

Diversifikasi Kuliner Mangrove Kelompok Usaha Berembang Asri Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak

Prima Wahyu Titisari*¹, Elfis Elfis², Syarifah Farradinna³, Muhammad Akbar Maulana⁴,
Haliza Nurdilla⁵, Putri Selaras⁶

^{1,2,4}Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Riau

³Program Studi Psikologi, Fakultas Psikologi, Universitas Islam Riau

^{5,6}Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Islam Riau

*e-mail: pw.titisari@edu.uir.ac.id¹

Abstract

Currently, the potential development of culinary diversity comes from various types of leaves and mangrove fruit. One of the coastal areas that have a potential mangrove area is Parit I/II, Sungai Apit District, Siak Regency. The purpose of this program was to the utilization of mangrove into processed culinary diversity as an effort to improve the economy through creative small industries that utilize the natural potential. Outcomes of this program were mangrove syrup, mangrove tea, mangrove chips, mangrove cake, mangrove nastar, dodol mangrove. Mangrove products were potentially to be developed in Sungai Apit and Siak Regency.

Keywords: mangrove culinary, Sungai Apit

Abstrak

Saat ini potensi pengembangan keanekaragaman kuliner yang berasal dari berbagai jenis daun dan buah mangrove. Salah satu area pesisir yang memiliki luasan mangrove cukup potensial adalah Desa Parit I/II, Kecamatan Sungai Apit, Kabupaten Siak. Tujuan program pengabdian ini adalah pemanfaatan mangrove menjadi olahan pangan fungsional sebagai upaya peningkatan ekonomi dan pelestarian lingkungan melalui industri kecil kreatif yang memanfaatkan potensi alam. Luaran hasil program IbM berupa sirup mangrove, teh mangrove, keripik mangrove, cake mangrove, nastar mangrove, dan dodol mangrove. Produk kuliner mangrove tersebut sangat potensial untuk dikembangkan di Sungai Apit dan Kabupaten Siak.

Kata kunci: kuliner mangrove, Sungai Apit

1. PENDAHULUAN

Tanaman mangrove dapat dimanfaatkan menjadi bagian ketahanan pangan yang mengandung nilai ekonomis. Buah mangrove jenis Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dikonsumsi sebagai campuran nasi atau jagung. buah mangrove jenis Api-api (*Avicennia alba*) diolah menjadi kripik, tepung kue sementara itu buah mangrove jenis Pedada (*Sonneratia caseolaris*) diolah menjadi sirup, puding, dodol dan permen (Sugianto, 2019; Djajati dan Rosida, 2015). Sedangkan Mentigi (*Ceriops tagal*) dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuat kue. Produk-produk berbahan dasar produk turunan mangrove diharapkan mengurangi ketergantungan pada tepung tapioka (Priyono dkk, 2015). Dengan mengalihkan kebutuhan tapioka dengan tepung mangrove akan didapat beberapa keuntungan (Sudirman dkk, 2020; Sofarini dkk, 2017).

Uraian ini menunjukkan peluang bisnis kuliner yang berbahan dasar buah mangrove. Bisnis ini mempunyai peluang untuk berkembang dengan ditemukannya mesin yang mampu merubah buah mangrove menjadi tepung yang mempunyai standar mutu tepung untuk aneka ragam kue dan minuman/sirup. Dengan peluang bisnis ini, maka diharapkan dapat dikembangkan menjadi unit usaha kecil menengah yang menghasilkan sumber pendapat ekonomi rumah tangga masyarakat (Wintah dkk, 2018; Kristianto, 2021).

Kelompok Usaha Berembang Asri (KUBA) adalah kelompok penghasil olahan dodol dari mangrove yang bermukim di Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak Provinsi Riau. Kelompok ini berdiri Tahun 2015, saat ini KUBA dipimpin oleh Hanifa Susanti, S.Pd., dengan jumlah anggota sebanyak 28 orang yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit. Keberadaan ibu-ibu ini merupakan salah satu potensi untuk bisa

mengembangkan KUBA di Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak. Apalagi motivasi ibu-ibu anggota serta yang bukan anggota kelompok usaha untuk mengembangkan usaha kuliner mangrove cukup tinggi, yang berarti mereka cukup mampu untuk mengembangkan diri. Ibu-ibu rumah tangga ini bisa memanfaatkan waktu luangnya dengan berwirausaha. Melalui kegiatan wirausaha diharapkan akan bisa membantu masyarakat setempat untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. Kewirausahaan atau *entrepreneurship* adalah usaha kreatif yang dibangun berdasarkan inovasi untuk menghasilkan sesuatu yang baru, memiliki nilai tambah, memberi manfaat, menciptakan lapangan kerja dan hasilnya berguna bagi orang lain^[1]. Berdasarkan latar belakang di atas, maka tim PKM berupaya untuk mendorong ibu-ibu rumah tangga anggota KUBA serta yang bukan anggota yang memiliki banyak waktu yang tidak produktif di Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak menjadi kreatif untuk membuat produk yang bernilai ekonomis, khususnya pada usaha aneka olahan kuliner mangrove. Sehingga diharapkan suatu saat nanti masyarakat bisa menjadi wirausahawan yang berhasil. Hal ini merupakan upaya untuk mewujudkan keberdayaan masyarakat dalam pembangunan dan mewujudkan peningkatan taraf hidup masyarakat, khususnya pada rumahtangga ibu-ibu anggota KUBA.

Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak tempat bermukimnya KUBA terletak ditepi Sungai Siak dan tidak jauh dari muara tersebut. Muara Sungai Siak ini berada pesisir timur Pulau Sumatera, yang pantainya didominasi oleh hamparan ekosistem mangrove. Potensi ekosistem dalam hal ini tanaman mangrove yang begitu besar dan letaknya hanya beberapa ratus meter dari Desa Parit I/II, memberikan peluang besar kepada KUBA untuk mendapatkan bahan baku aneka olahan kuliner mangrove, artinya bahan baku tidak menjadi permasalahan.

Karena tidak terkendala pada bahan baku untuk aneka olahan kuliner mangrove, maka hasil produksi olahan dodol berembang yang rendah akan dapat ditingkatkan. Berdasarkan permintaan terhadap dodol berembang, sejak Tahun 2017 sampai Tahun 2021 semakin meningkat, khususnya untuk oleh-oleh khas dari Kabupaten Siak dan Provinsi Riau serta permintaan yang tinggi saat hari raya idul fitri, yang tidak terlayani. Berdasarkan hasil perhitungan, KUBA hanya mampu memproduksi 40% dari total permintaan, hal ini berarti peluang usaha dodol berembang ke depan sangat menguntungkan, apalagi jika usaha dodol berembang tersebut di diversifikasi/dianekaragamkan menjadi aneka olahan kuliner mangrove tidak semata-mata hanya dodol berembang. Sejak berdiri Tahun 2015, Kelompok Usaha Berembang Asri hanya menghasilkan satu jenis kuliner olahan mangrove, yaitu dodol berembang/pedada merah (*Sonneratia caseolaris* L).

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan pembina, ketua dan anggota KUBA ditemukan beberapa permasalahan sebagai berikut (1) jenis olahan mangrove hanya terbatas pada dodol mangrove, padahal masih banyak jenis olahan lain yang bisa dibuat dari mangrove seperti sirup, jus, kerupuk, kue kering/basah serta tepung berbahan dasar buah mangrove, (2) kemasan (*packaging*) masih menggunakan plastik mika sehingga usia produk menjadi pendek/mudah bulukan/jamuran dan kebersihan kurang terjaga dengan baik. Berdasarkan hal tersebut dibutuhkan pendampingan untuk pengembangan KUBA melalui kegiatan Diversifikasi produk aneka olahan kuliner mangrove pada usaha Kelompok Usaha Berembang Asri Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak Propinsi Riau.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan oleh Tim yang berasal dari Universitas Islam Riau kepada Anggota Kelompok Usaha Berembang Asri Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit, Kabupaten Siak. Kegiatan dilaksanakan selama bulan Juli sampai dengan Agustus 2022. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini berupa solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra, pelaksanaannya terdiri dari empat tahapan yaitu:

1. Tahap sosialisasi; kegiatan sosialisasi berisi pemaparan dari tujuan kegiatan, waktu pelaksanaan, penentuan peserta, dan rencana pelaksanaan kegiatan. Selain itu, kegiatan sosialisasi ini mencakup administrasi perijinan dan observasi untuk menentukan apa saja yang harus disiapkan agar program berjalan dengan baik.
2. Tahap pelatihan pengenalan jenis mangrove yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan kuliner mangrove; Kegiatan ini bertujuan untuk mengenalkan kepada anggota Kelompok Usaha Berembang Asri bagaimana memilih bahan baku daun dan buah mangrove berkualitas, sehingga dapat memenuhi standar produksi PFA mangrove yang layak konsumsi dan jual. Materi ini disampaikan oleh Ketua Tim Penyuluh yaitu Prima Wahyu Titisari yang dibantu oleh mahasiswa. Pada sesi ini pemaparan menggunakan gambar-gambar berbagai jenis mangrove yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan kuliner mangrove yang dicetak di plastik vinyl baliho. Pemaparan selanjutnya disampaikan oleh anggota tim yaitu Syarifah Farradinna yang dibantu oleh mahasiswa, materi yang disampaikan berupa prospek ekonomi keanekaragaman kuliner mangrove sebagai sumber tambahan pendapatan rumah tangga.
3. Pelatihan pembuatan aneka jenis olahan kuliner mangrove yang akan dikembangkan serta teknik pengemasan (*packaging*) kuliner mangrove yang dibuat, pemaparan materi disampaikan oleh anggota tim pengabdian yaitu Elfis yang dibantu oleh mahasiswa. Pemaparan materi menggunakan berbagai contoh kuliner mangrove yang telah dibuat.
4. Monitoring serta evaluasi pelaksanaan kegiatan, khususnya dampak penyuluhan dan pelatihan pembuatan diversifikasi aneka olahan kuliner mangrove yang telah dilaksanakan, kegiatan monitoring dan evaluasi dilaksanakan setelah masing-masing tahapan satu sampai tiga selesai. Monitoring dan evaluasi ini penting untuk dilaksanakan supaya terlihat apakah kegiatan telah berjalan sesuai dengan tujuan kegiatan serta masukan-masukan yang dapat digunakan untuk perbaikan kegiatan yang sama di tempat lain.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat adalah usaha untuk menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat. Kegiatan tersebut harus mampu memberikan suatu nilai tambah bagi masyarakat, baik dalam kegiatan ekonomi, kebijakan, dan perubahan perilaku (sosial). Uraikan bahwa kegiatan pengabdian telah mampu memberi perubahan bagi individu/masyarakat maupun institusi baik jangka pendek maupun jangka panjang.

1. Sosialisasi Program; kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk mensosialisasikan program-program pengabdian masyarakat dan menentukan siapa saja peserta yang terlibat dalam program ini. Tim memutuskan bahwa komunitas masyarakat yang dilibatkan adalah Kelompok Usaha Berembang Asri (KUBA), yaitu kelompok penghasil olahan dodol dari mangrove yang bermukim di Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak Provinsi Riau. Kelompok ini berdiri Tahun 2015, saat ini KUBA dipimpin oleh Hanifa Susanti, S.Pd., dengan jumlah anggota sebanyak 28 orang yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit.



2. Tahap pelatihan pengenalan jenis mangrove yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan kuliner mangrove. Keanekaragaman jenis mangrove di Kecamatan Sungai Apit cukup tinggi, yaitu 28 jenis, 16 diantaranya sangat potensial untuk dimanfaatkan baik untuk bahan makanan, obat-obatan serta kayunya. Pada kegiatan ini, tim pengabdian kepada masyarakat hanya memfokuskan kepada empat jenis mangrove saja yaitu Pedada/Perepat/Berembang (*Sonneratia alba*), Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*), Api-api (*Avicennia marina*), dan Jeruju (*Acanthus ilicifolius*). Untuk memudahkan pengenalan terhadap jenis mangrove, pemaparan menggunakan gambar-gambar berbagai jenis mangrove yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan kuliner mangrove yang dicetak di plastik vinyl baliho. Dijelaskan juga prospek ekonomi keanekaragaman kuliner mangrove sebagai sumber tambahan pendapatan rumah tangga.



Gambar 2. Tim Pengmas sedang menjelaskan jenis-jenis mangrove yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku kuliner mangrove kepada Anggota Kelompok Usaha Berembang Asri (KUBA) Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak

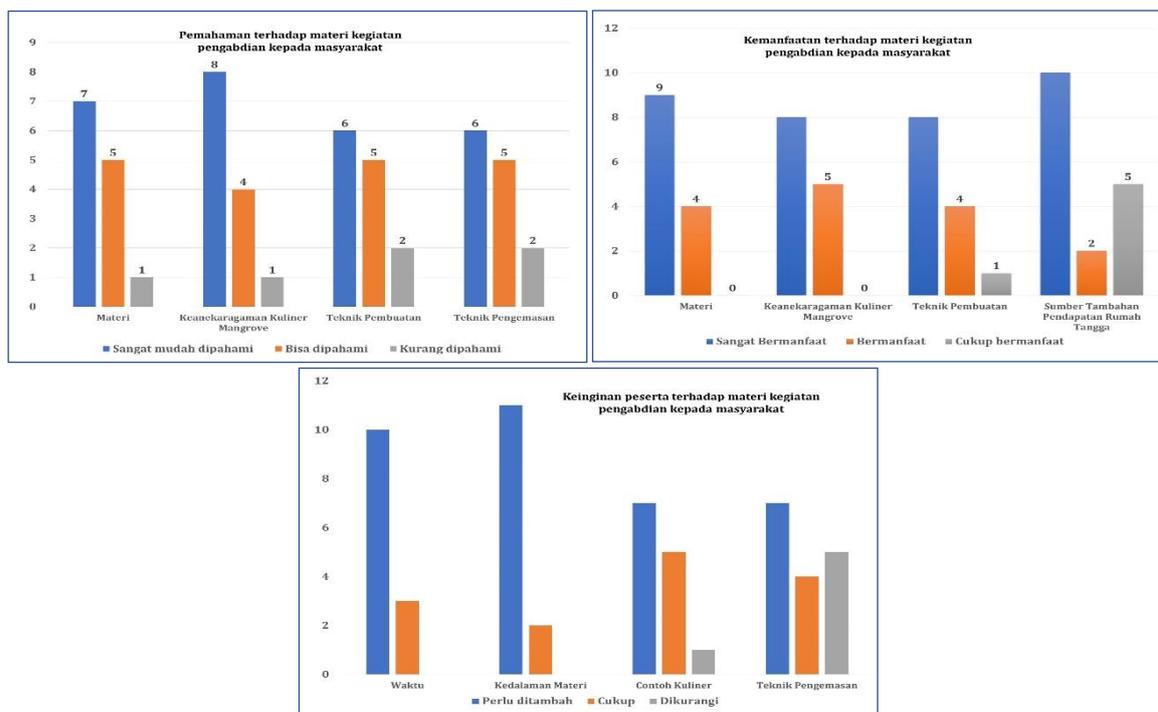
3. Pelatihan pembuatan aneka jenis olahan kuliner mangrove serta teknik pengemasan (*packaging*) kuliner mangrove. Pemaparan materi menggunakan berbagai contoh kuliner mangrove yang telah dibuat. Pedada/Perepat/Berembang (*Sonneratia alba*) dapat diolah menjadi sirup mangrove, tepung mangrove sebagai bahan baku diversifikasi kuliner mangrove, serta dodol mangrove (Satoto dan Sudaryanto, 2020; Ramses dkk, 2018; Rajis dkk, 2017). Tanaman mangrove juga sudah diolah menjadi teh herbal. Bahan yang digunakan untuk membuat teh mangrove ini berasal dari pucuk daun jeruju (*Acanthus ilicifolius*). Daun jeruju ini mengandung berbagai metabolit sekunder seperti flavonoid yang baik untuk Kesehatan. Daun jeruju juga dapat diolah menjadi kerupuk yang lezat dan bergizi, selain itu jeruju juga dapat diolah menjadi kopi jeruju (Firdani dkk, 2022).



Gambar 3. Tim Pengmas sedang menjelaskan jenis-jenis kuliner mangrove serta teknik pengemasan (*packaging*) kuliner mangrove kepada Anggota Kelompok Usaha Berembang Asri (KUBA) Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak

Buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) merupakan buah mangrove yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan baru, hal ini disebabkan karena buah lindur mengandung karbohidrat yang tinggi. Salah satu bentuk sarapan yang dapat dibuat dari buah lindur adalah *flakes*. *Flakes* merupakan makanan yang memiliki kadar air rendah dengan tekstur yang renyah dalam bentuk sereal sarapan yang penyajiannya menggunakan susu cair sebagai pelengkap maupun dapat dikonsumsi secara langsung (Sugianto, 2019).

- Setelah kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan diversifikasi aneka olahan kuliner mangrove dilaksanakan, selanjutnya dilakukan monitoring apakah kegiatan telah berjalan sesuai dengan tujuan kegiatan serta masukan-masukan yang dapat digunakan untuk perbaikan kegiatan. Kemudian dilanjutkan dengan kegiatan evaluasi pelaksanaan kegiatan, khususnya dampak kegiatan terhadap komitmen anggota Kelompok Usaha Berembang Asri (KUBA) terhadap manfaat kegiatan diversifikasi kuliner mangrove untuk peningkatan ekonomi rumah tangga mereka. Berdasarkan Gambar 4, secara umum respon anggota Kelompok Usaha Berembang Asri (KUBA) terhadap pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat sangat baik, mereka merasa bahwa kegiatan ini bermanfaat dan diharapkan dapat dilanjutkan.



Gambar 4. Respon Anggota Kelompok Usaha Berembang Asri (KUBA) terhadap pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari program pengabdian masyarakat ini adalah:

- Dari sekian banyak jenis mangrove di Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak, terdapat empat jenis mangrove yaitu Pedada/Perepat/Berembang (*Sonneratia alba*), Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*), Api-api (*Avicennia marina*), dan Jeruju (*Acanthus ilicifolius*) yang dapat diolah menjadi bahan baku berbagai jenis kuliner mangrove.

2. Diversifikasi olahan kuliner empat jenis mangrove, dapat diolah menjadi sirup mangrove, jus mangrove, tepung mangrove, dodol mangrove, selai mangrove, bolu mangrove, teh jeruju, kopi jeruju, keripik jeruju, serta nastar mangrove.
3. Olahan kuliner mangrove supaya mempunyai nilai jual tinggi, dilakukan teknik pengemasan (*packaging*) yang baik.
4. Olahan kuliner mangrove yang bervariasi dapat memberikan nilai tambah terhadap ekonomi rumah tangga.
5. Masih dibutuhkan pendampingan lebih lanjut, khususnya teknik pengawetan olah kuliner mangrove supaya lebih tahan lama, bantuan modal usaha, pengurusan kehalalan produk ke LPPOM MUI, kesehatan produk ke BPOM Kesehatan serta HAKI Merek ke Kemenkumham.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktrat Penelitian dan Pengabdian Universitas Islam Riau (DPPM-UIR), khususnya Divisi Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah memberikan bantuan finansial kepada tim pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dan juga kepada Kelompok Usaha Berembang Asri Desa Parit I/II Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak yang telah memberikan kesempatan kepada tim untuk dapat melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Djajati, S., & Rosida, D. F. (2015). *Pengembangan produk olahan mangrove dan perikanan di kawasan pantai Wonorejo Surabaya*. Prosiding Seminar Nasional "Sinergi Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat untuk Menumbuhkan Kapasitas Inovasi di Bidang Teknologi, Pertanian, Sosial dan Ekonomi 381 - 387. http://eprints.upnjatim.ac.id/7013/2/Sri_Djajati_V.pdf.
- Firdani, A.E., Hasanuddin. A., & Hermawan R. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Buah Mangrove *Rhizophora mucronata* DAN Tepung Tapioka Terhadap Kadar Tanin Dan Mutu Organoleptik Kerupuk. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan* 13(1) 63-70. <https://journal.ibrahimy.ac.id/index.php/ISAPI/article/view/1625/1294>
- Kristianto, I. (2021). Pemanfaatan buah mangrove menjadi olahan makanan/minuman di Desa Jangkalan, Kulon Progo. *Jurnal Atma Inovasia* 1(1) 20-25. <https://ojs.uajy.ac.id/index.php/jai/article/view/3926>.
- Priyono, A., Diah, I., Mohson, L.S., & Tengku, L. (2015). *Beragam produk olahan berbahan dasar mangrove*. KeSemat, Semarang. from <http://www.mangrovesforthefuture.org/assets/Repository/Documents/KeSEMaT-Buku-Beragam-Produk-Olahan-Berbahan-Dasar-Mangrove.pdf>.
- Rajis, D., & Leksono, T. (2017). Pemanfaatan buah mangrove pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai pembuatan sirup terhadap penerimaan konsumen, *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 22 (1): 51-50. <https://www.neliti.com/id/publications/295955/pemanfaatan-buah-mangrove-pedada-sonneratia-caseolaris-sebagai-pembuatan-sirup-t>
- Ramses, R., Ashari, E., & Ramdani, R. (2018). INOVASI MINUMAN DAN PANGANAN BERBAHAN BAKU BIDARA LAUT (XIMENIA AMERICANA) DAN MANGROVE DARI PESISIR KOTA BATAM. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 197-204. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v2i2.2068>
- Satoto, H.F., Sudaryanto, A. (2020). Pengolahan Buah Mangrove menjadi Sirup Mangrove "Bogem" di Kawasan Wisata Hutan Mangrove Surabaya. *Journal of Community Service Consortium*, 1 (1), 1-8. <https://doi.org/10.36456/penamas.vol3.no2.a2215>
- Sofarini D, Rahmawati H, Yunandar Y. (2017). IbM Pengolahan aneka produk pangan alternatif dari vegetasi mangrove lindur (*Bruguiera* sp) dan jeruju (*Acanthus* sp) di Desa Batakan

-
- Kabupaten Tanah Laut. *Abdi Insani Universitas Mataram* 4(1):14-21. <http://abdiinsani.unram.ac.id/index.php/jurnal/issue/view/9>.
- Sudirman, F., Susilawaty, F., & Adam A. (2020). Peluang dan tantangan pengembangan industri kreatif kuliner dalam pencapaian SDGs. *Societas : Jurnal Ilmu Administrasi Dan Sosial* 9(1) 12-24. <https://doi.org/10.35724/sjias.v9i1.2804>.
- Sugianto. (2019). Diversifikasi produk olahan mangrove bisa meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir indramayu. *Mangifera edu: Jurnal Biologi and Pendidikan Biologi*, 3 (2), 133-139. <https://jurnal.biounwir.ac.id/index.php/mangiferaedu/article/view/27/19>
- Wintah, A.P., & Heriyanti, K. (2018). kajian nilai gizi dan organoleptik cokelat mangrove dari buah sonneratia alba. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan* 15 : 26 - 34. <https://jurnal.pekalongankota.go.id/index.php/litbang/article/view/74-Article%20Text-141-1-10-20190124.pdf>.