

Pelatihan Pembuatan Produk Abon Ikan di Desa Laba Jaya Kecamatan Wakorumba Utara Kabupaten Buton Utara

*Training on Fish Floss Product Development in Laba Jaya Village, North Wakorumba
District, North Buton Regency*

Adam^{1*}, Dasmin Sidu², Hadi Purnomo³, Dhian Herdhiansyah¹

¹Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, University of Halu Oleo

²Department of Agricultural Extension, Faculty of Agriculture, University of Halu Oleo

³Department of Agribusiness, Faculty of Agriculture, University of Halu Oleo
Jl. HEA. Mokodompit, Kampus Hijau Bumi Tridharma, Anduonohu, Kendari, Sulawesi Tenggara

*Email: adam@gmail.com

Received: 04th June, 2024; Revision: 12th July, 2024; Accepted: 10th August, 2024

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Laba Jaya, Kecamatan Wakorumba Utara, Kabupaten Buton Utara, dalam pembuatan produk abon ikan. Desa ini memiliki potensi perikanan yang melimpah, namun pengelolaannya masih belum optimal. Melalui pelatihan ini, masyarakat diberikan pengetahuan dan keterampilan mulai dari pemilihan bahan baku ikan segar, proses pembuatan abon ikan, hingga teknik pengemasan dan pemasaran yang tepat. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan praktis, dan pendampingan dalam pengolahan abon ikan. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah, yang berpotensi memperkuat ekonomi lokal. Produk abon ikan yang dihasilkan diharapkan mampu bersaing di pasar lokal dan memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat setempat.

Kata Kunci: Pelatihan; produk; abon ikan; Kabupaten Buton Utara

Abstract

This community service activity aims to enhance the skills of the residents of Laba Jaya Village, North Wakorumba District, North Buton Regency, in producing fish floss products. The village has abundant fishery resources, yet their management remains suboptimal. Through this training, the community is provided with knowledge and practical skills, from selecting fresh fish as raw material and processing it into fish floss to appropriate packaging and marketing techniques. The methods used include socialization, hands-on training, and mentoring in fish floss processing. The results of this activity indicate an improvement in the community's ability to process fish into value-added products, which have the potential to strengthen the local economy. The fish floss products are expected to be competitive in local markets and provide long-term benefits to the local community.

Keywords: Training; Product; Fish Floss; North Buton Regency

PENDAHULUAN

Ikan merupakan hewan vertebrata yang hidup di dalam air, dilengkapi dengan insang sebagai alat pernapasan untuk mengambil oksigen dari air dan sirip yang berfungsi untuk berenang. Ikan memiliki rangka bertulang sejati atau bertulang rawan serta sisik yang menutupi seluruh permukaan tubuhnya. Selain berperan penting dalam siklus ekologi dan sebagai sumber pangan, ikan juga memiliki nilai ekonomi yang signifikan (Rachmat et al., 2021). Perlunya untuk meningkatkan pengelolaan sumber daya alam yang tersedia di setiap wilayah secara terus menerus, beradaptasi dengan karakteristik unik yang melekat pada setiap lokalitas (Herdhiansyah et al., 2021; Herdhiansyah et al., 2022).

Namun, berbagai faktor seperti kerusakan lingkungan dan eksploitasi berlebihan telah menyebabkan penurunan sumber daya ikan. Perubahan yang terjadi pada perairan berdampak langsung pada kehidupan ikan, membuat beberapa spesies berusaha menghindari kondisi yang tidak mendukung, meskipun kemampuan mereka untuk mencari habitat yang aman sangat terbatas (Siska et al., 2020).

Adaptasi lingkungan yang berbeda membuat organ-organ ikan berkembang sesuai dengan habitatnya. Misalnya, ikan yang hidup di perairan tawar maupun laut memerlukan organ khusus, seperti linea lateralis, untuk mendeteksi kekuatan dan arah arus (Primawati et al., 2016). Dengan karakteristik unik seperti insang untuk bernapas dan sirip yang menjaga keseimbangan, ikan dapat ditemukan di hampir seluruh habitat perairan, dengan variasi bentuk dan sifat yang beragam (Muhammad et al., 2023).

Salah satu bentuk pemanfaatan ikan sebagai bahan pangan adalah melalui pengolahan menjadi abon. Abon adalah makanan yang terbuat dari daging yang disuwir, dibumbui, dan digoreng, dengan daging sapi atau kerbau sebagai bahan baku utama. Namun, daging ikan juga dapat digunakan untuk membuat abon, terutama dari jenis ikan dengan nilai ekonomis rendah. Pembuatan abon ikan dapat menjadi solusi untuk memanfaatkan kelebihan produksi ikan, meningkatkan nilai jual, dan menyediakan alternatif bahan pangan yang ekonomis (Aditya et al., 2016).

Metode pengawetan ikan diperlukan untuk memperpanjang umur simpan dan menjaga kualitas produk ikan. Teknik pengawetan seperti pengaraman, pengeringan, pempindangan,

pengasapan, dan pendinginan memainkan peran penting dalam mengurangi tingkat kerusakan ikan. Salah satu produk hasil pengawetan adalah abon ikan, yang diproses melalui pengeringan (Hutmainah et al., 2017; herdhiansyah et al., 2024).

Pemilihan teknik pengemasan yang tepat juga sangat penting untuk menjaga kualitas produk. Kemasan plastik dengan permeabilitas rendah terhadap udara, air, dan gas, serta ketahanan terhadap suhu tinggi, sangat ideal untuk menyimpan makanan kering olahan seperti abon ikan (Sucipta et al., 2017; Candra & Sucita, 2015). Melalui pembuatan abon ikan, diharapkan masyarakat dapat memahami proses pengolahan ini dan menjadikannya sebagai sumber penghasilan yang berkelanjutan.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode partisipatif, yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam seluruh proses pembuatan abon ikan. Kegiatan pelatihan ini berfokus pada pelatihan pembuatan abon ikan di Desa Laba Jaya, Kecamatan Wakorumba Utara, Kabupaten Buton Utara,

Pendekatan ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

1. Sosialisasi dan Edukasi

Tahap awal melibatkan sosialisasi mengenai pentingnya diversifikasi produk berbasis ikan dan potensinya. Materi edukasi diberikan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang manfaat pengolahan ikan menjadi abon dan cara menjaga kualitas bahan baku.

2. Pelatihan Praktis

Masyarakat diberikan pelatihan langsung yang mencakup: (a) pemilihan Bahan Baku: Pemilihan ikan segar dengan kriteria tertentu untuk menghasilkan abon berkualitas, (b) pengolahan Abon Ikan: Proses pembuatan abon ikan, mulai dari pembersihan, perebusan, pemisahan serat daging, penambahan bumbu, hingga penggorengan dan pengeringan; dan (c) Teknik Pengawetan: Pengenalan metode pengawetan untuk memperpanjang umur simpan produk, seperti pengeringan yang efektif.

3. Pengemasan dan Penyimpanan

Pelatihan mengenai teknik pengemasan yang sesuai, menggunakan bahan kemasan yang tahan terhadap suhu dan memiliki daya permeabilitas rendah. Proses ini penting untuk menjaga keawetan dan kualitas abon ikan selama penyimpanan.

4. Pendampingan dan Evaluasi

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan kepada masyarakat dalam mempraktikkan pembuatan abon secara mandiri. Evaluasi dilakukan untuk menilai pemahaman dan keterampilan peserta serta untuk memberikan saran perbaikan jika diperlukan.

Metode ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan ikan menjadi produk bernilai ekonomis, yang berpotensi menjadi sumber pendapatan baru dan mendukung ekonomi lokal secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini berfokus pada pelatihan pembuatan abon ikan di Desa Laba Jaya, Kecamatan Wakorumba Utara, Kabupaten Buton Utara, memberikan hasil yang positif dan signifikan bagi masyarakat setempat. Kegiatan pembukaan acara pelatihan di Desa Laba Jaya, Kecamatan Wakorumba Utara, Kabupaten Buton Utara (Gambar 1)



Gambar 1. Pembukaan acara pelatihan di Desa Laba Jaya, Kecamatan Wakorumba Utara, Kabupaten Buton Utara

Kegiatan ini berhasil memperkenalkan alternatif produk pangan berbasis ikan yang dapat meningkatkan nilai jual hasil perikanan lokal. Abon ikan yang dihasilkan memiliki rasa dan tekstur yang sesuai dengan selera

masyarakat, serta daya simpan yang lebih lama berkat pengemasan yang baik.

Jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku abon belum selektif, bahkan hampir semua jenis ikan dapat dijadikan abon. Namun demikian, akan lebih baik bila dipilih jenis ikan yang mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak duri seperti tuna, cakalang, tongkol, marlin dan lele (Leksono dan Syahrul, 2001).

Peserta memahami pentingnya menjaga kebersihan selama proses pengolahan untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas. Kesadaran akan praktik pengolahan yang higienis ini menjadi salah satu aspek penting yang diadopsi oleh masyarakat. Kegiatan proses pembuatan abon ikan di Desa Laba Jaya, Kecamatan Wakorumba Utara, Kabupaten Buton Utara (Gambar 2).



Gambar 2. Praktik Proses pembuatan abon ikan di Desa Laba Jaya, Kecamatan Wakorumba Utara, Kabupaten Buton Utara

Kegiatan penutupan pelatihan pembuatan abon ikan di Desa Laba Jaya, Kecamatan Wakorumba Utara, Kabupaten Buton Utara (Gambar 3).



Gambar 3. Penutup Pembukaan acara pelatihan di Desa Laba Jaya, Kecamatan Wakorumba Utara, Kabupaten Buton Utara

Abon ikan yang dihasilkan memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi usaha kecil menengah (UKM) yang dapat menunjang perekonomian masyarakat. Produk ini siap dipasarkan di tingkat lokal, dengan kemungkinan untuk memperluas jangkauan ke pasar yang lebih luas di masa depan.

Kegiatan ini mendapatkan respons positif dari masyarakat. Antusiasme yang tinggi terlihat dari keinginan peserta untuk terus mengembangkan keterampilan dan menjadikan pembuatan abon ikan sebagai usaha berkelanjutan. Beberapa kelompok masyarakat bahkan mulai merencanakan strategi pemasaran produk secara lebih luas.

Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini telah memberikan manfaat yang nyata bagi masyarakat Desa Laba Jaya, baik dari segi peningkatan keterampilan maupun pengembangan potensi ekonomi lokal.

KESIMPULAN

Kegiatan pembuatan abon ikan di Desa Laba Jaya, Kecamatan Wakorumba Utara, Kabupaten Buton Utara, telah berhasil meningkatkan keterampilan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya pengolahan hasil perikanan secara higienis dan bernilai tambah. Masyarakat kini memiliki kemampuan yang lebih baik dalam memilih bahan baku ikan, mempraktikkan proses produksi abon yang tepat, serta menggunakan teknik pengemasan yang menjaga kualitas dan daya simpan produk. Kegiatan ini juga membuka peluang diversifikasi produk pangan berbasis ikan yang dapat mendukung ekonomi lokal dan menciptakan potensi usaha kecil menengah. Dengan antusiasme masyarakat yang tinggi dan pengetahuan yang diperoleh, diharapkan produksi abon ikan dapat berlanjut dan berkembang menjadi usaha mandiri yang berkelanjutan, berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Laba Jaya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam suksesnya kegiatan PKM di Desa Laba Jaya, Kecamatan Wakorumba Utara, Kabupaten Buton Utara.

Terima kasih kami sampaikan kepada pemerintah desa dan masyarakat Desa Laba Jaya yang telah menyambut kami dengan hangat dan antusias serta berpartisipasi aktif dalam setiap tahapan kegiatan.

Kami juga menyampaikan apresiasi kepada LPPM Universitas Halu Oleo yang telah memberikan dukungan penuh, baik secara material maupun non-material, dalam pelaksanaan kegiatan ini. Terima kasih kepada para dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, masukan, dan arahan yang sangat berharga.

Semoga hasil dari kegiatan ini dapat bermanfaat dan berkelanjutan, serta memberikan dampak positif bagi peningkatan ekonomi masyarakat di Desa Laba Jaya. Kami berharap kegiatan ini menjadi awal yang baik untuk kolaborasi yang lebih besar di masa depan.

Daftar Pustaka

- Aditya HP, Herpandi dan Susi L. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1):61-72.
- Candra, Reski M dan Dianing S. (2015). Sistem Pakar Penentuan Jenis Plastik berdasarkan Sifat Plastik Terhadap Makanan yang akan Dikemas Menggunakan Metode *Certainty Factor*.
- Dewi EK, Dini S dan Ginanjar P. (2023). Pengaruh Metode Pengemasan Abon Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Perubahan Mutu Produk Selama Penyimpanan Suhu Ruang.
- Herdhiansyah, Dhian, Sudarmi, Sakir, & Asriani. 2021. Analisis Faktor Prioritas Pengembangan Komoditas Perkebunan Unggulan Dengan Metode AHP (Analytical Hierarchy Process) Method. *Lampung Agricultural Engineering Journal*, 10 (2), 239-251. doi: <http://dx.doi.org/10.23960/jtep-1.v10i2.239-251>.
- Herdhiansyah, D., Ambang, S, Muhammad Syukri, M. Asriani & Mariani. (2024). Analisis pengembangan produk abon ikan tuna menggunakan metode quality

- function deployment (QFD). *Agrointeks: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18 (2): 298-311.
- Herdhiansyah, Dhian, Sudarmi, Sakir, Asriani, dan La Ode Midi. (2022). Analytical hierarchy process (AHP) in Expert Choice for determining superior plantation commodities: A case in East Kolaka Regency, Indonesia. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 44 (4), 923 – 926.
- Hutmainah, Yusriana dan Martunis. (2017). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2(3):244-254.
- Leksono dan syahrul (2001). Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. *Jurnal Natur Indonesia*. 3(2):178-184.
- Muhammad F, Isti KM, Sapto PP Thomas TP. (2023). Struktur Komunitas Ikan di Pantai Pasarbangi, Rembang. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 20(21):181-186.
- Primawati SN, Ismail E dan Marnita. 2016. Identifikasi Jenis Ikan Hasil Tangkapan Nelayan di Pantai Jeranjang.
- Rachmat N, Yohanes dan Adhytio M. (2021). Klasifikasi Jenis Ikan Laut Menggunakan Metode SVM dengan Fitur HOG Dan HSV. *Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi*. 8(4):2235-2247.
- Siska YH, Sofwan A dan Ahmad Y. (2020). Keanekaragaman Jenis Ikan Air Tawar di Sungai Kepari dan Sungai Emperas Desa Kepari Kecamatan Sungai Laur Kabupaten Ketapang. *Jurnal Hutan Lestari*. 8(2):299-309.