



Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Secanggang, Kecamatan Secanggang

Irga Maulana¹, Iis Daniati Lubis², Diani Syahfitri³

¹Pendidikan Agama Islam, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura

Email: irgamaulana3@gmail.com

²Pendidikan Agama Islam, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura

email: iisdaniatilubis020401@gmail.com

³Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, STAI Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura

email: Diani_Syahfitri@staijm.ac.id

Abstrak.

Desa Secanggang, Kecamatan Secanggang merupakan desa yang memiliki potensi lokal yang dominan warga setempat bekerja sebagai nelayan, Dimana para Nelayan hanya memanfaatkan dengan cara menjual hasil panen ikan mentah saja. Dengan harga yang relatif murah kurang memberikan keuntungan yang signifikan terhadap pendapatan mereka, sehingga dibutuhkan inovasi untuk mengolahnya lebih lanjut. Melihat situasi semacam ini, maka perlu diadakan pelatihan pengolahan ikan tongkol menjadi makanan siap saji seperti abon ikan agar dapat meningkatkan nilai jual ikan tongkol. Pembuatan abon ikan ini tidak memerlukan biaya yang besar dan mudah untuk diaplikasikan oleh pembudidaya ikan tongkol. Sementara nilai jualnya relatif lebih baik dari pada nilai jual ikan mentah. Permasalahan di lapangan dalam kegiatan pengabdian ini digali melalui metode observasi dan wawancara. Setelah permasalahan berhasil diidentifikasi, dilakukan persiapan pelatihan dan sosialisasi, kemudian dilakukan pelatihan pembuatan abon ikan. Kegiatan ini berhasil memberikan pemahaman akan pentingnya meningkatkan nilai tambah produksi ikan melalui pengolahannya menjadi abon ikan, memberikan keterampilan pembuatan abon ikan. Kegiatan pengabdian selanjutnya dapat diarahkan pada upaya mendampingi masyarakat dalam pengurusan ijin P-IRT, membantu penjualan melalui media sosial, dan mendampingi proses inovasi produksi berikutnya, antara lain dengan mencoba berbagai varian rasa lainnya selain yang diuji coba pada kegiatan pengabdian saat ini.

Kata Kunci: Abon Ikan, Hasil Pendapatan Masyarakat, Inovasi Produksi

Abstract

Secanggang Village, Secanggang District is a village that has local potential, with local residents predominantly working as fishermen, where the fishermen only make use of it by selling raw fish harvests. The relatively cheap price does not provide significant benefits to their income, so innovation is needed to process it further. Seeing this kind of situation, it is necessary to hold training on processing tuna into ready-to-eat food such as fish floss in order to increase the selling value of tuna. Making fish floss does not require large costs and is easy for tuna farmers to apply. Meanwhile the selling value is relatively better than the selling value of raw fish. Problems in the field in this service activity were explored through observation and interview methods. After the problem was identified, preparations for training and outreach were carried out, then training was carried out on making fish floss. This activity succeeded in providing an understanding of the importance of increasing the added value of fish production through

processing it into fish floss, providing skills in making fish floss. Further service activities can be directed at efforts to assist the community in obtaining P-IRT permits, assisting with sales via social media, and assisting the next production innovation process, including by trying various other flavor variants besides those tested in the current service activity.

Keywords: *Fish Floss, Community Income, Production Innovation*

PENDAHULUAN

Desa Secanggang merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Secanggang, Kabupaten Langkat. Secara administrasi Desa Secanggang terdiri dari 13 dusun yaitu Dusun Parit Pompa, Dusun Simpang Trans, Dusun Kota Lama II, Dusun Hulu Dalam, Dusun Jln. Selotong, Dusun Jln. Mesjid, Dusun Hilir, Dusun Kehutanan, Dusun Pekan, Dusun Hulu Tengah, Dusun Tanah Tinggi, Dusun Karya Baru dan Dusun Parit Dondong . Sementara jarak dari Desa Secanggang ke pusat kota sekitar 25 km, ditempuh dengan waktu 45 menit dengan kendaraan bermotor. Mata pencaharian masyarakat Desa Secanggang beragam dari Pegawai Negeri, Petani, Nelayan, Pedagang serta ibu rumah tangga.

Desa Secanggang memiliki potensi yang dapat dikembangkan, salah satunya adalah pada sektor perikanan yang terletak di wilayah pesisir. Dimana keseharian warga setempat bekerja sebagai nelayan dan pedang. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Desa Secanggang jumlah penduduk yang bekerja sebagai nelayan sehari-harinya bisa di bilang cukup banyak. Ketika pulang mereka selalu membawa berbagai jenis macam ikan termasuk berapa diantaranya seperti ikan bandeng, tongkol dll. Namun mereka hanya menjual olahan mentah tanpa ada pengolahan sama sekali dan dijadikan lauk pauk untuk makan sehari-hari, sehingga ikan tongkol ini kurang memiliki nilai ekonomis dan keuntungan yang diperoleh sangat sedikit.

Menurut (Wahida 2020) Berdasarkan kondisi ini, maka pengolahan ikan sangat dibutuhkan seperti ikan tongkol agar dapat bertahan lebih lama dan dapat meningkatkan nilai jual. Maka solusi yang bisa dilakukan adalah dengan memberikan edukasi atau informasi kepada masyarakat sekitar mengenai pengolahan ikan tongkol. Ikan tongkol dapat diolah menjadi berbagai macam makanan siap saji seperti diolah menjadi abon ikan. Abon merupakan produk olahan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat. Abon ikan adalah jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, selanjutnya diolah dengan cara perebusan dan penggorengan .Olahan ini menjadi salah satu solusi yang bisa dilakukan agar ikan bisa bertahan lebih lama. Bahan baku yang mudah didapat dan peralatan yang dibutuhkan sederhana membuat usaha abon ikan ini tidak membutuhkan biaya yang besar. Abon ikan tongkol ini juga dapat meningkatkan nilai jual ikan tersebut. Kemudian memberikan pelatihan mengenai strategi

pengemasan produk yang baik agar terlihat lebih menarik sehingga dapat menunjang penjualan.

Menurut (Effendi 2002) tingkat produktivitas perairan merupakan daya tarik bagi ikan - ikan pelagis yang bersifat tiny fish feeder dan tingkat produktivitas perairan dapat dilihat dari konsentrasi klorofil yang ada pada perairan. Living space Ikan Tongkol sangat di pengaruhi oleh beberapa faktor seperti, sanitas, suhu permukaan laut, klorofil-a dan lainnya yang dapat berpengaruh pada dinamika dan pergerakan discuss laut baik secara vertikal maupun level. Dasar untuk menentukan lokasi penangkapan ikan (angling ground) yaitu parameter suhu permukaan laut dan klorofil-a. Daerah yang memiliki tingkat klorofil-a yang sangattinggi merupakan daerah yang tinggi akan supplement sehingga biota laut khususnya ikan pelagis banyak berkumpul pada daerah tersebut.

Kegiatan pengabdian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga sekitar dalam mengolah hasil panen berupa ikan tongkol agar dapat meningkatkan nilai jual ikan tersebut.
2. Memberikan pengetahuan tentang strategi pengemasan produk yang baik dan menarik agar dapat meningkatkan penjualan.

Permasalahan dari sisi produksi dan manajemen yang dihadapi oleh mitra antara lain:

1. Ketika air pasang terjadi, harga ikan cenderung lebih mahal dari harga biasanya.
2. Pengolahan ikan tongkol menjadi produk siap saji seperti abon, belum dilakukan secara optimal.
3. Mitra belum memiliki kemampuan dan ketrampilan yang memadai untuk membuat abon ikan.
4. Mitra belum memiliki peralatan yang memadai untuk membuat abon ikan.
5. Mitra kurang mampu dalam melakukan strategi pengemasan yang baik dan menarik.

Adapun aspek produksi yaitu ;

1. Memberikan edukasi atau informasi kepada mitra mengenai pembuatan abon ikan.
2. Praktik membuat abon ikan.

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan golongan dari ikan fish kecil. Badannya memanjang, tidak bersisik kecuali pada garis rusuk. Sirip punggung pertama berjari-jari keras, sedangkan yang kedua berjari-jari lemah 13, diikuti 8 - 10 jari - jari sirip tambahan. Ukuran asli ikan tongkol cukup besar, bisa mencapai 1 meter dengan berat 13,6 kg. Rata-rata, ikan ini berukuran sepanjang 50-60 cm. Ikan tongkol memiliki kulit yang licin berwarna abu-abu, dagingnya tebal, dan warna dagingnya merah tua.

Menurut (Saani 1968) kedudukan taksonomi ikan tongkol adalah sebagai berikut :

1. Kingdom
2. Animalia Phylum
3. Chordata Sub Phylum
4. Vertebrata Lesson
5. Pisces Sub Course
6. Teleostei Ordo
7. Percomorphi Family
8. Scombridae Class
9. Euthynnus Species
10. Euthynnus affinis

Komponen kimia utama daging ikan adalah discuss, protein dan lemak yaitu berkisar 98 % dari berat daging. Komponen ini memiliki pengaruh besar terhadap nilai nutrisi, sifat fungsi, kualitas sensori, dan stabilitas penyimpanan daging. Kandungan komponen kimia lainnya seperti karbohidrat, vitamin dan mineral berkisar 2% yang berperan pada proses biokimia di dalam jaringan ikan mati. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan jenis ikan dengan kandungan gizi yang tinggi yaitu kadar air 71,00 - 76,76%, protein 21,60 - 26,30%, lemak 1,30 - 2,10%, mineral 1,20 - 1,50% dan abu 1,45 - 3,40%. Secara umum bagian ikan yang dapat dimakan (edible portion) berkisar antara 45 - 50%

Menurut (Muchtar 2020) Pada prinsipnya usaha diversifikasi pengolahan hasil perikanan bertujuan untuk meningkatkan daya simpan hasil perikanan, memberikan beragam produk pilihan pada konsumen serta meningkatkan nilai jualnya sehingga akan meningkatkan pendapatan pengolah ikan . Ikan tongkol dapat diolah menjadi abon. Abon merupakan produk olahan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat. Abon ikan adalah jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, selanjutnya diolah dengan cara perebusan dan penggorengan

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan yang diterapkan untuk merealisasikan program kerja ini yaitu :

1. Metode Observasi. Dimana metode observasi yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah dengan menelusuri wilayah di sekitar Desa Secanggang khususnya di daerah pesisir, Observasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi Desa Secanggang yang dapat dikembangkan dan mengidentifikasi masalah yang ada. Dari hasil observasi yang

dilakukan diketahui potensi yang dapat dikembangkan di Desa Secanggang adalah pengolahan hasil panen ikan tongkol menjadi abon ikan. Tidak hanya melakukan observasi saja.

2. Metode Wawancara. Tidak hanya melakukan observasi saja, metode lainnya yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah dengan melakukan wawancara bersama salah seorang nelayan untuk mencari solusi dari permasalahan yang selama ini dihadapi dan dibuat kesepakatan untuk mengolah hasil panen ikan tongkol yang selama ini belum dilakukan secara ideal.
3. Perencanaan dan Persiapan. Perencanaan dan persiapan merupakan hal penting yang perlu dilakukan sebelum memulai sesuatu. Perencanaan dan persiapan yang dilakukan oleh mahasiswa adalah pemberian edukasi atau informasi, menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat abon ikan serta menyiapkan bundling yang akan digunakan untuk mengemas produk.
4. Praktik Kegiatan. praktik dimaksudkan untuk meningkatkan pemahaman dan keahlian masyarakat sasaran serta menumbuhkan rasa semangat untuk mengoptimalkan hasil yang ada di Desa Secanggang.

Proses pembuatan abon ikan tongkol meliputi beberapa tahapan, yaitu:

1. Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan. Adapun alat yang diperlukan adalah wajan, sendok, kompor gas, bundling, dll. Dan bahan yang diperlukan adalah ikan mujair, jahe, kunir, daun salam, bawang merah, bawang putih, cabai, kemiri, ketumbar, santan, garam, dan penyedap makanan.
2. Membersihkan ikan tongkol yang akan dijadikan abon .
3. Mengukus ikan tongkol yang telah dibersihkan selama 10-15 menit.
4. Penyortiran ikan tongkol dengan tujuan memisahkan daging ikan dengan tulang ikan, kepala ikan dan kulit ikan.
5. Suwir-suwir daging ikan yang telah dipisahkan dengan tulang, kepala dan kulit ikan.
6. Haluskan bahan bumbu yang akan digunakan.
7. Tumis bumbu sekitar 5-10 menit. Dalam menumis bumbu ini menggunakan santan yang telah disediakan
8. Masukkan suwiran ikan tongkol ke dalam bumbu yang ditumis, aduk rata dengan bumbu yang telah ditumis
9. Tunggu hingga 20-50 menit dan aduk rata.
10. Apabila abon sudah matang angkat dari wajan dan diamkan di wadah hingga dingin.

11. Abon ikan siap di pressing.

HASIL PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pembuatan abon ikan untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Secanggang, Kecamatan Secanggang , Kabupaten Langkat dan kegiatan dapat dilaksanakan sesuai dengan timeline yang telah ditentukan. Berdasarkan tujuan dari kegiatan ini yaitu memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat Desa Secanggang serta pelatihan pengemasan produk yang dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah hasil panennya sehingga dapat meningkatkan nilai jual ikan tongkol. Rincian tahapan kerja yang sudah dilakukan antara lain:

1. Pelatihan mengolah ikan tongkol

Dalam pelatihan mengolah ikan tongkol ini dimulai dari pemberian edukasi dan informasi terkait dengan pengolahan ikan tongkol menjadi abon ikan. Pada tahap ini mahasiswa memberikan edukasi melalui mendatangkan narasumber yang bernama Ibu SURIATI untuk informasi mengenai proses pembuatan abon ikan agar dapat meningkatkan nilai jual ikan tongkol. Tahap selanjutnya mahasiswa bersama seluruh anggota Desa dan Masyarakat yang hadir melakukan praktik pembuatan abon ikan tongkol. Seluruh Masyarakat yang hadir terlihat antusias dalam mengikuti pembuatan abon ikan. Dari pelatihan membuat abon ikan ini menghasilkan produk siap saji berupa abon ikan tongkol. Peserta mengikuti pembuatan abon sesuai dengan arahan dan peserta juga tertarik dalam mengikuti pelatihan ini, karena dalam pembuatan abon ikan ini tidak memerlukan biaya yang banyak.



Gambar 1. Proses Memasukkan semua bahan-bahan yang dibutuhkan



Gambar 2. Pembuatan Abon Ikan Tongkol

2. Pelatihan pengemasan produk.

Setelah praktik membuat abon ikan tongkol selesai dilanjutkan dengan praktik pengemasan produk. Pengemasan abon ikan tongkol dilakukan sebagai upaya untuk menaikkan daya jual abon ikan tersebut. Suatu produk akan memiliki nilai tambah jika dikemas dengan baik dan menarik (Purnavita 2018). Kemasan yang digunakan untuk produk abon ikan mujair ini berupa standing pocket yang di lengkapi dengan stiker name berwarna merah.



Gambar 3. Proses Pengemasan Abon Ikan Tongkol

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Pembuatan Abon Ikan Untuk Meningkatkan pendapatan Masyarakat Desa Secanggang, Kecamatan Secanggang ini dapat disimpulkan sebagai berikut : *Pertama*, Program pelaksanaan Pembuatan Abon Ikan Untuk Meningkatkan pendapatan Masyarakat Desa Secanggang, Kecamatan Secanggang ini berhasil dilaksanakan dalam mengembangkan potensi Desa Secanggang pada bidang peternakan atau perikanan. *Kedua*, Peserta pelatihan mendapatkan pemahaman baru mengenai pengolahan ikan mujair menjadi abon ikan tongkol. *Ketiga*, Peserta pelatihan telah mampu memproduksi abon ikan tongkol untuk meningkatkan nilai jual ikan, *Keempat*, Peserta pelatihan mengetahui tentang strategi pengemasan produk sehingga produk abon ikan terlihat lebih menarik.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada seluruh masyarakat Kelurahan Secanggang Kecamatan Secanggang Kabupaten Langkat yang telah menyambut dan menerima kehadiran kami dengan sangat baik selama kurang lebih dua bulan. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada masyarakat Kelurahan Secanggang yang telah bersedia berpartisipasi sebagai mitra dan tempat pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Tak lupa, penulis juga menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan pengabdian ini yaitu sahabat posko KKN kelurahan secanggang yang selalu kompak dan kreatif, sehingga pengabdian kami terselesaikan dengan baik. Ucapan terima kasih kepada Lembaga penelitian dan pengabdian kepada masyarakat (LP2M) STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan tentang prosedur penyusunan dan penyerahan laporan pengabdian masyarakat pada program KKN tahun 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Effendi, Moch ichsan. *Biologi Perikanan*. Ed.2. Yogyakarta: <https://opac.perpusnas.go.id>, 2002.
- Muchtar, F., Bahar,H., & Lestari, H. "Pemanfaatan Protein Hewai Melalui Pengolahan Nuget ikan Tuna Di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Boton Utara." <https://doi.org/10.36312/abdiv.v2i1.1177>, 2020.

Purnavita, S., Sriyana, H.Y & Widiastutu, T. *Kemasan Menarik dan internet Marketing untuk meningkatkan nilai jual Emping Garut sebagai produk unggulan Kabupaten Sragen*, 2018.

SAANI, HASANUDDIN. *Taksonomi dan Kuntji identitas ikan*. Banda Aceh:
http://uilis.unsyiah.ac.id/uilis/index.php?p=show_detail&id=61357, 1968.

Wahida, W. Sunarni, Widijasatuti, R. "Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Gabus ." *Jurnal Marine Kreatif* 4(1), 21-26. <https://doi.org/10.35308/jmk.v4i1.2453>, 2020.