

VISI GENDER PRODUK MAKANAN OLAHAN SUBSTITUSI-DERIVATIF DAN MODA HEALING MASYARAKAT AQUATIK

[Makanan Olahan Berbasis Ekosistem dan Moda Healing Aquatik, Kampung
Dayun, Kecamatan Dayun, Kabupaten Siak]

Yusmar Yusuf^{1)*}, Teguh Widodo¹⁾, Risdayati¹⁾, Resdati¹⁾, Robi Armilus¹⁾, Syamsul Bahri¹⁾

¹ Universitas Riau, Indonesia

*Corresponding Author: yusmar.yusuf@lecturer.unri.ac.id

Article Info

Article History:

Received June 3, 2025

Revised June 10, 2025

Accepted June 14, 2025

Keywords:

Processed Food;

Substitute-derivatives;

Healing Aquatic

ABSTRAK

Ketahanan pangan, isu stunting, busung lapar, kekurangan gizi tersambung dengan tema kemiskinan ekstrem. Fenomena ini menjadi wacana terdepan di negara-negara berkembang. Di satu sisi, kebijaksanaan negara yang dengan sadar merancang ekosistem pertanian dan ketahanan pangan adalah syarat mutlak yang harus dihadirkan. Lingkungan masyarakat aquatika, tentu akan tersambung dengan segala perkakas yang tersedia dan terhidang di dalam ekosistem lingkungan yang membesar dan menghidupinya selama bertahun-tahun. Kemampuan adaptasi dan malah bisa melampaui “keadaan natural-normal” dalam hal pengolahan bahan baku yang ada di sekitar mereka sebagai upaya “bertahan hidup” [survival] dalam kerangka makanan olahan yang berpembawaan derivatif. Pengabdian pada Masyarakat ini dilakukan di wilayah administratif Kampung Dayun. Kabupaten Siak. Tujuan dan fungsi tentang pemanfaatan sumber daya alam sekitar sebagai bahan makanan olahan pengganti, ketersediaan bahan pangan yang ada di sekitar yang melimpah serta menjadi bahan pangan cadangan. Adapun prosedur kegiatan dilakukan adalah yang dilaksanakan untuk melaksanakan kegiatan yang akan di sampaikan kepada masyarakat dan inovator produk makanan, maka kegiatannya antara lain memberikan ceramah, tanya jawab, dan pelatihan. Dalam pengolahan sumber pangan non-beras yang bisa di jadikan sebagai sumber pangan seperti Ubi kayu (singkong), Jagung, Ubi jalar, Sagu, Talas, Sukun, dan jenis lainnya. Semua sumber pangan tersebut membutuhkan pengetahuan dan kreativitas yang tak terhingga sehingga menghasilkan sebuah produk makanan yang beragam.

ABSTRACT

Food security, stunting issues, hunger, and malnutrition are all interconnected with the theme of extreme poverty. This phenomenon has become a leading discourse in developing countries. On one hand, it is imperative that a country consciously designs agricultural ecosystems and food security frameworks. Communities living in aquatic environments are naturally connected to the tools and resources available within the broader ecosystem that has sustained and supported them for years. Their ability to adapt and even go beyond the “natural-normal” state, in processing raw materials found in their surroundings, reflects their effort to survive through the development of derivative food products. This community service program was conducted in the administrative region of Kampung Dayun, Siak Regency. The main objectives and functions include promoting the use of local natural resources as alternative processed food ingredients, ensuring the availability of abundant local food sources, and preparing food reserves. The activities carried out involved delivering public lectures, question-and-answer sessions, and practical training. These aimed to transfer knowledge and innovation to local communities and food product innovators. The focus was on processing non-rice food sources, such as cassava, corn, sweet potatoes, sago, taro, breadfruit, and other similar types. All of these food sources require extensive knowledge and creativity to be transformed into diverse food products.

Copyright © 2025, The Author(s).
This is an open access article
under the CC-BY-SA license



How to cite: Yusuf, Y., Widodo, T., Risdayati, R., Armilus, R., & Bahri, S. (2025). VISI GENDER PRODUK MAKANAN OLAHAN SUBSTITUSI-DERIVATIF DAN MODA HEALING MASYARAKAT AQUATIK: Makanan Olahan Berbasis Ekosistem dan Moda Healing Aquatik, Kampung Dayun, Kecamatan Dayun, Kabupaten Siak. *Devote : Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 4(2), 137–148. <https://doi.org/10.55681/devote.v4i2.3915>

PENDAHULUAN

Ketahanan pangan, isu *stunting*, busung lapar, kekurangan gizi tersambung dengan tema kemiskinan ekstrem. Fenomena ini menjadi wacana terdepan di negara-negara berkembang. Di satu sisi, kebijaksanaan negara yang dengan sadar merancang ekosistem pertanian dan ketahanan pangan adalah syarat mutlak yang harus dihadirkan. Di satu sisi, kemampuan eksekusi dan tata-laksana [*good governance*] atas kebijakan itu mengalami kendala tersendiri. Kendala itu bisa berkait dengan rentang orbitasi geografis, jarak antar daerah, keterpencilan wilayah, politik, ekonomi, sosial dan budaya.

Pada tataran masyarakat tradisional, kemampuan adaptasi terhadap lingkungan natural, secara inheren merupakan sebuah mekanisme aktif dan adaptif. Suatu bentuk “*chip*” yang berpembawaan “terberikan” [*taken for granted*] dalam kerangka relasi produktif antara manusia dan lingkungannya.

Lingkungan masyarakat aquatika, tentu akan tersambung dengan segala perkakas yang tersedia dan terhidang di dalam ekosistem lingkungan yang membesar dan menghidupinya selama bertahun-tahun. Kemampuan adaptasi dan malah bisa melampaui “keadaan natural-normal” dalam hal pengolahan bahan baku yang ada di sekitar mereka sebagai upaya “bertahan hidup” [*survival*] dalam kerangka makanan olahan yang berpembawaan derivatif [jenis dan ragam turunannya].

Keragaman derivatif ini, tentu perlu diperkuat dengan upaya “keberlanjutan” [*sustainability*] yang disandingkan dengan ketersediaan sumber daya alam kawasan aquatika pula.

Sumber daya aquatika, bisa berasal dari bahan baku alamiah [alias natural], namun bisa pula berasal dari sumber-sumber praktik budidaya aquatika, seperti kolam, keramba, tambak atau malah moda taktis-aquakultur halaman rumah [depan dan belakang/ *front or back yard*]

Tumpuan kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini dilakukan di wilayah administratif Kampung Dayun [Kampung sebagai sebutan resmi di Kabupaten Siak, setara dengan Desa], yang dipimpin oleh seorang Penghulu Kampung. Kampung Dayun memiliki wilayah mencakup kawasan kampung yang padat penduduk yang bermukim di sepanjang jalan lintas utama Siak-Buton, juga bermukim di sekitar Sungai Dayun. Kantor operasi Bumi Siak Pusako terletak di Kampung ini. Kawasan eksplorasi minyak Bumi Siak Pusako [pengganti Caltex Pacific Indonesia/ Chevron/CPI, sebelumnya], mencakup kawasan hutan Zamrud, dengan sejumlah danau perairan umum [*general water*] yang terletak di rawa raksasa antara Lembah Sungai Siak dan Sungai Kampar [*Siak-Kampar Valley*].

Perairan umum ini dikenal sebagai kawasan hutan tropis dan perairan Zamrud. Statusnya saat ini sebagai Taman Nasional dengan luas 31.480 Hektar. Wilayah ini mencakup zona yang kaya dari segi sediaan gambut, perairan gambut, flora gambut, dan jenis hutan tropis dengan tipe khusus. Di dalam kawasan hutan terhimpun dua buah danau [tasik] berbasis rawa gambut; Danau Pulau Besar [2.416 Ha] dan Danau Bawah [360 Ha]. Danau Pulau Besar memiliki 4 [empat] pulau utama, yaitu; pulau Besar, pulau Tengah, pulau Bungsu dan pulau Beruk. Biota khas dan dilindungi di perairan danau ini mencakup *belida* [*Chitala lopis*] dan *arwana* [*Scleropages formosus*]. Kedua danau ini terhubung dengan Sungai Rawa yang bermuara ke Selat Lalang [*Brouwer Straat*, sebutan era Belanda]. Di Kawasan estuaria Sungai Rawa, bermukim pula komunitas Suku Anak Rawa [proto Malay] yang juga menggantungkan hidupnya dari kekayaan biota perairan Sungai ini.

METODE PELAKSANAN

Adapun prosedur kerja yang dilaksanakan untuk melaksanakan kegiatan yang akan di sampaikan kepada masyarakat atau pelaku usaha makanan, maka kegiatannya antara lain memberikan ceramah, tanya jawab, dan pelatihan, yang terinci sebagai berikut :

1. Memberikan informasi, partisipasi masyarakat dan pemangku kepentingan terkait pemanfaatan Sumber daya alam yang berpotensi menjadi makan Substitusi

2. Diskusi dengan masyarakat dan pemangku kepentingan
3. Identifikasi dan pemetaan sumber daya bahan baku

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini di buat beberapa tahap pendekatan :

1. Tahapan Persiapan

Melakukan analisa dan *brainstorming* dengan masyarakat

Analisa dan *brainstorming* dilakukan antara pelaksana dan masyarakat untuk menjelaskan strategi dan inovasi yang akan dilakukan. Sehingga dalam pelaksanaannya terjalin komunikasi dan Kerjasama yang harmonis guna mendongkrak kemajuan pangan yang dihasilkan dari keberagaman hayati pangan alami

2. Tahapan Pelaksanaan

- Meningkatkan *skill* pada masyarakat aquatik dalam memanfaatkan olahan yang berasal dari sumber daya alam hayati.

Tujuan utama dari meningkatkan keterampilan dalam memanfaatkan olahan yang berasal dari sumber daya alam hayati adalah untuk mencapai keberlanjutan ekonomi dan lingkungan. Cagar Alam Zamrut adalah ekosistem yang kaya akan sumber daya alam seperti biota air, kayu, tanaman obat, ikan, dan bahan organik lainnya. Dengan mengembangkan keterampilan dalam memproses dan memanfaatkan olahan dari suberdaya alam hayati, kita dapat menciptakan sumber pangan baru bagi masyarakat setempat, seperti produksi pangan berbahan dasar ikan dan hasil hutan. Selain itu, dengan memanfaatkan olahan dari sumber daya alam hayati secara berkelanjutan, kita dapat menjaga keberlanjutan ekosistem cagar alam zamrut itu sendiri, yang memiliki peran penting dalam melindungi cadangan pangan alami, menyediakan tempat berlindung bagi berbagai spesies, serta menyerap karbon dioksida dari atmosfer.

- Meningkatkan pendidikan dan pengetahuan terhadap jenis-jenis sumber pangan alami dan memberikan dorongan produktivitas kepada masyarakat aquatik.

Tujuan dari meningkatkan pendidikan dan pengetahuan tentang jenis-jenis sumber pangan alami yang dapat menghasilkan peluang ekonomi adalah untuk memberdayakan masyarakat dan menciptakan kesadaran akan nilai ekonomi yang terkait dengan sumber pangan alami Dengan pemahaman yang lebih baik tentang sumber pangan alami dan potensi sumber daya alam yang dimilikinya, masyarakat dapat mengembangkan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memanfaatkan secara berkelanjutan sumber daya tersebut. Mereka dapat belajar mengenai teknik penanaman dan pengelolaan bahan pangan alami, mengenali jenis-jenis sumber pangan alami yang bernilai ekonomi tinggi. Tujuan memberikan dorongan produktivitas terhadap masyarakat sekitar sumber pangan alami adalah untuk meningkatkan kesejahteraan mereka dan memperkuat keberlanjutan ekonomi lokal. Dengan memberikan dukungan dan pelatihan dalam pengembangan keterampilan dan pengetahuan yang terkait dengan ekosistem sumber daya alam, masyarakat dapat mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya yang ada. Selain itu, dorongan produktivitas juga dapat meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya menjaga kelestarian ekosistem mangrove dan melibatkan mereka secara aktif dalam upaya konservasi dan pengelolaan yang berkelanjutan. Dengan demikian, tujuan ini bertujuan untuk mencapai keseimbangan antara pemberdayaan masyarakat dan perlindungan ekosistem cagar alam zamrut yang penting bagi keberlanjutan jangka panjang.

3. Tahapan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan secara intensif oleh pelaksana dan Masyarakat untuk melihat seberapa efektif serta melakukan evaluasi apabila adanya *trouble* selama proses

jalannya rencana. Pelaksana akan terus membimbing dan melakukan evaluasi selama rencana strategi berjalan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sumber Daya Bahan Baku

Tim KJFD Kebudayaan dan masyarakat Aquatik telah melakukan identifikasi sumber daya pangan yang terdapat di wilayah Kampung Dayun. berdasarkan identifikasi ditemukan bahwa di Kampung Dayun Sumber daya pangan non beras dapat di kelompok menjadi tiga antara lain sumber pangan dari alam , sumber pangan budidaya masyarakat, dan sumber pangan budidaya dari masyarakat.

a. Sumber pangan bersumber dari alam (Ekologi Zamrud)

Kampung Dayun memiliki aneka tanaman hayati yang bisa di dimanfaatkan sebagai bahan pangan non beras. Tanaman hayati khas kampung yang banyak di dimanfaatkan oleh masyarakat kampung Dayun, jenis tanaman dan biota yang ada di Kampung Dayun sangat bermanfaat bagi kesejahteraan masyarakat yang bisa di olah dan menjadi makanan khas masyarakat Kampung Dayun. Tanaman hayati khas Kampung Dayun antara lain adalah :

1. Sukun,
2. Keladi Serawak,
3. Keladi Seropong,
4. umbi-umbian lainnya

Spesies tanaman tersebut bisa di kembangkan menjadi sumber pangan alami. tanaman ini di buat varian makanan khas daerah dengan berbagai rasa. tentu cara mengolah bahan ini di perlukan pengetahuan khusus agar bahan baku tersebut memiliki nilai ekonomi yang tinggi sehingga bisa di pasarkan ke masyarakat yang lebih luas.

Selain tanaman hayati asli Kampung Dayu, terdapat biota yang berasal dari perairan yang ada di kampung Dayun seperti biota yang terdapat di Danau Zamrud dan sungai-sungai yang mengalir di kawasan Kampung Dayun.

Biota air tawar, khusus danau zamrud dan anakan badan air seperti sungai-sungai; Dayun, busuk dan lain-lain sebagai makanan olahan substitusi. Danau Zamrid menyimpan banyak biota air tawar, biota air tawar ini banyak di dimanfaatkan oleh para nelayan tangkap air tawar yang berasal dari Kampung Dayun. Para nelayan kampung Dayun bisa diperoleh melalui memancing atau menjala adalah jenis ikan seperti lele, toman, tapah, balido, lompung.

Jenis-jenis ikan tersebut bisa menjadi sumber pangan protein hewani dari alam sekitar. tentu dengan mengolah ikan-ikan dengan kearifan lokal yang ada di Kampung Dayun. Selain itu juga bisa di olah menjadi makan khas Kampung dayun yang bisa di kembangkan dan dipasarkan luas. makanan olahan dari bahan ikan seperti Bakso Ikan, kerupuk ikan, kamplah, dan lain sebagainya

Semua jenis makanan ini masuk dalam kategori *inward looking foods* [utk kepentingan tumbuh kembang anak dan makan pokok pengganti bagi anggota keluarga], *outward looking foods* [untuk kepentingan konsumen publik/ termasuk sebagai buah tangan bagi wisatawan]

Tanaman aquatik yang boleh diolah jadi seduhan sejenis teh untuk kesehatan; teh daun rasau dan dedaunan lain yang diekstrak menjadi jenis makanan dan minuman olahan kesehatan dan *healing* pedesaan.

b. Sumber Pangan bersumber dari Budi Masyarakat

Masyarakat kampung Dayun selain memanfaatkan sumber pangan yang berasal dari alam (Ekologi Hutan Taman Nasional Zamrud) juga membudidayakan tanaman pangan dalam skala kecil, Tanaman pangan ini biasanya bukan tanaman asli dari kawasan Kampung Dayun melainkan di datangkan dari luar kampung. Masyarakat kampung Dayun menanam hanya untuk kepentingan konsumsi dalam skala kecil saja. Tanaman yang biasa di tanam adalah seperti Singkong, Ubi

Jalar dan jagung. Tanaman pangan ini bukan merupakan tanaman utama masyarakat Kampung Dayun tapi hanya tanaman tumpang sari dari tanaman utama. Tanaman ini hanya di tanam di sela-sela tanaman utama atau hanya memanfaatkan tanah yang tidak terlalu luas, seperti pekarangan rumah.

c. Sumber Pangan bersumber dari Luar kampung

Kampung Dayun memiliki akses untuk mendapatkan sumber pangan yang berasal dari daerah luar Kampung Dayun. Akses untuk mendapatkan sumber pangan yang berasal dari luar kampung dimana di Kampung Dayun memiliki 1 Lokasi pasar permanen dan 1 pasar non permanen. Dari dua pasar bisa di dapat kan sumber pangan non beras yang di bawa dan di pasarkan oleh para pedagang. Sumber pangan yang di bawa dan di pasarkan oleh para pedagang yang bisa di manfaatkan oleh masyarakat kampung adalah seperti kentang yang berasal dari Sumatera Barat dan tepung Sagu dari wilayah pesisir Riau seperti dari Selat panjang.

Kedua sumber pangan ini bisa di jadikan bahan pangan non beras, Bisa di buat berbagai pangan yang bisa di jadikan oleh-oleh khas Kampung Dayun bila para wisatawan datang ke Kampung Dayun.

2. Sumber Daya Manusia: Kelompok UMKM

Kampung Dayun memiliki sumber daya manusia yang handal, ini terlihat di mana berdasarkan hasil sensus penduduk tahun 2020 kampung Dayun memiliki Jumlah penduduk sebanyak 83498 Jiwa (BPS Kec. Dayun)..selain jumlah penduduk tersebut ada beberapa jenis usaha yang di kembangkan di kampung Dayun, salah satu kelompok usaha pengebangan usaha makan berbahan baku Semangka, di Kecamatan Dayun terdapat 17 kelompok usaha mikro dengan beraneka jenis usaha.

Untuk kampung Dayu Sendiri terdapat jenis usaha yang bersumber dari semangka. Perempuan hebat kampung Dayun telah berupaya berekreasi dari sumber pangan yang ada di masyarakat. salah satu sumber pangan yang melimpah antara buah semangka. dengan melimpahnya buah semangka ini para kaum perempuan di kampung Dayun telah menghasilkan bahan atau sumber makanan selain nasi. Berikut jenis produk yang di hasilkan dari buah semangka:

- a. Jus semangka
- b. Semangka goeng
- c. Puding semangka
- d. Puding semangka kuning
- e. ice cream semangka
- f. salad buah segar
- g. kue talam ketan semangka
- h. Manisan kulit semangka
- i. bolu semangka
- j. sirup semangka

Tim KJFD Kebudayaan dan Masyarakat aquatik telah melakukan sosialisasi kepada masyarakat Kampung Dayun, dalam sosialisasi ini melibatkan banyak kalangan dari masyarakat kampung, seperti tokoh adat- tokoh masyarakat, pelaku UMKM, tokoh pemuda. Dalam kegiatan ini di sampaikan berbagai jenis sumber pangan non beras yang bisa di manfaatkan mulai yang berasal dari alam (Ekologi Hutan Tanaman Nasional Zamrud) sampai dengan sumber pangan yang berasal dari luar daerah kampung. Dalam sosialisasi tersebut juga di sampaikan manfaat dan kandungan gizi yang terkandung dalam sumber pangan tersebut. berikut sumber – sumber pangan yang di maksud.

a. Makanan Pengganti Beras dan Kandungan Gizi

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber daya alam, termasuk dalam ketersediaannya pada berbagai bahan makanan. Pengetahuan akan jenis-jenis bahan makan pokok selain nasi ini tentu saja berguna bagi kita selaku generasi penerus bangsa

Dalam semangkuk nasi putih atau setara dengan 100 gram, terkandung karbohidrat sebanyak sekitar 28,5 gram. Kalau kamu bosan dengan nasi putih, kamu bisa kok mendapatkan karbohidrat yang setara dengan mengonsumsi karbohidrat pengganti nasi berikut ini:

1. Singkong

Dalam porsi yang sama, singkong mengandung karbohidrat lebih banyak dari nasi, yakni hampir 40 gram. Selain karbohidrat, ketela pohon ini juga tinggi akan nutrisi lain yang baik untuk menjaga kesehatan tubuh, mulai dari protein, serat, folat, vitamin B, vitamin C, dan kalium.

2. Ubi jalar

Jika dibandingkan dengan nasi putih, ubi jalar mengandung karbohidrat yang lebih sedikit, yakni sekitar 20 gram. Namun, umbi ini tinggi serat yang baik untuk menjaga kesehatan usus dan mencegah sembelit. Tak hanya itu, ubi jalar juga termasuk sumber karbohidrat pengganti nasi yang lebih sehat karena kaya akan vitamin A, vitamin B, kalium, protein, fosfor, dan kalsium.

3. Kentang

Kentang digadang-gadang sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi yang baik untuk orang yang sedang diet. Soalnya, kentang relatif rendah kalori dan minim karbohidrat, yakni hanya 20 gram dalam tiap 100 gramnya. Oleh karena itu, kentang baik dikonsumsi sebagai karbohidrat pengganti nasi bagi yang ingin mengontrol berat badan. Selain itu, kandungan serat yang terkandung di dalam kentang tidak hanya memberikan rasa kenyang, tetapi juga bisa menekan nafsu makan agar kamu tidak tergoda ngemil berlebihan. Agar lebih sehat, sebaiknya olah kentang dengan cara direbus, dikukus, atau dipanggang dan jangan dikupas kulitnya, ya.

4. Jagung

Karbohidrat pengganti nasi selanjutnya adalah jagung. Dalam 100 gram, jagung mengandung karbohidrat sekitar 21 gram dan 3,4 gram protein. Kedua nutrisi ini bisa memberikan rasa kenyang lebih lama sehingga kamu tidak mudah lapar. Jagung juga mengandung vitamin A, vitamin B9 (folat), dan vitamin C yang baik untuk kesehatan. Agar lebih sehat, jagung bisa diolah menjadi jagung rebus, sup jagung, hingga jagung kukus.

5. Sagu

Ini juga termasuk salah satu makanan tinggi karbohidrat yang bisa dijadikan pengganti nasi. Sagu cukup umum dikonsumsi di daerah Indonesia timur dan diolah menjadi hidangan nikmat, misalnya papeda. Adapun di samping karbohidrat, sagu kaya akan nutrisi lain, seperti protein, vitamin, mineral, dan serat.

6. Talas

Tidak banyak orang yang mengonsumsi talas sehari-hari. Padahal, kandungan karbohidrat di dalam umbi ini lebih banyak dari nasi putih, yakni sekitar 35 gram. Kandungan serat di dalam talas pun lebih besar dibandingkan beragam karbohidrat pengganti nasi yang telah dipaparkan di atas. Mengonsumsi talas tidak hanya membuat perut kenyang, tetapi juga baik untuk daya tahan tubuh. Soalnya, talas mengandung antioksidan quercetin dan vitamin E yang melimpah. Nutrisi tersebut bisa melindungi tubuh dari radikal bebas penyebab penyakit.

7. Sukun

Sukun memiliki kandungan nutrisi yang cukup lengkap, baik vitamin maupun mineral. Di samping itu, buah sukun juga mengandung beberapa zat fitokimia penting yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, terutama kandungan asam amino esensial, seperti methionin, isoleusin, lysine, valin, histidine, serta tryptopan.

3. Ragam Pengolahan Makanan

• Singkong

Tidak hanya menjadi camilan tradisional, singkong memiliki potensi untuk diolah menjadi sajian yang lebih modern dan bervariasi. Harganya yang terjangkau dan cenderung mudah

didapat menjadikan singkong idola baru untuk olahan beragam masakan. Berikut adalah beberapa inspirasi menu olahan singkong yang diolah dengan bahan-bahan modern yang menjadikannya sekelas internasional.

1. Singkong Goreng Madu, Lembutnya potongan singkong goreng yang dibungkus lapisan madu akan menghadirkan rasa manis dan gurih yang sempurna sebagai camilan atau penutup.
2. Singkong Sambal Roa, Potongan singkong yang digoreng renyah kemudian dicampur dengan sambal roa yang pedas dan sedikit asin. Kombinasi yang menggugah selera!
3. Perkedel Singkong, Campurkan singkong yang sudah dihaluskan dengan bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, daun bawang, dan merica. Bentuk menjadi bulatan dan goreng hingga kecokelatan. Perkedel singkong ini bisa menjadi camilan atau lauk yang lezat.
4. Combro Singkong, Buat adonan dari singkong yang sudah dihaluskan, lalu isi dengan campuran kelapa parut dan potongan oncom. Bentuk menjadi bulat dan goreng hingga renyah. Camilan tradisional ini memberikan perpaduan rasa gurih dan legit.
5. Singkong Keju, Potongan singkong yang direbus kemudian digoreng dengan taburan keju parut di atasnya. Hidangan ini cukup terkenal di kalangan masyarakat Indonesia.
6. Bubur Singkong, Bubur hangat dengan singkong yang dihaluskan dan diberi santan, gula, serta taburan kelapa parut. Hidangan tradisional yang cocok sebagai sarapan atau makanan penutup.
7. Singkong Bakar Bumbu Rujak, Terbuat dari singkong yang telah direbus hingga setengah matang, kemudian dibakar hingga beraroma dan berwarna keemasan. Setelah itu, singkong bakar ini dilumuri dengan bumbu rujak campuran gula merah, cabai, garam, dan beberapa bahan lain yang diulek hingga halus yang memberikan rasa manis, pedas, dan gurih
8. Krokot Singkong, Kreasi krokot dengan isian singkong yang lembut dan gurih. Kulitnya digoreng renyah, menciptakan kombinasi tekstur yang sempurna.
9. Keripik Singkong Pedas, Potongan tipis singkong yang digoreng garing dan diberi bumbu pedas yang menggigit. Camilan yang cocok untuk penggemar rasa pedas.
10. Bola bola Singkong, Bola-bola singkong adalah camilan tradisional yang terbuat dari singkong parut yang diberi bumbu, biasanya gula dan garam, serta kadang-kadang bahan lain seperti kelapa parut. Setelah dibumbui, adonan singkong dibentuk menjadi bola-bola kecil dan kemudian digoreng hingga berwarna keemasan dan renyah di luar namun tetap lembut di dalam.
11. Singkong Bumbu Rendang, Rebus potongan singkong hingga empuk, kemudian tumis dengan bumbu rendang yang kaya rempah. Menghasilkan hidangan unik yang memadukan rasa singkong dan bumbu rendang secara bersamaan.
12. Salad Singkong, Potongan singkong rebus yang dicampur dengan sayuran segar, daging ayam atau udang, serta saus salad lezat. Menghasilkan makanan yang seimbang dari segi kandungan protein dan karbohidrat.
13. Brownies Singkong, Ini adalah menu andalan bagi pecinta coklat. Mengolahnya cukup sederhana, yakni dengan menambahkan singkong rebus yang telah dihaluskan ke dalam adonan brownies Anda. Jangan lupa taburi dengan parutan keju atau kacang almond agar lebih nikmat. Rasa singkong yang tidak menonjol akan membuat penikmatnya tak menyadari bahwa brownies ini terbuat dari singkong.
14. Skotel Singkong, Hidangan ala Belanda ini biasanya diolah dengan bahan dasar makaroni atau kentang. Namun kini, skotel bisa dibuat dengan bahan dasar singkong. Cukup dengan menambahkan parutan singkong yang sudah dikupas bersih ke dalam adonan skotel seperti biasa campuran telur, susu cair, saus tomat, sosis, dan bumbu dan tambahkan taburan keju

parut agar lebih gurih. Panggang hingga matang, dan skotel singkong pun akan membuat pelanggan Anda ketagihan.

15. Keripik Singkong Rasa Telur Asin, Rasa telur asin yang kini tengah populer di kalangan pecinta camilan bisa dipadu-padankan dengan keripik singkong khas Nusantara ini. Dengan balutan rasa kuning telur asin yang khas, camilan crunchy dari singkong ini siap menjadi salah satu menu favorit di restoran Anda.
16. Donat Singkong. Donat pada umumnya dibuat dengan bahan dasar tepung terigu dan tak jarang juga menggunakan campuran kentang. Dan kali ini inovasi terbarunya adalah dengan memasukkan singkong rebus yang telah dihaluskan ke dalam adonan. Rasa donat singkong ini tak kalah nikmat dengan donat pada umumnya. Teman yang asyik bagi pelanggan Anda untuk menikmati secangkir teh ataupun kopi.
17. Pizza Singkong, Siapa sangka makanan khas Italia ini bisa dimodifikasi menggunakan singkong. Caranya, kukus parutan kasar singkong, dan gunakan sebagai pengganti roti atau adonan dasar pizza. Tambahkan topping ala pizza seperti daging giling, sosis, paprika, saus tomat.
- Ubi Jalar

Salah satu jenis umbi-umbian yang paling mudah ditemui di Indonesia yaitu ubi jalar. Jenis ubi jalar ini juga beragam, ada ubi jalar cilembu, ungu, orange, putih, hingga merah. Ketika dijadikan camilan, ubi jalar punya rasa dan tekstur empuk yang nikmat, cocok diolah dengan berbagai cara.

- Donat ubi Kuning
- Bola ubi isi pampis pedas
- Roti ubi Kuning kurma
- Ubi sarangkeyo
- Bola ubi kuning
- Roati goreng ubi coklat lumet
- Puding Ubi
- Kering Ubi Jalar
- Ubi Jalar panggang
- Ubi Fantasi
- Talam ubi kuning
- Bolu Kukus Ubi kuning
- Bakpao ubi Kuning
- Ubi madu goreng Wijen
- Kue ubi kuning
- Timus Ubi Kuning
- Kentang

Kentang termasuk salah satu bahan makanan tinggi nutrisi. Dilansir dari webmd.com, kentang merupakan sumber serat yang bisa mengenyangkan, mencegah penyakit jantung, dan mendukung kerja organ tubuh. Mengandung karbohidrat yang bisa mengenyangkan, kentang pun kerap dijadikan makanan utama pengganti nasi putih. Di sisi lain, kentang juga cocok dijadikan kue, camilan, serta olahan sayur. Rasa kentang enak dan teksturnya lembut cocok dijadikan berbagai hidangan.

1. Motato keju
2. Mashed Potato
3. Potato schotel
4. Kue Kentang Mozzarella
5. Bola-bola kentang isi keju
6. Kentang mustofa

7. Pompom potato nuget

8. Stick kentang keju

- Jagung

Jagung manis bisa dibuat apa saja? Sama seperti jagung biasa, sayuran yang satu ini bisa diolah menjadi berbagai masakan dan makanan kecil. Berikut ini beberapa di antaranya :

1. Bakwan Jagung (Bala-bala Jagung)
2. Bakwan Jagung Malang (Dadar Jagung)
3. Salad Jagung
4. Oseng Jagung Manis Sosis
5. Sup Jagung dan Telur
6. Sayur Bening Bayam dan Jagung Manis
7. Sayur Asem Sunda dengan Jagung Manis
8. Jagung Bakar Pedas Manis Keju
9. Jagung Susu Keju (Jasuke)
10. Muffin Jagung Manis
11. Pizza Jagung Keju
12. Sup Jagung Kepiting
13. Puding Jagung Manis
14. Grontol Jagung
15. Bolu Jagung Manis
16. Talam Jagung Manis
17. Sup Krim Jagung
18. Corn Fries
19. Bubur Jagung
20. Asinan Jagung Bakar
- 21.

- Sagu

Sagu dikenal sebagai salah satu makanan pokok masyarakat Indonesia, khususnya yang tinggal di wilayah pesisir. Makanan ini berasal dari batang rumbia atau kerap disebut pohon sagu dan bisa diolah menjadi beragam sajian yang menggugah selera.

1. Papeda
2. martabak sagu
3. Laupek sagu
4. Bagea
5. Bubur sagu
6. Kue rangi
7. ongol-ongol sagu
8. sagu lempeng
9. kue lompong sagu
10. sagon
11. kapurung

- Talas

Talas dikenal sebagai taro, juga menjadi salah satu perasa populer pada es krim, kue hingga puding. Bentuk teksturnya yang lembut serta warna ungu yang dihasilkan talas memang membuat tampilan hidangan makanan semakin menggugah selera. Penting juga dalam memilih talas yang tepat, yaitu pilih talas yang tidak kering dan tidak banyak bintik hitamnya serta tidak lembek bagian bawahnya.

1. Muffin talas
2. Combro talas

3. Donat talas
4. Bolu Talas
5. Puding Talas
6. Geyuk Talas
7. kroket talas
8. Bolu lapis talas
9. Talas goreng
10. kue talas panggang
11. bola-bola talas
12. klepon talas
13. onde-onde talas
14. bajwan talas
15. Bakpao talas
16. perkedel talas
- Sukun

Seperti kita tahu Indonesia memiliki sumber kekayaan alam yang beragam. Selain itu juga memiliki sumber bahan makanan yang melimpah serta bisa dijadikan olahan yang menggugah selera. Salah satunya jenis buah-buahan. Ada banyak buah yang kaya akan manfaat namun mungkin jarang dikonsumsi orang, salah satunya buah sukun. Padahal buah sukun yang umumnya digoreng ini tidak hanya mengenyangkan, tapi juga memiliki manfaat. Adapun manfaat dari buah sukun di antaranya membantu melawan radikal bebas, menurunkan kolesterol, dan melindungi tubuh dari serangan penyakit. Sebagai bahan makanan yang mudah dijumpai, sukun ternyata bisa diolah menjadi beragam olahan yang enak. Sukun bisa diolah dalam kondisi masih mentah maupun matang. Selain digoreng dan direbus, masih ada juga kreasi olahan sukun lainnya, seperti antara lain :

1. Bolu sukun
2. Donat sukun
3. Sukun saus keju
4. kroket sukun
5. getuk sukun
6. Kolak sukun
7. Nugget sukun
8. roti sukun
9. kelpom sukun
10. bola-bola sukun
11. bakso sukun
12. perkedel sukun
13. sari manis sukun
14. Puding sukun
15. kue lumpur sukun

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di Kampung Dayun oleh Tim KJFD Masyarakat dan Kebudayaan Aquatik pada tahap awal ini telah terlaksanakan dengan lancar. Dalam pelaksanaannya di ikuti oleh masyarakat Kampung Dayun dengan antusias, tim pengabdian menyampaikan atau mensosialisasikan berbagai alternatif pangan kepada masyarakat yang bersumber pangan lokal atau pangan yang berasal dari alam yang di miliki oleh kampung Dayun. Tingkat ketercapaian pemberdayaan masyarakat dalam pengabdian kepada masyarakat di Kampung Dayun, dimana masyarakat telah menambah wawasan tentang pengembangan berbagai jenis makanan olahan yang berasal dari alam sekitar tempat tinggalnya/

Di mana makanan yang di olah tidak hanya menjadi makanan pemenuhan selera saja namun harus mampu menjadi sebuah cendera mata bagi masyarakat yang data ke Kapung Dayun. Setelah menjadi cendera mata bagi masyarakat yang datang ke Kampung Dayun namun juga makanan yang di olah harus menjadi cendera hati, makanan yang di olah menjadi oleh-oleh spesial bagi masyarakat, sehingga setiap masyarakat yang datang ke Siak selalu mencari makanan khas Kampung Dayun karena telah jatuh ke hati masyarakat.

Setelah menjadi cendera hari maka harus menjadi cendera kenangan, makanan khas Kampung Dayun menjadi kenangan tersendiri. Sehingga setiap masyarakat yang pernah datang ke Kampung Dayun akan terkenang dengan makanan khas kampung Dayun yang berasal dari alamnya sendiri.

KESIMPULAN

Kampung Dayun memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah yang dapat di manfaatkan untuk berbagai makanan alternatif dan makanan olahan khas daerah. Salah satu tanaman ekologis kampung Dayun yaitu Sukun, Talas Malaysia dan Talas spong, jenis tanaman ini bisa di olah berbagi makanan olahan khas Daerah Kampung Dayun. Bila di manfaatkan dengan benar dan penuh dengan kreativitas maka bisa menjadi cendera mata, cendera hati dan cendera kenangan bagi setiap masyarakat yang data ke Kampung Datun. Pelaksanaan Pengabdian oleh Tim KJFD Masyarakat dan Kebudayaan Aquatik telah memberikan pengetahuan baru tentang pengolahan bahan pangan tersebut. Karena sumber daya manusia yang di miliki Kampung Dayun Sangat memadai untuk mengolah bahan tersebut, ini terbukti di mana masyarakat Kapung Dayun telah mengolah buah semangka menjadi berbagai menu olahan makanan dan minuman, hanya karena melihat potensi semangka yang sangat melimpah di Kampung Dayun.

Tim KJFD Masyarakat dan Kebudayaan Aquatik memberikan saran dan masukan perlu ada pembinaan khusus untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah sumber pangan dari alam ekologis Kampung Dayun. Selain pembinaan, perlu juga bantuan peralatan untuk pengembangan usaha yang di rintis oleh masyarakat Kampung Dayun oleh para pihak pemangku kepentingan. sehingga kesejahteraan masyarakat kampung Dayun meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Duchek, S. 2018. "Entrepreneurial resilience: a biographical analysis of successful entrepreneurs." *International Entrepreneurship and Management Journal*, 14(2), 429–455
- Korber, S., dan McNaughton, R. B. 2018. "Resilience and entrepreneurship: a systematic literature review." *International Journal of Entrepreneurial Behaviour and Research*, 24(7), 1129–1154
- Linnenluecke, M. K., dan Griffiths, A. 2012. "Assessing organizational resilience to climate and weather extremes: Complexities and methodological pathways." *Climatic Change*, 113(3–4), 933–947.
- McCubbin. 2001. "Challenges to the Definition of Resilience." *Annual Meeting of the American Psychological Association*.
- Reivich dan Shatte. (2002). *Psychosocial Resilience*. *American Journal of Orthopsychiatry*, 57, 316
- Schoon, Ingrid. 2006. *Risk and Resilience: Adaptations in Changing Times*. London: City University
- Staw, Sandelands Dutton. 1981. *Threat-Rigidity Effects in Organizational Behavior: A Multilevel Analysis*. 26(4), 501

Vogus, T. J., dan Sutcliffe, K. M. 2007. "*Organizational resilience: Towards a theory and research agenda.*" *Conference Proceedings - IEEE International Conference on Systems, Man and Cybernetics, May*, 3418–3422.