

Pembuatan Abon Ikan Nila Sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Daya Perairan Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Di Pekon Kagungan

Production of Tilapia Food as an Effort to Utilize Aquatic Resources to Improve the Community Economy in Kagungan Village

Lekat Dewa Pratama¹, Ahmad Nazamudin¹, Fariz Nur Hidayat¹, Wullan Rhegina Pranita¹, Atikah Putri Amelia¹, Syifa Nur Ismayanti¹, Clarissa Salsabila Putri¹ dan RA. Diana Widyastuti^{1*}

¹Mahasiswa Universitas Lampung, Indonesia, email: kknkeagungan2023@gmail.com

²Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Indonesia, email: rdiana.widyastuti@fp.unila.ac.id

*Email Korespondensi : rdiana.widyastuti@fp.unila.ac.id

Info Artikel

Diajukan: 6-4-2023
Diterima: 15-4-2023
Diterbitkan: 31-12-2023

Keywords:
Economy;
Processed Product;
Shredded fish;
Tilapia fish.

Kata Kunci:
Ekonomi;
Produk Olahan;
Ikan Nila;
Abon Ikan



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2023 penulis

Abstract

This service is carried out as an effort to provide innovation and increase public awareness in managing and maximizing the potential of tilapia into shredded processed products. Shredded fish is one of the processed products of fishery products from seasoned fish meat. This activity was carried out at the Pekon Kagungan hall on January 29, 2023, which was aimed at housewives in Pekon Kagungan who are members of the family welfare empowerment group (PKK). This activity was carried out with the method of socialization and direct demonstration to make it easier for the participants who attended to understand the procedures for making shredded. Based on the results of the evaluation after the implementation of the activity, the majority of participants were very enthusiastic in learning the procedures in shredded processing. Participants knew how the process of processing raw tilapia into shredded processed products.

Abstrak

Pengabdian ini dilakukan sebagai upaya untuk memberikan inovasi serta meningkatkan kesadaran masyarakat dalam mengelola dan memaksimalkan potensi dari ikan nila menjadi produk olahan abon. Abon ikan salah satu produk olahan hasil perikanan dari daging ikan yang diberi bumbu. Kegiatan ini dilakukan di balai Pekon Kagungan pada tanggal 29 Januari 2023, yang ditujukan kepada ibu rumah tangga di Pekon Kagungan yang tergabung dalam kelompok pemberdayaan kesejahteraan keluarga (PKK). Kegiatan ini dilakukan dengan metode sosialisasi dan demonstrasi secara langsung untuk memudahkan para partisipan yang hadir dalam memahami tata cara pembuatan abon. Berdasarkan hasil dari evaluasi setelah pelaksanaan kegiatan berlangsung, mayoritas partisipan sangat antusias dalam mempelajari prosedur dalam pengolahan abon. Partisipan mengetahui bagaimana proses pengolahan ikan nila mentah menjadi produk olahan abon.

Cara sitasi artikel:

Pratama, L.D., Nazamudin, A., Hidayat F.A., Pranita, W.R., Amelia, A.P., Ismayanti, S.N., & Widyastuti, R.A.D. (2023). Pembuatan Abon Ikan Nila Sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Daya Perairan Untuk Meningkatkan Ekonomi Pekon Kagungan. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Inovatif*. 2(3): 103-107.

PENDAHULUAN

Kecamatan Lumbok Seminung merupakan salah satu kecamatan yang memiliki sumber daya perairan yang memiliki potensi tinggi di Kabupaten Lampung Barat. Kondisi dan letak geografis yang langsung berbatasan dengan Danau Ranau juga menjadi daya tarik bagi kecamatan ini. Potensi ini membantu banyak dalam beragam kegiatan ekonomi yang dilakukan oleh masyarakat di berbagai sektor, khususnya pada subsektor perikanan. Petani di Wilayah lumbok seminung termasuk masyarakat Pekon Kagungan sebagian besar melakukan kegiatan ekonomi pada subsektor perikanan yaitu

membudidayakan ikan air tawar salah satunya ikan nila. Potensi ini dapat dimanfaatkan untuk membudidayakan ikan nila kemudian diolah menjadi produk olahan.

Ikan merupakan komoditi yang sangat mudah busuk sehingga sulit untuk mempertahankan kesegaran ikan untuk sampai ke tangan konsumen. Ikan mulai mengalami proses pembusukan sejak pertama kali ditangkap. Hal tersebut dapat diatasi dengan membuat ikan menjadi produk olahan berupa abon ikan (Felayati *et al.*, 2016). Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah, yang sudah dikenal oleh masyarakat luas. Abon biasanya diolah dari daging sapi akan tetapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon (Fitri *et al.*, 2019).

Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan, melalui kombinasi proses penggilingan, penggorengan, pengeringan dengan cara menggoreng, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan (Suryani, *et al.*, 2007). Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, dan memiliki daya awet yang relatif lama. Jenis ikan yang baik untuk pembuatan abon adalah jenis ikan yang mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak duri (Huthaimah *et al.*, 2017). Menurut Riana *et al.*, (2014), Permintaan pasar terhadap produk olahan ikan saat ini sangat dipengaruhi oleh tren konsumen ikan dalam skala lokal, regional, nasional maupun internasional. Permintaan pasar untuk produk olahan ikan, termasuk abon ikan cukup tinggi, terutama di daerah-daerah dengan keberagaman kuliner yang tinggi. Oleh karena itu, pembuatan abon ikan dapat menjadi peluang bisnis yang menjanjikan.

Menurut Saptutyingsih dan Kamiel (2021), memanfaatkan potensi desa dengan menghasilkan suatu produk olahan maka suatu alternatif sumber pendapatan. Dengan memanfaatkan sumber daya perairan untuk membudidayakan ikan nila dan mengolahnya menjadi abon ikan, maka potensi pendapatan masyarakat pekon Kagungan dapat meningkat. Selain itu, pembuatan abon ikan juga dapat membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat setempat.

Menurut Anwar dan Kemalawaty (2018), abon yang bermutu dan tahan lama, selain dipengaruhi oleh faktor bahan-bahan yang digunakan juga dipengaruhi oleh cara pembuatannya. Abon yang bermutu dapat mempengaruhi harga jual menjadi tinggi dan memberikan kualitas baik untuk dikonsumsi konsumen. Masyarakat Pekon Kagungan kurang paham dalam proses pembuatan abon ikan dengan benar ataupun sesuai standar pasar. Hal ini alasan untuk diadakan penyuluhan pembuatan abon ikan nila di Desa Keagungan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberi inovasi masyarakat agar dapat mendistribusikan ikan melalui produk olahan makanan dengan harga jual tinggi sehingga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat Pekon Kagungan.

METODE PELAKSANAAN

Penyuluhan pembuatan abon ikan nila ini dilaksanakan di Pekon Kagungan, Kecamatan Lumbok Seminung, Lampung Barat, Lampung. Kegiatan ini dilaksanakan pada Minggu, 29 Januari 2023.

Kegiatan penyuluhan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) Pekon Kagungan, Kecamatan Lumbok Seminung. Kegiatan ini diharapkan dapat memberi manfaat baik kepada ibu-ibu PKK maupun masyarakat sekitar yaitu dapat meningkatkan peran wanita dalam pemanfaatan sumber daya perikanan yang dimiliki dan dapat memberikan ide produk usaha baru dalam meningkatkan pendapatan keluarga masyarakat. Dalam kegiatan ini selain dilaksanakan penyuluhan pembuatan abon ikan dilakukan juga praktik pembuatan abon ikan didepan ibu-ibu PKK. Kegiatan ini berjalan dengan sangat baik. Kegiatan pembuatan abon ikan nila ini dibuka dengan kegiatan senam bersama lalu dilanjutkan dengan penyuluhan sekaligus pembuatan abon ikan nila.

Pembuatan abon ikan nila menggunakan bahan-bahan yaitu ikan nila 2 kg, gula pasir $\frac{1}{4}$, bawang merah dan bawang putih $\frac{1}{4}$, merica 1 sachet, ketumbar 2 sachet, lengkuas 1 ruas, kunyit 1 sachet, dan sereh 3 batang. Ikan nila yang digunakan harus ikan nila yang segar untuk menghasilkan abon ikan supaya memiliki kualitas rasa enak

dan lezat untuk dikonsumsi. Ikan nila segar memberi dampak besar untuk hasil abon ikan nila. Wangsa *et al.*, (2021) menjelaskan daging ikan yang segar tampak jernih dengan warna translusen yang cerah. Ikan segar memiliki tekstur yang lembut, tapi cukup kenyal sehingga dapat kembali ke bentuknya semula setelah ditekan. Seluruh dagingnya juga menempel kuat pada tulang. Alat-alat yang digunakan yaitu kompor gas, gas elpiji 3 kg, wajan, baskom, sutil, talenan, pisau, garpu, dan alat bantu lainnya. Dalam proses pembuatan ini ada beberapa tahapan sebagai berikut :

- a) Persiapan bahan dan alat
- b) Pembersihan semua bahan
- c) Pengukusan
- d) Pemisahan tulang ikan
- e) Penyuwiran ikan
- f) Pembumbuan
- g) Penggorengan tanpa minyak
- h) Pengemasan produk

Tabel 1. Khalayak sasaran kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan nila

Khalayak	Solusi	Target
Ibu-ibu Rumah Tangga atau Ibu-ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) Pekon Kagungan.	• Program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) mengenai tata cara pembuatan abon ikan nila dari persiapan alat, bahan, hingga pengemasan. • Pengarahan tentang pentingnya nilai potensi lokal ikan nila menjadi olahan abon. • Mengaitkan potensi usaha keberlanjutan abon ikan nila terhadap penguatan ekonomi keluarga.	• Untuk meningkatkan pemahaman ibu-ibu dalam memanfaatkan ikan nila menjadi olahan abon. • Adanya kesadaran dan pemahaman mengenai tata cara dan pemberian kemasan pada produk olahan. • Adanya produk olahan abon ikan nila yang siap didistribusikan di pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 29 Januari 2023. Kegiatan ini berupa penyuluhan sekaligus pembuatan abon ikan bersama ibu-ibu PKK. Kegiatan diawali dengan senam bersama terlebih dahulu pukul 08.00 WIB, senam yang dilaksanain yaitu senam lampung barat, senam skj dan senam aerobik. Ibu-ibu PKK melaksanakan senam dengan semangat dan seksama. Setelah pelaksanaan senam, maka dilakukan penyuluhan serta pembuatan abon ikan. Ibu-ibu PKK sangat antusias dalam pembuatan abon ikan nila dilihat dari ekspresi ingin tau bagaimana proses pembuatan abon ikan dan rasa dari abon ikan nila tersebut.

Pembuatan abon ikan dimulai dengan pengukusan ikan nila, pengukusan dilakukan tanpa batasan waktu melainkan hanya melihat hasil pengukusan dimana ikan yang di kukus sudah matang dengan ciri-ciri lembek (Jufri *et al.*, 2021). Lalu, daging ikan dipisahkan dari tulang untuk mempermudah pembuatan abon ikan. Selanjutnya, penyuwiran ikan sehingga menjadi bentuk kecil-kecil dan tipis-tipis. Sebelum dilakukan penggorengan tanpa minyak, ikan diberi bumbu penyedap dan rempah-rempah untuk memberi rasa gurih dan lezat. Daging ikan dan bumbu dicampur sampai merata dan meresap ke dalam daging ikan. Terakhir, daging ikan dimasak dengan cara penggorengan tanpa minyak. Penggorengan daging ikan dilakukan antara 30-60 menit (Dewi *et al.*, 2011).



Gambar 1. Praktik pembuatan abon ikan bersama ibu-ibu PKK

Pelaksanaan pembuatan abon ikan telah selesai dilaksanakan. Produk yang dihasilkan berupa produk olahan abon ikan. Selanjutnya, abon ikan dimasukkan dalam kemasan kedap udara dan diberi merk. Pengemasan dilakukan agar abon ikan bisa disimpan dalam waktu lama tanpa terkena udara ataupun hal lain. Kemasan produk menjadi salah satu faktor untuk waktu penyimpanan jangka lama. Oleh sebab itu, untuk dapat mempertahankan mutu abon ikan, jenis kemasan dan suhu penyimpanan harus mendapat perhatian khusus (Afrianto, 2005).



Gambar 2. Abon ikan dalam produk kemasan

Kegiatan pembuatan abon ikan diakhiri dengan pembagian abon ikan dalam kemasan kepada ibu-ibu PKK dan warga sekitar untuk dinikmati sebagai lauk pendamping saat makan. Kegiatan ini berlangsung dengan baik dan lancar dapat dilihat dari respon dan tampak wajah berseri ibu-ibu PKK. Dalam kegiatan ini memberi dampak untuk ibu-ibu PKK dapat memahami dan mengetahui proses pembuatan abon ikan dengan baik dan sesuai standar pasar. Hal itu membuat ibu-ibu PKK ingin membuat langsung abon ikan nila. Hal tersebut terbukti dari tanggapan ibu-ibu PKK setelah selesai kegiatan ini mereka memberi tau akan mencoba membuat abon ikan nila di rumah masing-masing.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan sosialisasi penyuluhan dan pembuatan abon ikan nila di Pekon Kagungan memberi dampak positif untuk ibu-ibu PKK. Hal ini terbukti dari respon ibu-ibu pada saat penyuluhan maupun saat pembuatan abon ikan nila. Ibu-ibu PKK memberi respon antusias dengan rasa keinginan tau tinggi. Mereka tampak bersemangat untuk melihat proses pembuatan abon ikan nila. Kegiatan ini dapat membuat ibu-ibu PKK mengetahui dan memahami tata cara pembuatan abon ikan nila sesuai standar pasar sehingga dapat menghasilkan produk olahan dan dapat mendistribusikan abon ikan nila ke pasar dengan harga jual tinggi sehingga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat Pekon Kagungan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada para pihak yang memberikan dukungan dalam bentuk gagasan, waktu, tenaga, dan sebagainya. Pihak yang telah membantu kelancaran pelaksanaan program kerja Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Pekon Kagungan adalah:

1. Universitas Lampung
2. BP-KKN Universitas Lampung
3. Dosen Pembimbing Lapangan Mahasiswa Universitas Lampung
4. Peratin Pekon Kagungan, Kecamatan Lumbok Seminung, Kabupaten Lampung Barat.
5. Kelompok PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) Pekon Kagungan, Kecamatan Lumbok Seminung, Kabupaten Lampung Barat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto E, Liviawaty E. (2005). *Pengawetan pangan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Anwar, C., & Irhami, M. K. (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan Terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 138-147.
- Dewi, E. N., Ibrahim, R., & Yuaniva, N. (2011). Daya simpan abon ikan nila merah (*Oreochromis niloticus* trewavas) yang diproses dengan metoda penggorengan berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*, 6(1), 6-12.
- Felayati, H. F., Susilo, B., & Sugiarto, Y. (2016). Uji Performansi Mesin" Spinner Pulling Oil" sebagai Pengentas Minyak Otomatis dalam Peningkatan Produktifitas Abon Ikan Patiin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 4(1), 41-47.
- Fitri, N., Musyaddad, A., Ramadhani, A., Pratama, M. A., Juliyanto., & Safitri, I. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (AJIE)*, 199-206.
- Huthaimah, H., Yusriana, Y., & Martunis, M. (2017). Pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 244-256.
- Jufri, A., Yasin, M., Sahri, S., & Nasir, M. (2021). Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Ikan Nila Di Desa Duman Kecamatan Lingsar Lombok Barat. *Jurnal Abdimas Sangkabira*, 1(2), 131-144.
- Riana, I. G., Wiagustini, N. L. P., & Meydianawathi, L. G. (2014). Master Plan UMKM berbasis perikanan untuk meningkatkan pengolahan produk ikan yang memiliki nilai tambah tinggi. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 7(2), 102-119.
- Saptutyningsih, E., & Kamiel, B. P. (2020). Mendorong Ekonomi Kreatif Melalui Produk Ecoprint Melalui Pemanfaatan Potensi Alam di Dukuh Glugo Bantul. *Warta LPM*, 24(1), 145-158.
- Suryani, A., E. Hambali dan E. Hidayat. (2007). *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya : Jakarta
- Wangsa, M. A. I. A., Sofiadi, M., Kerina, A., Ardita, Y., & Syukur, A. (2021). Pengolahan Ikan Hasil Tangkapan Nelayan Menjadi Abon untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga Nelayan di Desa Ketapang Raya, Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(3), 69-76.