diikuti beberapa kegiatan pelatihan dan pendampingan, yaitu:

1. Pelatihan dan Pengadaan peralatan freezer dan manajemen penyimpanan produk.

Kegiatan diawali dengan pemberian bantuan freezer oleh tim pengabdian kepada pelaku UMKM Tapian Maninjau pada tanggal 14 Juli 2024. Kegiatan ini bertujuan untuk mendukung pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di daerah tersebut, khususnya dalam meningkatkan kualitas penyimpanan produk olahan yang dihasilkan oleh pelaku usaha setempat.

Dalam kegiatan ini, tim pengabdian juga memberikan pelatihan singkat mengenai pemanfaatan peralatan freezer dan manajemen penyimpanan produk. Materi pelatihan mencakup teknik penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas dan kesegaran produk, serta strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing produk UMKM di pasar. Peserta sangat antusias mengikuti pelatihan ini, yang diharapkan dapat memberikan manfaat langsung dalam pengelolaan usaha mereka. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong para

pelaku UMKM untuk saling berkolaborasi dan berbagi pengalaman dalam menghadapi tantangan yang ada.

Dengan adanya peralatan freezer, diharapkan kualitas produk olahan akan meningkat, sehingga dapat meningkatkan pendapatan para pelaku usaha. Ke depan, tim pengabdian akan terus melakukan pendampingan dan evaluasi terhadap perkembangan UMKM yang telah menerima bantuan ini, untuk memastikan keberlanjutan dan keberhasilan program ini dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat



Gambar 3. Dokumentasi kegiatan pelatihan manajemen penyimpanan produk

2. Pelatihan diversifikasi produk randang rinuak, randang bada dan randang pesi.

Pada tanggal 3 Agustus 2024, tim pengabdian mengadakan kegiatan pelatihan diversifikasi produk kuliner lokal untuk pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kreativitas dan inovasi pelaku UMKM dalam mengolah bahan makanan tradisional menjadi produk yang lebih variatif dan menarik. Dalam pelatihan ini, peserta UMKM diajak untuk menciptakan beberapa produk unggulan, yaitu randang rinuak, randang bada dan randang bola-bola pesi, yang terbuat dari bahan baku lokal Danau Maninjau.

Pelatihan dimulai dengan penjelasan mengenai teknik diversifikasi dan manfaatnya bagi keberlangsungan usaha. Selanjutnya, peserta dipandu oleh tim pengabdian dalam proses pembuatan randang rinuak, randang bada dan randang bola-bola pesi. Proses pelatihan berjalan interaktif, di mana peserta dapat langsung mencoba resep dan teknik yang diajarkan, serta berdiskusi mengenai tantangan dan peluang yang dihadapi dalam mengembangkan produk kuliner.

Kegiatan memberikan keterampilan baru bagi pelaku UMKM, dan mendorong mereka untuk lebih mengenalkan kekayaan kuliner lokal kepada masyarakat luas. Dengan diversifikasi produk seperti randang rinuak, randang bada dan randang bola-bola pesi, diharapkan pelaku UMKM Nagari Maninjau dapat menarik perhatian konsumen dan meningkatkan daya saing produk mereka di pasar. Berikut merupakan dokumentasi olahan produk randang rinuak, randang bada dan randang bola-bola pesi.



Gambar 4. Dokumentasi olahan randang rinuak, randang bada dan randang bola-bola pesi
Sumber. Dokumentasi tim pengabdian, 2024

3. Pelatihan Pengolahan Pilus, Kue bawang dan Kripik Malaysia

Pada tanggal 9-10 Agustus 2024, tim pengabdian mengadakan kegiatan pelatihan diversifikasi produk kuliner berbahan baku lokal di Nagari Maninjau. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan pelaku UMKM dalam mengolah ikan nila dan ikan rinuak menjadi berbagai macam cemilan yang menarik dan bernilai jual. Dalam pelatihan ini, peserta diajarkan cara membuat tiga jenis produk, yaitu pilus, kue bawang, dan keripik Malaysia yang memanfaatkan keanekaragaman sumber daya ikan yang ada di Danau Maninjau.

Pelatihan dimulai dengan pemaparan mengenai potensi ikan nila dan ikan rinuak sebagai bahan baku lokal yang kaya akan gizi dan manfaat. Tim pengajar memberikan demonstrasi langsung tentang cara pengolahan ikan cemilan yang lezat dan bernilai jual. Peserta diajak untuk terlibat aktif dalam setiap tahap pembuatan, mulai dari persiapan bahan hingga proses penggorengan dan pengemasan produk.

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan pelaku UMKM dapat memanfaatkan bahan baku lokal secara maksimal dan menciptakan produk yang inovatif dan bernilai tambah. Produk seperti pilus, kue bawang, dan keripik Malaysia diharapkan dapat memperkaya variasi cemilan yang tersedia di pasaran, serta meningkatkan pendapatan para pelaku usaha. Tim pengabdian UNP berkomitmen untuk memberikan dukungan berkelanjutan, termasuk bimbingan dalam pemasaran dan promosi produk, sehingga UMKM di Nagari Maninjau dapat tumbuh dan berkontribusi pada peningkatan ekonomi local.



Gambar 5. Dokumentasi pelatihan pengolahan pilus, kue bawang dan kripik Malaysia
Sumber. Dokumentasi tim pengabdian, 2024

4. Pelatihan desain merek dan kemasan

Kegiatan pelatihan desain merek dan kemasan produk UMKM yang melibatkan UMKM Tapian Maninjau, Salero Mandeh, dan Dapur Mak Itam telah berlangsung dengan sukses. Dengan narasumber ahli, Afifah Nur Hasanah, S.Psi., M.A. Para peserta diberikan pemahaman mendalam tentang pentingnya desain merek dan kemasan yang menarik dalam meningkatkan daya saing produk di pasaran. Didukung oleh mahasiswa S2 Pariwisata Universitas Negeri Padang, pelatihan ini memberikan ruang bagi para pelaku UMKM untuk berinteraksi dan bertukar pikiran mengenai tantangan dan peluang yang dihadapi dalam mengembangkan bisnis mereka.

Salah satu poin penting yang disampaikan oleh narasumber adalah bahwa desain merek dan kemasan yang baik tidak hanya sekedar mempercantik tampilan produk, tetapi juga mampu mencerminkan identitas dan nilai-nilai unik dari masing-masing UMKM. Melalui pelatihan ini, para peserta diajak untuk menggali lebih dalam mengenai karakteristik produk mereka, target pasar yang ingin dicapai, serta bagaimana cara mengkomunikasikan semua itu melalui desain yang menarik dan membekas di benak konsumen. Dengan demikian, produk-produk UMKM lokal diharapkan dapat bersaing dengan produk-produk sejenis dari daerah lain, bahkan pasar internasional.

Kegiatan pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis, tetapi juga praktik langsung dalam merancang desain merek dan kemasan. Para peserta diberikan kesempatan untuk berkreasi dan mengembangkan desain mereka sendiri dengan bimbingan dari narasumber dan mahasiswa pendamping. Hasil dari pelatihan ini diharapkan dapat mendorong para pelaku UMKM untuk terus berinovasi dan meningkatkan kualitas produk mereka, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.



Gambar 6. Dokumentasi pelatihan dan pendampingan pembuatan desain produk UMKM **Sumber.** Dokumentasi tim pengabd, 2024

5. Pendampingan dan sertifikasi halal

Pendampingan sertifikasi HALAL bagi UMKM di Nagari Maninjau merupakan bagian penting dalam upaya peningkatan kualitas dan daya saing produk kuliner lokal. Kegiatan ini dilakukan untuk memastikan bahwa produk-produk kuliner yang dihasilkan oleh para pelaku UMKM sesuai dengan standar HALAL yang telah ditetapkan. Melalui pendampingan, para pelaku usaha diberikan pemahaman mendalam mengenai proses produksi yang bersih dan sesuai syariat, termasuk bahan-bahan yang digunakan hingga cara pengolahannya.

Sertifikasi HALAL ini tidak hanya bertujuan untuk menjaga kepercayaan konsumen Muslim terhadap produk-produk kuliner yang ada, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas, baik di tingkat lokal maupun nasional. Dengan adanya sertifikat HALAL, produk-produk kuliner dari Nagari Maninjau diharapkan dapat menembus pasar yang lebih besar dan bersaing dengan produk dari daerah lain. Selain itu, program ini juga membantu UMKM dalam meningkatkan kualitas produksi, meningkatkan kesadaran akan pentingnya higienitas, dan menumbuhkan rasa tanggung jawab sosial terhadap konsumen. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 15, 16, dan 30 September 2024.

Proses pendampingan dan sertifikasi halal dilakukan mulai dari sosialisasi sertifikat Halal kepada pelaku UMKM yang disampaikan oleh Bapak Edi Saputra sebagai Ketua Badan Sertifikasi Halal dari UNP. Dilanjutkan dengan pendampingan yang dilakukan oleh auditor Halal, Ibu Anni.



Gambar 7. Dokumentasi pendampingan sertifikasi halal
Sumber. Dokumentasi tim pengabdian, 2024

KESIMPULAN

Pembangunan ekonomi masyarakat melalui pembinaan industri kecil menengah OVOP dalam mengembangkan produk kuliner Nagari Maninjau telah berhasil dilaksanakan oleh tim pengabdian Universitas Negeri Padang dan menunjukkan potensi yang signifikan dalam mengembangkan produk kuliner. Melalui pelatihan, pendampingan dan kolaborasi dengan berbagai stakeholder, pelaku usaha dapat meningkatkan keterampilan dan kualitas produk melalui praktek langsung dan standarisasi yang telah dilakukan. Peserta pelatihan mendapatkan wawasan dan peningkatan keterampilan tentang diversifikasi olahan ikan. Kemudian mengembangkan kegiatan pemasaran melalui pembuatan desain produk. Dengan Langkah-langkah ini, diharapkan UMKM di Nagari Maninjau tidak hanya dapat meningkatkan pendapat tetapi juga memperkuat identitas dan keberlanjutan ekonomi lokal melalui pemanfaatan bahan baku lokal sehingga memaksimalkan potensi yang dimiliki Nagari Maninjau.

DAFTAR PUSTAKA

- Mudikdjo, K., Hardjoamidjojo, S., & Ismail, A. (2013). Analysis of lake resources sustainable utilization policy (Case study of Maninjau Lake in West Sumatera). *Jurnal Pengelolaan Sumber Daya Alam dan Lingkungan*, 3(1), 1-9.
- Honesty, F. F., & Yolanda, M. (2022). PKM pelatihan kewirausahaan: "Pengolahan produk makanan khas Maninjau sebagai upaya pengembangan UMKM di Nagari Bayur Maninjau." *Suluah Bendang Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 22(1), 8.
- Yuliana, Y., Kasmita, K., & Marwan, M. (2023). Development and diversification of processed fish as a superior culinary product of Nagari Maninjau. *Suluah Bendang Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 22(2), 146.
- Winara, B., & Yuliana, Y. (2023). Superior culinary products Maninjau wisata West Sumatra Province. *Jurnal Pendidik Tata Boga dan Teknologi*, 4(2), 318.
- Yusrizal. (2024). Kelompok Katapiank Saiyo Kukuban Agama pasarkan produk ke empat negara. ANTARA.
- Direktorat Jendral Industri Kecil Menengah dan Aneka. (n.d.). Buku pedoman pengembangan industri kecil & menengah di sentra IKM melalui One Village One Product. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.
- Yuliana, Y., Rosalina, L., Illahi Manvi, K., & Pramudia, H. (2021). A great food for children based on rinuak shredded fish (*Psilopsis* sp). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 810(1).
- Yuliana, Y. (2020). Formula dan kualitas nugget ikan rinuak. *Jurnal Pendidik dan Keluarga*, 12(01), 53.

- Akhila, D., & Thamrin. (2023). Influence of satisfaction and brand trust on brand loyalty in Rimbun Coffee: Brand love as moderating. *Marketing Management Studies*, 3(1), 83–89.
- Rauf Hidayat, M., & Thamrin. (2019). Analisis proses city branding ‘Taste of Padang’ sebagai brand destinasi pariwisata Sumatera Barat. *Jurnal Kajian Manajemen dan Wirausaha*, 1(1), 241–258.
- Aidil, M., & Thamrin, T. (2020). Pengaruh market orientation dan networking terhadap kinerja usaha industri makanan oleh-oleh. *Jurnal Kajian Manajemen dan Wirausaha*, 2(4), 179.
- Septtrizola, W., Thamrin, & Indrayeni, W. (2022). Flexibility strategy and market orientation of culinary business performance of MSMEs in West Sumatra. *Jurnal Kajian Manajemen dan Wirausaha*, 4(2).
- Ulwan, N., & Mandasari, Y. (2022). Pengaruh kualitas makanan terhadap kepuasan wisatawan serta dampaknya terhadap loyalitas wisatawan di objek wisata Pantai Padang. *Jurnal Pendidik dan Keluarga*, 14(02), 27–33.
- Ulwan, N., & Mandasari, Y. (2023). The influence of food quality and service quality on customer satisfaction in GoFood application service in Padang city. *Jurnal Pendidik dan Keluarga*, 15(1).
- Fatimah, S., & Ramadhan, D. (2019). Sustainable tourism integrated tourism area based on culture and local wisdom at Mandeh area. *International Journal of Tourism Heritage Recreation and Sport*, 1(1).
- Fatimah, S. (2022). Pengembangan kawasan wisata Mandeh melalui rekonstruksi kearifan lokal perempuan pesisir, Kabupaten Pesisir Selatan, Sumatera Barat. *Diakronika*, 22(2), 166–183.