

SIMPATI : Solusi Inovatif Maggot Patin Dan Tulang Ikan Melalui Pemanfaatan Limbah Menjadi Produk Bernilai Jual Di Desa Koto Masjid,Kecamatan XIII Koto Kampar

Imam Firmansyah¹, Johan Faladhin², Arjun Putra Yana³, Resa Ayuni Pertiwi⁴, Retno Wulan Sartika⁵, Putri Rahmadani Octaviona⁶, Egi Zahra Aryadi⁷, Aziz M. Zein⁸, Dilla Marsanda⁹, Zizi Wilianda¹⁰, Karmila Yusriana Ningrum¹¹, Nisywa Maimunnah¹², Fadhel afif¹³, Syavira Aulia Rahmadita¹⁴, Yolanda¹⁵

Fakultas Ilmu Komunikasi, Universitas Muhammadiyah Riau

email: johanfaladhin@umri.ac.id

Abstract

The Student Organization Capacity Building Program (PPK Ormawa) BEM FIKOM Universitas Muhammadiyah Riau carried out community service in Koto Masjid Village, Kampar Regency, with the aim of maximizing the utilization, processing, and reduction of catfish bone waste, as well as developing existing MSMEs with creative concepts and can be marketed more widely both offline and online. This activity includes training in managing catfish bone waste into flour, cookies and crackers, training in product marketing strategies both online and offline, revitalizing entrepreneurial galleries and training in managing offal waste into alternative feed. The results of the community service showed an increase in the number of MSMEs, product prototypes, alternative feed, community skills in managing waste into products with sales value and community skills in marketing products based on offline and online. This program not only increases local economic potential but also enriches student skills in the fields of management and problem solving, creating a sustainable positive impact on Koto Masjis Village and the academic environment.

Keyword : Waste, Innovation, Patin Fish, Koto Masjid Village, UMKM

Abstrak

Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK Ormawa) BEM FIKOM Universitas Muhammadiyah Riau melaksanakan pengabdian di Desa Koto Masjid, Kabupaten Kampar, dengan tujuan memaksimalkan pemanfaatan, pengolahan, serta pengurangan limbah tulang ikan patin, serta mengembangkan UMKM yang ada dengan konsep kreatif dan dapat dipasarkan secara lebih luas baik offline maupun online. Kegiatan ini meliputi pelatihan pengelolaan limbah tulang ikan patin menjadi tepung, cookies dan kerupuk, pelatihan strategi pemasaran produk baik secara online dan offline, revitalisasi galeri wirausaha serta pelatihan pengelolaan limbah jeroan menjadi pakan alternatif. Hasil pengabdian menunjukkan adanya peningkatan jumlah Umkm, prototipe produk, pakan alternatif, keterampilan masyarakat dalam mengelola limbah menjadi produk bernilai jual serta keterampilan masyarakat dalam memasarkan produk berbasis offline dan online. Program ini tidak hanya meningkatkan potensi ekonomi lokal tetapi juga memperkaya keterampilan mahasiswa dalam bidang manajemen dan problem solving, menciptakan dampak positif berkelanjutan bagi Desa Koto Masjid dan lingkungan akademik.

Kata Kunci : Limbah, Inovasi, Ikan Patin, Koto Masjid, UMKM

PENDAHULUAN

Desa Koto Masjid Kampung Patin, Kecamatan 13 Koto Kampar, merupakan salah satu desa di Provinsi Riau yang terkenal dengan budidaya ikan patinnya,

Kampung Patin merupakan sebutan untuk Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Hal ini disebabkan hampir setiap rumah warga desa terdapat kolam



yang digunakan untuk membudidayakan ikan patin. Usaha ini sudah dimulai oleh masyarakat semenjak tahun 2003.

Kampung Ikan Patin yang digagas oleh Dinas Perikanan Kabupaten Kampar Provinsi Riau memang layak disebut Kampung Patin. 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 1 bulan sekitar 390 Ton.

Produksi ikan patin yang melimpah di desa ini menghasilkan limbah organik dalam jumlah signifikan, terutama limbah tulang ikan patin. Limbah ini, jika tidak dikelola dengan baik, dapat mencemari lingkungan dan berdampak negatif pada kesehatan masyarakat. Desa Koto Mesjid masih menghadapi tantangan dalam mengelola limbah tulang ikan patin.

Melalui PPK Ormawa, mahasiswa dari berbagai disiplin ilmu diharapkan dapat berperan aktif dalam memberikan solusi inovatif dan praktis terhadap masalah pengelolaan limbah, sekaligus mengembangkan kemampuan mereka melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini. Partisipasi mahasiswa tidak hanya bermanfaat bagi masyarakat setempat, tetapi juga bagi mahasiswa itu sendiri yang akan memperoleh pengalaman dalam menerapkan ilmu pengetahuan yang mereka pelajari dalam perkuliahan.

Pengolahan limbah ikan patin menjadi tepung merupakan solusi yang efektif untuk mengatasi permasalahan tersebut. Tepung ikan patin memiliki nilai ekonomis tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku produk makanan dan lainnya [1]. Tepung tulang ikan dapat digunakan sebagai bahan tepung tambahan pada pembuatan makanan olahan, sehingga makanan yang dibuat mengandung kalsium tinggi. Kalsium

dan fosfor merupakan mineral yang dibutuhkan dalam pembentukan tulang [2].

Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) oleh ORMAWA (Organisasi Mahasiswa) di Desa Koto Masjid Kampung Patin bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan melestarikan lingkungan melalui pengolahan limbah ikan patin menjadi tepung, *cookies* dan kerupuk. Limbah tulang ikan dapat dimanfaatkan sebagai tepung tulang ikan untuk bahan tambahan dalam pembuatan *cookies* kaya kalsium [3]. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat desa dalam mengolah limbah ikan patin menjadi produk yang bernilai ekonomis, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan mengurangi dampak pencemaran lingkungan.

Selain itu, permasalahan yang di temukan yaitu kurangnya pemasaran produk sehingga produk-produk UMKM tidak terjual dengan maksimal. Maka dari itu tim PPK Ormawa BEM FIKOM melakukan pendampingan penerapan *digital marketing* sebagai upaya memperluas akses pemasaran, efisiensi bisnis, serta meningkatkan transaksi penjualan [4]. Tim memanfaatkan media sosial, bisnis *online* melalui media sosial tidak hanya memberikan kenyamanan, tetapi juga membuka peluang bagi individu untuk memulai dan mengembangkan usaha dengan efisien [5].

Melalui program PPK Orwama yang diusung oleh Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) Fakultas Ilmu Komunikasi Universitas Muhammadiyah ini, diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat setempat mengenai pengelolaan limbah yang berkelanjutan. Selain itu, pemanfaatan limbah ikan patin dapat mendukung perekonomian lokal dengan menciptakan produk baru

yang bernilai jual, sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat.

METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini menggunakan metode yang sistematis dan partisipatif. Tahap awal dimulai dengan identifikasi potensi dan permasalahan melalui survei dan wawancara untuk mengumpulkan tentang limbah produksi serta kendala pengelolaannya di masyarakat.

Berdasarkan hasil identifikasi, dilaksanakan program pemberdayaan yang fokus pada pelatihan teknis pengelolaan limbah menjadi produk bernilai jual. Khusus untuk limbah, masyarakat dilatih teknik pengolahan limbah tulang ikan menjadi tepung, cookies, kerupuk serta pelatihan budidaya maggot sebagai alternatif pakan ternak. Program ini dilengkapi dengan pembentukan kelompok UMKM, baik secara kolektif maupun mandiri, yang disertai pelatihan manajemen usaha dan strategi pemasaran digital.

Untuk memperkuat aspek pemasaran, dilakukan revitalisasi galeri wirausaha sebagai pusat display dan penjualan produk UMKM. Kegiatan ini mencakup perbaikan fasilitas, sistem manajemen, dan pelatihan pengelola. Dalam menghadapi kendala pemasaran produk-produk mereka melalui internet hal yang perlu diatasi adalah perlu adanya pengetahuan tentang bagaimana peran teknologi menjadi alat penting dalam mempromosikan produk-produk tenant dan membantu mereka mencapai pasar yang lebih luas [6].



Maka dari itu tim PPK Ormawa juga memberikan pelatihan terkait strategi

pemasaran produk. Tim pengabdian melakukan monitoring dan evaluasi secara berkala, serta memberikan pendampingan berkelanjutan untuk memastikan tercapainya tujuan program dalam menciptakan kemandirian ekonomi masyarakat melalui pengembangan UMKM berbasis pengolahan limbah dan evaluasi dalam pelaksanaan program serta kemampuan masyarakat terkait kepampuan yang ditularkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Desa Wirausaha yang diterapkan di Desa Koto Masjid XIII Koto Kampar atau yang biasa dikenal dengan Kampung Patin telah mencapai berbagai indikator keberhasilan yang signifikan. Melalui Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) yang diprakarsai oleh BEM FIKOM UMRI, mahasiswa dari berbagai disiplin ilmu telah terlibat dalam memberikan solusi praktis dan inovatif terhadap masalah pengelolaan limbah di desa ini.

Selain Para peneliti berhasil mengolah limbah ikan patin, seperti tulang menjadi tepung yang kaya akan protein dan kalsium. Tepung tulang ini kemudian digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat makanan ringan seperti cookies dan kerupuk. Selain itu, limbah ikan patin juga dimanfaatkan untuk membudidayakan maggot, yaitu larva lalat yang bisa dijadikan pakan alternatif untuk ternak. Selain itu, dengan adanya inovasi dari limbah ikan patin ini berhasil menghasilkan nilai jual dan terbentuklah UMKM baru di Desa Koto Masjid. Dengan adanya program UMKM baru ini, galeri wirausaha yang sebelumnya terbengkalai bisa kembali dihidupkan melalui program revitalisasi dan mengajari warga menggunakan *e-Commerce* sebagai media untuk berjualan secara *online* maupun *offline*.

Hasil pengelolahan limbah ikan pantin menghasilkan nilai jual seperti *cookies* dan kerupuk. Selain itu, limbah

ikan patin juga dimanfaatkan untuk membudidayakan maggot, yaitu larva lalat yang bisa dijadikan pakan alternatif untuk ternak. Pengembangan kompetensi masyarakat desa juga menunjukkan kemajuan yang positif. Pembentukan Kelompok Wirausaha di Desa Kampung Patin Koto Kampar telah mengembangkan keterampilan anggota dalam manajemen pengolahan limbah dan menggunakan *e-commerce* dan pembuatan konten kreatif sebagai media promosi yang menarik para pembeli. Dengan adanya Program ini yang terampil, masyarakat desa dapat lebih efektif dalam mengelola limbah dan mempromosikan produk usaha.

Selain itu, program ini juga berdampak pada penguatan kapasitas Ormawa BEM FIKOM Universitas Muhammadiyah Riau. Anggota ormawa kini menunjukkan peningkatan dalam kemampuan manajerial, *leadership*, dan *problem solving*, serta memiliki pengalaman langsung dalam menyelesaikan permasalahan dan mengelola program. Pengalaman ini tidak hanya memperkaya keterampilan mereka, tetapi juga memberikan kontribusi positif kepada Masyarakat melalui solusi yang ditawarkan kepada Masyarakat. Beberapa program yang dilakukan oleh tim PPK ORMAWA BEM FIKOM UMRI Bersama mitra antara lain:

A. Workshop Pelatihan Ikan Patin

Program workshop pelatihan pengolahan ikan patin yang disampaikan oleh Ibu Rahmiwati Hilma, S.Si., M.Si Selaku *founder of Natural Product* telah dilaksanakan berhasil mencapai tujuannya dalam meningkatkan kapasitas peserta. Melalui kegiatan praktik dan demonstrasi, peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk mengolah ikan patin menjadi berbagai produk olahan yang bernilai tambah. Selain itu, workshop ini juga menjadi wadah bagi

peserta untuk saling berbagi pengalaman dan pengetahuan, serta menjalin kerjasama dalam pengembangan usaha. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta sangat puas dengan program pelatihan ini dan berharap akan ada kegiatan serupa di masa mendatang.

Pada program workshop ini berfokus pada efektivitas pelatihan dalam meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah ikan patin, dampak pelatihan terhadap peserta dan komunitas, serta potensi pengembangan program di masa mendatang. Analisis mendalam dilakukan terhadap keterampilan peserta sebelum dan sesudah pelatihan, kualitas produk olahan yang dihasilkan, serta kendala dan peluang yang dihadapi.



Gambar 1. Kegiatan Workshop Pengolahan Ikan Patin



Gambar 2. Hasil Pemberian Pelatihan Pengolahan Ikan Patin

B. Pengolahan Tulang Ikan Patin Menjadi Tepung

Program ini berhasil pengolahan tulang ikan patin menjadi tepung

merupakan upaya yang sangat baik untuk memanfaatkan limbah perikanan dan meningkatkan nilai tambah produk perikanan. Namun, perlu diperhatikan aspek kualitas, keamanan pangan, dan standar produksi untuk memastikan produk yang dihasilkan aman dikonsumsi dan memiliki nilai jual yang tinggi

Pengolahan tulang ikan patin menjadi tepung menawarkan solusi



innovatif dalam pemanfaatan limbah perikanan dan peningkatan nilai tambah produk perikanan. Proses pengolahan yang melibatkan pembersihan, pengeringan, dan penggilingan menghasilkan tepung tulang ikan yang kaya akan kalsium dan mineral penting lainnya. Tepung ini memiliki potensi besar sebagai sumber kalsium alami, bahan tambahan pakan ternak, dan bahan baku industri.

Namun, tantangan seperti bau amis, kontaminasi, dan standarisasi produk perlu diatasi. Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk mengoptimalkan proses pengolahan, meningkatkan kualitas produk, dan memperluas pemanfaatan tepung tulang ikan patin. Dengan demikian, limbah perikanan dapat diubah menjadi produk yang bernilai ekonomis dan memberikan manfaat bagi kesehatan manusia.



Gambar 3. Perebusan Tulang Ikan Patin



Gambar 4: Pemisahan Tulang dengan Daging Ikan Patin



Gambar 5. Pengovenan Tulang Ikan Patin



Gambar 6. Penyaringan Hasil Tulang Ikan Patin Yang Di Giling



Gambar 7 Hasil Dari Limbah Tulang Ikan Patin Menjadi Tulang

C.Pengolahan Limbah Ikan Patin Menjadi *Cookies*

Pengolahan limbah ikan patin berhasil menjadi *cookies* merupakan inovasi menarik dalam pemanfaatan sumber daya perikanan. Dengan mengubah tulang ikan patin yang kurang diminati menjadi tepung, produk olahan baru yang bergizi dan unik dapat dihasilkan. Penelitian menunjukkan bahwa *cookies* berbahan dasar tepung ikan patin memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dan potensi sebagai sumber mineral penting. Meskipun masih terdapat tantangan seperti rasa amis dan penerimaan konsumen, dengan pengembangan yang tepat, produk ini dapat menjadi alternatif makanan yang sehat dan berkelanjutan.

Tantangan utama yang perlu diatasi adalah menghilangkan rasa amis, memperbaiki tekstur, dan meningkatkan penerimaan konsumen melalui edukasi dan promosi yang intensif. Dengan mengubah tulang ikan patin menjadi tepung, produk olahan baru yang kaya gizi dan bernilai tambah dapat dihasilkan.

Penelitian menunjukkan bahwa *cookies* berbahan dasar tepung ikan patin memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan *cookies* konvensional, serta dapat menjadi sumber mineral penting seperti kalsium dan fosfor. Meskipun demikian, tantangan seperti rasa amis dan penerimaan konsumen masih perlu diatasi. Melalui

pengembangan formulasi, penambahan bahan perasa, dan edukasi kepada konsumen, produk ini berpotensi menjadi alternatif makanan yang sehat dan lezat. Dengan demikian, limbah perikanan dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomis dan mengurangi masalah lingkungan.



Gambar 8. Pembuatan *Cookies* Bersama Warga



Gambar 9. *Cookies* yang Telah Selesai di Produksi

D.Pengolahan Limbah Ikan Patin Menjadi Kerupuk

Hasil Pengolahan limbah ikan patin menjadi kerupuk berhasil dengan upaya inovatif dalam pemanfaatan sumber daya perikanan secara optimal. Penelitian menunjukkan bahwa limbah ikan patin, seperti kulit dan tulang, dapat diolah menjadi kerupuk dengan kualitas yang baik. Kerupuk ikan patin yang dihasilkan umumnya memiliki kandungan protein yang tinggi, kaya akan kalsium, dan memiliki tekstur yang renyah. Selain itu, pengolahan limbah ikan patin menjadi kerupuk juga dapat mengurangi limbah perikanan dan meningkatkan nilai ekonomis dari produk perikanan. Namun, tantangan seperti menghilangkan bau amis, mengontrol tekstur, dan mengembangkan cita rasa yang disukai

konsumen masih perlu diatasi. Dengan pengembangan lebih lanjut, kerupuk ikan patin berpotensi menjadi produk makanan ringan yang sehat dan bernilai tambah.

Bagian ikan patin yang biasanya terbuang seperti kulit dan tulang, melalui proses pengolahan yang tepat, dapat diubah menjadi produk olahan yang bernilai tambah. Program ini menunjukkan bahwa kerupuk ikan patin memiliki kandungan protein yang cukup tinggi serta kaya akan kalsium yang baik untuk kesehatan tulang. Selain itu, pengolahan limbah ikan menjadi kerupuk juga dapat mengurangi limbah perikanan yang dapat mencemari lingkungan.

Namun, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi dalam proses produksi kerupuk ikan patin, seperti menghilangkan bau amis yang khas, mengontrol tekstur agar renyah, serta mengembangkan cita rasa yang disukai konsumen. Dengan pengembangan lebih lanjut, kerupuk ikan patin berpotensi menjadi produk makanan ringan yang sehat dan bernilai ekonomis tinggi.



Gambar 10. Pelatihan Pembuatan Limbah Ikan Patin Menjadi Kerupuk



Gambar 11. Kerupuk dari Tulang Ikan Patin

E. Workshop Strategi Pemasaran

Dalam proses pemasaran, diperlukan pertimbangan yang matang dan tepat [7]. Program workshop strategi pemasaran berhasil mencapai tujuannya dalam meningkatkan kapasitas peserta dan membuat peserta bagaimana cara memasarkan produk dengan baik melalui *online* atau *offline*. Melalui kegiatan praktik dan demonstrasi, peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk memasarkan produk inovasi melalui pemasaran *offline* kepada Masyarakat dan warung-warung sekitar hingga memasarkan produk secara *online* melalui akun *e-Commerce* seperti *Shopee* dan *Tiktok*. Selain itu, workshop ini juga menjadi wadah bagi peserta untuk saling berbagi pengalaman dan pengetahuan, serta menjalin kerjasama dalam pengembangan usaha. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta sangat puas dengan program pelatihan ini dan berharap akan ada kegiatan serupa di masa mendatang.

Dalam program workshop ini berfokus pada efektivitas pelatihan dalam meningkatkan keterampilan peserta dalam mengelola akun *e-Commerce*, dampak pelatihan terhadap peserta dan komunitas, serta potensi pengembangan program di masa mendatang. Analisis mendalam dilakukan terhadap keterampilan peserta sebelum dan sesudah pelatihan pemasaran, serta kendala dan peluang yang dihadapi.



Gambar 12. Kegiatan Launching Produk



Gambar 13. Kegiatan Launching Produk

F. Pembinaan pembuatan akun *E-Commerce*

Pembinaan pembuatan akun *e-Commerce* berhasil dipahami oleh Masyarakat dengan baik dan hal ini membantu perkembangan penjualan UMKM di Desa Koto Masjid. Kewirausahaan menjadi salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan pengangguran dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat [8]. Dengan adanya pembinaan pembuatan akun *e-Commerce* ini dapat dipastikan meningkatkan penjualan dari produk inovasi olahan limbah ikan patin dan dapat dijangkau oleh seluruh Masyarakat Indonesia

Pembinaan pembuatan akun *e-Commerce* berhasil dipahami oleh Masyarakat dengan baik dan hal ini membantu perkembangan penjualan UMKM di Desa Koto Masjid. Dengan adanya pembinaan pembuatan akun *e-Commerce* ini dapat dipastikan meningkatkan penjualan dari produk inovasi olahan limbah ikan patin dan dapat dijangkau oleh seluruh Masyarakat Indonesia.



Gambar 13. Pembinaan Strategi Pemasaran



Gambar 14. Pembinaan Pembuatan Akun *e-commerce*

G. Revitalisasi Galeri Wirausaha

Revitalisasi galeri wirausaha ini berhasil memperbaiki dan memperindah Galeri Wirausaha di Desa Koto Masjid, dan juga menambah fasilitas seperti rak pajangan, kipas, meja kasir dan mengecat ulang dinding galeri wirausaha, serta aksesibilitas diperbaiki untuk kenyamanan pengunjung. Area galeri diperindah dan diberi beberapa tanaman baru untuk menghias halaman depan. Revitalisasi galeri wirausaha di Desa Koto Masjid telah berhasil memberikan wajah baru pada fasilitas ini.

Dengan adanya perbaikan dan penambahan fasilitas seperti rak pajangan, kipas angin, meja kasir, serta pengecatan ulang dinding, galeri kini tampak lebih menarik dan fungsional. Selain itu, perbaikan aksesibilitas serta penataan area halaman depan dengan tanaman-tanaman hias telah meningkatkan kenyamanan pengunjung dan memberikan kesan yang lebih segar.



Gambar 15. Kegiatan Renovasi Galeri



Gambar 16. Hasil Renovasi Galeri

H. Workshop dan Budidaya Maggot

Workshop maggot yang di dampingi mitra oleh Bapak M. Zaki Mubarok, M.Si selaku *Founder Pekanbaru Change Maker* menghasilkan temuan yang menjanjikan. Peserta sangat antusias dengan potensi maggot panggang sebagai sumber protein alternatif yang kaya nutrisi. Hasil uji coba menunjukkan bahwa maggot yang diberi makan limbah ikan patin memiliki kandungan protein yang tinggi dan menghasilkan produk akhir dengan cita rasa yang unik.

Namun, masih diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai variasi bumbu dan teknik pengolahan untuk mendapatkan rasa yang lebih optimal dan diterima oleh masyarakat luas. Budidaya maggot dengan pakan limbah ikan patin dapat berkembang menjadi usaha yang sukses dan memberikan manfaat bagi masyarakat, khususnya dalam mengelola limbah perikanan. Langkah selanjutnya adalah membentuk kelompok kerja untuk

melakukan penelitian lebih lanjut, pengembangan produk, dan sosialisasi.

Kegiatan ini telah membuka cakrawala baru dalam pemanfaatan limbah ikan patin. Peserta sangat antusias dengan potensi maggot sebagai sumber protein alternatif yang kaya nutrisi. Hasil uji coba menunjukkan bahwa maggot yang diberi makan limbah ikan patin memiliki kandungan protein tinggi dan menghasilkan produk olahan yang unik. Kontribusi Tim dan mitra dalam berbagi pengetahuan dan pengalaman sangat berharga dalam mendorong pengembangan produk ini. Meskipun demikian, masih diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengoptimalkan rasa dan tekstur produk agar lebih disukai masyarakat.



Gambar 17. Mengolah Hasil Budidaya Maggot



Gambar 18. Workshop Pengolahan Limbah Menjadi Pakan Alternatif

I. Launching Produk Hasil Olahan Limbah Ikan Patin

Launching Produk eluncuran produk hasil olahan limbah ikan patin telah

membuka peluang pasar yang baru, namun juga mengidentifikasi beberapa tantangan yang perlu diatasi. Tantangan utama adalah meningkatkan produksi untuk memenuhi permintaan pasar yang terus meningkat, serta memperluas jaringan distribusi. Selain itu, diperlukan upaya yang lebih besar untuk mengedukasi masyarakat mengenai manfaat konsumsi produk olahan limbah ikan patin dan mengatasi stigma negatif terhadap produk olahan dari limbah.

Peluncuran produk hasil olahan limbah ikan patin merupakan langkah maju dalam upaya pemanfaatan limbah secara berkelanjutan. Produk-produk ini tidak hanya memberikan nilai tambah ekonomis, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian lingkungan dengan mengurangi jumlah limbah ikan patin yang dibuang. Selain itu, pengembangan produk ini juga membuka peluang kerja baru dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama di daerah penghasil ikan patin.



Gambar 19. Produk Cookies



Gambar 20. Produk Kerupuk



Gambar 21. Produk Pakan Alternatif

SIMPULAN

Program Pemberdayaan di Desa Koto Mesjid telah berhasil mencapai sejumlah tujuan utama yang ditetapkan. Pengolahan tulang menjadi tepung, pengolahan tepung tulang ikan patin menjadi cookies, pengolahan tulang ikan patin menjadi kerupuk, budidaya maggot untuk pakan alternatif dari limbah ikan patin. Meningkatkan pendapatan dan jumlah UMKM dengan memperkuat ekonomi lokal, memberikan tambahan lapangan pekerjaan, dan meningkatkan pendapatan bagi masyarakat setempat. Menghidupkan kembali galeri wirausaha dan memperluas jaringan pemasaran dengan merevitalisasi galeri wirausaha sebagai pusat kegiatan ekonomi kreatif di desa. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat melalui pelatihan wirausaha dari teknik pembuatan produk, pengemasan yang menarik, hingga pemasaran di media sosial dan pembuatan konten yang dapat menarik perhatian konsumen.

Program ini juga memberikan dampak positif pada penguatan kapasitas Ormawa Bem Fikom Universitas Muhammadiyah Riau, dengan anggota ormawa yang kini memiliki kemampuan manajerial dan problem solving yang lebih baik.

Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan potensi wirausaha di Desa Koto Mesjid, tetapi

juga memberdayakan masyarakat lokal dan meningkatkan keterampilan mahasiswa, menciptakan dampak positif yang berkelanjutan bagi semua pihak.

UCAPAN TERIMAKASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga artikel Program Penguatan Kapasitas Organisasi Mahasiswa (PPK ORMAWA) BEM FIKOM yang berjudul “SIMPATI : Solusi, Inovatif, Maggot, Patin, dan Tulang Ikan melalui Pemanfaatan Limbah Menjadi Produk Bernilai Jual di Desa Koto Masjid, Kecamatan XIII Koto Kampar” dapat terselesaikan dengan baik. Shalawat serta salam semoga tercurah kepada junjungan Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan sahabatnya.

Sehubungan dengan selesainya artikel ini maka penulis menyampaikan rasa terima kasih yang tulus dan penghargaan setinggi-tingginya kepada pihak-pihak terkait yang sudah membantu selama pelaksanaan PPK ORMAWA. Penulis berterima kasih kepada : Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan atas dukungan dan pendanaan yang telah diberikan melalui program PPK Ormawa. Bantuan ini sangat berperan penting dalam mendukung pelaksanaan kegiatan Bem Fikom UMRI, serta berkontribusi terhadap keberhasilan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan. Kami juga berterima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dan berpartisipasi dalam setia ptahap kegiatan ini.

Pihak Belmawa, kampus Universitas Muhammadiyah Riau, Dosen Pembimbing, Tim Pelaksana PPK Ormawa Bem Fikom, Pemerintah dan Masyarakat Desa Koto Masjid yang telah menerima Tim PPK Ormawa serta memberikan tanggapan yang luar biasa terhadap program yang kami laksanakan. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk kemajuan dalam artikel ini. Penulis

juga memohon maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan artikel ini. Penulis berharap artikel ini dapat bermanfaat bagi pembaca maupun pihak lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Oktaviani, I.RZ., Uthia, R., Jannah, F. (2021). *Pemanfaatan Tulang Ikan Patin sebagai Tepung Tinggi Kalsium di Kampung Patin, Kabupaten Kampar*. Jurnal Dinamisa, Vol 5 No. 3.
- [2]. Murniyati, A. S., & Sunarman, D. (2000). *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : Kanisius.
- [3]. Pangestika, W., Putri, F. W., & Arumsari, K. (2021). *Pemanfaatan tepung tulang ikan patin dan tepung tulang ikan tuna untuk pembuatan cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 9(1), 44-55.
- [4]. Ismanto, Edi. Dkk. (2024). *Pemanfaatan Digital Marketinguntuk Memperluas Strategi Pemasaran Produk Furnituredari Bahan Kayu Rubber*. ". Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI. Vol.8 No.1.
- [5]. Satriyono, Gandung, dkk. (2024). *Pelatihan Digital Marketing Dalam Meningkatkan Kompetensi Siswa Untuk Berwirausaha Pada Mitra SMK Tunas Bangsa*. Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI. Vol.8 No.1.
- [6]. Sasmito, Joni., dkk. (2024). *Sosialisasi Pemasaran,Branding, dan Manfaatkan Sosial Media Kembangkan UMKM "Keripik Tempe"*. Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI. Vol.8 No.2
- [7]. Ramdan, Muhamad., & Septiana, Anis. (2024). *Sosialisasi & Edukasi : Sosialisasi Kewirausahaan untuk Meningkatkan Minat Berwirausaha pada SMPN 11 PPU*. Jurnal

- Pengabdian Untuk Mu NegeRI.
Vol.8 No.2
- [8]. Ediansa, Oka., dkk. (2024).
Pemanfaatan Teknologi Dalam Pemasaran Produk Pada Tenant Inkubator Bisnis Teknologi LPPM Universitas Muhammadiyah Jambi.
Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI. Vol.8 No.2