

## PEMBINAAN PELUANG USAHA KERAJINAN INDUSTRI RUMAH TANGGA DI KECAMATAN BUNGA RAYA KABUPATEN SIAK

Sofia Achnes<sup>1)</sup>, Firdaus Yusrizal<sup>2)</sup>,  
Andi M. Rifyan A<sup>3)</sup>, Ahmad Nawawi<sup>4)</sup>

<sup>1) 2) 3)</sup> **Fakultas Ilmu Sosial Ilmu Politik, Universitas Riau**  
email : [sovia.achnes@gmail.com](mailto:sovia.achnes@gmail.com)

### Abstrak

*Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat di Kecamatan Bunga Raya Kabupaten Siak adalah untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui peluang usaha kerajinan industri rumah tangga dalam bentuk berbagai aneka kuliner. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa ketrampilan masyarakat akan menunjang pendapatan rumah tangga khususnya masyarakat yang terdiri dari anggota PKK, majlis taklim, dan pengusaha mikro kecil dan menengah. Dengan pengabdian ini maka pengunjung akan memasak berbagai macam kuliner hasil kegiatan masyarakat di daerah tersebut yang selama ini sangat sulit didapatkan. Penulisan ini menggunakan metode kualitatif, yaitu case study, dimana penulis bertindak sebagai instrument utama. Pengumpulan data dilakukan melalui studi pustaka, dokumentasi dan arsip, serta partisipatif. Untuk dapat terlaksana dengan baik, perlu adanya peningkatan kemampuan anggota kelompok dengan adanya bimbingan.*

*Keywords : Pembinaan, Ketrampilan Masyarakat, Industri Rumah Tangga.*

### PENDAHULUAN

Kecamatan Bunga Raya merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Siak yang merupakan daerah transmigrasi yang subur dan telah berhasil dalam bidang pertanian seperti padi sawah, buah-buahan, kacang-kacangan, sayur-sayuran, dan juga daerah perikanan. Akan tetapi hasil pertanian tersebut belum diolah secara maksimal. Untuk itulah diperlukan pembinaan sehingga dapat meningkatkan pendapatan ekonomi rumah tangga.

Selain itu, letaknya yang sangat strategis yaitu dekat dari Objek Wisata Istana Siak Sri Indrapura yang sangat ramai dikunjungi pada hari-hari libur. Sehingga hal ini dapat dijadikan peluang usaha bagi masyarakat untuk memaasarkan hasil ketrampilan tersebut di sekitar Objek Wisata Istana Siak Sri Indrapura.



Dalam rangka pembangunan kepariwisataan, Pemerintah telah bertekad untuk meningkatkan pariwisata dengan mengembangkan sumber daya pariwisata. Mendayagunakan sumber dan potensi kepariwisataan nasional menjadi kegiatan yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan daerah, memperluas dan meratakan kesempatan berusaha dan lapangan kerja terutama bagi masyarakat setempat.

Dilihat dari ekonomi makro perkembangan suatu daerah diukur dari perkembangan produk domestik regional brutonya. Semakin tinggi laju pertumbuhan ekonomi, semakin tinggi kontribusi sektor tersier atau sektor jasa dibandingkan dengan sektor primer dan sektor sekunder semakin tinggi pula kesejahteraan masyarakat. Salah satu dari sektor jasa tersebut adalah dengan memberikan pembinaan ketrampilan khususnya wanita. Pembinaan tersebut merupakan salah satu alternatif dalam meningkatkan ekonomi masyarakat, karena dengan mengembangkan sektor ini diharapkan banyak partisipasi wanita yang ingin membuat ketrampilan, yang dengan sendirinya akan meningkatkan pendapatan asli daerah di Kecamatan Bunga Raya Kabupaten Siak.

Dengan demikian, tujuan dari pengabdian ini untuk memberikan pembinaan pejuang usaha kerajinan dalam meningkatkan industri rumah tangga kepada masyarakat, memberikan Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga, untuk meningkatkan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kecamatan Bunga Raya, serta memberikan ketrampilan tentang berbagai usaha yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga.

## METODE

Kegiatan ini termaksud kedalam salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yaitu uang mendukung kegiatan masyarakat diberbagai bidang. Hal ini melalui pendayagunaan potensi dan penigkatan efektivitas pengabdian pada masyarakat dengan cara mengadakan pendekatan bimbingan dan pembinaan.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode pembinaan (pendidikan formal) dengan menggunakan media pendidikan. Cara penyampaian materi adalah dengan ceramah dan tanya jawab/diskusi.

Salah satu tahapan pelaksanaan merupakan tahap pertama yang dilakukan sebelum melaksanakan pengabdian masyarakat meliputi:

1. Tahapan persiapan

- Menyusun dan mendiskusikan atas materi yang akan disampaikan bersama tim materi pelaksanaan pembinaan dipersiapkan oleh tim masing-masing anggota mempersiapkan materi. Adapun materi terdiri dari kemampuan menarik wisatawan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Universitas Riau.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.

- b. Memperbanyak materi. Untuk lebih mudah dalam pelaksanaan pembinaan materi yang sudah disusun diperbanyak, agar peserta pembinaan lebih memahami materi yang diberikan.
- c. Mengadakan pendekatan kepada pemerintah dalam hal ini lurah dan intansi yang terkait dengan kelompok masyarakat.
- d. Menjajaki lokasi yaitu pengamatan beberapa tempat usaha berguna bagi masyarakat dan akhirnya didapat lokasi yang dekat dan mudah dijangkau masyarakat untuk datang ke tempat pembinaan.

Adapun kegiatan praktikum yang akan dilakukan adalah

- a. Memberikan pelatihan memasak berbagai makanan khas Melayu antara lain: pembuatan Bolu Kukus Kipas, Kue Talam Singkong Pelangi, Kue Lumpur, Risoles dan minuman khas Melayu, dll.

## 2. Tahap pelaksanaan

Pelaksanaan pembinaan dimulai dengan pembukaan oleh camat/lurah dilanjutkan dengan ceramah oleh tim. Masing-masing ting menginformasikan kepada peserta sesuai dengan keahlian dalam ilmunya. Setelah diadakan ceramah oleh masing-masing tim, acara selanjutnya adalah sesi tanya jawab dan diskusi. Sesi ini sangat menarik, karena peserta sangat antusias atas ilmu yang didapat. Sehingga suasana tanya jawab menjadi hidup dan menarik.

Metode evaluasi dilakukan pada akhir penyuluhan, kriteria keberhasilan program adalah apabila para peserta dapat menguasai materi dengan baik dan benar .indikator pencapaian tujuan dan tolak ukur yang digunakan untuk mengatakan keberhasilan adalah apabila para peserta secara bertahap melakukan upaya tertentu uuuntuk menidaklanjuti hasil penyuluhan serta mengembangkannya. Evaluasi terhadap pencapaian tujuan akan dilakukan peserta pembinaan tersebut.

## Tahap pembuatan laporan

Laporan dibuat berdasarkan hasil pelaksanaan pembinaan dan diskusi dari tim berdasarkan pedoman penulisan seperti yang telah ditetapkan. Setelah laporan ini selesai dibuat, direvisi kembali, menambah hal-hal yang perlu dalam penulisan (redaksional) tahap akhir adalah memperbanyak laporan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan oleh tim melalui berbagai kegiatan yaitu melalui ceramah-ceramah dan pelatihan dengan berbagai



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.

materi dan topik sesuai kebutuhan dalam rangka pengembangan kemampuan kreatifitas wanita. Kegiatan pelatihan ini dilakukan untuk menambah pendapatan rumah tangga.

## 1. KUE LUMPUR



Bahan :

- 3 butir telur (buang 1 putihnya)
- 175 gr gula pasir
- 1 sdt vanili
- 150 gr tepung terigu
- 250 gr kentang kukus
- 3 sdm mentega cair
- 150 ml santan, rebus dan dinginkan
- 1 buah kelapa muda kerok
- Kismis secukupnya
- ¼ sdt garam

Kocok telur, gula, dan vanili sisihkan.

Campur terigu, mentega cair, dan kentang kukus.

Masukan kocokan telur dan santan yang sudah dingin.

Masukan 2/3 kelapa muda kerok.

Aduk hingga rata.

Panaskan cetakan kue lumpur dan oles dengan mentega.

Masukan adonan ke cetakan sesuai selera dan tutup.

Setelah ½ matang susun sisa kelapa kerok dan kismis diatas adonan yang dimasak. Kue tidak perlu dibalik.

## PUDING UBI





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.



Bahan :

- 400 gr ubi merah / ubi ungu, kukus
- 250 gr gula palem
- 100 gr gula pasir
- 1 buah agar-agar bubuk warna putih
- 2 buah kuning telur
- 800 ml santan
- 1 lbr daun pandan
- 50 gr sagu mutiara yang sudah direndam dan direbus hingga matang, tiriskan

Cara :

- Blender ubi dengan santan, saring.
- Masukan kedalam panci tambah agar-agar, gula palem, gula pasir, dan garam secukupnya.
- Tambahkan daun pandan, masak hingga setengah matang dan ambil sedikit adonan kemudian tuang kedalam kuning telur dan masukan kedalam rebusan tadi.
- Masak hingga mendidih, angkat.
- Tambahkan mutiara delima yang sudah ditiriskan.
- Siap dicetak sesuai selera.

### BOLU KUKUS KAPAS



Bahan :

- 3 butir telur (buang 1 putihnya)



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.

- 400 gr gula
- 450 gr terigu segitiga
- ½ sdt garam
- ½ sdt vanili
- 1 sdm ovalet
- 250 ml sprite

Pewarna makanan merah kuning hijau

Cara :

- Kocok telur, gula, ovalet, dan vanili dengan kecepatan tinggi selama 30 menit.
- Tambahkan tepung terigu dan garam sedikit demi sedikit, kemudian kocok kembali selama 15 menit.
- Tambahkan sprite dan kocok kembali selama 15 menit.
- Bagi adonan menjadi 3 bagian. Tambahkan pewarna merah, kuning, hijau kedalam masing-masing adonan.
- Masukan ke cetakan kue bolu yang sudah dialas kertas kue.
- Kukus selama 15 menit dengan api besar.

#### 4. KUE TALAM SINGKONG PELANGI



Bahan :

- 1 kg singkong, parut
  - 200 gr gula pasir
  - 1 bks agar-agar
  - ½ bks mentega
  - 1 bks vanili
  - 1 buah nanas, diparut dan keringkan sebentar
- Pewarna makanan merah, kuning, hijau

Cara :

- Campur semua bahan dan aduk hingga rata.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:  
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.

2. Dilarang memperbanyak atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.

2. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Masing-masing bagian beri warna berbeda.
3. Masukkan ke cetakan kecil.
4. Kukus selama 15 menit menggunakan kukusan yang telah dipanaskan terlebih dahulu.
5. Tambahkan  $\frac{1}{2}$  butir kelapa parut, garam dan vanili kemudian kukus 10 menit dan taburkan diatas kue setelah kue matang.

## 5. RISOLES



Bahan :

Kulit :

- 150 gr terigu
- 1 butir telur
- $\frac{1}{2}$  sdt garam
- 300 ml air

Isi:

- 50 gr margarin untuk menumis
- 1 buah bawang bombai
- 3 sdm terigu
- 300 ml susu cair
- 50 gr keju
- 150 gr dada ayam, direbus potong dadu
- 1 buah kentang, potong dadu
- 1 buah wortel, rebus dan potong dadu
- 1 sdm maizena
- $\frac{1}{2}$  sdt garam
- $\frac{1}{2}$  sdt gula pasir
- $\frac{1}{4}$  sdt lada

atau membuat isi risol:

- Tumis bawang bombai hingga harum.
- Masukan dada ayam, wortel, kentang, aduk.



3. Tambahkan terigu dan aduk.
4. Tuang susu cair dan tambahkan keju, gula, garam, dan lada. Aduk hingga mengental.
5. Cairkan tepung maizena dengan sedikit air. Tuang keadonan masak hingga mengental.

Cara membuat pencelup :

1. Kocok 2 butir telur dan pisahkan.

Cara membuat isi :

1. Campur semua bahan dan bentuk dadar diatas teflon.
2. Masukkan isi 1 sdm, kemudian lipat sesuai selera.
3. Celupkan kedalam telur, kemudian ke tepung panir.
4. Setelah selesai semua simpan didalam freezer 1 malam.
5. Goreng hingga warna kecoklatan.

### SIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan, kami menyimpulkan bahwa minat masyarakat dalam kegiatan ini sangat tinggi. Masyarakat sangat antusias dan merespon kegiatan ini dengan baik, tinggal bagaimana pihak pemerintah setempat untuk memfasilitasi agar kegiatan ini dapat diteruskan secara berkesinambungan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Faried, 1997, **Matodelogi Penelitian Sample Dalam Bidang Administrasi Negara**, Rajawali Pers, Jakarta.
- Al Rasyid, Harun, 1994, **Teknik Penarikan Sample dan Penyusun Skala**, Program Pascasarjana Universitas Padjajaran, Bandung.
- \_\_\_\_\_, 1994, **Statistik Sosial**, Program Pascasarjana Universitas Padjajaran, Bandung.
- Ahmad, **Pelayanan Masyarakat**. . Penerbit Riau Pers. Pekanbaru. 2003. AS
- Moenir, **Manajemen Pelayanan Umum**. Penerbit UI Press, Jakarta, 1998
- Wiyanto, Agus, 1995, **Penilaian Kinerja Organisasi Pelayanan Publik**, Fisipol Universitas Gajahmada, Yogyakarta.
- \_\_\_\_\_, Sukirni. **Pelaksanaan Pelayanan Jasa**. Penerbit Erlangga. Jakarta, 1993





Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan Universitas Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Riau.

Komarudin, **Azas-azas Manajemen Produksi**. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta, 1999

Mifta Thoha. **Perilaku Organisasi**. Penerbit Raja Grafindo Persada. Jakarta, 1996.

M. Manullang, **Dasar-dasar Manajemen**. Penerbit Gramedia. Jakarta, 1997.

M. Samesah, **Sistem Administrasi Keuangan Daerah**. Penerbit Gramedia, 1995.

Mayu SP. Hasibuan. **Manajemen Sumber Daya Manusia**. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta, 2001.

Mitchell, Terence R. 1985 *People in Organisation An Intriduction To Organizarinal behavior*, McGraw-Hill, Singapore.

P. Mahaan Marikop, **Pajak Daerah dan Retribusi Daerah**, Rajawali Press, Jakarta 1998.

Philip Kolter. **Ananlisa Perencanaan dan Pengendalian**. Penerbit Erlangga. Jakarta 1998.

Raninto, **Manajemen Pelayanan**. Penerbit Pustaka Pelajar, Yogyakarta, 2005

