

# Peningkatan Kapasitas SDM Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang Melalui Pelatihan Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Ikan

Novi Yanita <sup>a,1,\*</sup>, Rini Eka Sari <sup>b,2</sup>, Abdiani Khairat Nadra <sup>c,3</sup>

<sup>ab</sup> Prodi Usaha Perjalanan Wisata Politeknik Negeri Padang, Kampus Limau Manis, Padang, Indonesia

<sup>1</sup> noviyanita@pnp.ac.id\* <sup>2</sup> rini@pnp.ac.id\* <sup>3</sup> abdiani@pnp.ac.id

## INFO ARTIKEL

Received  
Revised  
Accepted

### Kata Kunci

Pokdarwis  
Lubuak Tampuruang  
pariwisata,  
makanan berbahan dasar ikan

## ABSTRAK

Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Lubuak Tampuruang terbentuk pada tahun 2017 dikarenakan keberadaan objek wisata Lubuak Tampuruang yang terletak di Kampung Guo Kecamatan Kuranji, berjarak sekitar 12 kilometer dari pusat Kota Padang. Saat ini Pokdarwis Lubuak Tampuruang telah memiliki beberapa kegiatan dalam usaha pengembangan kegiatan kepariwisataan di objek wisata Lubuak Tampuruang. Salah satu potensi yang terdapat di Lubuak Tampuruang ini adalah budidaya ikan larangan yang dilakukan oleh anggota Pokdarwis. Ikan yang dibudidayakan ini belum diolah oleh anggota Pokdarwis, sehingga belum memiliki nilai tambah dari aspek ekonomi. Oleh sebab itu kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas SDM Pokdarwis Lubuak Tampuruang melalui pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar ikan. Diharapkan setelah pelatihan ini anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang dapat mengembangkan usaha pengolahan makanan berbahan dasar ikan khususnya ikan nila, sebagai usaha kuliner penunjang kegiatan kepariwisataan di Objek Wisata Lubuak Tampuruang yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](#) license.



## 1. Pengenalan

Pembangunan Kepariwisata di Indonesia tidak lepas dari kerjasama pentahelix kepariwisataan yang terdiri dari unsur akademisi, pelaku usaha pariwisata, masyarakat dan komunitas, pemerintah dan media. Peranan kelima unsur pentahelix bersinergi untuk memajukan sektor pariwisata Indonesia. Unsur masyarakat dengan sumber daya yang dimiliki, baik berupa adat, tradisi dan budaya serta kapasitasnya, berperan sebagai tuan rumah (host), namun juga sekaligus memiliki kesempatan sebagai pelaku pengembangan kepariwisataan sesuai kemampuan yang dimilikinya [1]. Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) atau kelompok penggerak pariwisata sebagai bentuk kelembagaan informal yang dibentuk anggota masyarakat (khususnya yang memiliki kepedulian dalam mengembangkan kepariwisataan di daerahnya), merupakan salah satu unsur pemangku kepentingan dalam masyarakat yang memiliki keterkaitan dan peran penting dalam mengembangkan dan mewujudkan Sadar Wisata dan Sapta Pesona di daerahnya (Rahim, 2012). Salah satu kelompok sadar wisata (Pokdarwis) yang ada di kota Padang adalah Pokdarwis Lubuak Tampuruang yang berada di Kampung Guo Kecamatan Kuranji, Kota Padang.

Terbentuknya Pokdarwis Lubuak Tampuruang ini adalah atas prakarsa dari seorang pemuda Kampung Guo yang bernama Mikrizal yang ingin memajukan kegiatan pariwisata bagi masyarakat di sekitar objek Wisata Lubuak Tampuruang yang terletak di Kampung Guo, Kecamatan Kuranji Padang. Keberadaan Objek Wisata pemandian Lubuak Tampuruang sudah dikenal di kota Padang dan Sumatera Barat, sehingga dibutuhkan sumber daya manusia dalam mengelola objek wisata tersebut. Pokdarwis Lubuak Tampuruang terbentuk pada tahun 2017 dengan dikeluarkannya Surat Keputusan Dinas Pariwisata dan Kebudayaan kota Padang Nomor 188/45/43/PK/Disbudpar/2017 pada tanggal 23 Oktober 2017. Dalam susunan keanggotaannya Pokdarwis Lubuak Tampuruang ini diketuai oleh Martha Suryadi dan Mikrizal sebagai wakil dan sekretarisnya. Struktur keanggotaan Pokdarwis ini selain ketua, wakil, sekretaris dan bendahara, juga terdapat lima seksi yaitu seksi keamanan dan ketertiban, seksi kebersihan dan keindahan, seksi daya tarik wisata dan kenangan, seksi humas dan pengembangan SDM serta seksi pengembangan usaha.

Sebelum merebaknya pandemi Covid-19, Pokdarwis Lubuak Tampuruang sudah memiliki dua unit usaha yang dijalankan, yaitu berupa tiket masuk ke objek wisata pemandian Lubuak Tampuruang dan penyewaan area kemping. Hasil dari kedua unit usaha tadi dimasukkan dalam kas Pokdarwis dan diberikan kepada beberapa orang yang terlibat langsung mengelola unit usaha tersebut. Dalam perencanaannya unit usaha yang akan dikembangkan selanjutnya adalah penyewaan alat snorkling dan foto bawah air dengan ikan yang dibudidayakan disepanjang aliran sungai pemandian Lubuak Tampuruang. Namun, sampai saat ini belum terealisasi disebabkan oleh kekurangan anggaran yang dibutuhkan untuk pembelian alat snorkling dan kamera. Ditambah lagi dengan merebaknya pandemic Covid-19 pada saat ini, belum memungkinkan anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang untuk merealisasikan penambahan unit usahanya. Selain rencana unit usaha penyewaan snorkeling dan foto bawah air dengan ikan, sebenarnya Pokdarwis Lubuak Tampuruang juga bisa mengembangkan potensi kuliner dengan memanfaatkan potensi budidaya ikan yang sudah dijalankan. Akan tetapi, kendala yang dihadapi adalah belum adanya Sumber Daya Manusia pada keanggotaan Pokdarwis Lubuak Tampuruang yang memiliki kemampuan untuk melakukan inovasi dalam membuat kreasi olahan makanan yang berbahan dasar ikan. Oleh sebab perlu diadakan pelatihan bagi anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang untuk meningkatkan kapasitas SDM-nya yang bisa dikembangkan menjadi satu unit usaha kuliner pada Pokdarwis Lubuak Tampuruang.

Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

1. Berbagi pengetahuan kepada anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang mengenai pengetahuan hygiene dan sanitasi makanan.
2. Memberikan pelatihan dan pengetahuan mengenai cara pengolahan makanan berbahan dasar ikan nila (Nila Fish Cake With BBQ Sauce) dan teknik pengemasan makanan kepada anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang.
3. Memberikan kesempatan kepada anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang untuk berdiskusi mengenai hygiene dan sanitasi makanan.
4. Memberikan kesempatan kepada anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang untuk mempraktekkan cara membuat Nila Fish Cake with BBQ sauce beserta teknik pengemasannya.
5. Menggali informasi dari Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang mengenai masalah terkait pariwisata yang dihadapi dan potensi daerah yang dapat dikembangkan di masa yang akan datang.
6. Memberikan solusi bagi permasalahan yang dihadapi oleh Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang seputar pengolahan, pengemasan dan inovasi makanan dan permasalahan di bidang pariwisata lainnya.

Melalui kegiatan yang dilaksanakan ini diharapkan dapat meningkatkan kapasitas SDM anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang dengan memiliki kompetensi dalam inovasi pengolahan makanan berbahan dasar ikan yang menerapkan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan yang baik, serta mampu mengemas produknya dengan baik agar menarik bagi wisatawan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia pada Tahun 2004 menjelaskan bahwa hygiene merupakan suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, sebagai contoh tindakan hygiene adalah mencuci tangan sebelum dan sesudah makan [2]. Sedangkan menurut Widyawati (2002), hygiene adalah usaha untuk mencegah terjadinya penyakit yang menitik

beratkan pada usaha perseorangan atau manusia beserta dengan lingkungan tempat orang tersebut berada [3]. Sanitasi memiliki arti yang mirip dengan hygiene. Hanya saja bedanya jika hygiene fokus pada aktivitas manusia, jika sanitasi fokus ke lingkungan manusia, sebagai contohnya yaitu tersedianya air bersih untuk cuci tangan sebelum dan sesudah makanan. Menurut WHO, sanitasi merupakan salah satu usaha untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan berpengaruh kepada manusia, terutama hal-hal yang dapat memberikan efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup[4]. Hygiene dan sanitasi memiliki tujuan untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lainnya yang diakibatkan dari adanya interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia[2]. Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2004), hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah suatu upaya yang dapat dilakukan untuk mengendalikan faktor tempat, orang, dan makanan yang memiliki kemungkinan untuk menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan [2]. Sementara menurut Prabu (2008), sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang memfokuskan pada kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk memastikan bahwa makanan dan minuman bebas dari bahaya yang beresiko mengganggu kesehatan, dimulai dari sebelum makanan dan minuman diproduksi sampai makanan dan minuman sudah siap dikonsumsi oleh konsumen[5].

Selain itu, dalam kegiatan ini juga dipaparkan teknik pemasaran produk makanan bagi wisatawan, serta promosi yang dapat dilakukan oleh anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang melalui media social sehingga mampu meraih pasar yang lebih luas dan meningkatkan perekonomian masyarakat Lubuak Tampuruang Padang umumnya dan Anggota Pokdarwis khususnya.

## 2. Masyarakat Target Kegiatan

Masyarakat yang menjadi target kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang dan masyarakat yang berada di sekitar lokasi objek wisata Pemandian Lubuak Tampuruang Padang. Masyarakat ini merupakan petugas yang sehari-hari mengelola dan melayani wisatawan dan pengunjung objek wisata Lubuak Tampuruang, serta pedagang yang berjualan makanan di lokasi objek wisata Lubuak Tampuruang.

## 3. Metodologi

### 3.1. Lokasi Pengabdian

Kegiatan ini dilaksanakan di Rumah Data Kampung KB Guo Kecamatan Kuranji, Padang. Acara Pelatihan diadakan pada hari Sabtu, tanggal 31 Desember 2020 dari pukul 10.00-15.00 WIB.

### 3.2. Langkah-Langkah Pencapaian Tujuan.

Kegiatan pengabdian masyarakat bagi anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang ini dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut :

1. Melakukan survey ke lokasi pengabdian.
2. Menelusuri kebutuhan dari Pengelola Objek Wisata Lubuak Tampuruang dalam hal ini Kelompok Sadar Wisata.
3. Mengajukan surat permohonan izin untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat yang berasal dari Kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Padang.
4. Kembali mengunjungi lokasi pengabdian yang dimaksud untuk meminta kesediaan mereka agar dapat melaksanakan kegiatan Pengabdian masyarakat disana.
5. Melaksanakan uji coba inovasi pengolahan makanan berbahan dasar ikan sebelum pelaksanaan kegiatan.
6. Menyiapkan materi presentasi tentang konsep hygiene dan sanitasi makanan sebelum pelaksanaan kegiatan.
7. Seminggu sebelum acara diadakan, ketua dan salah satu anggota pelaksana melakukan persiapan tempat dan peralatan yang dibutuhkan untuk kelancaran pelatihan yang akan digelar.

8. Metode pelaksanaan kegiatan ini berupa ceramah, tanya jawab tentang higienitas dan sanitasi makanan, serta praktek mengolah makanan berbahan dasar ikan dengan narasumber yang kompeten di bidangnya masing-masing. Narasumber memberikan salah satu resep pengolahan makanan berbahan dasar ikan nila, selanjutnya mempraktekkan cara pengolahan dan penyajiannya kepada peserta pelatihan. Setelah itu peserta pelatihan mencoba sendiri melakukan praktek pengolahan makanan berbahan dasar ikan nila. Kemudian narasumber memberikan beberapa contoh alternatif dalam teknik pengemasannya agar menjadi layak untuk dipasarkan yang pada akhirnya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Lubuak Tampuruang Padang.

### 3.3. Metode Evaluasi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupaya untuk memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan inovasi makanan berbahan dasar ikan dengan menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Narasumber memberikan materi dan kesempatan untuk praktek langsung mengolah inovasi berbahan dasar ikan dengan menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Ketika memberikan materinya, narasumber meminta peserta pelatihan untuk mencoba sendiri mengolah makanan berbahan dasar ikan dengan melakukan praktek. Para peserta pelatihan dapat mempraktekan dan bertanya langsung kepada narasumber agar memiliki pemahaman dan kompetensi di bidang pengolahan makanan ini dan mampu berkreasi mengolah makanan dengan bahan ikan sebagai potensi daerah Lubuak Tampuruang, sehingga hal ini bisa dijadikan tolok ukur keberhasilan dari kegiatan ini. Dalam kesempatan ini, ikan diolah menjadi makanan yang diberi nama “Nila Fish Cake With BBQ Sauce”. Adapun resep lengkapnya diuraikan di bawah ini:

#### NILA FISH CAKE WITH BBQ SAUCE

Bahan A :	Bahan B:
400 gr Ikan Nila (fillet)	100 gr Bawang Bombay (Iris)
400 gr Udang (kupas kulitnya)	30 gr Bawang Putih (Cincang Halus)
60 gr Bawang Putih	60 gr Daun Bawang (Iris)
30 gr Bawang Merah	200 gr Tomat (Cincang)
100 gr Bawang Bombai	300 gr Sauce Sambal
2 butir Putih Telur	50 gr Gula Merah
2 sdm Minyak Wijen	200 gr Nenas (Potong Kecil)
2 sdt Kecap Asin	200 gr Kaldu
200 gr Tepung Terigu	2 sdm Sauce Tiram
60 gr Tepung Maizena	2 sdt Minyak Wijen
30 gr Tepung Tapioka	Sck Oregano
Sck Garam	Sck Wijen
Sck Merica Halus	Sck Daun Jeruk
Sck Ketumbar Halus	Sck Garam
Sck Kaldu Bubuk	Sck Merica
Minyak Goreng	

#### Cara Membuat:

##### A. Nila Fish Cake

1. Campurkan semua Bahan A, kecuali tepung Terigu, Maizena dan Tapioka. Kemudian Giling Sampai Halus.
2. Tambahkan Tepung Terigu, Maizena dan Tapioka, aduk rata.
3. Cetak berbentuk tabung dengan menggunakan spatula.
4. Goreng hingga Kuning Kecoklatan.

## B. BBQ Sauce

1. Tumis Bawang Putih dan Bombai sampai layu dengan minyak wijen, tambahkan irisan daun bawang dan tomat.
2. Masukkan sauce sambal dan sauce tiram, tambahkan air kaldu.
3. Masukkan gula merah, oregano dan daun jeruk.
4. Tambahkan potongan nenas, masak terus sampai sedikit mengental.
5. Campurkan dengan Nila Fish Cake, aduk rata.
6. Berikan taburan wijen di atasnya.
7. Sajikan bersama nasi hangat atau kentang Goreng.

## 4. Hasil dan Pembahasan

Hasil yang didapatkan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah :

1. Bertambahnya pengetahuan dan keterampilan Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang dalam pengolahan inovasi makanan berbahan dasar ikan (Nila Fish Cake With BBQ Sauce) yang menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan.
2. Peserta pelatihan dapat mempraktekkan sendiri pengolahan makanan berbahan dasar ikan nila serta mencicipi hasil pengolahan makanan tersebut. Semua peserta pelatihan yang sudah mencicipi makanan tadi berpendapat rasanya enak dan layak untuk dijual.
3. Dari hasil diskusi dengan peserta pelatihan, maka untuk bahan dasar ikan nila tadi bisa diganti dengan jenis ikan yang lain sebagai alternatifnya, sehingga bisa memberikan variasi rasa terhadap hasil olahan makanannya.



Produk Hasil Olahan Ikan Nila dengan Beberapa Alternatif Penyajian

4. Dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, masalah yang dihadapi oleh pengelola Objek Wisata Lubuak Tampuruang Padang terkait dengan pengolahan inovasi makanan berbahan dasar ikan yang menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan dapat tergalikan dan dengan diskusi yang sudah dilaksanakan diharapkan dapat menemukan solusi atas permasalahan yang muncul.
5. Semakin eratnya kerjasama antara Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang dengan akademisi Program Studi Usaha Perjalanan Wisata Politeknik Negeri Padang.



Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Lubuak Tampuruang Padang

## 5. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat oleh dosen Usaha Perjalanan Wisata, jurusan Administrasi Niaga Politeknik Negeri Padang, telah menjadi sebuah wadah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada Anggota Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang dalam hal pengolahan inovasi makanan berbahan dasar ikan yang memenuhi prinsip hygiene dan sanitasi makanan. Adapun pada pelatihan ini anggota Pokdarwis berkesempatan mempraktekkan resep “Nila Fish Cake with BBQ Sauce” dengan beberapa jenis cara penyajian dan pengemasannya seperti disajikan seperti sate, disajikan seperti rice bowl (makanan kekinian) dan juga disajikan menjadi makanan porsi ala restoran/ café. Selanjutnya produk makanan yang dihasilkan mendapatkan nilai sangat baik/ enak dan disukai seluruh peserta yang hadir. Peserta pelatihan juga merencanakan untuk membuat nila fish cake ini sebagai salah satu alternatif produk yang akan dipasarkan pada area Objek Wisata Lubuak Tampuruang Padang. Selain itu kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi peningkatan kapasitas sumber daya manusia di sekitar Objek Wisata Lubuak Tampuruang Padang, khususnya dalam hal pembuatan produk makanan berbahan dasar ikan yang menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi makanan.

---

### **Penghargaan**

Ucapan terimakasih disampaikan oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat kepada Pusat Penelitian Pengabdian Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Padang yang telah berkenan mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat tim dosen Program Studi Usaha Perjalanan Wisata Politeknik Negeri Padang. Rasa terimakasih juga disampaikan kepada Pokdarwis Lubuak Tampuruang Padang yang telah berpartisipasi aktif membantu terlaksananya kegiatan ini.

### **Rujukan**

- [1] Rahim, Firmansyah. 2012. Buku Pedoman Kelompok Sadar Wisata. Jakarta
- [2] Depkes. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PLP. Depkes RI Jakarta. 2004.
- [3] Widyawati, Retno, Yuliarsih. Hygiene dan Sanitasi. Indonesia: Grasindo; 2002.
- [4] WHO. Sanitation and Hygiene Promotion. 2005. Diakses dari [http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/hygiene/sanhygpromo.pdf](http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/sanhygpromo.pdf).
- [5] Prabu. Higiene dan Sanitasi Makanan. 2008. Diakses dari <http://gmpg.org>.