

Strategi Pengembangan Kuliner Lokal untuk meningkatkan Kualitas Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin Desa Koto Masjid Kabupaten Kampar Kecamatan XIII Koto Kampar Provinsi Riau

DELFI YANTI¹; MARYANTINA²

Sekolah Tinggi Pariwisata Riau
Jl. Pattimura No. 54 Gobah Pekanbaru – Riau Telp. : 0761 - 35531
E-mail : delfiyanti.stpria@gmail.com

Abstract: Culinary development of processed catfish products in Patin Village, Koto Mesjid village, Kampar Regency is influenced by 14 internal factors and 13 external factors that influence the development of processed catfish products and cultivation of catfish in Kampar Regency. The Local Culinary Development Strategy for processed catfish products in the Patin Village Koto Mesjid District XIII Koto Kampar should be managed properly, properly, and wisely so that it becomes one of the supporting sectors for the regional economy in general and the surrounding community in particular and can improve the quality of processed catfish products. Community participation is certainly greatly influenced by the willingness, opportunity, and ability of the people of Kampung Patin Koto Mesjid Kampar. In planning a tourist village, it provides encouragement for the community to actively participate in the implementation and supervision. Kampung Patin Koto Kampar Mesjid is also an educational tourism village such as training on making processed catfish products and becomes a separate gift for tourists who visit and can become a tourist attraction for the catfish village itself.

Keywords: *Development Strategy, Product Quality, Patin Fish, Local Culinary*

Koto Mesjid Desa Kampung Patin merupakan salah satu desa wisata yang ada di Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Saat ini Kampung patin sudah termasuk dalam kategori desa wisata yang berkembang, desa wisata Kampung Patin ini memiliki produk unggulan berupa ikan patin yang ditandai dengan setiap satu rumah pasti memiliki kolam ikan patin. Hasilnya pun cukup memuaskan dengan rata-rata panen mencapai 6 ton setiap harinya. Harga yang diterima pasaran juga cukup menggiurkan mengingat ikan patin tidak hanya dijual dalam keadaan hidup, melainkan diolah menjadi olahan ikan asap atau dikenal dengan salai, kerupuk, bakso hingga nuget.

Usaha kuliner terutama restoran telah mengalami perkembangan pesat dalam beberapa dekade terakhir dan dianggap menjadi komponen penting dari sistem pariwisata pada beberapa destinasi seperti di kota-kota besar bahkan di Negara lain kegiatan kuliner mampu berperan sebagai daya tarik atau atraksi utama yang menarik para wisatawan untuk

berkunjung. Berdasarkan laporan UNWTO (2017) bahwa pariwisata gastronomi terutama yang berkaitan dengan kuliner, menunjukkan bahwa peningkatan jumlah pendapatan pariwisata gastronomi utamanya kuliner lebih dari 30%, dan angka ini akan cenderung tumbuh. Ini juga menunjukkan bahwa kuliner menjadi salah satu elemen khas yang sangat penting dari suatu daerah tujuan wisata. Momen ini juga sudah semakin banyak dimanfaatkan oleh beberapa negara. Seperti pada tahun 2016, pendapatan dari industri kuliner sangat menjanjikan. Hal ini tentu menjadi suatu peluang besar sekaligus tantangan bagi desa wisata kampung patin, meningkatkan kepariwisataannya terutama dari aspek kuliner. Strategi Pengembangan produk local / kuliner local olahan ikan patin dapat memiliki daya tarik yang bisa dinikmati oleh wisatawan.

Komunitas local yang tumbuh dan hidup berdampingan dengan suatu objek wisata menjadi bagian dari

sistem ekologi yang saling kait mengait. Keberhasilan pengembangan produk lokal tergantung pada tingkat penerimaan dan dukungan masyarakat local. Pariwisata sebagai industry perlu dikembangkan karna merupakan sector penting dalam pembangunan ekonomi suatu Negara. Di desa kampung patin sebagai desa wisata berpotensi untuk melakukan Strategi pengembangan Kuliner local yang merupakan Peningkatan partisipasi dan keterlibatan langsung masyarakat di desa wisata yaitu dengan cara memberi pelatihan membuat produk olahan ikan patin seperti membuat siomay ikan patin, fish burger dari ikan patin, otak-otak ikan patin, sate patin, bakso, nugget, Mpek-mpek ikan patin kerupuk ikan patin, asam-manis patin, ikan salai, ikan dorri, yang berdampak terhadap daya tarik wisata di desa wisata kampung patin dan ditambah lagi produk local olahan ikan patin di kampung patin seperti ikan salai patin yang dapat dimasak dengan jenis olahan yang berbeda, seperti gulai ikan salai daun singkong, asampedas salai patin durian, ikan patin bakar, dl. Sehingga kuliner khas kampung patin ini berpotensi dikembangkan sebagai pendukung daya tarik wisata.

Strategi Pengembangan Kuliner Lokal bisa terarah sesuai program tujuan yang telah disusun, efisien dari segi tenaga, biaya dan waktu serta efektif sesuai tujuan dalam arti hasilnya bener-benar bermanfaat untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, meningkatkan partisipasi dan kemandirian masyarakat di bidang kuliner local. maka; Pertama perlu dipahami dan potensi kuliner apa saja yang dimiliki oleh desa yang bersangkutan, Kedua diinfentarisir permasalahan-permasalahan apa yang ada pada pengembangan kuliner lokal Ketiga menentukan langkah-langkah pengembangan sesuai potensi kuliner yang dimiliki desa dan permasalahan/kebutuhan masyarakat yang dirasakan selama ini.

Ada beberapa langkah yang perlu dilakukan agar pelaksanaan pengembangan kuliner lokal bisa berjalan lancar, efektif

dan efisien sesuai dengan potensi yang ada dan kebutuhan masyarakat. Langkah-langkahnya adalah sebagai berikut: (a) Melakukan pendataan dan kajian awal terhadap data kuliner local yang tersedia untuk menentukan obyek-obyek yang bisa dikembangkan. (b) Melakukan survei lapangan untuk mengumpulkan data-data yang akan dijadikan bahan dalam memetakan kuliner lokal dan masalah serta fasilitasi-fasilitasi yang akan diimplementasikan. (c) Melakukan pengkajian melalui tabulasi dan analisis terhadap data yang terkumpul dengan menggunakan metoda analisis yang telah ditetapkan. (d) Menentukan skala prioritas kuliner lokal yang akan dikembangkan berdasarkan kebutuhan, biaya dan manfaat dari hasil pengembangan. (e) Merumuskan design atau rencana strategis yang berorientasi pada pemberdayaan masyarakat untuk mengembangkan kuliner local desa mandiri berbasis kawasan pedesaan berdasarkan kondisi riil di lapangan. (f) Mengimplementasikan design atau rencana strategis yang telah dihasilkan.

Pengembangan produk baru diperlukan, tetapi pasar produk baru tersebut tidak selalu terbukti. Diversifikasi Produk adalah upaya yang dilakukan perusahaan untuk mengusahakan atau memasarkan beberapa produk yang sejenis dengan produk yang sudah dipasarkan sebelumnya. Salah satu alasan penggunaan strategi diversifikasi adalah untuk mengembangkan strategi multi bisnis dan meningkatkan daya saing strategis. Diferensiasi produk merupakan sebuah proses untuk mendatangkan sesuatu yang membedakan produk atau layanan dengan pihak lain. Proses tersebut melibatkan detail karakteristik setiap produk yang bisa dihargai oleh konsumen dan menjadikan produk tersebut sangat unik. Ketika berhasil, diferensiasi produk akan menciptakan keunggulan yang kompetitif karena pelanggan dapat melihat produk yang superior.

Produk olahan ikan patin yang terdiri dari fillet ikan patin, kepala ikan patin, tulang ikan patin, hingga kulit ikan patin yang berkualitas tinggi telah tersedia untuk Anda. Ikan patin merupakan sumber protein yang baik. Rasanya yang gurih dan lembut membuat banyak orang yang menggemarinya. Hampir seluruh bagian ikan patin dapat dikonsumsi. Daging dan kepala ikan patin dapat diolah menjadi masakan yang lezat, sedangkan bagian tulangnya dapat menjadi kaldu ikan yang juga sama lezatnya. Ikan patin sudah menjadi bahan dasar favorit untuk jenis makanan yang ada di Indonesia dan terbukti disukai oleh kalangan masyarakat.

Produk dalam istilah pemasaran (*marketing*) adalah bentuk fisik barang yang ditawarkan dengan seperangkat citra (*image*) dan jasa (*service*) yang digunakan untuk memuaskan kebutuhan. Produk dibeli oleh konsumen karena dapat memenuhi kebutuhan tertentu atau memberi manfaat tertentu. Kharakteristik produk tidak hanya meliputi aspek fisik produk tetapi juga aspek nonfisik seperti citra dan jasa yang tidak dapat dilihat. Menurut Juran (2010) mengatakan kualitas adalah apapun yang menjadi kebutuhan dan keinginan konsumen. Kualitas produk (*produk quality*) adalah kemampuan suatu produk untuk melaksanakan fungsinya meliputi daya, tahan, keandalan, ketepatan, kemudahan operasi, dan perbaikan, serta atribut bernilai lainnya.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan sebelumnya oleh peneliti sendiri tahun 2020 dengan judul *Strategi Pengembangan Kuliner Lokal Olahan Ikan Patin sebagai daya tarik wisata di Desa Wisata Kampung Patin Desa Koto Masjid Kabupaten Kampar Kecamatan XIII Koto Kampar Provinsi Riau*. diketahui bahwasanya terdapat peningkatan kunjungan wisatawan lokal maupun nasional. Dan dapat meningkatkan nilai jual ikan patin dan pemanfaatan hasil panen ikan patin dengan memvariasikan produk olahan ikan patin. Hal ini dipengaruhi oleh adanya antusias masyarakat tentang pelatihan

memvariasikan produk olahan ikan patin, masyarakat bersemangat untuk mempraktekannya, dan hasilnya dapat dijual di tempat objek-objek wisata yang ada di kampung patin Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar.

METODE

Penelitian ini akan diadakan di Desa Wisata Kampung Patin Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Provinsi Riau. Waktu untuk penelitian ini adalah dari bulan September - Februari 2021.

Populasi dan sampel merupakan bagian terpenting dalam suatu penelitian. Sugiyono (2014: 80) berpendapat bahwa Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh Pedagang kuliner di objek wisata kampung patin koto masjid kec. XIII Koto Kampar Profinsi Riau.

Data terkumpul maka data diolah dengan menggunakan metode deskriptif, dimana data tersebut akan dihubungkan dengan keadaan yang sebenarnya serta dirangkaikan dengan teori - teori dari para ahli maupun dari buku - buku yang ada hubungannya dengan penelitian, dengan kata lain akan dapat membandingkan antara teori dan praktek dilapangan.

HASIL

Faktor Internal dan Eksternal Pengembangan Kuliner Produk Olahan Ikan Patin.

INTERNAL	Kekuatan (<i>Strengths</i>)	Kelemahan (<i>Weaknesses</i>)
1) Ketersediaan Bahan Baku	1) Kurangnya informasi	
2) Modal Pribadi Yang Terjangkau	2) akses pemasaran	
3) Lokasi Strategis	3) Jarak pasar jauh dari unit pengolahan	
4) Tenaga Kerja Berpengalaman	4) Volume produksi fluktuatif	
5) Kemasan Produk menarik, Produk belum bersertifikat dan memiliki izin pengolahan	5) Terbatasnya tenaga kerja di pemasaran	
6) Memiliki ruang pengolahan khusus	Daya tahan produk relatif rendah dan Ancaman (<i>Threats</i>)	
7) Sistem nir-limbah		
Peluang (<i>Opportunities</i>)		

EKSTERNAL

1)	Jumlah pesaing produk	1)	Jumlah
2)	sejenis sedikit	2)	konsumen akhir
3)	Adanya bantuan sarana	3)	fluktuatif Adanya
4)	prasaranan serta bimbingan	4)	pesaing dari
5)	teknis dari pemerintah		produk substitusi
	Aneka diversifikasi produk		Munculnya unit
	Adanya kegiatan gerakan		pengolahan
	memasyarakatkan ikan		baru Atas
	Program pemerintah dalam		program
	optimalisasi pengelolaan dan		pemerintah
	pemasaran produk hasil		Permintaan akhir

Modal awal berasal dari modal pribadi dengan jumlah yang relatif rendah, berkisar antara Rp2.000.000 hingga Rp5.000.000,- menunjukkan bahwa dengan modal yang relatif rendah sudah bisa memproduksi produk olahan baik seperti: Ikan Salai Patin, Otak-otak Ikan Patin, Fish Burger Patin, Tekwan Patin, Siomay Patin, Sate Patin, Basreng Patin, dan Kerupuk Ikan Patin. Modal usaha merupakan faktor penunjang utama dalam suatu kegiatan yang dapat meningkatkan produksi. Tanpa adanya modal, pelaku usaha akan sulit untuk mengembangkan usahanya serta ketersediaan modal akan mempengaruhi produktivitas hasil usaha secara optimal (Aprolita, 2008).

Kemasan produk menarik tetapi produk belum bersertifikasi dan belum memiliki izin pengolahan. Pengemasan memiliki tujuan agar produk tetap renyah karena bila produk tidak dikemas maka produk akan bersentuhan langsung dengan udara dan akan menyebabkan terjadinya oksidasi (*rancidity*). Produk yang dikembangkan diharapkan menjadi jaminan mutu produk sehingga dapat menembus pasar yang lebih luas (Sofia, 2011).

Unit pengolahan ikan yang ada memiliki ruang pengolahan khusus. Kontruksi bangunan unit pengolahan di 30 unit pengolahan (Responden) mempunyai bangunan yang berdampingan dengan rumah pemilik usaha dan terletak di pemukiman penduduk dengan ruang pengolahan disediakan khusus untuk proses pengolahan. Unit pengolahan sudah dirancang dan ditata, sehingga dapat dengan jelas memisahkan antar ruang yang satu dengan ruang yang lain dengan luas bangunan yang cukup memadai untuk kelancaran kerja.

Limbah sisa pengolahan dimanfaatkan seluruhnya (*zero waste system*). Dalam pengolahan ikan patin,

bagian yang digunakan hanya daging ikan patin saja yang telah dibersihkan dan dipisahkan dari kulit, tulang serta kepala ikan patin. Sedangkan bagian lainnya seperti kepala, tulang dan kulit diolah lagi menjadi produk lainnya yaitu kerupuk kulit ikan. Limbah berupa jeroan dimanfaatkan lagi menjadi pakan ternak baik diberikan langsung maupun diolah lebih lanjut menjadi tepung ikan untuk dijadikan pakan ternak. Sedangkan limbah cair bekas air pencucian dialirkan melalui saluran pembuangan.

Dalam kegiatan pemasaran, pengolah kekurangan informasi akses pemasaran (wilayah cakupan pemasaran masih sedikit). Kurangnya informasi pasar mengakibatkan unit pengolahan hanya memproduksi dalam jumlah sedikit untuk penjualan ke swalayan yang menjadi target pasar sehingga tidak ada target produksi, tetapi sebagian unit pengolahan sudah ada pasar yang dapat menampung produk olahan ikan patin sehingga mereka banyak memproduksinya. Selain itu, jarak pasar jauh dari unit pengolahan. Jauhnya jarak pasar menjadi kelemahan bagi industri pengolahan dikarenakan membutuhkan tenaga kerja untuk mendistribusikan produk serta membutuhkan biaya tambahan untuk transportasi. Terbatasnya tenaga kerja di pemasaran produk mengakibatkan unit pengolahan kekurangan informasi mengenai kondisi dan ketersediaan produk di pasar akibatnya volume produksi menjadi tidak menentu. Mengingat daya tahan produk yang relatif rendah dan mudah rusak, maka produk harus di cek secara berkala di pasar setiap minggu untuk melihat kondisi produk.

Berdasarkan data yang diperoleh dari Penelitian ini ada 10 unit pengolahan ikan salai patin dan 4 unit pengolahan yang memproduksi Otak-otak Ikan Patin, Fish Burger Patin, Tekwan Patin, Siomay Patin, Sate Patin, Basreng Patin, dan Kerupuk Ikan Patin, yang terdapat di sekitar Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar. Hal ini menjadi peluang bagi unit pengolahan produk ikan

patin untuk terus mengembangkan usaha tersebut. Tetapi di sisi lain, terdapat adanya pesaing dari masing masing unit pengolahan yang ada dikampung tersebut. Banyaknya jumlah pesaing menjadi ancaman bagi unit pengolahan karena konsumen menjadi lebih selektif dalam menetapkan keputusan produk yang dibeli apalagi jika produk substitusinya dapat memberikan manfaat sama.

Selain itu, jumlah permintaan konsumen akhir yang berfluktuasi mempengaruhi jumlah volume produksi suatu produk olahan, hal ini mengakibatkan suatu unit pengolahan tidak memiliki target produksi yang pasti serta mempengaruhi penjualan dan pendapatan yang diperoleh sehingga dapat mengancam keberlanjutan usaha dari suatu industri. Selain Pemberian bantuan berupa pendampingan desa wisata oleh STP Riau juga ada bantuan berupa fasilitasi dari SKK Migas dan PT Chevron seperti Freezer, Sealer, dan Packaging Produk olahanikan patin dan peralatan masak lainnya, serta pelatihan dan pendampingan teknis.

Faktor internal dan eksternal yang diperoleh selanjutnya dilakukan pemberian nilai bobot dan *rating* dilakukan dengan menggunakan kuesioner skala *likert* (1 = tidak penting; 2 = kurang penting; 3 = biasa saja; 4 = penting; 5 = sangat penting) untuk pembobotan dan (1=kelemahan/ancaman besar, 2=kelemahan/ancaman kecil, 3=kekuatan/ peluang kecil; 4=kekuatan/peluang besar) untuk peratingan. Setelah pemberian nilai bobot dan *rating* selanjutnya ditentukan nilai skor dengan mengalikan antara bobot dan *rating*. Jumlah responden yang terlibat sebanyak 30 orang, responden berasal dari pelaku usaha pengolahan produk ikan patin di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar. Matriks internal dan eksternal pengembangan Produk pengolahan ikan patin dapat dilihat pada Tabel 4.

Analisis *SWOT* dari masing-masing faktor internal dan eksternal tersebut, dapat dihitung selisih antara nilai kekuatan-kelemahan dan peluang-ancaman tersebut. Hasil perhitungan selisih tersebut merupakan

faktor penentu pada matrik *grand* strateginya. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 6. Dan 7.

Berdasarkan Tabel 6 terlihat bahwa dalam pengembangan produk olahan ikan patin di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar memiliki nilai faktor internal dengan bobot kekuatan yang lebih besar dibandingkan kelemahannya. Nilai faktor eksternal dengan bobot peluang yang lebih besar dari ancamannya. Nilai tersebut menunjukkan hasil selisih positif pada faktor internal maupun eksternal. Hasil analisis lingkungan internal dan eksternal kemudian ditentukan posisi strategi dengan menggunakan diagram *SWOT* seperti pada table berikut ini :

Matriks Evaluasi Faktor Internal Pengembangan Produk Olahan Patin

No Faktor Internal Bobot Rating Skor

Kekuatan (<i>Strengths</i>):				
No	Faktor Internal	Bobot	Rating	Skor
1.	Ketersediaan bahan baku yang memenuhi kapasitas produksi (bahan baku diperoleh dari kolam milik sendiri dan pembudidaya lain di sekitar lokasi unit pengolahan)	0,079	3,40	0,269
2.	Modal awal berasal dari modal pribadi dengan jumlah yang relatif rendah	0,072	2,60	0,187
3.	Lokasi unit pengolahan strategis dan dekat dengan sumber bahan baku	0,087	3,40	0,296
4.	Tersedianya tenaga kerja yang berpengalaman	0,079	3,20	0,253
5.	Kemasan produk menarik serta produk belum bersertifikasi dan memiliki izin pengolahan	0,091	3,60	0,328
6.	Tersedianya ruang pengolahan yang terpisah dari rumah tempat tinggal	0,075	3,00	0,225
7.	Limbah sisa pengolahan dimanfaatkan seluruhnya (<i>zero waste system</i>)	0,072	3,00	0,216
8.	Harga bahan baku (ikan patin) untuk pengolahan relatif murah	0,068	3,00	0,204
Sub Total				1,977
Kelemahan (<i>Weaknesses</i>):				
1.	Kurangnya informasi akses pemasaran (wilayah cakupan pemasaran masih sedikit)	0,079	1,40	0,119
2.	Jarak pasar jauh dari unit pengolahan	0,083	2,40	0,214
3.	Volume produksi yang fluktuatif	0,072	2,60	0,200

4.	Terbatasnya tenaga kerja di pemasaran produk	0,075	1,80	0,146
5.	Daya tahan produk yang relatif rendah	0,068	2,00	0,136
Sub Total				0,768
Total		1,00		2,745

Matriks Evaluasi Faktor Eksternal Pengembangan Produk Olahan Patin

No	Faktor Eksternal	Bobot	Rating	Skor
Peluang (Opportunities):				
1.	Jumlah pesaing produk sejenis masih sedikit	0,110	3,00	0,330
2.	Adanya dukungan pemerintah, adanya bantuan sarana dan prasarana maupun bimbingan teknis	0,127	3,00	0,381
3.	Aneka diversifikasi produk olahan dari ikan patin	0,092	2,60	0,239
4.	Adanya kegiatan Pendampingan dari STP Riau	0,116	2,80	0,325
5.	Adanya program pemerintah daerah dalam optimalisasi pengelolaan dan pemasaran produk perikanan	0,104	2,80	0,291
Sub Total				1,566
Ancaman (Threats):				
1.	Jumlah konsumen akhir berfluktuasi (tidak stabil) sehingga mempengaruhi	0,121	2,20	0,266
2.	Munculnya unit pengolahan baru	0,110	1,80	0,198
3.	Permintaan akhir tidak stabil	0,110	2,60	0,286
4.	Adanya pesaing dari produk	0,110	2,20	0,242
Sub Total				0,992
Total		1,00		2,558

Hasil Analisis SWOT Pengembangan Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar.

N	I	Skor	Selisih	Nil
Pengolahan				
1	Kekuatan (S)	1,977		
2	Kelemahan (W)	0,768	1.209	
3	Peluang (O)	1,566		+
4	Ancaman (T)	0,992	0,574	

Berdasarkan hasil identifikasi dan penilaian bobot serta *rating* faktor-faktor internal dan faktor-faktor eksternal dalam pengembangan Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar, beberapa alternatif yang bisa dilakukan untuk mengembangkan Produk Olahan Ikan Patin.

Alternatif Strategi Pengembangan Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin

Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar.

Internal	Strengths (S)	Weakness (W)	
	Opportunities (O)	Strategi SO	Strategi WO
1. Kemarau menarik serta produk, tetapi bersertifikasi belum dan memiliki izin pengolahan	1. Kurangnya informasi akses pemasaran (wilayah cakupan pemasaran masih sedikit)		
2. Lokasi unit pengolahan strategis dan dekat dengan sumber bahan baku	2. Daya tahan produk relatif rendah		
3. Ketersediaan bahan baku yang memenuhi kapasitas produksi	3. Terbatasnya tenaga kerja yang berpengalaman		
4. Teredahnya tenaga kerja yang berpengalaman			
Threats T	Strategi ST	Strategi WT	
1. Adanya Unit pengolahan baru yang memproduksi produk sejenis	Meningkatkan mutu kualitas, kuantitas dan kontinuitas produk olahan ikan patin	Meningkatkan pengawasan proses pengolahan serta penjualan produk di pasar	
2. Adanya pesaing dari produk lama			

Penggunaan *SWOT* dan *AHP* sudah pernah dilakukan sebelumnya oleh Peneliti sebelumnya. Dalam penentuan prioritas strategi pengembangan kuliner produk olahan ikan patin di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar digunakan alat analisis *AHP* (*Analytical Hierarchy Process*). Dalam penelitian ini, pengembangan pengolahan ikan patin di sektor budi daya maupun sektor pengolahan terdiri dari 4 (empat) kriteria yang telah ditentukan dan merupakan faktor yang dapat mempengaruhi serta menjadi pertimbangan dalam tercapainya suatu strategi. Penyusuan hierarki disusun menjadi 3 tingkatan prioritas kepentingan untuk fokus, kriteria dan alternatif strategi dengan menggunakan metode *AHP*. Table 9. diatas menunjukkan diagram hierarki kepentingan dalam pengembangan Kuliner produk Olahan Ikan Patin Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar: (1)Fokus yaitu strategi pengembangan Kuliner Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar, (2) Kriteria yaitu elemen/ukuran yang menjadi dasar penilaian yang dapat mempengaruhi keberhasilan penerapan alternatif strategi dari fokus yang ditetapkan. Hasil identifikasi yang diperoleh menunjukkan kriteria penentu yang mempengaruhi keberhasilan pengembangan Kuliner

Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar, yaitu : (a) *Simplicity* (K1); (b) Biaya (K2); (c) Sumber Daya Manusia (K3);(d) Infrastruktur (K4). (4) Sektor Pengolahan Produk Ikan Patin.

Kriteria Prioritas yang mempengaruhi pengembangan industri patin di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar adalah: (1) Sumber daya manusia, dengan bobot 0,353; (2) Infrastruktur, dengan bobot 0,283; (3) Biaya, dengan bobot 0,209; (4) *Simplicity*, dengan bobot 0,154.

Strategi prioritas Pelaksanaan usaha pengembangan Kuliner Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar dapat dilakukan melalui beberapa strategi dengan prioritas sebagai berikut: (1) Prioritas pertama yaitu mengembangkan usaha, diversifikasi serta inovasi produk dari ikan patin adalah dengan bobot 0,229; (2) Prioritas kedua adalah meningkatkan mutu kualitas, kuantitas dan kontinuitas produk olahan ikan patin, dengan bobot 0,175;

Berdasarkan hasil analisis *AHP* di atas dapat dikemukakan bahwa kriteria yang mempengaruhi pencapaian penerapan strategi pengembangan Kuliner Produk Olahan Ikan Patin di sektor pengolahan adalah Sumber daya manusia. Sumber daya manusia memiliki peran penting dalam melaksanakan suatu program atau strategi guna mencapai tujuan yang diinginkan. Kesiapan Sumber daya manusia serta ketersediaan Sumber daya yang handal menjadi pendukung dalam mencapai strategi yang ada. Dalam rangka mencapai tujuan yaitu pengembangan Kuliner Produk Olahan Ikan Patin di Kampung patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar maka prioritas strategi yang perlu dikembangkan adalah: (a) Peningkatan pendampingan serta pembinaan kepada pembudi daya (Sektor Industri Budi daya), Strategi peningkatan pendampingan dan pembinaan kepada pembudi daya ikan patin merupakan suatu upaya untuk meningkatkan dan mengembangkan kompetensi pembudi daya ikan patin dalam melaksanakan kegiatannya sehingga dapat

meningkatkan produktivitas usaha, pendapatan serta kesejahteraan hidup pembudi daya. Menurut Cocon (2018), peran tenaga penyuluh sangat diperlukan untuk menampung permasalahan yang ada, menjadi mitra, motivator, fasilitator dan dinamisator bagi pelaku utama.

Di dalam strategi ini kegiatan pendampingan dan pembinaan dapat dilakukan melalui penyuluh perikanan, Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM), maupun dari organisasi dan instansi terkait lainnya yang mampu dilibatkan dalam meningkatkan pendampingan dan pembinaan kepada pembudi daya, Mengembangkan usaha, diversifikasi dan inovasi produk berbahan baku ikan patin (Sektor Unit Pengolahan)

Daya serap pasar yang rendah terhadap produksi ikan patin disebabkan oleh pemasaran yang masih bersifat lokal, rendahnya minat konsumen untuk mengkonsumsi produk serta serapan dari unit pengolahan masih sedikit. Upaya peningkatan daya serap pasar terutama di industri pengolahan, maka produk yang dihasilkan harus mempunyai keunggulan kompetitif dan mempunyai daya saing yang kuat. Strategi ini bertujuan untuk memperbesar usaha sehingga menambah pendapatan yang ada, selain itu pengembangan produk olahan baru yang sesuai dengan *trend* masyarakat, diversifikasi produk olahan berbasis ikan patin dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah, menambah variasi jenis produk berbasis ikan patin, meningkatkan perekonomian masyarakat desa, dengan tujuan utama meningkatkan daya serap pasar. Chaidir, Napitupulu & Sardi (2018) menyatakan bahwa keberlanjutan usaha pengolahan sebagai unit bisnis tidak bisa terlepas dari perubahan kondisi ekonomi, minat serta selera konsumen, sehingga suatu unit pengolahan diharapkan mampu untuk mempertahankan keberadaan dan melakukan alternatif pengembangan usaha pengolahan.

PEMBAHASAN

Strategi tersebut tidak hanya sebatas memproduksi produk yang bernilai kompetitif saja tetapi juga bagaimana produk yang dihasilkan oleh suatu unit pengolahan menerapkan *zero waste system*. Dengan penerapan sistem tersebut unit pengolahan diharapkan dapat menghasilkan keuntungan yang maksimal dan mengurangi limbah yang ada. Dalam industri pengolahan penerapan system nir-limbah/ *zero waste system* dilakukan dengan memanfaatkan semua bahan baku tanpa tersisa. Contoh pengaplikasian *zero waste* pada unit pengolahan adalah penggunaan daging ikan patin untuk pembuatan Otak-otak, Fish Burger patin, Tekwan Patin, Basreng Patin, Mpek-Mpek Patin, Sate Patin, kerupuk, siomay, nugget maupun aneka olahan lainnya. Bagian yang tersisa lainnya dapat dimanfaatkan seperti bagian kepala, tulang serta kulit ikan patin yang dapat diolah menjadi kerupuk, gulai, soup, dan lain sebagainya. Sedangkan untuk limbah jeroan dapat digunakan untuk pakan ternak maupun bahan baku untuk pembuatan pakan mandiri. Strategi ini membutuhkan modal yang cukup serta keterlibatan tenaga kerja yang akan membantu untuk menerapkan strategi ini. Dalam pengembangan produk olahan baru perlu diarahkan pada permintaan pasar, sehingga diperlukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan dari instansi terkait fokus pada pengembangan jenis-jenis produk baru. Dalam rangka pelaksanaan strategi prioritas dalam pengembangan Kuliner Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar perlu disusun program-program maupun rencana aksi untuk menunjang keberhasilan pelaksanaan strategi terpilih tersebut. Program maupun rencana aksi yang akan dilaksanakan harus mempertimbangkan 3 hal yaitu: biaya pelaksanaan murah, dampaknya besar dan mudah untuk dilaksanakan. Penjelasan mengenai strategi terpilih dapat dilihat pada Tabel 10.

Strategi Prioritas Terpilih Untuk Pengembangan Kuliner Produk Olahan Ikan

Patin.

Strategi	Tujuan	Indikator keberhasilan	Syarat	Rencana Aksi
Pengembangan usaha, diversifikasi dan inovasi produk berbahan baku dari ikan patin	1) Memperbesar usaha sehingga menambah pendapatan yang ada 2) Meningkatkan nilai tambah	1) Meningkatnya omzet Pendapatan 2) Berkembangnya dan bertambahnya jumlah unit pengolahan	1) Teredianya sumber daya manusia yang berkemampuan dan berkompetensi 2) Teredianya biaya yang cukup	1) Pemerintah memberikan informasi jaringan Pemasaran 2) Mengadakan seminar pembinaan dan pelatihan rutin
	3) Memperluas variasi jenis produk berbasis ikan patin	3) Meningkatnya minat konsumsi masyarakat terhadap produk olahan ikan patin	3) Adanya sarana prasarana untuk produksi	3) Mengadakan pertemuan rutin
	4) Meningkatkan Perekonomian Masyarakat	4) Terbukanya lokasi Pemasaran	4) Teredianya pendamping teknis untuk menteranfer	4) Studi banding ke perusahaan pengolahan 5) Memfasilitasi TIK untuk menjalankan strategi perikanan dengan tujuan meningkatkan daya serap pasar ilmu dan informasi
				6) Membuat kelompok usaha percontohan 7) Memberikan mazang di perdagangan 8) Mengadakan dan mendukung pertemuan dan pelaku usaha 9) Memfasilitasi sarana prasarana, akses bantuan dan pemodalan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas produk olahan ikan patin yang terdiri dari, warna, penampilan, bentuk, tekstur, rasa, yang memberikan pelayanan terhadap kepuasan Responden yang ada di Kampung Patin Koto Mesjid Kampar. Kualitas produk merupakan suatu kondisi yang yang dinamis berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses, lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan. Jika kualitas produk olahan ikan patin yang dirasakan konsumen memenuhi harapan mereka, maka konsumen akan merasa puas dan diharapkan kembali membeli produk tersebut.

Warna dari bahan-bahan makanan dikombinasikan sedemikian rupanya supaya tidak terlihat pucat atau warna nya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makanan konsumen. Dibawah ini akan ditampilkan tanggapan responden terhadap warna produk olahan ikan patin di Kampung Patin Desa Koto Masjid Kampar.

Tanggapan Responden Terhadap Warna Produk Olahan Ikan Patin diKampung Patin Desa Koto Masjid Kampar. Ungkapan “*looks good enough to eat*” adalah suatu faktor yang penting dimana makanan harus baik dilihat saat berada dipiring. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempergaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati. Di bawah ini akan ditampilkan tanggapan responden terhadap penampilan produk olahan ikan patin di Kampung Patin

Desa Koto Masjid Kampar. Bentuk makanan memainkan perasaan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara membentuk produk olahan ikan patin yang bervariasi. Dibawah ini akan ditampilkan tanggapan responden terhadap bentuk produk olahan ikan patin di Kampung Patin Desa Koto Masjid Kampar.

Ada banyak tekstur makanan antara lain halus dan tidak, cair dan padat, keras dan lembut, kering atau lembab. Tingkat halus dan tipis serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan mulut. Dibawah ini akan ditampilkan tanggapan respon terhadap tekstur produk olahan ikan patin di Kampung Patin Desa Koto Masjid Kampar.

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin dan pahit. Dalam makanan tertentu 4 rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa unik dan menarik untuk dinikmati. Dibawah ini akan ditampilkan tanggapan responden terhadap rasa produk olahan ikan patin di Kampung Patin Desa Koto Masjid Kampar.

Tanggapan Responden Terhadap Kualitas Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin Desa Koto Masjid Kampar. Bahwasannya didapatkan tanggapan responden terhadap kualitas produk olahan ikan patin di Kampung Patin Desa Koto Masjid Kampar. Diketahui yang menanggapi sangat setuju 75 orang dengan nilai persentase (50%), dan yang menanggapi setuju adalah 66 orang dengan nilai persentase (44%), yang menanggapi kurang setuju adalah 9 orang dengan nilai persentase (6%). Hal ini dapat dikatakan bahwa responden di Kampung Patin Desa Koto Masjid Kampar memberi tanggapan yang sangat setuju berdasarkan penilaian-penilaiyan yang tercantum sebagai indikator penilaian hal-hal yang mengenai kualitas produk.

SIMPULAN

Pengembangan Kuliner Produk Olahan Ikan Patin di Kampung Patin desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar dipengaruhi oleh 14 faktor internal

dan 13 faktor eksternal yang mempengaruhi pengembangan Produk Olahan dan budi daya Ikan Patin di Kabupaten Kampar. Faktor yang mempengaruhi pengembangan Kuliner Produk Olahan ikan patin terdiri dari 13 faktor internal dan 9 faktor eksternal. Faktor internal maupun eksternal yang mempengaruhi pengembangan Usaha budi daya dan pengolahan yang ada di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kabupaten Kampar setelah di analisis dengan menggunakan SWOT diperoleh 8 (delapan) alternatif strategi untuk usaha budi daya dan 6 (enam) alternatif strategi dalam pengembangan Kuliner Preproduk Olahan Ikan Patin. Setelah dilakukan pengolahan data dengan menggunakan AHP maka prioritas strategi yang diperoleh dalam rangka mengembangkan Kuliner Produk Olahan Ikan Patin di sektor budi daya adalah peningkatan pendampingan serta pembinaan kepada pembudi daya. Prioritas strategi dalam mengembangkan Kuliner Produk Olahan adalah pengembangan usaha, diversifikasi dan inovasi produk berbasis ikan patin.

Strategi Pengembangan Kuliner Lokal produk olahan ikan patin di Kampung patin Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar seharusnya dikelola dengan tepat baik, dan bijaksana sehingga menjadi salah satu sektor penunjang perekonomian daerah pada umumnya dan masyarakat sekitar khususnya serta dapat meningkatkan kualitas produk olahan ikan patinnya.. Proses pengembangan Produk Kuliner local produk olahan ikan patin telah dilaksanakan oleh tiga pihak, yang pertama yaitu Kementerian Pariwisata, STP Riau sebagai Akademisi, dan PT. Chevron SKK Migas.. Tanggapan responden terhadap kualitas produk mendapat respon positif dari responden yang ada di Kampung Patin Desa Koto Mesjid Kampar. Karena responden beranggapan produk olahan ikan patin yang dihasilkan sesuai dengan permintaan / keinginan konsumen, dan juga sesuai dengan standar produk tersebut.

Kampung patin Koto Mesjid Kampar sangat berpartisipasi dalam

pembangunan terutama dalam pengembangan produk kuliner local. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme masyarakat dalam pembuatan kuliner local produk olahan ikan patin sebagai unit usahanya, dan Aksesibilitas yang ada di Kampung patin Koto Mesjid Kampar. Keikutsertaan masyarakat tentunya sangat dipengaruhi oleh kemauan, kesempatan, dan kemampuan dari masyarakat Kampung patin Koto Mesjid Kampar. Dalam perencanaan desa wisata, memberikan dorongan bagi masyarakat untuk berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan dan pengawasan. Kampung Patin Koto Mesjid Kampar juga merupakan desa wisata edukasi seperti pelatihan Pembuatan Produk olahan ikan patin dan menjadi oleh-oleh tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung dan dapat menjadi daya tarik wisata kampung patin itu sendiri.

Untuk pengembangan kedepannya, lebih baik diadakannya stand/ galeri atau tempat pusat oleh- oleh sehingga wisatawan bisa membawa lebih banyak oleh-oleh termasuk yang dibuat pada kegiatan di Kampung Patin Koto Mesjid Kampar.

DAFTAR RUJUKAN

Agam Pilar BajikHutoyo. 2017. Analisa Pengaruh Kualitas Layanan dan Kualitas Produk terhadap Kepuasan Pelanggan yang Membentuk Loyalitas Pelanggan di Hachi-hachi Bistro Surabaya. *Jurnal ManajemenJasa*. Vol 5 No. 1 Agustus 2017.

Aprolita. (2008). Kemandirian Pembudi daya Ikan Patin di Kolam Lahan Gambut di Desa Tangkit Baru, Kec Kumpeh Ulu, Kab Muaro Jambi, ProvinsiJambi. [TESIS]. Bogor: Program Sudi Ilmu Penyuluhan Pembangunan. Institut Pertanian Bogor.

Chaidir, N., Napitupulu, D. & Sardi, I. (2018). Strategi Pengembangan Agroindustri Ikan Patin (Studi Kasus di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu Kabupaten Muaro Jambi). *Jurnal Ilmiah Sosio-Ekonomika Bisnis*. Vol 21(1): hlm 1-13. Retrieved from <https://online-jurnal.unja.ac.id/jseb/article/view/5099>.

Cut Zurnali, 2014, Pengaruh Pelatihan dan Motivasi Terhadap Perilaku Produktif Karyawan pada Divisi Long Distance PT Telkom Indonesia, Tbk, Tesis, Program Pascasarjana Unpad, Bandung

Cocon. (2018). Akuakultur dalam Perspektif Pembangunan Berkelanjutan. Jakarta, ID: Kencana Batu Pualam (KRP) Press.

DeCenzo and Robbins, 2010, *Human Resource Management*, Sixth Edition, New York, John Wiley & Sons, Inc

Departemen Pekerjaan Umum PU-Net. Diakses tanggal 13 Desember

Damanik J. 2015. Isu-isu krusial dalam Pengelolaan Desa Wisata Dewasa Ini. *Jurnal Kepariwisataan Indonesia*. Vol 5. No. 3. Hal: 127-137.

Hakim, L. 2014. Etnobotani dan Manajemen Kebun-Pekarangan Rumah. Malang : Penerbit Selaras.

Kaban, J. dan Daniel, 2005, Sintesis n-Etil Ester Asam Lemak dari beberapa Minyak Ikan Air Tawar,

laporan UNWTO (2017) bahwa pariwisata gastronomi terutama yang berkaitan dengan kuliner

Murniyati., Suryaningrum. & Fawzya. (2012). Analisis Kebijakan Pengembangan Industri Pengolahan Hasil Perikanan dan Kelautan 2012. "Industri- alisasi Patin, Pindang & Fillet Ikan". Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. ISBN:978-602-19699-3-9.

Margartha dan Edwin. 2012. *Analisa Pengaruh Food Quality and Brand Image terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecik Toko Roti Ganep's di kota solo. Jurnal Manajemen Pemasaran.* Vol11 No. 8 September 2013.

Poernomo, A. (2013). *Industri Patin : Efisiensi dan Focus ke Konsumen.* Retrieved from achpoer.blogspot.com/2013/02/patin.html.

Rolf P.Lynton dan Udai Pareek, 2012, Pelatihan dan Pengembangan Tenaga Kerja, Pustaka: Binaman Jakarta.

Radar Jatim, 2013, Cara budidaya ikan patin modern dan cepat panen, 26 Agustus.

Ruffino dan Bartono. 2006. *Dasar-dasar Food Product.* 2006. Yogyakart : ANDI.

Sofia, L.A. (2011). Analisis Prospek Industri Pengolahan Kerupuk Ikan Patin "Intan Sari" di Martapura, Kabupaten Banjar. *Jurnal Ilmu Perikanan.* Vol 1(2): hlm 146-160. Retrieved from <https://www.researchgate.net/publication/306104123>
analisis_prospek_industri_pengolahan_kerupuk_ikan_patin_intan_sari_di_martapura_kabupaten_banjar_prospect_analysis_of_catfish

crackers_processing_industry_intan_sari_in_martapura_banjar_district.

Skipper, T. L. 2009. *Understanding Tourist-Host Interactions and Their Influence On Quality Tourism Experiences. Theses and Dissertations (Comprehensive).*

Susyanti DW. 2013. Potensi Desa Melalui Pariwisata Pedesaan. *Jurnal ekonomi dan bisnis*, Vol 12, No. I. Hal : 33 – 36.

Suansri, P. 2003. *Community Based Tourism Handbook.* Thailand : REST Project

WEARING, S. 2001. *Volunteer Tourism: Experiences that Make Difference.* Wallingford. CABI Publishing