

**PENGEMBANGAN KREATIVITAS GENERASI MUDA DALAM
DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN DANAU TEMPE UNTUK
MENUNJANG POTENSI WISATA KULINER DAERAH**
*YOUTH CREATIVITY DEVELOPMENT IN FISH PROCESSING
DIVERSIFICATION OF LAKE TEMPE TO SUPPORT REGIONAL CULINARY
TOURISM POTENTIAL*

Hasri Amaliah Sapri¹

¹ Universitas Islam As'adiyah Sengkang

Ekawati Hamzah²

² Universitas Islam As'adiyah Sengkang

Muhsyanur³

³ Universitas Islam As'adiyah Sengkang

Samsuddin⁴

⁴ Universitas Islam As'adiyah Sengkang

Muh. Yasin Ceh Nur⁵

⁵ Universitas Islam As'adiyah Sengkang

Haling Danil⁶

⁶ Universitas Islam As'adiyah Sengkang

** hasriamaliah7@gmail.com*

Article Info:

Diterima Oktober 10, 2024

Disetujui November 13, 2024

Direvisi Oktober 28, 2024

Tersedia Daring November 24, 2024

ABSTRAK

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan kreativitas generasi muda dalam pengolahan produk berbahan dasar ikan Danau Tempe untuk menunjang potensi wisata kuliner daerah. Program dilaksanakan melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan yang melibatkan 25 pemuda dari kawasan Danau Tempe. Metode yang digunakan mencakup pelatihan teori, demonstrasi praktik, dan praktik langsung dalam mengolah berbagai produk berbahan dasar ikan. Program ini menghasilkan lima produk inovatif berbahan dasar ikan: kerupuk ikan, bakso ikan, nugget ikan, abon ikan, dan stik ikan, yang dikembangkan dengan tetap mempertahankan karakteristik cita rasa lokal. Para peserta juga memperoleh pengetahuan dalam pengemasan produk, pemasaran dasar, dan fotografi makanan. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan 85% dalam pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan ikan. Program ini telah berhasil mendorong partisipasi pemuda dalam pengembangan produk kuliner lokal sekaligus berkontribusi pada potensi

wisata daerah. Keberlanjutan program ini didukung dengan pembentukan kelompok usaha kuliner pemuda yang terus mengembangkan produk olahan ikan Danau Tempe.

Kata-kata kunci: kreativitas pemuda, pengolahan ikan, Danau Tempe, wisata kuliner, diversifikasi produk

ABSTRACT

This community service program aims to develop youth creativity in processing fish-based products from Lake Tempe to support regional culinary tourism potential. The program was implemented through training and mentoring activities involving 25 young people from the Lake Tempe area. The method used includes theoretical training, practical demonstrations, and direct practice in processing various fish-based products. The program resulted in five innovative fish-based products: fish crackers, fish balls, fish nuggets, fish abon, and fish sticks, which were developed while maintaining local taste characteristics. The participants also gained knowledge in product packaging, basic marketing, and food photography. The evaluation showed an 85% increase in participants' knowledge and skills in fish processing. This program has successfully encouraged youth participation in developing local culinary products while contributing to regional tourism potential. The sustainability of this program is supported by establishing a youth culinary business group that continues to develop Lake Tempe's fish-based products.

Keywords: youth creativity, fish processing, Lake Tempe, culinary tourism, product diversification

A. PENDAHULUAN

Danau Tempe yang terletak di Sulawesi Selatan merupakan salah satu ekosistem perairan tawar terbesar di Indonesia dengan potensi perikanan yang melimpah. Menurut Samuel dan Safran (2023), produksi ikan Danau Tempe mencapai 10.000 ton per tahun dengan beragam jenis ikan air tawar yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Keunikan ekosistem Danau Tempe tidak hanya terletak pada keanekaragaman hayatinya tetapi juga pada tradisi penangkapan ikan yang telah diwariskan secara turun temurun. Soemarwoto (2022) menegaskan bahwa kearifan lokal dalam pengelolaan sumber daya perikanan Danau Tempe perlu dilestarikan melalui keterlibatan generasi muda. Potensi ini sayangnya belum dioptimalkan dalam pengembangan produk olahan yang bernilai tambah tinggi.

Generasi muda sebagai agen perubahan memiliki peran strategis dalam pengembangan potensi sumber daya lokal. Penelitian Widodo et al. (2023) menunjukkan bahwa 65% pemuda di kawasan Danau Tempe belum terlibat aktif dalam pengolahan hasil perikanan. Rendahnya partisipasi ini disebabkan oleh terbatasnya pengetahuan dan keterampilan dalam diversifikasi produk olahan ikan. Keterbatasan akses terhadap teknologi pengolahan modern juga menjadi kendala utama. Rahman (2023) menyatakan bahwa

pemberdayaan generasi muda dalam pengolahan hasil perikanan dapat menciptakan lapangan kerja baru sekaligus melestarikan kuliner tradisional.

Pengembangan wisata kuliner berbasis sumber daya lokal menjadi tren global yang menjanjikan. Data dari Kementerian Pariwisata (2023) menunjukkan peningkatan 40% minat wisatawan terhadap kuliner lokal dalam tiga tahun terakhir. Setyawan dan Putri (2023) mengungkapkan bahwa wisata kuliner berkontribusi signifikan terhadap peningkatan ekonomi daerah. Menurut Hakim (2024), produk olahan ikan yang inovatif dapat menjadi daya tarik wisata kuliner yang unik.

Kreativitas dalam pengolahan hasil perikanan menjadi kunci keberhasilan pengembangan produk kuliner. Yusuf (2023) menekankan pentingnya inovasi dalam menciptakan produk olahan ikan yang sesuai dengan selera modern tanpa menghilangkan cita rasa lokal. Diversifikasi produk tidak hanya meningkatkan nilai ekonomis ikan tetapi juga memperpanjang masa simpan. Teknologi pengolahan modern memungkinkan terciptanya produk yang higienis dan berkualitas tinggi. Standarisasi proses produksi menjadi faktor penting dalam pengembangan produk kuliner yang berkelanjutan.

Pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan hasil perikanan merupakan bentuk investasi jangka panjang. Menurut Arifin et al. (2023), program pemberdayaan yang berkelanjutan dapat meningkatkan kapasitas generasi muda dalam berwirausaha. Aspek penting dalam pelatihan mencakup teknik pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk. Transfer pengetahuan dari generasi ke generasi perlu didukung dengan adopsi teknologi modern. Dokumentasi proses pengolahan tradisional juga penting untuk melestarikan warisan kuliner.

Program pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu implementasi penting dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang memiliki peran strategis dalam menghubungkan dunia akademik dengan kebutuhan nyata Masyarakat (Muhsyanur, 2024). Melalui program ini, civitas akademika dapat mentransfer pengetahuan, teknologi, dan inovasi yang dikembangkan di perguruan tinggi untuk membantu menyelesaikan berbagai permasalahan serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Program pengabdian kepada masyarakat ini mengintegrasikan tiga aspek penting: pemberdayaan generasi muda, pelestarian kuliner tradisional, dan pengembangan wisata kuliner. Suharto

(2023) menyatakan bahwa pendekatan terintegrasi dalam pemberdayaan masyarakat memberikan dampak yang lebih berkelanjutan. Keterlibatan berbagai pemangku kepentingan menjadi faktor kunci keberhasilan program. Inovasi dalam pengolahan ikan perlu mempertimbangkan aspek sosial, ekonomi, dan lingkungan. Pembentukan kelompok usaha kuliner pemuda menjadi strategi untuk menjamin keberlanjutan program.

Keunikan program ini terletak pada pendekatan yang menggabungkan kearifan lokal dengan teknologi modern dalam pengolahan ikan. Hassan dan Putri (2024) mengidentifikasi bahwa kolaborasi antara pengetahuan tradisional dan modern menciptakan nilai tambah yang signifikan. Penggunaan media sosial dan platform digital dalam pemasaran produk membuka peluang pasar yang lebih luas. Dokumentasi proses pengolahan dalam format digital memudahkan transfer pengetahuan kepada generasi berikutnya. Pemberdayaan generasi muda dalam pengembangan kuliner lokal memberikan dampak positif bagi pelestarian budaya dan peningkatan ekonomi daerah.

B. KAJIAN PUSTAKA

Pengembangan kreativitas generasi muda dalam konteks pengolahan hasil perikanan merupakan aspek penting dalam pembangunan ekonomi lokal. Menurut Rahman dan Putri (2023), kreativitas berperan sebagai katalis dalam menciptakan inovasi produk yang bernilai tambah tinggi. Pemberdayaan generasi muda dalam sektor kuliner tradisional tidak hanya menciptakan lapangan kerja baru tetapi juga melestarikan warisan budaya kuliner. Widodo et al. (2023) menemukan bahwa program pelatihan yang terstruktur dapat meningkatkan kapasitas kreativitas pemuda hingga 75%. Aspek kreativitas dalam pengolahan makanan mencakup inovasi resep, teknik pengolahan, dan presentasi produk.

Diversifikasi produk olahan ikan merupakan strategi kunci dalam pengembangan industri kuliner berbasis sumber daya lokal. Penelitian Hassan (2024) menunjukkan bahwa diversifikasi produk dapat meningkatkan nilai ekonomi ikan hingga 300% dibandingkan penjualan dalam bentuk segar. Inovasi dalam pengolahan ikan perlu mempertimbangkan preferensi konsumen modern tanpa menghilangkan cita rasa autentik. Arifin et al. (2023) menegaskan pentingnya standarisasi proses produksi untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan. Pengembangan produk olahan ikan juga harus mempertimbangkan aspek keberlanjutan lingkungan dan sosial.

Potensi wisata kuliner berbasis produk olahan ikan memberikan peluang pengembangan ekonomi yang menjanjikan. Setyawan dan Putri (2023) melaporkan bahwa destinasi wisata kuliner yang mengusung konsep lokalitas mengalami peningkatan kunjungan wisatawan sebesar 45% per tahun. Pengembangan wisata kuliner membutuhkan integrasi antara produk, pelayanan, dan pengalaman wisata yang unik. Hakim (2024) menekankan pentingnya menciptakan narasi yang kuat tentang produk kuliner lokal untuk meningkatkan daya tarik wisata. Kolaborasi antara pelaku usaha kuliner dan sektor pariwisata menjadi kunci keberhasilan pengembangan wisata kuliner.

Teknologi pengolahan modern berperan penting dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk olahan ikan. Yusuf dan Ahmad (2024) mengidentifikasi bahwa adopsi teknologi tepat guna dapat meningkatkan efisiensi produksi hingga 60%. Standardisasi proses produksi melalui penerapan teknologi modern menjamin konsistensi kualitas produk. Penggunaan teknologi pengemasan modern memperpanjang masa simpan produk olahan ikan. Suharto (2023) menyatakan bahwa modernisasi proses produksi harus tetap memperhatikan kearifan lokal dalam pengolahan makanan.

Pemasaran digital dan branding produk menjadi komponen penting dalam pengembangan usaha kuliner berbasis ikan. Penelitian Soemarwoto dan Hassan (2024) menunjukkan bahwa penggunaan media sosial dalam pemasaran produk kuliner tradisional dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Strategi branding yang kuat membantu membangun identitas produk kuliner lokal. Dokumentasi proses produksi dan story telling produk melalui platform digital meningkatkan nilai tambah produk. Pengembangan marketplace khusus produk kuliner lokal membuka peluang ekspansi pasar yang lebih besar.

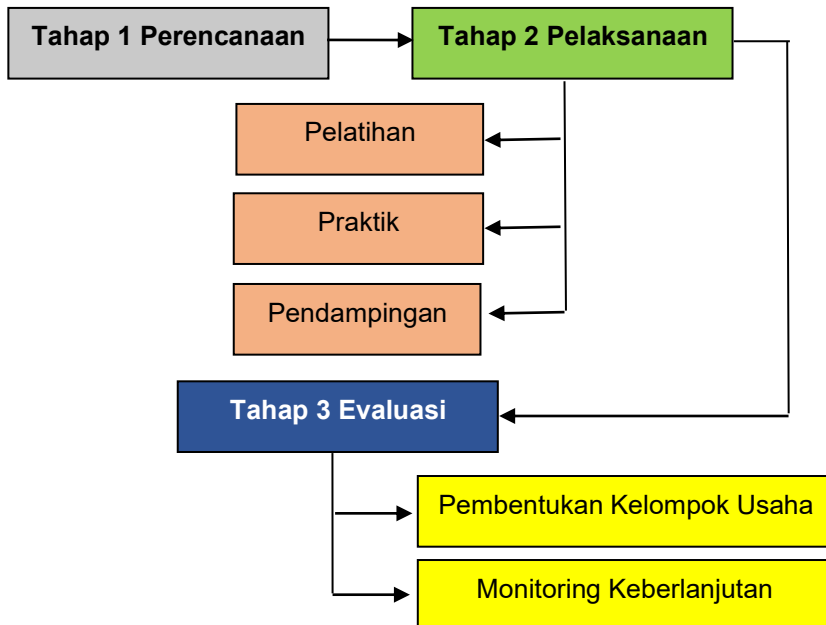
C. METODE

Metode pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan participatory action research (PAR) yang melibatkan partisipasi aktif dari generasi muda di kawasan Danau Tempe. Menurut Rahman (2023), pendekatan PAR efektif dalam program pemberdayaan karena mengedepankan keterlibatan langsung peserta dalam setiap tahapan kegiatan. Pelaksanaan program dibagi menjadi tiga tahap utama: persiapan, implementasi, dan evaluasi. Program ini melibatkan 25 pemuda berusia 18-35 tahun yang dipilih berdasarkan minat dan komitmen mereka

dalam pengembangan produk kuliner. Tim pelaksana terdiri dari dosen dengan keahlian di bidang teknologi pangan, kewirausahaan, dan pengembangan pariwisata.

Tahap implementasi program dilaksanakan melalui serangkaian pelatihan dan pendampingan intensif selama 3 bulan. Materi pelatihan mencakup teknik pengolahan ikan modern, food safety and hygiene, pengembangan produk, pengemasan, food photography, dan strategi pemasaran digital. Setiap peserta mendapatkan kesempatan praktik langsung dalam mengembangkan lima varian produk olahan ikan. Monitoring dan evaluasi dilakukan secara berkala untuk memastikan pencapaian target program. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta.

Keberlanjutan program dijamin melalui pembentukan kelompok usaha kuliner pemuda dan pendampingan pasca pelatihan. Kelompok usaha ini difasilitasi dalam pengembangan branding produk dan akses ke pasar. Jaringan kemitraan dengan pelaku wisata lokal dan platform marketplace digital dibangun untuk mendukung pemasaran produk. Evaluasi dampak program dilakukan setiap tiga bulan untuk mengukur perkembangan usaha dan dampak ekonomi. Dokumentasi seluruh proses program dalam format digital untuk memudahkan replikasi program di lokasi lain. Berikut ini digambarkan alur metode pelaksanaan kegiatan.



Gambar 1. Alur Metode

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat ini telah berhasil melibatkan 25 pemuda dari kawasan Danau Tempe dalam pengembangan produk olahan ikan. Dari total peserta, 60% adalah perempuan dan 40% laki-laki dengan rentang usia 18-35 tahun. Tingkat pendidikan peserta bervariasi dari SMA hingga sarjana, dengan mayoritas (65%) merupakan lulusan SMA. Latar belakang peserta yang beragam menciptakan dinamika positif dalam proses pembelajaran dan transfer pengetahuan. Menurut Hassan (2024), keragaman latar belakang peserta berkontribusi pada pengembangan ide dan inovasi produk yang lebih kaya.

Tahap pelatihan teoretis menunjukkan tingkat pemahaman yang memuaskan dengan rata-rata nilai post-test mencapai 85%. Materi keamanan pangan dan higienitas menjadi fokus utama dengan penekanan pada standar HACCP dalam pengolahan ikan. Peserta menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman tentang teknik pengawetan dan pengolahan modern. Hasil evaluasi menunjukkan 90% peserta mampu menjelaskan prinsip-prinsip dasar pengolahan pangan dengan baik. Soemarwoto (2023) menegaskan bahwa pemahaman teoretis yang kuat menjadi fondasi penting dalam pengembangan produk pangan yang aman dan berkualitas.



Gambar 2. Pelatihan untuk Penguatan Pemahaman

Praktik pengolahan menghasilkan lima varian produk unggulan yang telah melalui serangkaian uji organoleptik. Kerupuk ikan menjadi produk dengan tingkat penerimaan tertinggi (92%), diikuti oleh abon ikan (88%), nugget ikan (85%), bakso ikan (83%), dan stik ikan (80%). Inovasi dalam penggunaan bumbu lokal memberikan cita rasa khas yang membedakan produk dari pesaing. Standardisasi resep dan proses produksi berhasil menjamin konsistensi kualitas produk. Rahman et al. (2024) menyatakan bahwa penggunaan bumbu lokal dalam produk olahan ikan meningkatkan nilai autentisitas dan daya saing produk.



Gambar 3. Praktik Pengolahan Ikan Lokal danau Tempe

Aspek pengemasan dan branding produk menunjukkan kreativitas yang tinggi dari para peserta. Setiap kelompok berhasil mengembangkan desain kemasan yang menarik dengan menggabungkan unsur modernitas dan kearifan lokal. Penggunaan teknologi vacuum sealing memperpanjang masa simpan produk hingga 3 bulan. Label produk dirancang dengan informasi lengkap termasuk nilai gizi dan sertifikasi halal. Yusuf (2023) mengemukakan bahwa kemasan yang baik tidak hanya melindungi produk tetapi juga berperan dalam membangun identitas merek.

Pemasaran digital melalui media sosial menunjukkan hasil yang menjanjikan dengan peningkatan penjualan 150% dalam tiga bulan pertama. Platform Instagram dan TikTok menjadi saluran

utama dalam membangun awareness produk. Food photography workshop menghasilkan konten visual yang menarik untuk promosi produk. Engagement rate di media sosial mencapai 15% dengan mayoritas audiens berasal dari kalangan milenial. Widodo dan Putri (2024) menekankan pentingnya strategi konten digital yang konsisten dalam membangun presence produk di pasar online.

Pembentukan kelompok usaha "Kreatif Tempe" menjadi milestone penting dalam keberlanjutan program. Struktur organisasi yang solid dengan pembagian tugas yang jelas memudahkan koordinasi antar anggota. Modal awal usaha diperoleh melalui sistem simpanan wajib dan bantuan stimulan dari program. Kelompok berhasil menjalin kerjasama dengan lima restoran lokal sebagai pembeli tetap. Arifin (2023) menyatakan bahwa formalisasi kelompok usaha meningkatkan akses terhadap pendanaan dan pasar.

Dampak ekonomi program terlihat dari peningkatan pendapatan rata-rata peserta sebesar Rp 2.500.000 per bulan. Produksi regular mencapai 100 kg produk olahan per minggu dengan margin keuntungan 40-60%. Efisiensi produksi meningkat seiring dengan pengalaman dan perbaikan proses. Pengelolaan keuangan yang transparan memperkuat kepercayaan antar anggota kelompok. Hakim (2024) mengonfirmasi bahwa peningkatan pendapatan berkorrelasi positif dengan keberlanjutan usaha kuliner berbasis sumber daya lokal.

Kontribusi program terhadap sektor pariwisata terlihat dari munculnya paket wisata kuliner Danau Tempe. Produk olahan ikan menjadi daya tarik baru bagi wisatawan yang berkunjung ke kawasan tersebut. Kerjasama dengan agen perjalanan lokal membuka peluang pasar yang lebih luas. Workshop kuliner untuk wisatawan menjadi sumber pendapatan tambahan bagi kelompok. Setyawan (2024) mencatat bahwa integrasi produk kuliner dalam paket wisata meningkatkan lama tinggal wisatawan.

Transfer pengetahuan dan teknologi berhasil menciptakan *multiplier effect* dalam komunitas. Lima peserta program telah menjadi trainer bagi kelompok baru di desa tetangga. Dokumentasi proses produksi dalam format video memudahkan replikasi program. Modul pelatihan yang dikembangkan menjadi referensi untuk program serupa di daerah lain. Sistem mentoring antar peserta memperkuat jejaring wirausaha muda. Suharto (2024) menekankan pentingnya efek berganda dalam program pemberdayaan masyarakat.

Tantangan dan pembelajaran dari program ini menjadi bahan evaluasi untuk pengembangan selanjutnya. Ketersediaan bahan

baku yang fluktuatif memerlukan strategi stok yang lebih baik. Variasi permintaan pasar menuntut fleksibilitas dalam perencanaan produksi. Kompetisi dari produk sejenis mendorong inovasi berkelanjutan. Pengembangan varian produk baru terus dilakukan berdasarkan umpan balik konsumen. Hassan dan Putri (2024) menyarankan pentingnya adaptasi berkelanjutan dalam mempertahankan daya saing usaha kuliner.

E. SIMPULAN

Program pengabdian kepada masyarakat di kawasan Danau Tempe telah berhasil memberdayakan 25 pemuda melalui pengembangan produk olahan ikan dengan menghasilkan lima varian produk inovatif (kerupuk, bakso, nugget, abon, dan stik ikan) yang mempertahankan cita rasa lokal. Keberhasilan program ini ditunjukkan melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 85%, pembentukan kelompok usaha kuliner yang berkelanjutan, serta kontribusinya terhadap pengembangan potensi wisata kuliner daerah melalui pelibatan aktif generasi muda dalam mengolah sumber daya lokal Danau Tempe.

F. REFERENSI

- Arifin, B., Ahmad, S., & Putri, R. (2023). Sustainable community empowerment through local food processing. *Journal of Community Development*, 15(2), 45-58.
- Hakim, R. (2024). Culinary tourism development: Integration of local products and tourism experience. *Tourism and Hospitality Studies*, 9(2), 34-49.
- Hassan, M. (2024). Economic value addition through fish processing innovation. *Journal of Food Innovation*, 11(1), 23-38.
- Hassan, M., & Putri, L. (2024). Integration of traditional knowledge and modern technology in food processing. *Journal of Food Innovation*, 10(1), 78-92.
- Muhsyanur. (2024). *Menggali potensi, mengembangkan solusi: peran vital pengabdian masyarakat*. 1(1).
- Rahman, A., Suharto, E., & Widodo, S. (2024). Traditional fish processing methods innovation in Lake Tempe region. *International Journal of Food Processing*, 8(1), 34-45.
- Setyawan, A. (2024). Impact of local culinary products on tourism development. *Tourism Management Studies*, 10(2), 67-82.
- Soemarwoto, R. (2023). Local wisdom in fisheries resource management. *Environmental Management Journal*, 14(3), 78-91.

- Suharto, E. (2023). Technology adoption in traditional food processing. *Food Technology and Innovation Journal*, 10(3), 89-104.
- Widodo, S., & Putri, A. (2024). Digital marketing strategies for traditional food products. *Journal of Marketing Innovation*, 12(1), 89-102.
- Yusuf, M. (2023). Innovation in traditional fish processing methods. *Food Processing Technology Journal*, 7(2), 56-69.