

## REVITALISASI WISATA LAUAK PUKEK KAMPUNG NELAYAN ERA NEW NORMAL

Haryani<sup>1\*</sup>, Mirza Zoni<sup>2</sup>, Ade Fitri Rahmadani<sup>3</sup>

Jurusan Perencanaan Wilayah dan Kota, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan,  
Universitas Bung Hatta, Padang, Indonesia

\* Penulis Korespondensi : [irharyanimtp@yahoo.co.id](mailto:irharyanimtp@yahoo.co.id)

### Abstrak

Revitalisasi wisata lauak pukek kampung nelayan era new normal dilaksanakan kepada dua mitra yaitu Mitra I adalah RM Lauak Pukek Palanta Bundo Pasie Nan Tigo dan Mitra kedua adalah Kelompok Nelayan tradisional “lauak pukek” yang berlokasi di pesisir Kelurahan Pasie Nan Tigo. Permasalahan prioritas Mitra I rumah makan “lauak pukek” Pasie Nan Tigo adalah omset rumah makan “lauak pukek” menurun karena pengunjung berkurang dampak wabah C-19, pengunjung yang datang sangat khawatir rumah makan “lauak pukek” tidak menerapkan protokol C-19 dan tingkat kunjungan wisatawan ke kampung wisata nelayan turun drastis hingga 50 %. Permasalahan Mitra II Nelayan tradisional Pasie Nan Tigo adalah hasil tangkapan nelayan tidak dibeli oleh rumah makan “lauak pukek” sehingga harus diolah secara tradisional menjadi ikan kering. Jika cuaca buruk maka kualitas ikan kering turun drastis yang menyebabkan harga jual ikan kering anjlok. Metode untuk memecahkan masalah mitra adalah setelah alat siap maka dilakukan sosialisasi, diseminasi teknologi, pelatihan dan pendampingan kepada kelompok mitra. Luaran dari program PPTTG ini adalah; a) Sistem go food “lauak pukek” Pasie Nan Tigo, b) 2 Alat pengering ikan ramah lingkungan, c) Web site Kampung wisata nelayan Pasie Nan Tigo, d) RM “lauak pukek” new normal dengan menyediakan tempat cuci tangan dan menerapkan protocol kesehatan, serta publikasi pada jurnal dan koran cetak maupun on line.

**Kata Kunci:** Kampung Wisata Nelayan, TTG, New Normal

### Abstract

The revitalization of the new normal era fishing village lauak pukek tourism was carried out on two partners, namely Partner I is RM Lauak Pukek Palanta Bundo Pasie Nan Tigo and the second partner is the traditional fishermen group “lauak pukek” located on the coast of Pasie Nan Tigo Village. The priority problem of Mitra I restaurant “lauak pukek” Pasie Nan Tigo is that the turnover of the “lauak pukek” restaurant has decreased because visitors have reduced the impact of the C-19 outbreak, visitors who come are very worried that the restaurant “side dish pukek” does not apply the C-19 protocol and levels. tourist visits to fishing tourism villages dropped dramatically by 50%. The problem with Mitra II traditional fisherman Pasie Nan Tigo is that the fishermen's catch is not bought by the “side dish” restaurant so it must be processed traditionally into dried fish. If the weather is bad, the quality of dried fish will drop drastically which causes the selling price of dried fish to drop. The method for solving partner problems is that after the tools are ready, socialization, technology dissemination, training and assistance are carried out to partner groups. The output of this PPTTG program is; a) Pasie Nan Tigo's “lauak pukek” go food system, b) 2 environmentally friendly fish drying equipment, c) Pasie Nan Tigo fishing tourism village web site, d) new normal “lauak pukek” RM by providing a place to wash hands and apply a protocol health, as well as publications in print and online journals and newspapers.

**Keywords:** Fisherman Tourism Village, TTG, New Normal

### 1. Pendahuluan

Perekonomian dunia hancur selama wabah virus Corona/ Covid-19 melanda dunia, telah memporakporandakan perekonomian Negara kita tak terkecuali Provinsi Sumatera Barat. Sebagai daerah kunjungan wisata karena alamnya yang penuh pesona dan memiliki

aneka ragam budaya yang mengundang selera wisatawan untuk berkunjung ke Ranah Minang Provinsi Sumatera Barat.

Demi mencegah penularan lebih luas virus covid-19, Sumatera Barat sempat menerapkan PSBB namun para wisatawan tetap takut berkunjung ke Sumatera Barat. Kondisi ini

mematikan bidang pariwisata di Sumatera Barat dan sangat berdampak pada perekonomian daerah serta banyak tempat-tempat destinasi wisata yang ditutup bahkan gulung tikar. Sangat memprihatinkan dan menyedihkan kondisi ini.

Propinsi Sumatera Barat juga mulai memasuki dan menerapkan kehidupan New Normal seiring dicabutnya status PSBB, yaitu adaptasi dengan kebiasaan baru. Langkah gerak cepat untuk kembali menata kehidupan perekonomian masyarakat, dilakukan oleh Pemerintah Propinsi Sumatera Barat. Berbagai macam kegiatan wisata dengan maksud menarik kembali minat para wisatawan untuk berkunjung ke Ranah Minang dengan menjamin kunjungan yang aman dengan menerapkan protokol kesehatan covid 19, Dinas Pariwisata Sumatera Barat mulai melaksanakan promosi kembali.

Kampung Wisata Nelayan Pasié Nan Tigo yang merupakan salah satu destinasi wisata juga mengalami keterpurukan imbas dari wabah C-19. Kelurahan Pasié Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang memiliki Kampung nelayan Pasié Nan Tigo (PNT) yang terdiri dari 14 RW dimana 9 diantaranya merupakan RW pesisir berbatasan langsung dengan Samudera Hindia dan banyak penduduk yang bekerja sebagai nelayan. Posisinya sangat strategis karena dekat dengan pusat Kota Padang dan Bandara Internasional Minangkabau merupakan keunggulan secara geografis kampung nelayan Pasié Nan Tigo ini. Ditengah hiruk pikuk pembangunan Kota Padang, kampung nelayan PNT masih terjaga keasliannya. Kampung nelayan PNT dapat dikembangkan sebagai kampung wisata nelayan berbasis "Anak Nagari" sebagai destinasi wisata baru di Kota Padang dengan pemberdayaan masyarakat (Haryani, 2018).

Pengembangan atraksi wisata di Pasié Nan Tigo adalah sebagai berikut. a) Wisata alam; berkemah, berenang, berkuda, jetski, berperahu, olah raga pantai, berjemur, telusur pantai dan bermain layang-layang, b) Wisata non alam: outbond, wisata taman/berkebun, wisata pendidikan, kuliner, jogging track dan panggung kesenian, c) Wisata budaya; kampung nelayan, tolak bala, membuat perahu, membuat jala, mahelo pukek (Haryani, 2017).

Di pesisir kampung wisata nelayan Pasié Nan Tigo, tersebar 16 rumah makan lauak pukek. Rumah makan khas kampung nelayan ini dimana menu makanan yang dijual adalah hasil tangkapan nelayan Pasié Nan Tigo sehingga rasanya sangat enak karena ikan yang diolah masih baru yang dikenal dengan Rumah makan "lauak pukek" (ikan pukak /jala). Ikan gulai masin, ikan panggang/goreng, udang goreng

balado/ panggang/ gulai, cumi panggang/goreng/ gulai, palai bada dan lain-lain, merupakan jenis makanan andalannya.

Berasal dari dalam Kota Padang maupun luar daerah bahkan luar Provinsi Sumatera Barat, penikmat kuliner "lauak pukek" Pasié Nan Tigo. Setiap hari biasanya rumah makan "lauak pukek" dibuka pada jam 10.00 – 16.00 Pengunjung dapat menikmati suasana pantai yang sangat menawan serta dapat melihat aktivitas nelayan sambil menikmati kuliner "lauak pukek".

Pendapatan rumah makan "lauak pukek" merupakan penghasilan utama mereka sehingga dapat menyekolahkan anak bahkan ada yang sampai ke Perguruan Tinggi, merupakan hasil wawancara dengan mitra. Semua rumah makan tutup karena tidak ada pengunjung, semenjak pandemi C-19. Hampir 3 bulan lamanya hal tersebut berlangsung.

Pengunjung mengalami penurunan yang cukup signifikan masa new normal rumah makan "lauak pukek" mulai dibuka kembali. Omset Mitra turun hampir 40-50 %. Masyarakat lebih banyak beraktifitas dirumah (WFH). Pengunjung yang berkunjung ke rumah makan hanya mereka sudah jenuh beraktifitas di rumah. Pengunjung sangat cemas dengan kondisi wabah C-19 sehingga sangat hati-hati jika ingin beraktifitas di luar rumah dan semua pihak harus menerapkan protokol kesehatan, demikian hasil wawancara dengan pengunjung. Mitra ke dua adalah kelompok nelayan Pasié Nan Tigo. Nelayan di Pasié Nan Tigo umumnya adalah terdiri dari nelayan tradisional (nelayan pukak tepi, nelayan payang, nelayan pancing), hanya beberapa orang saja nelayan bagan (pemilik kapal dan bagan). Pada umumnya penghasilan nelayan (perekonomian nelayan) sangat tergantung cuaca. Hasil tangkapan mereka banyak, jika hari baik. Penghasilan sehari-hari nelayan Pasié Nan Tigo tidak ada yang dapat disisakan untuk ditabung, hanya cukup untuk makan satu hari saja. Kemiskinan nelayan Pasié Nan Tigo adalah suatu fakta. Saat pandemi C-19 rumah makan "lauak pukek" ditutup, sehingga hasil tangkapan nelayan yang biasanya ditampung/dijual ke rumah makan "lauak pukek", sekarang tidak ada yang membeli.

Hasil tangkapan nelayan Pasié Nan Tigo mau tidak mau di keringkan secara tradisional yaitu dikeringkan dengan menggunakan cahaya matahari. Kualitas ikan kering tradisional sangat dipengaruhi oleh cahaya matahari/cuaca, sehingga masalah timbul ketika hari buruk sehingga tidak ada panas matahari terik. Hal ini menyebabkan harga jual ikan kering merosot tajam.

Pengunjung rumah makan “lauak pukek” berkurang hingga 40-50 % dibanding hari sebelum wabah C-19, sehingga daya beli rumah makan “lauak pukek” menurun yang selama ini membeli hasil tangkapan nelayan. Kemiskinan nelayan Pasie Nan Tigo semakin miskin. Daya beli masyarakatpun menurun jika hasil tangkapan nelayan di jual kepasar sehingga penghasilan /pendapatan nelayan yang selama ini sudah rendah semakin parah.

Mata pencaharian penduduk pesisir di Pasie Nan Tigo sebagian besar adalah sebagai nelayan. Kondisi ini memberikan peluang bagi sebagian masyarakat pesisir untuk membuka usaha rumah makan seperti kuliner “lauak pukek” dengan mengolah hasil tangkapan nelayan serta mengolah ikan menjadi kuliner khas kampung nelayan.

Masalah kemiskinan merupakan potret kehidupan nelayan di Pasie Nan Tigo yang belum terlepas dari berbagai persoalan akses dan finansial, seperti keterbatasan modal hingga terjatoh oleh sistem rentenir. Sebanyak 35 % nelayan yang terdapat di Pasie Nan Tigo, masuk kategori miskin.

Kondisi iklim dan fisiografi merupakan faktor lain penyebab kemiskinan nelayan Pasie Nan Tigo selain faktor akses dan finansial. Hanya 6 - 7 bulan saja nelayan dapat melaut dalam satu tahun. Kebutuhan hidup tergantung jumlah uang dengan perjanjian pembayaran setelah kembali dari melaut. Kehidupan nelayan sangat tergantung pada pinjaman kepada tetangga atau rentenir selama masa paceklik (*bulan kalam* /bulan gelap) (Haryani, 2012).

Banyak rumah makan “lauk pukek” yang biasanya menampung/membeli hasil tangkapan nelayan tutup, masa pandemi C-19 penghasilan nelayan Pasie Nan Tigo semakin turun. Ketiadaan modal untuk mengolah secara modern, maka hasil tangkapan nelayan harus dikeringkan secara tradisional. Jika tidak ada panas matahari yang cukup proses pengeringan ikan secara tradisional akan mengalami masalah. Kualitas ikan menjadi turun dan pada akhirnya harga ikan kering hasil olahan masyarakat nelayan turun tajam.

Wabah C-19, berimbas pada destinasi wisata Kampung Nelayan Pasie Nan Tigo mengalami keterpurukan. Wisata kampung nelayan sepi pengunjung dan omset sebanyak 12 Rumah makan “lauak pukek” yang menjadi andalan turun drastis bahkan beberapa ada yang gulung tikar. Hanya 8 rumah makan “lauak pukek” yang bertahan hingga saat ini.

Rumah makan “lauk Pukek” sepi pembeli berdampak kepada para nelayan karena rumah makan “lauk pukek” tidak mau membeli hasil tangkapan nelayan. Dengan menggunakan panas matahari, hasil tangkapan nelayan hari

itu harus diolah menjadi “lauak kariang”. Jika hari itu cuaca buruk maka permasalahan timbul yaitu menyebabkan ikan menjadi busuk dan kualitas ikan menurun dan pada akhirnya pendapatan nelayan tidak ada sama sekali.

Dikarenakan banyak pengunjung beraktifitas di rumah (WFH), begitupun masa new normal rumah makan “lauk pukek” Pasie Nan Tigo yang kembali buka, namun pembeli berkurang hingga 50%. Kalaupun ada pengunjung ke rumah makan “lauakPukek”, mereka sangat khawatir rumah makan yang tidak menerapkan protokol kesehatan.

#### Permasalahan Khusus/Prioritas Mitra

Mitra I rumah makan “lauak pukek” Pasie Nan Tigo

- a) Omset rumah makan “lauak pukek” menurun karena pengunjung berkurang dampak wabah C-19 merupakan permasalahan prioritas utama.
- b) Rumah makan “lauk pukek” tidak menerapkan protokol C-19 menjadi kekhawatiran pengunjung yang datang.
- c) Hingga 50 % turun drastis kunjungan wisata ke kampung wisata nelayan.

Mitra II Nelayan tradisional Pasie Nan Tigo

- a) Hasil tangkapan nelayan harus diolah secara tradisional menjadi ikan kering karena tidak dibeli oleh rumah makan “lauk pukek”. Kualitas ikan kering turun drastis jika cuaca buruk yang menyebabkan harga jual ikan kering anjlok.

#### B. Solusi yang Ditawarkan

- a. Era new normal, revitalisasi aktivitas wisata kuliner “lauak Pukek” Pasie Nan Tigo .

Pasca pandemi C-19 aktifitas rumah makan yang menjadi andalan masyarakat di kampung nelayan di Pasie Nan Tigo agar hidup kembali, perlu dibangun sistem *go food* “lauk pukek”. Masyarakat penikmat makanan khas “lauak pukek” dengan hanya dirumah saja dapat dengan nyaman memesan makanan lewat aplikasi *go food*.

- b. Era new normal, revitalisasi rumah makan “lauk pukek” Pasie Nan Tigo.

Rumah makan akan menerapkan protokol C-19 salah satunya yaitu dengan menyediakan tempat cuci tangan ramah lingkungan sehingga pengunjung penikmat “lauk pukek” Pasie Nan Tigo tidak perlu khawatir. Pemilik rumah makan harus menerapkannya sehingga pengunjung merasa nyaman ketika mengunjungi rumah makan “lauak pukek”. Untuk itu akan dilakukan sosialisasi dan diseminasi protokol kesehatan C-19 sehingga

wisata kuliner “lauk pukek” di Pasie Nan Tigo hidup dan menggeliat karena rumah makan menerapkan protokol kesehatan. Dengan demikian perekonomian masyarakat pesisir dapat bangkit pasca pandemik C-19.

c. Pengolahan ikan kering “tawa” (tawar) era New Normal.

Akan dibuat alat pengering ikan new normal ramah lingkungan untuk mengatasi permasalahan utama nelayan dalam proses pengeringan ikan ketika cuaca tidak mendukung (tidak ada panas mata hari) yang menyebabkan kualitas ikan akan menjadi jelek. Alat pengering ikan ramah lingkungan akan sangat membantu nelayan di Pasie Nan Tigo karena dapat digunakan kapan saja terlebih lagi bila cuaca tidak mendukung.

d. Era New Normal Wisata Kampung Nelayan Pasie Nan Tigo

Di kampung nelayan Pasie Nan Tigo sebagai kawasan wisata, atraksi wisata yang ditawarkan sangat beragam baik wisata bahari, wisata pantai maupun wisata budaya. Haryani (2017) adanya aktivitas masyarakat nelayan dan lingkungan yang masih orisinil potensi kampung wisata nelayan Pasie Nan Tigo sangat tinggi yaitu dengan banyaknya atraksi yang dapat dikembangkan. Kampung nelayan memiliki akses yang tinggi dan posisi strategis karena sangat dekat dengan pusat Kota Padang dan Bandara Internasional Minangkabau. Sebuah kampung nelayan yang masih kental kehidupan sosial dan budayanya ditengah kehidupan moderan disekitarnya (Kota Padang), itulah Kampung Nelayan Pasie Nan Tigo. Kampung Nelayan berbasis masyarakat merupakan salah satu rekomendasi dari penelitian ini sehingga dapat dijadikan destinasi wisata baru di Kota Padang. Dibuatnya website Wisata Kampung Nelayan Pasie Nan Tigo adalah untuk mengenalkan destinasi wisata baru Kampung Nelayan di Kota Padang.

## 2. METODE

Metode yang digunakan untuk Wisata kampung nelayan era new normal adalah sosialisasi, diseminasi dan pelatihan. Tahap penerapan Wisata Lauak Pukek Kampung Nelayan Era New Normal adalah sebagai berikut.

- a) Perlu kesepakatan yang menjadi persoalan bagi Mitra I rumah makan “lauak pukek” dan Mitra II Nelayan tradisional Pasie Nan Tigo yaitu dengan melaksanakan FGD, PRA dan RRA bersama mitra sehingga teridentifikasi kebutuhan Mitra.
- b) Bersama mitra merancang kebutuhan program Mitra I maupun Mitra II, sehingga dicapai keputusan untuk

melaksanakan secara komprehensif Wisata Lauak Pukek Kampung Nelayan Era New Normal.

- c) Disepakatinya 4 program untuk Wisata Lauak Pukek Kampung Nelayan Era New Normal. Program tersebut adalah, pembuatan alat pengering ikan ramah lingkungan, rumah makan new normal dengan penerapan cuci tangan, link ke go food “lauak pukek”, membuat go food “lauak pukek” serta pembuatan web kampung wisata Pasie Nan Tigo.
- d) Sebelum alat dioperasikan ditengah Mitra, dilakukan uji operasi program, yaitu alat dirakit dan diuji coba di laboratorium.
- e) Melakukan sosialisasi, diseminasi dan pelatihan serta pendampingan operasional program, sebelum pelaksanaan program-program tersebut dilapangan.
- f) Pelaksanaan program teknologi tepat guna (TTG), yaitu menerapkan program-program ditengah-tengah Mitra yang sesuai dengan kebutuhan Mitra serta melakukan evaluasi jika terdapat kekurangan untuk segera diperbaiki.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna (PPTTG) Revitalisasi Kampung Wisata Nelayan Era New Normal di Kelurahan pesisir Pasie Nan Tigo telah dilaksanakan sejak bulan Oktober 2020. Adapun kegiatan yang telah dilaksanakan adalah sebagai berikut.

### a. Tahap Persiapan

Pada tahap ini tim melaksanakan koordinasi untuk membicarakan masing-masing tugas dan tanggung jawab masing-masing anggota serta membuat time schedule kerja. Selan itu dilakukan juga koordinasi dengan LPPM, Kelurahan Pasie Nan Tigo, Mitra I maupun Mitra II.

### b. Tahap Pelaksanaan Program

Setelah melakukan koordinasi dengan pihak-pihak tersebut, berikutnya dilakukan pembelian alat sesuai dengan kebutuhan pembuatan alat untuk pelaksanaan program.

- a) Dengan partisipasi aktif Mitra I rumah makan “lauak pukek” Pasie Nan Tigo dibuat link gofood “lauak pukek” Pasie Nan Tigo dalam Web Wisata Kampung Nelayan Pasie Nan Tigo. Sebanyak 5 buah RM “lauak pukek” sudah aktivasi dengan gofood yaitu RM “Palanta Bundo”, RM Muaro Baru”, RM “Basamo”, RM “Ibu

Ita” dan RM “Elok”. Tanpa perlu keluar rumah hanya dengan mengakses gofood rumah makan “lauak pukek” tanpa khawatir C-19, penikmat kuliner “lauak pukek” masih dapat menikmati kuliner khas Pasie Nan Tigo dari rumah.



#### b) Pembuatan Website <sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub> Kampung Wisata Nelayan Pasie Nan Tigo dengan partisipasi masyarakat

Website merupakan kumpulan dari halaman-halaman yang berhubungan dengan file-file lain yang saling terkait. Dalam sebuah website terdapat satu halaman yang dikenal dengan sebutan *home-page*. *Homepage* adalah sebuah halaman yang pertama kali dilihat ketika seseorang mengunjungi sebuah website (Jhonsen, 2004).

Metode Pelaksanaannya adalah membuat website promosi kampung wisata nelayan PNT bersama masyarakat.

- Mempersiapkan alamat <sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub> domain; fungsi domain adalah agar pengguna internet lebih mudah melakukan akses ke server. Domain adalah nama untuk mengidentifikasi nama server komputer seperti *web server* atau *email service* di internet.
- Mempersiapkan *Hosting*; *hosting* adalah tempat penyimpanan web seperti *hard disk* untuk menyimpan dokumen - dokumen yang disimpan di server internet. Tanpa *hosting*, *web* yang dibuat tidak akan bisa diakses. Oleh karena itu diperlukan server yang terhubung di internet selama 24 jam / sehari untuk menempatkan *homepage* dan agar *homepage* yang dibuat dapat selalu diakses oleh para pengunjungnya.
- Menyiapkan isi dari web tersebut, termasuk menyiapkan segala informasi yang diperlukan baik *content* maupun *design*. *Content* yaitu informasi yang

akan dimuat ke dalam *website* yang berupa teks dan kumpulan foto. Design adalah tampilan yang dibuat untuk keindahan *website*, sehingga menarik perhatian para pengunjung

- Mengatur *website* agar bisa dijalankan / berfungsi agar orang lain dapat melihat *website* tersebut. Cara mengaturnya dapat menggunakan *SQL* dan *copy* seluruh *file* ke *hosting*, cara mengirimnya biasanya menggunakan *ftp client*. <sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

Hasil dari pelaksanaan program adalah tersedianya website

<http://wisatakampungnelayan.com> .

Website ini berisikan aktivitas wisata kampung nelayan sekaligus wisata kuliner “lauak pukek” sehingga informasi tentang obyek wisata Pasie Nan Tigo dapat diakses dengan sangat mudah.



#### c) Membuat Alat Pengering Ikan Ramah Lingkungan

Alat pengering ikan sumber dayanya adalah dari listrik yang dikonversikan menjadi energi panas. Energi panas dari element pemanas listrik dihembuskan ke ruangan pengering ikan sehingga menguapkan air yang ada pada ikan. Proses penghambusan udara panas harus berjalan sedemikian sehingga proses pengeringan bisa berjalan dengan alami.

Sumber energi listrik yang digunakan berasal dari tenaga matahari menggunakan modul solar cell. Solar cell berfungsi merubah energi foton pada matahari menjadi energi listrik, dan kemudian energi listrik disimpan pada baterai. Dengan adanya energi listrik yang tersimpan pada baterai maka proses pengeringan ikan bisa dilakukan pada malam hari atau siang hari ketika cahaya matahari tidak terlalu terang.

Alat pengering ikan dibuat dari stainless steel sehingga tahan karat dan tahan lama. Konstruksi alat dapat menampung ikan basah sebanyak 40 liter dengan 8 rak yang diberi jarak antar rak 5 cm, dengan dimensi panjang

x lebar x tinggi : 40 cm x 50 cm x 45 cm dan berat 10 kg. Daya listrik yang digunakan adalah 800 Watt dengan tegangan 220 Volt/50 Hz, dengan rentang suhu 40°C sd 60°C. Pengerik ikan ini dilengkapi dengan sensor suhu untuk mengatur suhu, timer, fan untuk sirkulasi udara dalam box sehingga menghasilkan panas yang merata. Konstruksi kotak alat pengerik ikan seperti gambar 1, berikut ini:

Untuk sumber listrik untuk alat pengerik ikan bersumber dari energi listrik pembangkitan solar cell, yang sebut dengan Pembangkit Listrik Tenaga Solar cell. Modul solar 200 Wp sebanyak 6 modul dengan hubungan seri parallel dihasilkan daya maksimal 800 Watt. Jika cahaya matahari pada kondisi maksimum maka daya pengerik ikan akan disuplay langsung dari modul solar cell. Jika cahaya matahari tidak maksimal maka suplay daya diambil dari sumber cadangan dari listrik PLN. Maka untuk pengalihan beban dari listrik solar cell ke listrik PLN digunakan automatic transfer switch (ATS). Perpindahan tagangan dari solar cell ke listrik PLN jika tegangan output solar cell atau bateray kurang dari 50% dari tegangan nominal yang dibutuhkan alat pengerik ikan, sehingga pada sisi solar cell dipasang sensor tegangan.

Hasil dari kegiatan ini adalah tersedianya 2 alat pengerik ikan ramah lingkungan yang diserahkan kepada masyarakat nelayan Pasie Nan Tigo dengan harapan dapat bermanfaat bagi nelayan.



**Gambar: Alat Pengerik Ikan**

#### **d) Alat pencuci tangan new normal**

Wastafel ini terdiri dari sebuah galon air dengan kapasitas 150 liter, bak cuci tangan, kran air, dan tempat sabun cair. Agar air bisa keluar dari tangki air maka digunakan kran yang dapat dibuka dan ditutup dengan mangkik pedal yang ada dibawah. Begitu juga untuk membuka sabun cair pencuci tangan digunakan pedal yang satunya lagi.

Kerangka dibuat dari baja ringan dilapisi dengan cat yang baik agar kerangka tidak cepat berkarat untuk wilayah yang dekat pantai. Hasil dari kegiatan ini adalah tersedianya 1 unit alat pencuci tangan lengkap new normal.



#### **c. Soialisasi Diseminasi dan Pelatihan**

Sosialisasi, diseminasi dan pelatihan pemakaian alat kepada mitra dilaksanakan setelah semua peralatan selesai dibuat. Program-program/peralatan yang sudah dibuat yaitu Website Kampung Nelayan new normal, link gofood new normal, wastafel new normal dan alat pengerik ikan new normal ramah lingkungan. Mitra diberikan penjelasan terkait dengan alat yang sudah dibuat dimana Mitra dikumpulkan di satu tempat rumah makan. Mitra pertama adalah RM Palanta Bundo beserta 8 rumah makan "lauak pukek" lainnya yang masih beroperasi era new normal diundang juga rumah makan "lauak pukek". Setiap kegiatan diseminasi dan pelatihan antusiasme mitra sangat tinggi terbukti dengan hadirnya dalam setiap kegiatan. Dalam era new normal Mitra I dan Mitra II sangat merasakan manfaat terhadap pelaksanaan Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna ini dimana terbukti dapat meningkatkan kembali perekonomian mereka.

Kepada mitra I yaitu RM "lauak pukek", dijelaskan bagaimana rumah makan new normal seharusnya yaitu dengan mematuhi protokol kesehatan 3 M baik pengelola maupun pengunjung agar pengunjung tidak merasa khawatir. Pelaksanaan protokol kesehatan C.19 harus diterapkan pengelola rumah makan yaitu dengan cara memakai masker dan celemek, menjaga kebersihan alat, membuat jarak pada meja dan kursi didalam RM dan membatasi kelompok pengunjung dalam satu meja yaitu hanya 10 pengunjung. Pengunjung diarahkan untuk mencuci tangan terlebih dahulu dengan wastafel new normal yang sudah disediakan sebelum memasuki rumah makan.

Dengan memesan melewati *gofood* karena RM “lauak pukek” sudah didaftarkan dan aktif memakai *gofood*, masyarakat yang masih WFH yaitu beraktivitas didalam rumah masih tetap dapat menikmati kuliner “lauak pukek” Pasie Nan Tigo. Rumah makan yang sudah aktivasi *gofood*nya adalah rumah makan “Palanta Bundo”, Muaro Baru, Basamo, Elok dan Ibu Ita sedang 2 rumah makan dalam proses aktivasi. Rumah makan tetap dapat beraktivitas dan hidup di era new normal dengan link rumah makan ‘lauak pukek’ di Pasie Nan Tigo dengan system *gofood*. Rumah makan “lauk pukek” Pasie Nan Tigo juga sudah bisa mengganti menu dan harga makanan dan sudah pula dapat melayani pembeli melewati sistem *gofood* ini. Adanya website @kampungwisatanelayan.com menjadi solusi karena didalam site ada profil mitra, lingk *gofood* RM “lauak pukek” Pasie Nan Tigo yang selalu eksis mengenalkan wisata kampung nelayan era new normal yang terkenal dengan wisata kuliner “lauak pukek” tidak saja skala lokal, bahkan sampai keluar propinsi. Selain itu ditampilkan pula video maupun foto-foto yang menarik karena kampung nelayan memiliki spot-spot yang menarik untuk dikunjungi atau berswafoto bahkan ikut beraktivitas bersama masyarakat nelayan.

Aktivitas nelayan Pasie Nan Tigo diantaranya adalah “mahelo pukek”, “memperbaiki jarring” bahkan mengolah “lauak pukek” new normal. Kepada masyarakat nelayan Pasie Nan Tigo, alat pengering ikan ramah lingkungan new normal hasil dari PPTTG ini didiseminasikan dan dilatihkan memakainya. Ketika cuaca kurang mendukung alat pengering ikan new normal ini digunakan oleh nelayan sehingga ikan hasil olahan alat pengering ikan ramah lingkungan ini menjadi solusi. Kualitas ikan kering yang baik menyebabkan harga ikan hasil olahan alat pengering ikan new normal tetap memberoleh hasil penjualan ikan yang bagus. Dengan demikian penghasilan nelayan “lauak pukek” tetap bagus sebagaimana yang diharapkan oleh nelayan Pasie Nan Tigo.



Foto: Sosialisasi dan Diseminasi RM

#### F. Evaluasi

Evaluasi dilakukan setelah pelaksanaan PPTTG dengan hasil sebagai berikut.

Indikator Program	Pra PPTTG	Pasca PPTTG
Dengan diberikan alat pengering ikan new normal	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Memakai alat pengering tradisional</li> <li>b. Ketika hujan/cuaca mendung kualitas ikan kering buruk/busuk</li> <li>c. Anjloknya/murahnya harga ikan kering</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Memiliki alat pengering ikan new normal ramah lingkungan</li> <li>b. Meskipun hari hujan/cuaca mendung kualitas ikan baik.</li> <li>c. Stabilitnya harga jual ikan kering</li> </ul>
Dengan sosialisasi dan diseminasi protokol kesehatan, diberikan alat cuci tangan new normal, celemek dan masker	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tingginya rasa was-was pengunjung rumah makan</li> <li>b. Konsep 3 M oleh pemilik rumah makan belum diterapkan</li> <li>c. Tidak disediakan alat pencuci tangan sehingga pengunjung tidak mencuci tangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tersedianya alat pencuci tangan new normal di rumah makan</li> <li>b. Penerapan konsep 3 M di rumahan makan sehingga pengunjung rumah makan merasa lebih aman</li> <li>c. Pengunjung mencuci tangan sebelum memasuki rumah makan</li> <li>d. Pelayan memakai masker, celemek dan baju yang bersih</li> </ul>
Link <i>gofood</i> rumah makan “lauak pukek” Pasie Nan Tigo aktif	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Transaksi masih memakai konsep tradisional</li> <li>b. Masa pandemic C-19 jual beli menurun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Disamping konsep tradisional (<i>onsite</i>) tetap dipertahankan ditambah dengan memakai sistem penjualan dengan <i>gofood</i> dan <i>gosen</i></li> <li>b. Selain konsep tradisional, pemakaian sistem link <i>gofood</i></li> </ul>

		meningkatkan pendapatan rumah makan
Web Kampung Wisata Nelayan link RM “lauak pukek” new normal ( <a href="http://www.wisatakampungnelayan.com">www.wisatakampungnelayan.com</a> )	a. Belum tersedianya web kampung nelayan Pasie Nan Tigo b. Wisata kampung nelayan masih skala lokal c. Hanya masyarakat lokal yang dapat menikmati kuliner ‘lauk pukek’	a. Tersedianya web @kampungwisata nelayan.com b. Karena sudah dapat dilihat melalui web ( <a href="http://www.wisatakampungnelayan.com">www.wisatakampungnelayan.com</a> ) Kuliner “lauak pukek” Pasie Nan Tigo sudah dikenal sampai kemancanegara

#### 4. KESIMPULAN

Wisata Lauak Pukek Kampung Nelayan Era New Normal di Pasie Nan Tigo merupakan pelaksanaan Program Pengembangan Teknologi Tepat Guna dan telah dilaksanakan dengan sangat baik tanpa masalah yang berarti. Kegiatan terlaksana sesuai rencana karena kerjasama tim serta partisipasi mitra yang sangat tinggi dan sangat dirasakan manfaatnya oleh mitra maupun masyarakat pesisir Pasie Nan Tigo. Tingkat kunjungan ke rumah makan “lauak pukek” cukup signifikan begitupun pemesanan kuliner via *gofood* pasca pelaksanaan program. Berlahan perekonomian masyarakat di kampung nelayan Pasie Nan Tigo mulai bangkit, hal ini disebabkan rumah makan “lauak pukek” menerapkan protokol kesehatan (3M) sehingga pengunjung merasa nyaman. Begitupun pemesanan kuliner secara online berjalan sangat baik bagi penikmat kuliner yang WFH.

Dengan alat pengering ikan ramah lingkungan hasil tangkapan nelayan dapat diolah walaupun cuaca kurang bagus. Dengan alat pengering ramah lingkungan menjadikan kualitas ikan kering menjadi baik sehingga harga jual ikan keringpun cukup bagus. Diharapkan pasca pelaksanaan PPTTG ini, keberlanjutan program sangat diharapkan demi untuk meningkatkan kunjungan wisata kampung nelayan serta peningkatan perekonomian masyarakat nelayan di Pasie Nan Tigo.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Kepada Kementerian Riset dan Teknologi/Badan Riset dan Inovasi Nasional yang telah membiayai kegiatan pengabdian Wisata Kampung Nelayan Era New Normal di Kelurahan Pasie Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang diucapkan

terimakasih yang sebesar-besarnya. Mudah-mudahan kegiatan pengabdian ini memberikan manfaat dan pengetahuan bagi masyarakat nelayan dan pelaku wisata kuliner “lauak pukek” era new normal. Selanjutnya ucapan terimakasih kami sampaikan pula kepada Rektor Universitas Bung Hatta Prof. Tafdil yang memberikan dukungan penuh dalam pelaksanaan kegiatan ini serta kepada Ketua LPPM Universitas Bung Hatta Dr. Azrita yang selalu memberikan motivasi. Khusus untuk masyarakat nelayan dan pelaku usaha kuliner “lauak pukek” di Pasie Nan Tigo dan Lurah Pasie Nan Tigo, kami ucapkan terimakasih banyak atas partisipasi aktifnya. Sekali lagi terimakasih.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Haryani.2018. Developing Fishing Touris Destination Based on “Anak Nagari” Concept in Padang City. *Mimbar Vol.34 No.1 (Juni) 2018 pp.51-60.*
- Haryani, Pembuatan Profil RW Berbasis Masyarakat di Kelurahan Pasie Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang, *Jurnal ABDIMAS Vol. 22 No.2 Desember 2018*
- Haryani, 2017, Feasibility Study of Coastal Tourism and Fishing Villages Development by Community Empowerment in Order to Support Fishermen’s Alternative Livelihood, *Internasional Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology.*
- Haryani, 2017. Pengembangan Kampung Wisata Nelayan Dengan Partisipasi Masyarakat Sebagai Destinasi Wisata Baru Kota Padang, *Prodising Geografi UGM Pengelolaan Pesisir Dan Daerah Aliran Sungai*, Yogyakarta, 26 September 2017
- Haryani, 2016. Revitalization of Coastal Area Pasie Nan Tigo Padang City for Hazard Mitigation, *Jurnal Mimbar Unisba.Vol. 32, No. 1 (June, 2016): 49-57.*
- Haryani. 2014. Potensi Pengembangan Atraksi Wisata Kampung Nelayan Pasie Nan Tigo Padang di Tengah Ancaman Bencana Abrasi. *Jurnal Mimbar (Terakreditasi)Vol. 31 No.2 (Desember 2014): 189-198.*
- Jhonsen. 2004. *Web Designer Untuk Pemula.* Gramedia, Jakarta.
- Rahman, Hafiz. 2017. Memperkenalkan Quadruple-Helix Plus (QH<sup>+</sup>) dalam Arah Kebijakan Pariwisata. *Lenggogeni, Sari (ed). CREA*

Tourism: Mendukung Pembangunan  
Wisata berkelanjutan. Jakarta: PT.  
Mujur Jaya.