



## INOVASI PLETEK IKAN RASAU SEBAGAI UPAYA PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA LOKAL DI DESA SUAK LANJUT

Nur Fitriana<sup>1</sup>, Abdu Syukur Amin<sup>2</sup>, Ade Rahma Sagala<sup>3</sup>, Dea Wulan Dari<sup>4</sup>,  
Dhea Mustika<sup>5</sup>, Dimas Turahman<sup>6</sup>, Indah Ramadhany<sup>7</sup>, Muhammad Zaky  
Hilmy<sup>8</sup>, Mutiara Sukmita<sup>9</sup>, Nanda Saputra<sup>10</sup>, Siti Raiyan Nur Fadilah<sup>11</sup>,  
Yunita Lumban Raja<sup>12</sup>.

<sup>1</sup>Universitas Muhammadiyah Purwokerto, <sup>2</sup>Universitas Muhammadiyah Riau,  
<sup>3</sup>Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung, <sup>4</sup>Universitas Muhammadiyah Riau,  
<sup>5</sup>Universitas Muhammadiyah Riau, <sup>6</sup>Universitas Muhammadiyah Riau,  
<sup>7</sup>Universitas Muhammadiyah Riau, <sup>8</sup>Universitas Muhammadiyah Riau,  
<sup>9</sup>Universitas Muhammadiyah Riau, <sup>10</sup>Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung,  
<sup>11</sup>Universitas Muhammadiyah Riau, <sup>12</sup>Universitas Muhammadiyah Riau.

[nurfitri@umri.ac.id](mailto:nurfitri@umri.ac.id)

Tanggal diterima:  
15 April 2026

Tanggal Publikasi:  
15 Mei 2026

Volume: 10  
Nomor : 1  
Bulan : Mei  
DOI

<https://doi.org/10.32696/ajpkm.v%0i%0i.6666>

### ABSTRAK

Program Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah Aisyiyah (KKN MAs) Kelompok 9 di Desa Suak Lanjut, Kabupaten Siak, berfokus pada pemanfaatan potensi lokal ikan rasau (*Hampala macrolepidota*) yang selama ini kurang diminati masyarakat karena memiliki duri halus dan cita rasa hambar. Melalui pendekatan Participatory Action Research (PAR), kegiatan dilaksanakan dengan tahapan identifikasi masalah, edukasi masyarakat, serta demonstrasi pengolahan ikan rasau menjadi produk makanan ringan inovatif bernama Pletek. Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu PKK sebagai peserta utama melalui sosialisasi, praktik pembuatan, serta pembagian buku saku resep. Hasil kegiatan menunjukkan tingginya antusiasme dan partisipasi masyarakat, tercermin dari diskusi interaktif serta keinginan peserta untuk mengembangkan Pletek sebagai produk bernilai ekonomis. Output nyata berupa produk olahan Pletek dan buku saku resep berfungsi sebagai media pembelajaran berkelanjutan. Program ini terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran kolektif masyarakat untuk memanfaatkan ikan rasau sebagai sumber pangan lokal sekaligus membuka peluang pengembangan usaha berbasis UMKM.

**Kata Kunci:** KKN MAs, Pemberdayaan Masyarakat, Ikan Rasau, Pletek, Inovasi Produk Lokal

### ABSTRACT

*The Muhammadiyah Aisyiyah Community Service Program (KKN MAs) Group 9 in Suak Lanjut Village, Siak Regency, focused on utilizing the local potential of rasau fish (*Hampala macrolepidota*), which has been less popular with the community due to its soft bones and bland taste. Using a Participatory Action Research (PAR) approach, the activity involved problem identification, community education, and a demonstration of the processing of rasau fish into an innovative snack product called Pletek. This activity involved women from the Family Welfare Movement (PKK) as the primary participants through outreach, hands-on practice, and the distribution of recipe books. The activity demonstrated high community enthusiasm and participation, reflected in interactive discussions and the participants' desire to develop Pletek as an economically valuable product. The tangible output, in the form of processed Pletek products and recipe books, serves as a medium for ongoing learning. This program has proven effective in increasing the knowledge, skills, and collective awareness of the community in utilizing rasau fish as a local food source while simultaneously opening up opportunities for MSME-based business development.*

**Keywords:** KKN MAs, Community Empowerment, Rasau Fish, Pletek, Local Product Innovation

## 1. PENDAHULUAN

Sungai Siak merupakan salah satu sungai utama di Provinsi Riau yang dikenal sebagai sungai terdalam di Indonesia dengan panjang aliran sekitar  $\pm 345$  km, lebar 20–200 meter, serta kedalaman 6–26 meter, di mana sekitar 200 km di antaranya dapat dilayari. Sungai ini memiliki peran penting bagi masyarakat, mulai dari sumber air minum, kebutuhan rumah tangga, perikanan, transportasi, hingga kegiatan industri, sekaligus menjadi habitat berbagai biota perairan yang mendukung keanekaragaman hayati. Secara hidrologis, Sungai Siak menunjukkan debit aliran yang dinamis, tercatat antara 594–7859 m<sup>3</sup>/detik pada periode 1981–1992, dengan kondisi saat ini berkisar 45 m<sup>3</sup>/detik pada debit minimum, 200 m<sup>3</sup>/detik pada debit normal, dan sekitar 1700 m<sup>3</sup>/detik pada debit maksimum rata-rata. Salah satu biota khas yang banyak ditemukan di Sungai Siak adalah ikan rasau.

Ikan rasau atau lebih dikenal dengan nama barau (*Hampala macrolepidota*) merupakan salah satu ikan air tawar komersial di Indonesia yang banyak ditemukan di perairan danau maupun sungai di wilayah Sumatera. Ciri khas dari ikan ini adalah adanya garis hitam yang memanjang secara vertikal di sisi tubuh antara sirip punggung dan sirip perut pada individu dewasa (Makmur et al., 2014b; Binohlan, 2011). Secara taksonomi, genus *Hampala* termasuk dalam famili Cyprinidae dan di Asia Tenggara diwakili oleh lima spesies, yaitu *H. macrolepidota* (Valenciennes), *H. ampalongo* (Bleeker), *H. bimaculata* (Popta), *H. lopezi* (Herre), dan *H. dispar* (Smith). Identifikasi kelima spesies tersebut umumnya didasarkan pada pola pewarnaan tubuh, meskipun variasi pola dapat dipengaruhi oleh faktor usia maupun perbedaan individu (Taki & Kawamoto, 1977; Doi, 1994). Secara ekologi, *H. macrolepidota* dikenal sebagai spesies predator yang mendominasi berbagai tingkat kedalaman perairan, termasuk di danau dan sungai (Zainudin, 2005). Kehadiran ikan rasau cukup melimpah di perairan Sungai Siak, sehingga sebenarnya menyimpan potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai sumber pangan lokal.

Walaupun ikan rasau cukup melimpah di perairan Sungai Siak dan diketahui memiliki kandungan gizi yang baik, pemanfaatannya masih terbatas karena rendahnya minat konsumsi masyarakat. Faktor utama yang memengaruhi hal ini adalah keberadaan duri halus pada daging ikan yang menyulitkan saat dikonsumsi dan berpotensi menimbulkan risiko, terutama bagi anak-anak. Selain itu, cita rasa ikan rasau cenderung hambar sehingga kurang menarik bila dibandingkan dengan jenis ikan sungai lain yang lebih gurih. Kondisi tersebut membuat ikan rasau jarang dijadikan pilihan dalam menu sehari-hari dan belum memiliki nilai jual yang tinggi di pasaran. Melihat permasalahan ini, diperlukan adanya inovasi pengolahan yang mampu mengatasi kendala duri sekaligus meningkatkan cita rasa ikan agar lebih diterima oleh masyarakat.

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan upaya inovatif untuk meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap ikan rasau sekaligus mengoptimalkan pemanfaatannya sebagai sumber daya lokal. Salah satu strategi yang ditempuh dalam kegiatan KKN Mas 09 di Desa Suak Lanjut adalah memberikan edukasi kepada masyarakat mengenai alternatif pengolahan ikan rasau menjadi produk pangan yang lebih praktis, menarik, dan bernilai jual. Dalam hal ini, dikenalkan inovasi berupa produk makanan ringan bernama *Pletek*, yaitu

olahan berbahan dasar ikan rasau yang diolah sedemikian rupa sehingga mampu mengatasi kendala duri halus serta memperbaiki cita rasa menjadi lebih gurih dan sesuai selera masyarakat. Kehadiran inovasi ini diharapkan tidak hanya meningkatkan minat konsumsi ikan rasau, tetapi juga mendorong pengembangan produk unggulan khas daerah melalui unit usaha kecil dan menengah (UMKM).

## 2. METODE PENELITIAN

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam rangka Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah Aisyiyah (KKN Mas) pada periode Juli – September 2025 di Desa Suak Lanjut, Kecamatan Siak, Kabupaten Siak, Provinsi Riau. Penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan Participatory Action Research (PAR). Pendekatan ini menekankan adanya siklus partisipasi, riset, dan aksi (Prakoso, 2016), sehingga masyarakat bukan hanya menjadi objek, tetapi juga subjek yang aktif terlibat dalam setiap tahapan kegiatan.

Mitra kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK dan ibu rumah tangga Desa Suak Lanjut yang memiliki minat dalam kegiatan kewirausahaan berbasis pangan lokal. Jumlah peserta yang terlibat secara langsung adalah 16 orang. Mitra ini dipilih karena mereka memiliki peran penting dalam pengelolaan pangan keluarga, menjadi konsumen utama produk perikanan lokal, sekaligus memiliki potensi untuk mengembangkan usaha kecil menengah (UMKM) berbasis olahan ikan rasau.

Metode pelaksanaan program dilakukan secara edukatif, partisipatif, dan aplikatif dengan melibatkan masyarakat secara langsung dalam berbagai kegiatan. Kegiatan yang dilaksanakan meliputi penyuluhan untuk memberikan informasi mengenai kandungan gizi ikan rasau, potensi ekonominya, serta pentingnya diversifikasi produk pangan lokal. Selanjutnya, dilakukan pelatihan dan demonstrasi berupa praktik langsung pengolahan ikan rasau menjadi produk makanan ringan inovatif bernama Pletek. Selain itu, sosialisasi juga dilaksanakan untuk memperkenalkan produk olahan ikan rasau sebagai potensi unggulan desa. Program ini diperkuat dengan workshop dan pendampingan berupa bimbingan teknis terkait standar pengolahan pangan, pengemasan, serta strategi pemasaran sederhana agar produk dapat lebih diterima masyarakat dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Program ini direncanakan berlangsung selama satu bulan, yaitu pada bulan Agustus 2025, dengan pembagian dalam dua tahap utama. Tahap pertama adalah pra-kegiatan yang meliputi persiapan, observasi, serta koordinasi dengan mitra untuk memastikan program berjalan sesuai rencana. Tahap kedua adalah pelaksanaan kegiatan yang mencakup rangkaian penyuluhan, pelatihan, demonstrasi, dan workshop sebagai inti dari program.

Langkah-langkah pelaksanaan program dibagi menjadi tiga fase utama yang saling berkaitan. Pada fase pra kegiatan, dilakukan observasi lapangan dan wawancara awal dengan masyarakat untuk mengidentifikasi masalah rendahnya minat konsumsi ikan rasau, dilanjutkan dengan koordinasi bersama perangkat desa dan pengurus PKK guna menyusun agenda kegiatan, serta persiapan materi penyuluhan, alat, dan bahan untuk pelatihan pengolahan ikan rasau. Memasuki fase kegiatan inti, dilaksanakan penyuluhan mengenai

potensi gizi dan peluang usaha berbasis ikan rasau, kemudian pelatihan dan demonstrasi berupa praktik langsung pembuatan Pletek ikan rasau, termasuk teknik pengolahan agar bebas duri serta peningkatan cita rasa.

#### Tabel Tahapan Kegiatan

Tahapan	Kegiatan	Output
Penyuluhan	Edukasi gizi & potensi ekonomi ikan rasau	Ibu PKK & rumah tangga paham manfaat & peluang
Pelatihan	Praktik pembuatan Pletek ikan rasau	Produk olahan berbasis lokal
Workshop	Pengemasan & pemasaran	Produk siap jual
Pendampingan	Uji coba produksi berkelanjutan	Mitra lebih mandiri

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil

Implementasi program diwujudkan melalui kegiatan sosialisasi dan praktik pembuatan Pletek yang dilaksanakan pada tanggal 26 Agustus 2025 di Ruang PKK Desa Suak Lanjut. Kegiatan ini dihadiri oleh para ibu PKK Desa Suak Lanjut dengan rangkaian acara yang berjalan lancar dan tertib. Agenda dimulai dengan sosialisasi mengenai Pletek yang berbahan dasar ikan rasau, dilanjutkan dengan demonstrasi langsung pembuatan Pletek dari ikan rasau sehingga peserta dapat memahami proses secara nyata. Selain itu, dibagikan pula buku saku resep sebagai panduan praktis bagi peserta untuk mempraktikkan kembali di rumah. Selama kegiatan berlangsung, tercipta diskusi aktif antara peserta dan tim pelaksana, khususnya pada saat proses pembuatan Pletek, sehingga kegiatan tidak hanya bersifat informatif tetapi juga interaktif dan aplikatif.



Gambar 1 Pemaparan materi terkait Pletek Ikan Rasau

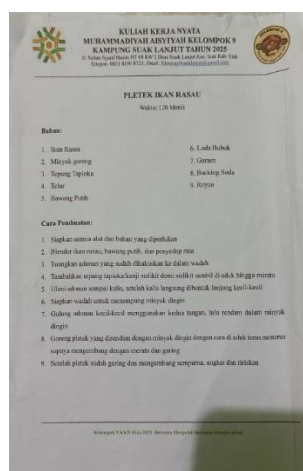
Selama kegiatan berlangsung, terlihat dengan jelas antusiasme yang tinggi dari seluruh peserta. Hal ini tampak dari partisipasi aktif yang mereka tunjukkan, khususnya pada sesi demonstrasi memasak. Para ibu PKK dengan penuh perhatian mengikuti setiap tahapan, mulai dari persiapan bahan hingga proses pengolahan, sambil sesekali mengajukan pertanyaan. Minat besar tersebut muncul karena mereka menyadari bahwa pengolahan ikan

rasau sungai lokal ternyata dapat dilakukan dengan cara yang sederhana, praktis, namun tetap menghasilkan produk yang menarik dan bernilai tinggi.



Gambar 2. Praktek Pembuatan Pletek Ikan Rasau

Pada sesi diskusi pembuatan Pletek, peserta tampak aktif mengajukan berbagai pertanyaan seputar proses pembuatan Pletek, terutama mengenai teknik penggorengan yang tepat agar menghasilkan tekstur renyah tanpa mudah gosong. Selain itu, muncul pula pertanyaan mengenai alternatif bahan tambahan untuk meningkatkan cita rasa, cara penyimpanan agar produk lebih tahan lama, serta kemungkinan pengemasan sederhana yang menarik bagi calon konsumen. Tim pelaksana menjawab setiap pertanyaan dengan penjelasan yang aplikatif, disertai tips praktis yang dapat langsung diterapkan oleh para ibu PKK. Sebagai hasil dari kegiatan ini, peserta tidak hanya memperoleh pemahaman baru, tetapi juga membawa pulang Pletek hasil praktik bersama serta kertas panduan berupa buku saku resep yang berisi langkah-langkah pembuatan. Dengan adanya produk nyata dan panduan tertulis tersebut, diharapkan para peserta lebih mudah untuk mempraktikkan kembali di rumah sekaligus mengembangkan olahan ikan rasau menjadi produk bernilai ekonomis.



Gambar 3. Resep Pletek Ikan Rasau

Seluruh rangkaian kegiatan diakhiri dengan sesi foto bersama sebagai bentuk dokumentasi sekaligus simbol kebersamaan antara tim pelaksana dengan masyarakat sasaran.

Momen ini tidak hanya menjadi penutup kegiatan, tetapi juga menggambarkan semangat



Gambar 4. Foto Bersama Ibu PKK



Gambar 5. Pletek Ikan Rasau

kolaborasi, kekompakan, dan antusiasme yang terjalin selama pelaksanaan program. Melalui dokumentasi tersebut, diharapkan terabadikan kenangan positif yang mencerminkan sinergi antara mahasiswa KKN dan ibu PKK Desa Suak Lanjut dalam upaya pemberdayaan masyarakat melalui inovasi olahan ikan rasau.

### **B. Pembahasan**

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui program KKN di Desa Suak Lanjut menunjukkan hasil yang positif dengan adanya antusiasme tinggi dari peserta, khususnya ibu PKK yang menjadi sasaran utama. Hal ini sejalan dengan penelitian (Nugroho, 2022) yang menyatakan bahwa partisipasi aktif masyarakat merupakan indikator keberhasilan suatu program pemberdayaan. Dalam kegiatan ini, metode sosialisasi dan demonstrasi terbukti efektif untuk menyampaikan informasi serta memberikan pengalaman langsung kepada peserta. Melalui praktik pembuatan Pletek, peserta tidak hanya menerima pengetahuan secara teoritis, tetapi juga dapat mempraktikkannya secara aplikatif, sehingga potensi penerapan di kehidupan sehari-hari lebih besar.

Sesi diskusi memperlihatkan tingginya rasa ingin tahu peserta. Pertanyaan seputar teknik penggorengan, variasi rasa, penyimpanan, menunjukkan bahwa masyarakat tidak hanya tertarik pada aspek konsumsi, tetapi juga pada peluang Pletek sebagai produk bernilai ekonomis. Temuan ini sejalan dengan studi (Rahmawati & Sari, 2021) yang menegaskan bahwa transfer pengetahuan akan lebih bermakna apabila diikuti dengan orientasi kewirausahaan dan keberlanjutan produk. Adanya kertas panduan berupa buku saku resep

yang dibagikan juga berperan penting sebagai media pembelajaran berkelanjutan, sehingga peserta memiliki acuan tertulis untuk mempraktikkan kembali di rumah.

Output nyata dari kegiatan ini berupa produk Pletek hasil praktik bersama serta buku saku resep yang dibagikan kepada seluruh peserta. Kedua output ini menjadi bukti nyata keberhasilan implementasi program sekaligus memperkuat motivasi masyarakat untuk melanjutkan kegiatan secara mandiri. Selain itu, kegiatan diakhiri dengan sesi foto bersama sebagai bentuk dokumentasi yang merepresentasikan sinergi dan kolaborasi antara tim pelaksana dengan masyarakat Desa Suak Lanjut. Hal ini penting, karena menurut (Susanto, 2020), keberhasilan program pengabdian masyarakat tidak hanya diukur dari produk yang dihasilkan, tetapi juga dari keterbangunan jejaring sosial dan rasa kebersamaan antar pihak yang terlibat.

Dengan demikian, kegiatan KKN ini tidak hanya memberikan keterampilan baru dalam mengolah ikan rasau menjadi produk bernilai guna, tetapi juga mendorong tumbuhnya kesadaran kolektif masyarakat untuk mengembangkan potensi lokal sebagai sumber peningkatan ekonomi keluarga.

#### 4. KESIMPULAN DAN SARAN

##### Kesimpulan

Kegiatan KKN Mas Kelompok 9 di Desa Suak Lanjut melalui inovasi olahan Pletek Ikan Rasau berhasil memberikan dampak positif bagi masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK. Program ini mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan ikan rasau yang sebelumnya kurang diminati karena duri halus dan cita rasa hambar. Melalui sosialisasi, demonstrasi, serta pembagian buku saku resep, masyarakat tidak hanya memahami potensi gizi dan nilai ekonomis ikan rasau, tetapi juga termotivasi untuk mengembangkan olahan tersebut sebagai produk pangan lokal yang bernilai jual. Antusiasme tinggi peserta serta interaksi aktif selama kegiatan menunjukkan keberhasilan metode partisipatif yang digunakan. Dengan demikian, program ini tidak hanya memberikan solusi praktis terhadap permasalahan rendahnya minat konsumsi ikan rasau, tetapi juga membuka peluang pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal.

##### Saran

1. **Pengembangan Produk:** Perlu dilakukan diversifikasi rasa dan inovasi pengemasan agar Pletek Ikan Rasau semakin menarik minat konsumen dan memiliki daya saing di pasaran.
2. **Keberlanjutan Program:** Masyarakat, khususnya ibu PKK, dapat membentuk kelompok usaha bersama untuk mengembangkan Pletek sebagai produk unggulan desa.
3. **Pendampingan Lanjutan:** Diperlukan adanya pelatihan lebih lanjut mengenai manajemen usaha, strategi pemasaran, serta pengolahan produk agar dapat dipasarkan secara lebih luas melalui UMKM.
4. **Dukungan Pemerintah Desa:** Pemerintah desa diharapkan memberikan dukungan berupa fasilitas, promosi, maupun bantuan modal untuk mendorong keberlanjutan usaha Pletek.

5. **Penelitian Lanjutan:** Disarankan adanya penelitian mengenai kandungan gizi Pletek Ikan Rasau serta potensi distribusinya, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen sekaligus memperluas jangkauan pasar.

### Ucapan Terima Kasih

Tim penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan dan kontribusi dalam pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih secara khusus kami sampaikan kepada Anggota Kelompok 9 yang telah bekerja sama dengan penuh dedikasi dan tanggung jawab, Ibu PKK Desa yang berperan aktif serta memberikan semangat dan dukungan selama kegiatan berlangsung, Warga Desa yang telah berpartisipasi dengan antusias dan turut membantu kelancaran jalannya kegiatan, serta Kepala Desa yang telah memberikan izin, arahan, dan dukungan penuh sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Semoga segala bentuk kontribusi yang diberikan menjadi amal kebajikan dan membawa manfaat bagi masyarakat serta menjadi dorongan untuk pelaksanaan kegiatan serupa di masa mendatang.

### DAFTAR PUSTAKA

- Imelda, D. A. E. D. (2014). Analisis Efisiensi Saluran Pemasaran Ikan Lele Di Desa Rasau Jaya 1 Kecamatan Rasau Jaya Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 1(3), 29–36. <https://doi.org/10.26418/j.sea.v1i3.4363>
- Ismi, H., Riska Amalia, A., Sari, N., Gesriantuti, N., & Badrun. (2019). Dampak Mikroplastik Terhadap Makrozoobentos; Suatu Ancaman Bagi Biota Di Sungai Siak, Pekanbaru. *Inovasi Riset Sains Dan Kesehatan*, 1(1), 92–104. <https://doi.org/10.37859/sainstekes.v1i0.1600>
- Permana, R., & Delami, A. N. (2022). Kajian Analisis Kearifan Lokal Sebagai Landasan Konservasi Ikan Barau (*Hampala macrolepidota*). *Organisms: Journal of Biosciences*, 2(1), 25–33. <https://doi.org/10.24042/organisms.v2i1.11756>
- Rifah, S. (2022). Jagung Betiring Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Dengan Metode Participatory Action Research (PAR). *PARTICIPATORY: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 98–114. <https://doi.org/10.58518/participatory.v1i2.1836>
- Ronzon, T., Gurria, P., Carus, M., Cingiz, K., El-Meligi, A., Hark, N., Iost, S., M'barek, R., Philippidis, G., van Leeuwen, M., Wesseler, J., Medina-Lozano, I., Grimplet, J., Díaz, A., Tejedor-Calvo, E., Marco, P., Fischer, M., Creydt, M., Sánchez-Hernández, E., ... Miras Ávalos, J. M. (2025).
- Samuel, & Suryati, N. K. (2014). Parameter Populasi Ikan Barau (*Hampala macrolepidota* Kuhl & van Hasselt 1923) di Danau Kerinci, Jambi. *J. Lit. Perikan. Ind.*, 20(4), 191–198. <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/jppi/article/view/67>