



Pelatihan Inovasi Produk Ikan Bilih Berbasis Kuliner Etnik Minang di Jorong Kampung Tengah Kabupaten Solok

Septriani¹, Khairunnisa², Emzia Fajri³

Antropologi Budaya, Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Indonesia¹

Desain Komunikasi Visual, Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Indonesia²

Kewirausahaan, Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Indonesia³

E-mail : septriani@isi-padangpanjang.ac.id¹, khairunnisa@isi-padangpanjang.ac.id²,
emziafajri151@gmail.com³

Abstrak

Ikan Bilih merupakan spesies air tawar asli Danau Singkarak, Kabupaten Solok. Masyarakat Jorong Kampung Tengah, Solok, banyak yang melakukan pengolahan Ikan Bilih. Namun pengolahan Ikan Bilih ini hanya sebatas digoreng, direbus dan dikeringkan. Hal ini juga dilakukan oleh kelompok ibu rumah tangga dalam Paguyuban Bundo Kandung. Oleh karena itu, pelatihan ini dilakukan untuk mengenalkan inovasi lain dari produk olahan Ikan Bilih, di antaranya rendang dan lado hijau. Pemilihan kedua menu inovasi tersebut dikarenakan rendang dan lado hijau merupakan kuliner etnis yang sudah menjadi identitas budaya masyarakat Minang, termasuk juga masyarakat Jorong Kampung Tengah. Metode yang digunakan adalah sosialisasi dan pelatihan, termasuk juga praktik langsung oleh kelompok ibu rumah tangga Jorong Kampung Tengah. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa kelompok ibu rumah tangga ini mampu menginovasikan pengolahan produk Ikan Bilih sehingga menjadi lebih bervariasi. Saat ini produk Ikan Bilih tidak hanya direbus, digoreng dan dikeringkan, tetapi juga terdapat Rendang Bilih dan Bilih Lado Hijau. Inovasi produk ini sudah teruji mampu bertahan dalam kurun waktu yang cukup lama dengan tetap mempertahankan kelezatan cita rasa dan kualitas Ikan Bilih tersebut. Inovasi Produk Ikan Bilih ini diharapkan mampu meningkatkan penjualan dan sebagai bentuk revitalisasi kuliner etnis Minang.

Kata Kunci: Inovasi Produk, Ikan Bilih; Kuliner Etnik; Kampung Tengah.

Abstract

Bilih Fish is a freshwater species native in Lake Singkarak, Solok Regency. The people of Jorong Kampung Tengah, Solok, often process Bilih Fish. However, the processing of Bilih Fish is limited to frying, boiling and drying. This is also done by the group of housewives in the Bundo Kandung Association. Therefore, this training was conducted to introduce other innovations of processed Bilih Fish products, including rendang and lado hijau. The selection of these two innovative menus was because rendang and lado hijau are ethnic culinary delights that have become the cultural identity of the Minang people, including the people of Jorong Kampung Tengah. The methods used were socialization and training, including direct practice by the group of Jorong Kampung Tengah housewives. The results of the training showed that this group of housewives were able to innovate the processing of Bilih Fish products so that they became more varied. Currently, Bilih Fish products are not only boiled, fried and dried, but also Rendang Bilih and Bilih Lado Hijau. This product innovation has been proven to be able to survive for a long time while maintaining the delicious taste and quality of Bilih Fish. This Bilih Fish Product Innovation is expected to increase sales and as a form of revitalization of Minang ethnic cuisine.

Keywords : Product Innovation, Bilih Fish, Ethnic Cullinary, Kampung Tengah.

Copyright (c) 2024 Septriani, Khairunnisa, Emzia Fajri

✉ Corresponding author

Address : Isi Padangpanjang

Email : septriani@isi-padangpanjang.ac.id

DOI : <https://doi.org/10.31004/abdidas.v5i5.1020>

ISSN 2721- 9224 (Media Cetak)

ISSN 2721- 9216 (Media Online)

PENDAHULUAN

Danau Singkarak merupakan salah satu danau terbesar yang ada di Sumatera Barat. Keindahan alamnya menjadikan Danau Singkarak sebagai salah satu destinasi wisata kuliner. Kuliner khas masyarakat di sekitar Danau Singkarak di antaranya, adalah Ikan Bilih. Ikan yang mempunyai nama latin *Mystacoleucus padangensis Bleeker* ini merupakan spesies ikan air tawar yang hanya terdapat di Danau Singkarak. Ikan Bilih mempunyai bentuk badan lonjong, pipih dan ramping. Panjang rata-rata Ikan Bilih adalah 5–14,9 cm dengan bobot 1–25 gram (Gunarto, 2009).

Ikan Bilih banyak dijual oleh masyarakat sekitar Danau Singkarak. Umumnya ikan ini diolah dengan dikeringkan, digoreng dan direbus. Ikan-ikan tersebut dimasukan ke dalam kantong plastik atau kardus bekas.

Pengolahan Ikan Bilih ini dijadikan sebagai penghasilan sampingan oleh beberapa ibu rumah tangga yang ada di sekitar Danau Singkarak, khususnya di Jorong Kampung Tengah, namun masih belum bersifat produktif. Disisi lain, Jorong kampung Tengah memiliki paguyuban Bundo Kandung sebagai wadah komunikasi kelompok perempuan (ibu-ibu rumah tangga) di daerah tersebut. Bundo Kanduang ini berfungsi sebagai wadah koordinasi, komunikasi, dan penggerak perempuan di setiap jorong/nagari di Sumatera Barat (Sismarni, 2011).

Paguyuban Bundo Kanduang Jorong Kampung Tengah berada di bawah Nagari Paninggahan, Kecamatan Junjung Sirih, Kabupaten Solok, Sumatera Barat. Paguyuban ini

merupakan perkumpulan perempuan yang mempunyai struktur organisasi dan disahkan oleh pemerintah setempat. Kelompok perempuan yang berada di bawah naungan Bundo Kanduang ini terdiri dari berbagai umur dan profesi, termasuk ibu rumah tangga di Jorong Kampung Tengah. Paguyuban Bundo Kanduang seringkali mengadakan kegiatan yang sifatnya membangun, khususnya bagi kaum perempuan, di antaranya kegiatan kegamaan, kegiatan ekonomi dan kegiatan sosial budaya. Tahun 2023 paguyuban Bundo Kanduang ini melakukan kegiatan membuat bersama kelompok ibu rumah tangga Nagari Paninggahan (Rahmi et al., 2023). Kegiatan kelompok ibu rumah tangga Bundo Kanduang lainnya saat ini adalah mengolah Ikan Bilih sebagai salah satu komoditas utama masyarakat Jorong Kampung Tengah.

Ibu Rumah Tangga di Jorong Kampung Tengah ini biasanya mendapatkan Ikan Bilih dari hasil tangkapan suami yang profesi utamanya sebagai nelayan. Penangkapan ikan Bilih di Danau Singkarak dilakukan oleh para nelayan dengan menggunakan alat yang tidak berbahaya dan merusak lingkungan. Alat yang digunakan adalah alat *alahan, jala, dan jaring langli* dengan mengutamakan kearifan lokal (Wahyuni et al., 2023) dan *gillnet* yang dioperasikan yaitu mesh size 5/8 inchi, 3/4 inchi, 1 inchi (Bukhari et al., 2022). Selain penangkapan secara konvensional, masyarakat Jorong Kampung Tengah juga mengembangkan model suaka buatan sebagai sarana memproduksi benih Ikan Bilih secara alami (Bathara & Leona Saputra, 2014). Hasil tangkapan

Ikan Bilih ini mereka olah dengan dikeringkan, digoreng, dan direbus.

Pengolahan yang sederhana menjadikan kegiatan ini masih bersifat sampingan. Tidak banyak Rumah Tangga yang menjadikan pengolahan Ikan Bilih ini sebagai mata pencaharian utama. Padahal Ikan Bilih adalah produk domestik yang dapat diperoleh dengan murah dan mudah. Variasi olahan yang tidak beragam belum mampu mendongkrak penghasilan dari hasil menjual olahan Ikan Bilih.

Keterbatasan kemampuan mengolah menjadikan usaha ini tidak begitu berkembang walaupun memiliki potensi yang besar. Sama seperti kuliner etnik Minang lainnya, Ikan Bilih seharusnya dapat menjadi kuliner andalan masyarakat sekitar Danau Singkarak, bahkan Jorong Kampung Tengah semestinya menjadi sentra kuliner olahan Ikan Bilih karena produk ini merupakan potensi daerah di kampung tersebut. Apalagi ikan ini hanya terdapat di Danau Singkarak. Pengolahan Ikan Bilih seharusnya dapat diinovasikan dengan kuliner khas etnis Minang lainnya, diantaranya Rendang dan Sambal Balado.

Pengolahan Ikan Bilih oleh ibu rumah tangga ini jika diinovasi dengan menu yang sudah menjadi identitas etnis Minang di atas tentunya juga dapat mendongkrak penjualan Ikan Bilih dan juga sebagai bentuk revitalisasi kuliner etnis yang sudah diwariskan turun temurun. Oleh karena itu, dengan adanya pelatihan inovasi olahan produk seharusnya pengolahan Ikan Bilih sebagai kuliner etnis ini bisa mendunia seperti kuliner khas etnis Minang lainnya. Jika pengolahan Ikan Bilih ini

dapat berkembang, maka dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan memperkuat identitas budaya. Secara tidak langsung hal ini dapat mengukuhkan Ikan Bilih sebagai kuliner khas dan menjadi identitas budaya etnis Minang yang baru, khususnya kuliner Danau Singkarak Kabupaten Solok.

METODE

Pelatihan ini dilakukan dalam upaya untuk melakukan pemberdayaan perempuan dan pemecahan masalah yang dialami oleh ibu rumah tangga agar menjadi usaha produktif dalam mengolah Ikan Bilih di Jorong Kampung Tengah di bawah asuhan Bundo Kanduang secara berkelanjutan. Kegiatan pelatihan ini akan membantu memberikan manfaat peningkatan ekonomi dan sekaligus revitalisasi tradisi budaya (kuliner etnis) bagi kelompok sasaran.

Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi dilakukan dengan memberikan materi terkait potensi pengembangan pengolahan Ikan Bilih melalui inovasi produk yang dapat meningkatkan kreativitas, perekonomian, kesejahteraan dan revitalisasi kuliner etnik kelompok ibu rumah tangga dalam paguyuban Bundo Kanduang.

Selanjutnya pelatihan dilakukan dengan pemberian materi dan praktek inovasi ikan bilih. Materi yang dipaparkan disesuaikan dengan kebutuhan yang diperlukan untuk dapat melakukan inovasi terhadap produk olahan Ikan Bilih dari varian rasa yang sesuai dengan selera pasar (Asril dan Adjuoktoza, 2024). Di sini akan diberikan pelatihan tentang penggunaan bahan-bahan dan

teknik memasak agar hasil olahan awet dari segi rasa dan warna (tampilan) karena prospek pembeli ke depannya tidak hanya berasal dari Kabupaten Solok saja.

Dalam pelatihan ini, tim pengabdian bersama kelompok ibu rumah tangga praktik langsung membuat produk olahan Ikan Bilih dengan varian rasa Rendang dan Lado Hijau. Pelatihan dan praktik inovasi olahan produk Ikan Bilih ini menggunakan resep dan teknik memasak leluhur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jorong Kampung Tengah secara administratif merupakan bagian dari Nagari Paninggahan, Kecamatan Junjung Sirih, Kabupaten Solok, Sumatera Barat (Adawiyah & Elida, 2024). Jorong ini terletak di sekitar Danau Singkarak yang sudah menjadi salah satu *icon* pariwisata di Sumatera Barat. Sumatera Barat terkenal dengan beberapa destinasi wisata, di antaranya wisata alam, wisata budaya, wisata sejarah, dan wisata kuliner (Besra, 2012). Danau Singkarak menjadi salah satu tujuan wisata alam dan wisata kuliner. Hal ini didukung juga oleh terdapatnya Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis* Bleeker) sebagai salah satu spesies lokal Danau Singkarak. Ikan yang mempunyai badan lonjong, pipih dan ramping ini merupakan spesies air tawar yang hanya terdapat di Danau Singkarak.

Di sepanjang Danau Singkarak banyak terdapat tempat yang menjual Ikan Bilih. Ikan Bilih ini ada yang dijual dalam kondisi masih segar, baru ditangkap dengan harga sekitar Rp. 100.000 per kg. Selain itu, masyarakat sekitar

Danau Singkarak menjual olahan produk Ikan Bilih dengan cara digoreng, direbus dan dikeringkan. Ikan Bilih yang sudah diolah ini dijual dengan harga sekitar Rp. 260.000 per kilogramnya.

Di Jorong Kampung Tengah, aktivitas ini digeluti juga oleh kelompok ibu rumah tangga yang berada di bawah paguyuban Bundo Kandung. Kegiatan kelompok ibu rumah tangga ini diawali dengan membersihkan hasil tangkapan Ikan Bilih dari *jaring*.

Penangkapan ikan bilih dilakukan dengan menggunakan perahu. Perahu dikayuh ke tengah danau, kemudian *jaring* dipasang dan ditinggalkan kurang lebih satu malam. Penangkapan seperti ini tidak berbahaya dan merusak ekosistem Danau Singkarak. *Jaring* tersebut akan diangkat ke daratan pada keesokan harinya. Selanjutnya perempuan / ibu rumah tangga yang akan melepaskan Ikan Bilih dari *jaring*.

Proses melepaskan Ikan Bilih ini dapat memakan waktu yang cukup panjang. Biasanya mereka mulai dari jam 07.00 WIB sampai 12.00 WIB. Hal ini dikarenakan Ikan Bilih harus dilepaskan secara manual satu per satu dari *jaring*. Ikan Bilih yang sudah lepas dari *jaring* ini dibersihkan dan diolah. Namun, selain diolah, ada juga Ikan Bilih yang langsung dijual ke pasar.



Gambar 1. Ibu rumah tangga sedang melepaskan Ikan Bilih dari *Jaring*
(Foto : Dokumentasi Tim Pengabdian, 2024)

Pengolahan produk Ikan Bilih oleh kelompok ibu rumah tangga di Jorong Kampung Tengah ini belum banyak variasinya. Ikan Bilih hanya digoreng, direbus atau dikeringkan dibawah sinar matahari. Pengolahan seperti ini sangat sederhana dengan cita rasa yang tidak bervariasi. Padahal etnis Minang sangat terkenal dengan kulinernya.

Jika kita bepergian ke suatu tempat di luar Sumatera Barat, kita pasti akan banyak menemui rumah makan, resto, warung yang menjual masakan khas Minang. Beberapa menu yang sangat mudah ditemukan adalah rendang dan lado hijau (sambal balado). Kedua menu ini bahkan sudah menjadi identitas budaya etnis Minangkabau.

Rendang adalah kuliner yang sudah diwariskan oleh leluhur secara turun temurun, dari generasi ke generasi dan sudah menjadi bagian dari tradisi. Rendang tidak hanya menu masakan, tetapi juga sudah menjadi warisan yang dihormati. Setiap bahan yang digunakan dalam masakan rendang mempunyai makna dan filosofinya

sendiri. Setiap rincian bumbu rendang mempunyai makna dan filosofi bagi masyarakat minang : kelapa atau karambia melambangkan kaum intelektual, atau yang dalam bahasa Minangkabau disebut *Cadiak Pandai*, cabai atau *lado* berfungsi sebagai simbol seorang alim ulama yang tegas dalam mengajarkan agama kepada kaum minoritas, setiap orang Minangkabau diwakili oleh bumbu atau rempah-rempah dalam masakan rendang (Waryono, 2024).

Kuliner ini juga sudah teruji dengan kelezatan rasanya dan daya tahan yang cukup lama. Keunggulan ini menjadikan rendang banyak digunakan sebagai varian rasa dalam berbagai produk makanan. Hal yang sama juga berlaku untuk sambal balado (*lado hijau*). Produk-produk makanan dengan cita rasa rendang dan sambal lado ini bahkan sudah ada yang dieskpor ke luar negeri.

Dalam upaya meningkatkan penghasilan dan mencapai pemasaran yang lebih luas, kelompok usaha perlu melakukan berbagai inovasi (Badrun Syahir Ely Windarti Hastuti et al., 2024). Pengolahan produk Ikan Bilih dapat berinovasi dengan menciptakan menu dan rasa baru, yaitu rendang dan sambal lado. Inovasi produk ini juga secara tidak langsung merupakan salah satu upaya revitalisasi kuliner etnik dan penguatan identitas budaya masyarakat Minangkabau. Proses inovasi produk Ikan Bilih pada kelompok ibu rumah tangga di jorong Kampung Tengah ini dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu sebagai berikut :

1. Sosialisasi tim pengabdian kepada kelompok ibu rumah tangga

Salah satu cara untuk memastikan bahwa peserta pelatihan merasa nyaman dan mendorong suasana yang dinamis adalah dengan melakukan pendekatan kepada mereka (Kurniawan et al, 2024). Langkah pertama adalah dengan melakukan sosialisasi. Dalam sosialisasi ini tim pengabdian memperkenalkan diri, memaparkan kegiatan yang akan dilakukan dan manfaat yang dapat diterima oleh kelompok sasaran.

Kegiatan sosialisasi diberikan kepada kelompok ibu rumah tangga yang melakukan pengolahan Ikan Bilih. Kegiatan sosialisasi ini diikuti oleh 11 orang ibu rumah tangga. Materi kegiatan sosialisai dilakukan dengan memaparkan potensi pengembangan pengolahan Ikan Bilih, di antaranya melalui inovasi produk.



Gambar 2. Sosialisasi tentang pelatihan inovasi produk Ikan Bilih
(Foto : Dokumentasi Tim Pengabdian, 2024)

Setelah sosialisasi, tim pengabdian akan memberikan pelatihan inovasi produk Ikan Bilih kepada kelompok ibu rumah tangga tersebut. Dalam kegiatan sosialisasi ini juga dijelaskan tujuan dari inovasi ini, salah satunya adalah untuk menciptakan produk yang lebih bervariasi dan pada akhirnya diharapkan mampu meningkatkan penjualan olahan Ikan Bilih.

Pada saat menawarkan inovasi produk rendang dan lado hijau, terjadi diskusi antara tim pengabdian dan peserta kelompok ibu rumah tangga. Inovasi produk merupakan hal yang baru karena kelompok ibu rumah tangga ini belum pernah melakukan sebelumnya. Timbul keraguan apakah inovasi tersebut dapat berjalan dengan lancar, mengingat tekstur Ikan Bilih berbeda dengan daging atau ikan lainnya yang biasa dijadikan sebagai bahan utama. Dalam sosialisasi ini tim pengabdian memberikan penjelasan dan gambaran pelatihan yang akan dilakukan, termasuk bahan dan teknik memasak agar produk inovasi tersebut sesuai dengan apa yang diharapkan. Sosialisasi ini mampu meningkatkan motivasi kelompok ibu rumah tangga untuk dapat mengikuti kegiatan pelatihan dari awal hingga selesai.

2. Pelatihan Inovasi Produk Ikan Bilih dengan Varian Rendang Bilih dan Bilih Lado Hijau

Seperti yang sudah diuraikan sebelumnya bahwa produk olahan Ikan Bilih akan diinovasikan dengan membuat varian menu baru, yaitu rasa rendang dan lado hijau. Kegiatan pelatihan ini dilakukan langsung oleh tim pengabdian kepada kelompok sasaran. Pelatihan inovasi produk Ikan Bilih dilakukan di salah satu rumah anggota kelompok sasaran. Kegiatan pelatihan ini dimulai

dari mempersiapkan alat dan bahan, kemudian memasak dengan teknik khusus agar hasilnya tidak cepat rusak.

Pelatihan inovasi produk dilakukan dalam dua tahap. Tahap pertama mengolah Ikan Bilih dengan menu rendang. Hal ini dikarenakan memasak rendang memerlukan waktu yang cukup lama, yaitu sekitar 4 – 5 jam. Selanjutnya mengolah Ikan Bilih dengan menu lado hijau. Masing-masing tahapan pelatihan diuraikan sebagai berikut :

a) Pelatihan Inovasi Produk Rendang Bilih

Dalam pelatihan inovasi Rendang Bilih ini digunakan bahan dan resep turun temurun warisan nenek moyang. Ikan Bilih yang digunakan adalah Ikan Bilih yang sudah digoreng kering. Bahan-bahan rendang sendiri terdiri dari :

1. Cabe
2. Bawang merah
3. Bawang putih
4. Daun kunyit, daun jeruk dan daun salam
5. Serai
6. Laos
7. Jahe
8. Kemiri
9. kunyit
10. Kelapa yang sudah disangrai hingga warna dan bentuknya berubah menjadi kental hitam
11. Santan
12. Biji-bijian
13. Bumbu rendang bubuk kemasan
14. Garam dan penyedap rasa

Semua bahan dihaluskan, kecuali serai, daun-daunan dan biji-bijian. Teknik memasak

yang digunakan adalah dengan memasak santan terlebih dahulu. Santan dimasukan ke dalam kuah dan dimasak sampai menyusut. Santan harus terus diaduk, tidak boleh didiamkan dalam waktu yang lama. Hal ini untuk menghindari gumpalan-gumpalan santan yang dapat mempengaruhi hasil akhir masakan. Pada awalnya santan yang digunakan sebanyak 2,5 kg untuk 3 kg Ikan Bilih goreng. Namun kemudian tim pengabdian menambah lagi 1,5 kg santan karena dirasa kurang. Tim pengabdian bergantian dengan anggota kelompok sasaran mengaduk santan hingga matang dan menyusut.

Sambil menunggu santan menyusut, bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan ditumis terlebih dahulu. Bumbu tumis ini kemudian dimasukan ke dalam santan dan diaduk hingga tercampur rata. Selanjutnya dimasukan juga serai, biji-bijian dan daun-daunan. Bumbu dan santan ini dimasak di atas api dan terus diaduk agar tidak gosong dan berkerak. Setelah beberapa lama, kemudian dimasukan bumbu rendang dalam kemasan dan juga kelapa yang sudah disangrai sebelumnya.



Gambar 3. Proses pengadukan santan untuk Rendang Bilih
(Foto : Dokumentasi Tim Pengabdian, 2024)

Semua bumbu tersebut dimasak dalam waktu yang cukup lama dengan terus diaduk. Teknik memasak rendang seperti ini dapat menjadikan masakan bertahan dalam waktu yang lama, bisa sampai 1 bulan dalam suhu ruangan. Kegiatan pelatihan inovasi Rendang Bilih dimulai sekitar pukul 09.00 WIB dan baru selesai sekitar pukul 14.00 WIB. Dibutuhkan waktu sekitar 5 jam untuk mengolah bahan hingga matang sempurna.

Teknik lainnya agar rendang tidak cepat rusak / basi adalah semua bahan harus dimasak hingga kering. Tidak ada lagi sisa-sisa minyak dari santan kelapa. Bumbu halus tidak langsung dicampurkan dalam santan, tetapi ditumis terlebih dahulu. Biasanya tingkat kematangan yang baik ditandai dengan adanya perubahan warna bumbu yang kehitam-hitaman. Untuk koreksi rasa tim pengabdian bersama kelompok sasaran menambahkan garam dan sedikit penyedap makanan. Penggunaan penyedap makanan bersifat opsional, bisa ditambahkan dan bisa juga tidak. Penggunaan garam pada masakan juga dapat menjadi bahan pengawet alami yang membuat masakan menjadi tahan lama.

Umumnya untuk rendang berbahan utama daging, dagingnya akan dimasukan bersamaan dengan proses pematangan bumbu. Namun, pada teknik memasak Rendang Bilih semua bumbu dimasak terlebih dahulu hingga matang. Setelah bumbunya matang dan kering, didiamkan beberapa saat. Langkah terakhir adalah mencampur Ikan Bilih yang sudah digoreng kering ke dalam bumbu rendang tersebut. Ini adalah teknik memasak agar ikan tidak hancur dan tetap renyah. Campuran

bumbu rendang dan Ikan Bilih Goreng ini kemudian menjadi Rendang Bilih.

Tim pengabdian bersama kelompok sasaran mengemas Rendang Bilih kedalam plastik kedap udara. Kemasan Rendang Bilih ini disimpan dalam suhu ruangan (diluar kulkas / pendingin) selama kurang lebih satu bulan. Setelah dicek kembali, Ikan Bilih tetap renyah. Rasa, warna dan aroma dari bumbu rendang juga tidak berubah. Teknik memasak seperti yang diajarkan oleh tim pengabdian di atas terbukti mampu menghasilkan inovasi produk Ikan Bilih yang teruji, baik dari segi ketahanan, rasa dan tampilan produk.



Gambar 4. Hasil Inovasi Produk Rendang Bilih
(Foto : Dokumentasi tim pengabdian, 2024)

Pengujian kualitas inovasi ini perlu dilakukan karena produk akan dipasarkan hingga luar Sumatera Barat yang pastinya memakan waktu cukup lama dalam proses pengirimannya. Selain itu, ini juga mendukung konsumen yang

memerlukan cadangan makanan untuk waktu tertentu. Rendang sendiri pada awal diciptakan untuk bekal orang Minang yang senang bepergian / melakukan perjalanan (Waryono, 2021). Dengan mengadopsi dari sejarah awal mula penciptaan rendang, maka inovasi produk rendang bilih diharapkan juga mampu merevitalisasi kuliner etnis Minangkabau.

b) Pelatihan Inovasi Produk Bilih Lado Hijau

Pelatihan inovasi produk yang kedua adalah mengolah Ikan Bilih dengan menu Lado Hijau. Sama halnya dengan rendang, lado hijau juga sudah menjadi kuliner etnis yang diwariskan secara turun temurun. Lado hijau atau biasa dikenal dengan *sambal balado* sudah banyak dijadikan sebagai varian olahan produk dengan berbagai jenis bahan baku utama. Tim pengabdian menawarkan inovasi ini untuk membuat produk olahan Ikan Bilih menjadi lebih bervariasi.

Bahan yang digunakan untuk membuat varian Bilih Lado Hijau terdiri dari :

1. Cabe hijau
2. Bawang putih
3. Daun jeruk
4. Minyak goreng
5. Garam dan penyedap rasa

Cabe hijau dan bawang putih yang sudah dibersihkan sebelumnya diblender hingga halus. Untuk teknik penghalusan bumbu ini bisa juga menggunakan ulekan tangan. Dalam proses penghalusan bumbu tidak boleh menggunakan air karena dapat mempengaruhi ketahanan produk. Agar penghalusan berjalan lancar, tim pengabdian menggunakan minyak goreng.



Gambar 5. Proses pembuatan Bilih Lado Hijau (Foto : Dokumentasi Tim Pengabdian, 2024)

Semua bumbu yang sudah dihaluskan tersebut kemudian ditumis dalam minyak goreng yang panas. Setelah itu dimasukan daun jeruk, garam dan penyedap rasa. Waktu penumisan lebih kurang 30 menit sampai bumbunya agak kering. Hal ini juga dilakukan untuk ketahanan produk dalam jangka waktu yang lama.

Setelah bumbu matang, api kemudian dimatikan dan didiamkan beberapa waktu. Ikan Bilih yang akan dicampurkan sudah digoreng kering sebelumnya. Selanjutnya Ikan Bilih ini dicampurkan dengan bumbu lado hijau hingga merata. Secara umum teknis pengolahannya tidak jauh berbeda dengan rendang, hanya saja bahan-bahan yang digunakan lebih sederhana jenisnya.

Bilih lado hijau ini juga disimpan dalam plastik kedap udara dan suhu ruangan selama kurang lebih satu bulan. Bilih Lado Hijau juga mampu mempertahankan cita rasanya dengan ikan

yang tetap renyah. Warnanya pun tidak berubah dari awal ketika produk ini dibuat. Mengenai tingkat kehijauan warna, tim pengabdian bersama kelompok sasaran sepakat untuk tidak memberikan pewarna makanan buatan. Alhasil hijau yang dihasilkan bukanlah hijau cerah, namun lebih terjaga dari aspek kesehatan konsumernya.

Setelah melalui proses pelatihan dan pengujian ketahanan produk, maka kelompok sasaran sepakat untuk membuat inovasi-inovasi tersebut dalam olahan produk Ikan Bilihnya. Bahkan ada beberapa ibu rumah tangga yang langsung menawarkan olahan Rendang Bilih dan Bilih Lado Hijau kepada konsumennya. Mereka bercerita bahwa sudah ada konsumen yang memesan produk olahan baru tersebut. Selain mencoba varian baru, konsumen juga menjadi lebih praktis karena bisa langsung dikonsumsi.



Gambar 6. Produk Inovasi Bilih Lado Hijau (Foto: Dokumentasi tim pengabdian, 2024)

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk menjawab permasalahan akan produk olahan Ikan Bilih yang kurang bervariasi. Tim pengabdian memberikan sosialisasi dan pelatihan inovasi produk olahan Ikan Bilih. Hasil dari pelatihan tersebut adalah terciptanya inovasi baru dari olahan Ikan Bilih yang sebelumnya hanya digoreng, direbus atau dikeringkan saja. Saat ini sudah terdapat varian Rendang Bilih dan Bilih Lado Hijau pada kelompok ibu rumah tangga Jorong Kampung Tengah yang melakukan pengolahan Ikan Bilih. Harapannya varian olahan ini mampu mengenalkan Ikan Bilih sebagai kuliner etnis masyarakat Minang, sehingga akhirnya dapat mendongkrak pemasaran Ikan Bilih dan meningkatkan pendapatan kelompok ibu rumah tangga tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pelatihan inovasi produk Ikan Bilih berbasis kuliner etnik ini dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, secara khusus diucapkan terimakasih kepada Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DRTPM) Kemendikbudriek RI melalui program Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Kompetitif Nasional Tahun 2024 yang telah mendanai kegiatan ini. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) Institut Seni Indonesia Padangpanjang yang telah memfasilitasi kegiatan sehingga dapat berjalan lancar. Selanjutnya diucapkan juga terimakasih kepada masyarakat Jorong Kampung Tengah,

kelompok ibu rumah tangga pengolah Ikan Bilih dibawah Paguyuban Bundo Kandung Nagari Paninggahan, Kecamatan Junjung Sirih yang telah mengikuti kegiatan pelatihan dari awal hingga selesai. Semoga kegiatan pelatihan ini dapat memberikan manfaat, khususnya dalam hal pengolahan Ikan Bilih kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, Nadiatul Dan Elida. (2024). Pengolahan Pangek Ikan Danau Singkarak Di Kabupaten Solok. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 5(2), 204 – 209
- Asril, & Adjuoktoza, R. (2024). Pelatihan Menyusun Dokumen Pemajuan Kebudayaan Desa / Nagari : Nagari Tanjung Haro Sikabu-Kabu Padang Panjang (Sikapa) Dan Nagari Harau Kabupaten Lima Puluh Kota. *Batoboh Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 9 (1), 1-18
- Bathara L, Saputra L. (2014). Ulasi Ikan Bilih (*Mystacoleuseus Padangensis*) Di Nagari Sumpur Kecamatan Batipuh Selatan Kabupaten Tanah Datar Provinsi Sumatera Barat. *Berkala Perikanan Terubuk*.;42(2)
- Besra, Eri. (2012). Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Pariwisata Di Kota Padang. *Jurnal Riset Akuntansi Dan Bisnis*, 12 (1), 74 – 101
- Bukhari, B., Eriza, M., Yuspardianto, Y., & Suparno, S. (2022). Analisis Selektivitas Alat Tangkap Gillnet Pada Penangkapan Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensis* Blkr) Di Danau Singkarak, Sumatera Barat. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 6(4), 351–360
- Gunarto, Anton. (2009). Pelestarian Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensis*) Melalui Pengembangan Agrowisata Perikanan Di Danau Singkarak Sumatera Barat. *Jrl*, 5(2), 145 – 156
- Kurniawan, Ramadhani Dkk. (2024). Pemanfaatan Kaleng Bekas Untuk Produk Tempat Wadah Di Sekolah Dasar Negeri 20 Muaro Kecamatan Sijunjung. *Batoboh Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), 61 – 71
- Rahmi, Hijratur Dkk. (2023). Pelatihan Batik Bagi Masyarakat Nagari Paninggahan Kabupaten Solok. *Jurnal Abdidas*, 4(5), 413 - 425
- Sismarni, S. (2011). Perubahan Peranan Bundo Kandung Dalam Kehidupan Masyarakat Minangkabau Modern. *Kafaah: Journal Of Gender Studies*, 1 (1) : 95 - 110
- Wahyuni, S., Nefilinda, N., & Despica, R. (2023). Kearifan Lokal Masyarakat Dalam Mengelola Ikan Bilih Di Nagari Muaro Pingai Kecamatan Junjung Sirih Kabupaten Solok. *Journal On Education*, 05(04), 17378–17398
- Syahir, Muhammad Badrun Dkk. (2024). Digitalisasi Pemasaran Produk Umkm Keripik Dan Kue Kering Tigadara Sebagai Media Promosi Untuk Meningkatkan Intensitas Penjualan Produk Umkm Di Desa Umbulrejo. *Batoboh Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 9(1), 44 – 50
- Waryono. (2021). Tradisi Dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan*, 1(2), 65 – 74