

Participatory Action Research: Peningkatan Potensi Ekonomi Itak Kalamai Produk Khas Masyarakat Pujud

Andi Irfan*¹, Dessyka Febria², Renny Wulandari³, Siti Atika Fadilah⁴

^{1,3,4} Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

² Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Bangkinang Riau

*e-mail: andi.irfan@uin-suska.ac.id¹, dessyka@universitaspahlawan.ac.id²,
11910922414@student.uin-suska.ac.id³, 11910421290@student.uin-suska.ac.id⁴

Abstract

Itak Kalamai is a typical souvenir from Kepenghuluan Teluk Nayang Kecamatan Pujud made from sticky rice, coconut milk, sugar. It is usually done together before the Eid al-Fitr holiday. Lately there has been a shift in meaning from itak kalamai to economic value, but this potential has not been maximized by these business actors. The service is carried out at Kepenghuluan Teluk Nayang Kecamatan Pujud and uses Participatory action research. This method is carried out through four stages, namely: planning, action, observation, reflection. In its implementation, production, packaging and marketing are carried out through various media. The result of the service is that the community is given knowledge regarding packaging and marketing methods that are able to market products widely. The hope of the servant is that business actors are able to apply the knowledge gained for business progress and improve the family's economy for the better.

Keywords: *Participatory Action Research, Itak Kalamai, Economic Potential.*

Abstrak

Itak Kalamai merupakan oleh-oleh khas Kepenghuluan Teluk Nayang Kecamatan Pujud yang terbuat dari ketan, santan, gula, biasanya dilakukan menjelang hari raya idul fitri secara gotong royong. Akhir-akhir ini terjadi pergeseran makna dari itak kalamai menjadi nilai ekonomis, tetapi potensi ini belum mampu dimaksimalkan oleh pelaku usaha tersebut. Pengabdian dilakukan di Kepenghuluan Teluk Nayang Kecamatan Pujud dan menggunakan Participatory action research Metode ini dilaksanakan melalui empat tahapan, yaitu: Perencanaan (plan), tindakan (action), pengamatan (observe), refleksi (reflect). Dalam implementasinya dilaksanakan produksi, pengemasan dan pemasaran melalui berbagai media. Hasil dari pengabdian adalah masyarakat diberi pengetahuan terkait kemasan dan cara pemasaran yang mampu memasarkan produk secara luas. Harapan dari pengabdian adalah pelaku usaha mampu mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh untuk kemajuan usaha dan meningkatkan perekonomian keluarga menjadi lebih baik.

Kata Kunci: *Participation Action Research, Itak Kalamai, Potensi Ekonomi.*

1. PENDAHULUAN

Jelang Idul Fitri, di keheningan Subuh terdengar hiruk pikuk memarut kelapa dari beberapa rumah penduduk di kampung pelosok di Rokan Hilir (Rohil). Suara parutan daging kelapa beradu dengan kukuran besi, bagai irama yang sahut menyahut. Penghuni rumah yang baru selesai makan sahur bergantian mungukuo (memarut dalam dialek Melayu Rokan) kelapa. Hasil parutan kelapa itu dijadikan santan pembuat makanan yang disebut Itak. Tradisi membuat Itak sudah berlangsung turun temurun selama ratusan tahun. Belum adanya referensi resmi kenapa makanan mirip dodol di Jawa dan galamai di Ranah Minang itu dinamakan Itak. Konon kabarnya Itak berasal dari Litak bahasa Melayu Rokan yang berarti letih, capek, loyo. Karena begitu sulit dan merepotkan saat membuat penganan khas ini, sehingga membuat orang yang memasak menjadi litak, letih, loyo. Dulunya, Itak merupakan hidangan wajib setiap rumah di Rokan Hilir saat lebaran dan makanan ini biasanya juga dibuat untuk

keperluan pesta pernikahan, turun mandi, batagak gala dan pesta adat lainnya serta menjelang hari raya (Masda, 2013).

Makanan yang sudah dikemas dengan baik, bisa kita temukan di pusat oleh-oleh (Mulyati et al., 2019). Selain dipusat oleh-oleh, itak juga dijual secara online. Di Era Industri, masyarakat juga bisa menggunakan sosial media untuk mempromosikan hasil usahanya (Bodendorf & Lang, 2009). Dengan merancang bisnis online dan mempromosinya melalui aplikasi sosial media sehingga pemasaran lebih optimal dibandingkan dengan bisnis cara sebelumnya, akan tetapi masyarakat perlu diberikan pelatihan digital marketing (Satria et al., 2021; Thaha et al., 2021). Kini hampir semua lapisan masyarakat (terutama di negara maju) sudah sangat terbiasa dengan sosial media, karena hampir segala jenis informasi bisa diperoleh. Digital marketing juga dijadikan salah satu media yang sering digunakan pelaku usaha karena kemampuan baru konsumen dalam mengikuti arus digitalisasi (Purwana et al., 2017).

Membuat Itak tidak gampang, perlu kerjasama. Mulai memarut kelapa, memeras santan, mengaduk kuali besar (kancah) yang memerlukan bantuan beberapa orang. Api memasaknya pun harus dijaga, prosesnya bisa berlangsung selama 10 sampai 12 jam, dimulai sesudah sahur, selesainya baru mendekati waktu berbuka. Pembuatan Itak digilir sesuai jadwal yang disepakati diantara tetangga. Kaum bapak bagian tugas memasang tenda (dagau), memeras kelapa, membuat tungku, mengaduk dan membangkit. Sedangkan ibu-ibu, bertugas memarut (mengukuo), menjaga api, dan memasukkan Itak ke dalam upieh (pelepah daun pinang).

Itak dibuat menggunakan tepung, gula pasir, gula merah, dan santan juga menjadi sajian khusus dalam acara-acara tertentu, tapi yang wajib ada itu saat Idul Fitri dan Idul Adha. Membuat Itak seperti gotong royong, karena untuk membuat 5 kg Itak saja bisa memakan waktu 10 jam untuk mengaduknya di atas tungku besar. Mengacau Itak memerlukan pendayung dari besi atau memakai batang pinang yang di belah, atau sekarang menggunakan kayu. Kemudian dikacau di ateh tumang (tungku) dari kayu kondung. Setelah Itak masak, kaum ibu lalu membungkusnya dalam wadah bernama daun upieh dari pelepah daun pinang. Sebagian juga dimasukkan ke dalam tempurung kelapa yang sudah dibersihkan untuk disimpan, atau wadah yang terbuat dari daun pandan. Itak yang disimpan dalam daun upieh atau dalam batok kelapa dan diproses dengan baik dan benar biasa disebut dengan guloman itu, akan awet dan tahan berbulan-bulan, bahkan sampai Idul Adha. Sangat disayangkan, saat ini tradisi membuat Itak tidak lagi seperti puluhan tahun lalu. Sekarang makanan itu hanya dibuat oleh segelintir penduduk saja.

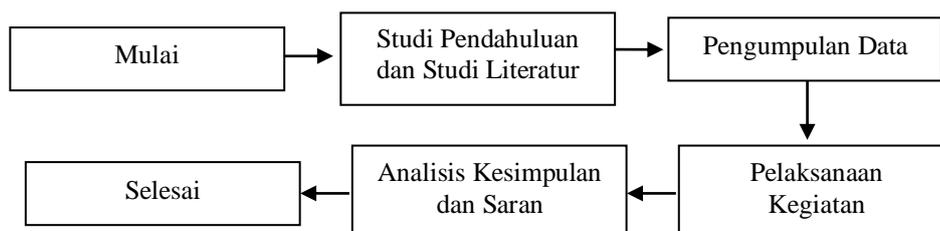
Terdapat beberapa permasalahan yang saat ini dihadapi oleh kelompok usaha itak baik dari aspek teknologi maupun non-teknologi, maka perlu melakukan inovasi dalam pengembangan alat yang digunakan (Zainuddin et al., 2021; Syinnaqof, 2017). Sesuai perkembangan zaman, warga lebih memilih membuat makanan yang praktis atau dibeli di toko. Adapun demikian, nilai-nilai kearifan lokal yang diwariskan para leluhur yang hingga waktu ini sebetulnya masih ada dan terjaga, dimana nilai-nilai kearifan lokal tadi dapat dijumpai di rakyat tata cara (Sukmayadi, 2018). Tradisi atau kebiasaan adalah suatu gambaran perilaku dan perilaku manusia yg sudah berproses pada waktu lama dan dilakukan secara turun temurun dimulai berasal nenek moyang (Riswan, 2014). Pembuatan itak di Desa Teluk Nayang masih menunjukkan kearifan loka yaitu bekerjasama selama proses memasak itak.

2. METODE

Pada penelitian ini kami memakai metode Participatory Action Research (PAR) karena metode riset yang kami laksanakan dilakukan secara partisipatif di antara

warga masyarakat dalam suatu komunitas, dan pembuatan itak kalamai di desa teluk nayang kecamatan pujud kabupaten rokan hilir hanya dilakukan di acara-acara besar seperti pernikahan, sunatan, syukuran dan lain sebagainya. Pendekatan PKM dengan Participatory Action Research (PAR) merupakan pendekatan yang prosesnya bertujuan untuk pembelajaran dalam mengatasi masalah dan pemenuhan kebutuhan praktis masyarakat, serta produksi ilmu pengetahuan (Afandi, 2020; Muhtarom, 2019; Rahman et al., 2021).

Tahapan kegiatan dapat dilihat pada gambar 1 sebagai berikut:



Gambar 1. Tahapan Peningkatan Potensi Ekonomi Itak Kalamai Produk Khas Masyarakat Pujud

Pengabdian ini dilaksanakan di Desa Teluk Nayang Kecamatan Pujud Kabupaten Rokan Hilir, namun Itak Kalamai di Desa Teluk Nayang kecamatan pujud kabupaten rokan hilir ini sudah berkurang dikarenakan keseluruhan suku masyarakat desa teluk nayang kecamatan pujud kabupaten rokan hilir ini adalah suku Jawa, dan Itak Kalamai ini lebih identik dengan suku Melayu yang di desa pujud, pujud selatan, sungai pinang, dan kasang bangsawan, akan tetapi hal ini tidak membuat masyarakat desa teluk nayang kecamatan pujud kehilangan budaya melayu, karena walaupun mayoritas di desa ini adalah suku jawa, masyarakat desa teluk nayang kecamatan pujud masih ada beberapa warga yang masih melestarikan pembuatan Itak Kalamai untuk digunakan di acara pernikahan, acara sunatan dan acara-acara besar lainnya.

Adapun pembuatan Itak Kalamai dalam penelitian ini bertempat di rumah salah satu warga Desa Teluk Nayang kecamatan pujud kabupaten rokan hilir yang bernama Ibu Saprida, dan waktu pembuatan Itak Kalamai ini dilakukan pada tanggal 7 agustus 2022.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Itak kalamai adalah salah satu makanan dengan bahan dasar tepung beras ketan, gula pasir dan santan yang merupakan makanan khas dari orang melayu di Kecamatan Pujud, Kabupaten Rokan Hilir, dan makanan ini juga merupakan makanan khas melayu dan minang yang berasal dari daerah Sumatera Barat. Di Pujud makanan ini biasanya dibuat untuk keperluan pesta pernikahan, turun mandi, batagak gala dan pesta adat lainnya serta juga dibuat untuk hari raya idul fitri dan idul adha. Pujud memiliki adat melayu yang sangat kental baik itu adat istiadat maupun makanan khasnya, tetapi ada beberapa desa yang tidak lagi kental dengan adat melayunya dikarenakan adanya pendatang (suku Jawa), dan salah satunya adalah di Kepenghuluan Teluk Nayang Kecamatan Pujud Kabupaten Rokan Hilir. Walaupun desa ini sudah tidak kental lagi dengan melayu tetapi ada beberapa orang yang masih mengikuti adat melayu untuk acara-acara adat seperti pernikahan, sunatan, syukuran dan acara besar lainnya.

Untuk itu, kami berinisiatif mengajak salah seorang warga Desa Teluk Nayang Kecamatan Pujud Kabupten Rokan Hilir yang bernama ibu Saprida untuk membuat

itak kalamai bersama kami. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat itak dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Bahan Membuat Itak Kalamai

Bahan	Jumlah
Gula merah	1 kg
Gula pasir	$\frac{1}{4}$ kg
Tepung ketan	1 kg
Santan	1 buah kelapa
Garam	secukupnya
Vanile	2 bungkus

Sumber: Masyarakat

Tahapan dalam pembuatan itak kalamai adalah sebagai berikut:

1. Panaskan kuali, kemudian masukkan gula merah dan gula pasir aduk sampai mencair.
2. Larutkan tepung ketan dan santan di dalam mangkok, kemudian tambahkan garam dan vanile.



Gambar 2. Persiapan bahan itak kelamai (Sumber: dokumentasi pribadi)

3. Kemudian masukkan santan ke kuali aduk sampai rata dengan air gula.
4. Selanjutnya masukkan tepung ketan yang sudah dilarutkan ke dalam kuali dan aduk secara terus menerus untuk mendapatkan hasil yang baik. Setelah \pm 3 jam, pada umumnya campuran itak akan berubah warna menjadi cokelat pekat. Pada saat itu juga campuran itak akan mendidih dan mengeluarkan gelembung-gelembung udara. Aduk terus sampai gelembung-gelembung tidak keluar dari kuali dan itak sudah masak.



(a)



(b)

Gambar 3. (a) Itak belum masak dan (b) itak sudah masak

5. Jika sudah matang (berwarna kecoklatan) lalu dimasukkan kedalam mangkok dan tunggu sampai agak dingin dan masukkan kedalam tempat yang terbuat dari anyaman daun pandan (sumpik).



(b)



(b)

Gambar 4. (a) Proses Pengisian itak dan (b) Kemasan Itak Kelamai

6. Itak bisa langsung dinikmati atau menunggu agak mengeras didalam anyaman pandan (sumpik).

Tahap Pemasaran

Untuk memasarkan produk didalam sebuah marketplace, setidaknya pelaku usaha mikro kecil dan menengah harus melalui tiga tahap hingga siap menjual produknya ke konsumen. Tiga tahap tersebut adalah pendaftaran dan membuka toko, menambahkan katalog produk, dan menerima pesanan dari konsumen.

1. Pendaftaran. Pelaku usaha yang ingin menjual produknya di marketplace harus mendaftarkan dirinya terlebih dulu sebagai penjual. Caranya, memilih opsi pendaftaran yang telah disediakan oleh masing-masing marketplace. Untuk mendaftar, kepemilikan e-mail diwajibkan sebab semua proses konfirmasi dan verifikasi dikirimkan melalui e-mail. Pada formulir tersebut, penjual harus melengkapi informasi berkaitan dengan jenis usaha dan produk yang dijual. Calon penjual juga harus menyiapkan data pribadi seperti KTP, NPWP, dan halaman depan buku rekening untuk melengkapi persyaratan pendaftaran.
2. Katalog Produk. Setelah proses pendaftaran selesai, dan kepemilikan akun penjual di marketplace telah diverifikasi, selanjutnya penjual mulai menambahkan katalog produk apa saja yang akan dijual. Proses pembuatan katalog produk ini harus dilengkapi dengan foto produk dan informasi lengkap mengenai produk.
3. Menerima Pesanan Setelah katalog produk dipublikasikan, penjual tinggal menunggu datangnya pesanan dari konsumen. Selain itu, penjual juga bisa mempromosikan lapak jualannya dengan membagikan tautan ke toko online mereka. Biasanya, sistem di marketplace akan memberikan notifikasi jika ada konsumen yang memesan produk, sehingga penjual bisa langsung merespons pesanan tersebut dan mulai mempersiapkan barang yang akan dibeli. Untuk proses pembayaran, biasanya konsumen akan mentransfer sejumlah uang sesuai dengan jumlah yang harus dibayarkan melalui rekening perusahaan marketplace. Fungsinya agar transaksi lebih aman dan tidak akan disalahgunakan oleh penjual yang nakal. Jika penjual telah mendapatkan keterangan

produk sudah dibayar oleh konsumen, barang yang dipesan bisa dikemas dengan rapi dan segera dikirim ke alamat pemesan.

Pengabdian dan pelaku usaha terhambat dalam proses pendaftaran karena belum memiliki NPWP. Untuk menyikapi ini, pengabdian memabtu pelaku usaha untuk membuat NPWP dan masih berproses hingga sekarang atau artikel ini dipersiapkan. Selain itu, pengabdian juga mengusulkan kepada pelaku usaha untuk mendaftarkan produknya sebagai produk halal melalui skema *self declare* dimana pengabdian juga sebagai pendamping produk halal. Untuk menyikapinya, pengabdian mengenakan promosi melalui media sosial terdiri: instagram, facebook dan whatsapp.



Gambar 5. (a) Whatsapp, (b) Facebook, dan (c) Histogram

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian pada itak kalamai, maka itak kalamai ini menjadi makanan khas melayu pujud dan masih dilestarikan di desa teluk nayang walaupun mayoritas pada desa teluk nayang ini bersuku Jawa. Proses pembuatan itak kalamai menggunakan bahan yang sangat sederhana namun membutuhkan waktu yang sangat lama sekitar 3 sampai 5 jam untuk 1kg tepung beras, dan proses pematangannya lama agar itak kalamai matang secara sempurna dan legit. Itak kalamai ini biasanya dibuat untuk adanya acara pernikahan maupun syukuran, dan bisa juga di buat pada saat menjelang hari raya Idul Fitri. Itak kalamai juga di gemari oleh semua masyarakat desa teluk nayang karena rasanya yang sangat manis (legit). Untuk pemasaran masih terhambat pada pembuatan akun *marketplace*. Produk ini juga membutuhkan sertifikat halal melalui *self declare* yang insyaAllah akan dilakukan oleh pengabdian beberapa waktu yang akan datang.

Daftar Pustaka

Afandi, A. (2020). Participatory Action Research (PAR) Metodologi Alternatif Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat Transformatif. *Workshop Pengabdian Berbasis Riset Di LP2M UIN Maulana Malik Ibrahim Malang*.

- Bodendorf, F., & Lang, F. (2009). Automated Services for Market-Based E-Commerce Transactions. *Proceedings of the International MultiConference of Engineers and Computer Scientists, 1*, 18–20.
- Masda, P. G. (2013). Pengaruh inovasi produk dan harga terhadap keputusan pembelian Galamai di Kota Payakumbuh. *Jurnal Manajemen, 2*(01).
- Muhtarom, A. (2019). Participation Action Research dalam Membangun Kesadaran Pendidikan Anak di Lingkungan Perkampungan Transisi Kota. *Dimas: Jurnal Pemikiran Agama Untuk Pemberdayaan, 18*(2), 259–278.
- Mulyati, Y., Yulianti, P., & Yentisna, A. A. (2019). Meningkatkan peluang Pasar Dan Daya Saing Produk Usaha Galamai Di Nagari Persiapan Pemekaran Sungai Cubadak Kecamatan Baso Kabupaten Agam. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR), 2*, 1539–1546.
- Purwana, D., Rahmi, R., & Aditya, S. (2017). Pemanfaatan digital marketing bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Kelurahan Malaka Sari, Duren Sawit. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani (JPMM), 1*(1), 1–17.
- Rahman, A. S., Sembodo, C., Kurnianingsih, R., Razak, F., & Al Amin, M. N. K. (2021). Participatory Action Research Dalam Pengembangan Kewirausahaan Digital Di Pesantren Perkotaan. *Ulumuddin: Jurnal Ilmu-Ilmu Keislaman, 11*(1), 85–98.
- Riswan, M. (2014). *Urgensi Budaya Sipakatau Masyarakat Desa Pa'rasangang Beru Kec. Galesong Kab. Takalar (Perspektif Filsafat)* [PhD Thesis]. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Satria, D., Arif, M., & Hafrida, E. (2021). Pelatihan Kewirausahaan Bina Bisnis Online Pemasaran Produk Makanan Dan Reseller Untuk Kelompok Perwiridan Al Mubarak. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1*(1), 20–25.
- Sukmayadi, T. (2018). Nilai-nilai kearifan Lokal dalam pandangan hidup masyarakat adat Kampung Kuta. *JPK (Jurnal Pancasila Dan Kewarganegaraan), 3*(1), 19–29.
- Syinnaqof, I. (2017). Rancang Bangun Mesin Pengaduk Dodol Dan Jenang. *Jurnal Rekayasa Mesin, 4*(02).
- Thaha, S., Hatidja, S., & Hasniati, H. (2021). Pelatihan Digital Marketing untuk meningkatkan Penjualan UMKM di Masa Pandemi Covid-19 Di Kecamatan Turikale Kabupaten Maros. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1*(2), 133–139.
- Zainuddin, M., Ibrahim, M., Haisah, S., & Hiola, R. (2021). The Use of a Dodol Mixer Machine in the Typical Gorontalo Dodol Production House in Reksonegoro Village, Gorontalo, Indonesia. *Indonesian Journal of Cultural and Community Development, 8*, 10–21070.