

## PENGEMBANGAN KULINER UNTUK Penguatan Sumber Daya Manusia Masyarakat Tanjung Berakit, Kecamatan Teluk Sebong, Kabupaten Bintan

Panji Deoranto<sup>1)</sup>, Suprayogi<sup>2)</sup>, Rahmi Nurdiani<sup>3)</sup>, Wendra G. Rohmah<sup>4)</sup>, Saundra Rosallina Lutfi<sup>5)</sup>, Nurul Azizah<sup>6)</sup>  
<sup>1,2,4)</sup> Dosen Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang  
<sup>3)</sup> Dosen Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Brawijaya, Malang  
<sup>5,6)</sup> Alumni Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang

### ABSTRACT

In the Tanjung Berakit area, the problems that are commonly experienced by border communities are the low level of the community's economy and also the work of the community which is dominated as fishermen and farmers. This community empowerment is focused on local specialties, namely otak-otak and cassava tape processed creations. Next for the culinary products of the otak-otak, conducted training on making brains and packaging training. Then for cassava tape, training in making proll tape products and training in cassava tape and proll tape packaging with various types of packaging. The activities carried out in the Serving community service begin with the introduction and exploration of village potentials. The next activity is training on brain processing and otak-otak products derived from cassava tape and packaging. Activities in the Serving community service consist of socialization, preparation of tools and materials to be used and implementation of activities or practices.

**Keywords:** *Bintan, Community Empowerment, Culinary*

### 1. PENDAHULUAN

Kabupaten Bintan adalah salah satu kabupaten di Pulau Bintan dengan luas wilayah 87.411,92 km<sup>2</sup> yang terdiri dari 1.319,51 km<sup>2</sup> (1,50%) daratan dan 86.092,41 km<sup>2</sup> (98,50%) lautan. Terdapat 240 pulau besar dan kecil, tetapi hanya 49 pulau yang berpenghuni. Sisanya belum berpenghuni, namun sudah dimanfaatkan untuk kegiatan pertanian. Kabupaten Bintan memiliki potensi alam yang sangat baik terutama untuk wisata karena hampir sebagian pesisir pantainya merupakan kawasan pasir putih. Selain itu, di sepanjang pesisir pantai terdapat desa-desa tradisional. Kondisi ini berpeluang untuk memaksimalkan potensi yang akan memberikan nilai positif bagi masyarakat di pesisir pantai terutama dalam peningkatan ekonomi, seperti pada bidang pertanian berupa pengolahan hasil perikanan dan tanaman pangan untuk mendukung potensi pariwisata [1].

Kabupaten Bintan memiliki potensi perikanan yang cukup besar, baik perikanan tangkap, budidaya perikanan air laut maupun air tawar. Potensi sumberdaya ikan di perairan Kabupaten Bintan tahun 2011 adalah 106.018 ton dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan sebesar 84.814 ton. Sedangkan berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Bintan, volume produksi perikanan tahun 2017 sebesar 55.000,13 ton dan menunjukkan kenaikan 9,95% dibandingkan tahun 2016 yang tercatat sebesar 50.022,21 ton. Selain perikanan, potensi hasil pertanian lainnya adalah tanaman pangan. Data BPS Kabupaten Bintan menunjukkan potensi tanaman pangan yang cukup menjanjikan, mencakup tanaman padi, jagung, ubi kayu, ubi jalar, talas dan kacang tanah. Tetapi potensi tanaman tersebut belum dimanfaatkan secara optimal jika dilihat dari lahan yang masih cukup luas, sekitar 3.326 Ha.[2]

Kegiatan pengolahan hasil perikanan telah mulai dikembangkan di Kabupaten Bintan, antara lain pengeringan, pengasapan, pembuatan kerupuk, dan pembuatan terasi. Melihat kondisi tersebut maka perlu pengembangan akses pasar yang lebih luas, baik lokal, antar pulau maupun ekspor. Hampir semua kawasan di Kabupaten Bintan telah melakukan pengolahan hasil perikanan menjadi kuliner dan dijual di tempat makan seperti warung makan sederhana dan restoran, salah satunya adalah otak-otak (**Gambar 1a**). Sedangkan untuk pengolahan hasil tanaman pangan yang juga banyak ditemukan dan hampir selalu ada di warung makan adalah tapai singkong (**Gambar 1b**).

<sup>1</sup> Korespondensi Penulis: Saundra Rosallina Lutfi, 0 81233193915, saundra241293@gmail.com



(a)



(b)

**Gambar 1. Kuliner Khas Kabupaten Bintan: (a) Otak-otak; (b) Tapai Singkong**

## 2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Sebelum dilakukannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, maka perlu perencanaan yang sebaik-baiknya. Adapun metode pelaksanaan program Doktor Mengabdi ini terdiri dari: 1) waktu dan tempat pelaksana; 2) tahapan pelaksanaan kegiatan; dan 3) rencana program pemberdayaan berkelanjutan. Berikut merupakan penjabaran dari ketiga metode pelaksanaan tersebut.

### 1) Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Program Doktor Mengabdi ini dilaksanakan pada bulan Mei – Oktober 2019. Tempat pelaksanaan program adalah di Desa Berakit, Kecamatan Teluk Sebong, Kabupaten Bintan, Provinsi Kepulauan Riau.

### 2) Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahapan pelaksanaan kegiatan yang dilakukan karena terdiri dari 2 jenis kuliner maka terdapat 2 jenis tahapan, yaitu:

- a. Pelatihan untuk olahan otak-otak
  - (1) Pelatihan pengolahan otak-otak
  - (2) Pelatihan pengemasan otak-otak dengan kemasan vacuum
- b. Pelatihan untuk olahan tapai singkong
  - (1) Pelatihan pembuatan produk olahan tape singkong (prol tape)
  - (2) Pengenalan tentang pentingnya kemasan dan pelatihan pengemasan tape singkong dan produk turunannya

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1) Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Otak-Otak

Pelatihan pengolahan dan pengemasan otak-otak dilaksanakan pada tanggal 11 Juli 2019 di desa Berakit dan tanggal 12 Juli 2019 di desa Pengudang. Pelatihan pengolahan dan pengemasan otak-otak diawali dengan membuat otak-otak dengan bahan dasar ikan tenggiri. Setelah dilakukan pembuatan otak-otak, selanjutnya dilakukan kegiatan pelatihan pengemasan otak-otak ikan tenggiri dengan menggunakan metode pengemasan vacuum. Menurut Nur [3], pengemasan vacuum pada prinsipnya adalah pengeluaran gas dan uap air dari produk yang dikemas. Pengemasan vacuum cenderung menekan jumlah bakteri,

perubahan bau, rasa, serta penampakan selama penyimpanan, karena pada kondisi vakum, bakteri aerob yang tumbuh jumlahnya relatif lebih kecil dibandingkan dengan kondisi tidak vakum.

Masyarakat di Desa Berakit dan Desa Pengudang terlihat sangat antusias dengan kegiatan pelatihan pengolahan dan pengemasan otak-otak tersebut. Hal ini dapat dilihat dari jumlah peserta yang memenuhi target, yaitu >15 peserta. Pihak Universitas Brawijaya memberikan peralatan pendukung pertama pelatihan pengemasan otak-otak berupa vacuum sealer untuk mendukung keberlanjutan dalam pengolahan dan pengemasan otak-otak.



**Gambar 2. Kegiatan Pengolahan dan Pengemasan Otak-Otak**

## 2) Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Kreasi Tape Singkong

Pelatihan pengolahan dan pengemasan kreasi tape singkong dilaksanakan bersamaan dengan pelatihan otak-otak, yaitu pada tanggal 11 Juli 2019 di desa Berakit dan tanggal 12 Juli 2019 di desa Pengudang. Pelatihan pengolahan dan pengemasan kreasi tape singkong dilaksanakan dengan kegiatan pembuatan kreasi Proll Tape dengan bahan utama adalah tape singkong. Pada kreasi ini, Proll Tape dibuat dengan tambahan kelapa muda sehingga produknya kemudian disebut dengan “PAPA MUDA”. Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan kreasi proll tape kelapa muda yang diawali dengan pengenalan berbagai jenis kemasan yang dapat digunakan untuk mengemas tape singkong dan proll tape. Setelah pengenalan, dilaksanakan pelatihan pengemasannya.

Masyarakat di desa Berakit dan desa Pengudang terlihat sangat antusias dengan kegiatan pelatihan pengolahan dan pengemasan kreasi tape singkong. Hal ini dapat dilihat dari jumlah peserta yang memenuhi target, yaitu >15 peserta. Pihak Universitas Brawijaya memberikan peralatan pendukung

pertama pelatihan pengolahan dan pengemasan kreasi tape singkong berupa dandang dan loyang untuk mendukung keberlanjutan pelatihan pengolahan dan pengemasan kreasi tape singkong.



**Gambar 3. Kegiatan Pengolahan dan Pengemasan Kreasi Singkong**

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan yang dilakukan telah berjalan dengan baik dan dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat menambah pengetahuan warga mengenai cara pengolahan kuliner khas Bintang yaitu pengolahan dan pengemasan otak-otak serta tapai sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arkham M N, Adrianto L and Wardiatno Y, "Studi Keterkaitan Ekosistem Lamun dan Perikanan Skala Kecil (Studi Kasus: Desa Malang Rapat dan Berakit, Kabupaten Bintang, Kepulauan Riau)" *J. Sosek KP* 10 137–48, 2015
- [2] BPS Kabupaten Bintang, "Kabupaten Bintang Dalam Angka 2018 ed", BPS Kabupaten Bintang (Bintang: BPS Kabupaten Bintang), 2018
- [3] Setyadiharja R, Suherry and Dachroni R, "Implementasi Kebijakan Pembangunan Desa Pesisir Kabupaten Bintang Provinsi Kepulauan Riau" *J. Ilmu Pemerintah*. 3 89–119, 2018

#### 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih ditujukan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Brawijaya yang telah memberikan pendanaan untuk terlaksananya pengabdian ini melalui DIPA-042.01.2.400919 /2019.