



Pengolahan Hasil Laut (Ikan) Menjadi Abon Ikan Pada Masyarakat Desa Dadap

Junaidi¹, Nurhayati², Sri Wahyuni³, Faizi Anwar⁴, Niswaton Hasanah⁵

¹²³⁴⁵Sekolah Tinggi Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Hamzar

Email: sanariariyanialmira@gmail.com¹, nurhayati061189@gmail.com²,
wahyusyaffani@gmail.com³, faizianwar56@gmail.com⁴, niswatul889@gmail.com⁵

Abstrak

Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang memiliki bentuk lembut, rasa enak, bau khas, memiliki daya simpan yang relative lama, dibuat dari daging yang dikukus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. (Suryani, 2007). Pada kegiatan pengolahan hasil laut ini ibu-ibu di desa Dadap diberikan pelatihan untuk mengolah hasil laut khususnya ikan menjadi abon ikan yang gurih dan nikmat, sehingga dapat bernilai jual yang tinggi. Pengolahan hasil laut ini dilakukan pada tanggal 9 september 2024. Kegiatan pengolahan hasil laut (ikan) ini diikuti oleh masyarakat dadap khususnya para ibu-ibu yang suaminya berprofesi sebagai nelayan. Metode yang diterapkan dalam pelaksanaan pengabdian ini ada tiga, yaitu tahap perencanaan, tahap pelaksanaan, tahap evaluasi. Hasil evaluasi produk abon dari ikan laut menghasilkan abon yang renyah, gurih, wangi dan nikmat.

Kata Kunci: pengolahan, hasil laut (ikan), abon

Abstract

Abon is a type of processed fish food that has a soft shape, good taste, distinctive smell, has a relatively long shelf life, made from steamed meat slashed, seasoned, fried and pressed. (Suryani, 2007). In this seafood processing activity, mothers in Dadap village are given training to process seafood, especially fish into savory and delicious fish abon, so that it can be of high selling value. The processing of this marine product was carried out on september 9, 2024. This seafood (fish) processing activity is followed by the dadap community, especially mothers whose husbands are fishermen. Methods applied in the implementation of this service there are three, namely the planning stage, the implementation stage, the evaluation stage. The results of the evaluation of shredded products from sea fish produce shredded crispy, savory, fragrant and delicious. Keywords (in bold): processing, seafood (fish), shredded

Keywords: processing, seafood (fish), shredded

Article Info

Received date: 20th November 2024 Revised date: 2nd December 2024 Published date: 15th December 2024

A. PENDAHULUAN

Salah satu olahan makanan yang terbuat dari daging sapi ataupun daging ikan yaitu abon. Abon merupakan makanan tradisional Indonesia. Salah satu bahan yang bisa dibuat jadi abon adalah ikan laut.

Abon ikan merupakan suatu proses pengawetan ikan dengan menggunakan kombinasi antara perebusan/pengukusan dan penggorengan serta penambahan bumbu-bumbu tertentu. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur yang lembut, rasa dan aroma yang khas. Abon ikan bisa digunakan untuk makan nasi, teman makan roti, dll. Berbagai jenis abon sudah banyak beredar di pasaran. Terutama yang sering kita lihat adalah abon sapi.

Abon ikan sangat jarang kita jumpai di toko-toko atau di pasaran lainnya, meskipun ada yang hanya sedikit. Kandungan protein dalam daging ikan yang tinggi seharusnya bisa mendongkrak minat kita untuk mengonsumsi ikan. Bau amis adalah hal biasa pada ikan. Namun dengan berbagai teknik pengolahan hal ini tak perlu jadi masalah. Karena dengan diolah menjadi berbagai bentuk produk, amis bisa dihilangkan sehingga bisa menambah selera mengkonsumsinya. Abon salah satunya.

Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang memiliki bentuk lembut, rasa enak, bau khas, memiliki daya simpan yang relative lama, dibuat dari daging yang dikukus disayat – sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. (Suryani, 2019).Kandungan dalam abon ikan memiliki gizi yang tinggi yaitu kadar protein dalam 100 gram daging ikan sebesar 25,2 gram (Santoso, 2019).

Bentuk produksi abon ikan tidak jauh beda dengan abon sapi umumnya. Bedanya hanya pada bahan baku saja. Sapi tentunya sarat dengan lemak. Sedangkan ikan rendah kandungan lemaknya, malah tinggi proteinnya. Masyarakat jaman sekarang lebih cenderung suka dengan sesuatu yang beda dan baru. Abon ikan meski masih sedikit beredar dan belum banyak yang mengenalnya, tidak menutup kemungkinan jika kita sebagai masyarakat perikanan berusaha mengenalkannya pada masyarakat lain.

Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat abon adalah Pada umumnya abon ikan dibuat dari daging ikan cakalang / tongkol, tuna, dan ikan cucut. Apabila menggunakan ikan cucut, setelah ikan disiangi, kemudian dipotong-potong

sebaiknya direndam dalam air bersih (kalau bisa air yang mengalir) untuk menghilangkan bau amoniak (NH₃).



Gambar 1. Ikan yang dapat digunakan sebagai bahan abon ikan

Bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat abon ikan, ketumbar, bawang merah, bawang putih, jahe, asam, garam, gula merah akan memberikan rasa yang khas pada abon ikan. Bumbu-bumbu tersebut selain memberikan rasa pada abon ikan, juga berfungsi sebagai bahan pengawet. Abon ikan dapat bertahan sampai beberapa bulan (3 – 4 bulan).

Bumbu-bumbu dan prosentase pemakaiannya adalah sebagai berikut :

- garam 3% (1 sendok makan peres)
- gula merah 30% – 50% (300 – 360 gram)
- ketumbar 30% (5 sendok makan)
- bawang merah 25% (250 gr)
- minyak goreng 1 kg
- bawang putih 3% (10-15 siung / 30 gr)
- asam 1% (10 gr)
- jahe 2% (25 gr)
- seraih / kamijara 3 tangkai
- laos 1% (25 gr)



Gambar 2. Bumbu yang digunakan untuk membuat abon ikan

Prosentase bumbu-bumbu tersebut adalah dari berat daging ikan yang telah dicabik-cabik (serpihan). Selain bumbu-bumbu, dalam pembuatan abon ikan kadang-kadang digunakan pula santan kelapa yang kental. Tetapi abon tersebut tidak tahan lama, bila disimpan akan mengalami ketengikan (*rancidy*).

Di desa Dadap sebagian besar masyarakatnya adalah nelayan, sehingga untuk memudahkan dan mengoptimalkan pengolahan hasil laut agar tidak di jual bentuk mentahan saja, kami memberikan solusi untuk mengolah hasil laut mereka untuk di olah menjadi abon agar prekonomian masyarakat dapat terpenuhi.

B. METODE

Metode yang digunakan pada pengabdian masyarakat ini di jalankan dalam tiga tahapan kegiatan yaitu :

1. Tahap Perencanaan

Pada tahap perencanaan ini tim pertamakali izin untuk melakukan survey kepada kepala desa Dadap dan kepala dusun. Setelah mendapatkan hasil survey. Tim menawarkan kepada masyarakat Dadap untuk kegiatan yang akan dilakukan, setelah masyarakat setuju dengan kegiatan yang akan dilakukan,

kemudia tim dan masyarakat menentukan waktu dan tempat untuk memulai kegiatan pelaksanaan.

2. Tahap pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan tim menyampaikn keuntungan dan manfaat dalam membuat abon dari ikan, dan kemudia dilanjutkan dengan proses pembuatan abon ikan.

a. Abon ikan

Adapun alat dan bahan yang di butuhkan adalah:

- 1) Ikan tongkol/turingan
- 2) garam 3% (1 sendok makan peres)
- 3) gula merah 30% – 50% (300 – 360 gram)
- 4) ketumbar 30% (5 sendok makan)
- 5) bawang merah 25% (250 gr)
- 6) minyak goreng 1 kg
- 7) bawang putih 3% (10-15 siung / 30 gr)
- 8) asam 1% (10 gr)
- 9) jahe 2% (25 gr)
- 10) seraih / kamijara 3 tangkai
- 11) laos 1% (25 gr)
- 12) wajan
- 13) Alat pres
- 14) Blender/pengahalus

b. Proses pembuatan

- 1) Ikan tongkol/turingan di potong-potong terlebih dahulu sebelum dikukus.
- 2) Kukusikan dengan ditambahkan jahe agar bau amisnya hilang, apabila sudah matan angkat dan dinginkan. Lalu pisahkan daging dengan tulang, gunakan blender untuk mensuir ikan sesuai selera.

- 3) Setelah itu haluskan semua bumbu yang sudah tersedia, hal ini bertujuan untuk memudahkan untuk mencampur dengan ikan saat ditumis.
- 4) Panaskan wajan dengan minyak goreng.
- 5) Setelah panas tumis bumbudan ikan hingga kering. Bumbu dan ikan harus tercampur rata saat penumisan.
- 6) Gunakan api kecil, hal ini bertujuan pada saat proses dimasak ikan dan bumbu tidak mudah gosong, tujuan lainnya juga agar bisa mendapatkan warna abon yang kuning kecokelatan dan kelihatan menarik.

3. Tahap evaluasi

Pada tahap evaluasi ini akan dilakukan penilaian ketercapaian proses pembuatan abon ikan yang dilakukan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Dusun Dadap Timur, Desa Dadap Kecamatan Sambelia. Kegiatan diawali dengan mengadakan survey dan wawancara dengan para warga masyarakat di Dusun Dadap timur. Berdasarkan hasil survey Tim PKM sepakat untuk menawarkan kegiatan pelatihan pembuatan produk abon ikan yang berbahan dasar ikan tongkol/turingan dengan bumbu yang murah dan mudah. Tim PKM kemudian meminta izin kepada kepala wilayah Dusun Dadap timur untuk melaksanakan kegiatan tersebut. Kegiatan ini disambut dengan antusias oleh para warga, sehingga Tim PKM bergerak cepat untuk menentukan tempat dan jadwal kegiatan.

Peserta pelatihan adalah para ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja. Mereka ingin membantu suaminya untuk menopang ekonomi rumah tangganya agar kebutuhan anggota keluarganya dapat terpenuhi. Berdasarkan hasil penelitian Andriana (2021), ada beberapa faktor yang menyebabkan istri harus memiliki pekerjaan, diantaranya ingin menambah penghasilan rumah tangga, untuk membantu para suami karena penghasilannya belum mencukupi keperluan rumah

tangga, beragamnya keperluan ibu rumah tangga, serta ingin menerapkan pengetahuan dan keterampilan usaha yang dimiliki.

Kegiatan proses pembuatan abon dini dilakukan di balai desa tepatnya di gedung sebagai pada tanggal 9 september 2024. Sebelum memulai kegiatan pembuatan abon ikan, tim perlu mempersiapkan bahan-bahan dan alat yang dibutuhkan, para peserta juga membantu dengan antusias dalam mempersiapkan semuanya, mulai dari mempersiapkan bahan-bahan hingga proses pembuatannya. Beberapa peserta ada yang membersihkan ikan, ada yang mengupas bawang, ada juga yang bertugas untuk mengaluskan bahan-bahan, dan tahap proses penggorengan sesuai pada foto berikut.



Gambar. 3 proses penggorengan abon ikan

Setelah matang, abon yang dimasak masuk dalam proses press untuk mengurangi kandungan minyak yang berada pada abon.



Gambar 4. Proses pemerasan minyak pada abon ikan

Setelah selsai pemerasan masuk ke tahan pengemasan, pelebelan dan pemasaran, abon yang sudah jadi dikemas dengan ukuran ekonomis, hal ini bertujuan agar terjangkau oleh masayakat sekitar. Dan untuk pelebelan di berikan lebel yang menarik dengan cirikhas abon ikan.



Gambar 5. Pengemasan Abon Ikan

adapun tehnik pemasaran dilakukan dengan dua jalur yaitu jalur *online* dan juga *offline*. Dimana jalur *offline* dititipkan di warung-warung dan kios-kios. Sedangkan jalur *online* dipasarkan melalui media sosial seperti, *whatsap*, *facebook*, *instagram*.

Menurut Anggraini (2017) pada dasarnya pemasaran online adalah kegiatan komunikasi pemasaran dengan menggunakan media internet sesuai perkembangannya pemasaran *online* tidak hanya menggunakan *website*, tapi juga *email* dan aplikasi-aplikasi lain yang berjalan diatas protokol internet. Bagi para penjual, menerapkan sistem seperti ini berarti memangkas pengeluaran yang bisa dikeluarkan dalam *system* lama. Seperti, jika pada *system* lama kita harus membuka cabang baru demi melebarkan sayap bisnis,tidak dengan sistem *online*.Hal ini memungkinkan untuk pemasaran agar dapat menjangkau konsumen yang lebih jauh dan luas.

Pada tahap terakhir, Tim melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan. Evaluasi merupakan suatu proses kegiatan yang dilakukan secara sengaja untuk mendapatkan informasi-informasi maupun data-data yang dapat mendukung tujuan evaluasi yang direncanakan (Sulistiyorini, 2022). Ada dua hal yang di evaluasi pada kegiatan pelatihan ini yaitu tentang proses dan hasil/produk dari kegiatanpelatihan yang telah dilaksanakan. Evaluasi proses dilakukan untuk mengetahui tingkat partisipasi, keseriusan dan ketekunan serta respon dari para peserta yang ikut pelatihan. Dari segi partisipasi, semua peserta ikut hadir dan aktif mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai kegiatan pelatihan selesai. Sedangkan dari segi keseriusan dan ketekunan, para peserta pelatihan kelihatan bersemangat dan bersungguh-sungguh mengikuti kegiatan pelatihan, mereka selalu bertanya kalau ada yang belum mereka pahami dan jika ada yang mereka ingin ketahui tentang pembuatan abon ikan. Selanjutnya mengenai respon peserta terhadap kegiatan pelatihan mendapatkan respon positif. Para peserta kelihatan senang sekali, mereka bekerja dengan rasa gembira. Sedangkan evaluasi produk dilakukan untuk mengetahui kualitas dari hasil atau produk yang sudah

dibuat. Untuk mengetahui kualitas dari produk abon ikan, Tim membuat angket untuk dibagikan kemudian diisi oleh semua peserta pelatihan. Adapun indikator yang dievaluasi adalah mengenai tampilan, tekstur, rasa, dan aroma dari abon ikan. Berdasarkan hasil angket yang sudah diisi oleh para peserta pelatihan menunjukkan bahwa tampilannya bagus, teksturnya renyah, rasanya enak dan aromanya sedap.

D. KESIMPULAN

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat menambah dan meningkatkan pemahaman peserta pelatihan di Desa Dadap Dusun Dadap Timur dalam membuat abon ikan yang enak, renyah harum dan tidak amis. Dan untuk pemasaran dan pelebelan peserta pelatihan memiliki koneksi-koneksi yang banyak dan dapat membantu.

E. UCAPAN TERIMAKASIH

Trimakasih kami ucapkan kepada para tim pengabdian kepada masyarakat yang sudah berjuang keras dan mau bekerja sama sampai semua tugas terselsaikan. Trimakasih juga untuk bapak kepala Desa Dadap dan kelapa Dusun Dadap Timur yang sudah memeberikan izin untuk pelaksanaan pengabdian ini. Untuk masyarakat atau para peserta yang sudah mau ikut serta, kami ucapkan banyak terimakasih, tanpa kalain perogram ini tidak akan bisa berjalan dengan lancar.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Andari, I., Sudarwati, L. (2021). *Dampak Pembangunan Industri Terhadap Diversifikasi Mata Pencaharian, Interaksi Sosial dan Nilai Pendidikan Pada Masyarakat Perdesaan*. *Perspektif Sosiologi*, 3(1), 136-149
- Andriana, F. (2021). *Istri Bergaji: Analisis Peran Wanita Bekerja Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga*. *Al-Qadha: Jurnal Hukum Islam Dan PerundangUndangan*, 8(1), 13-32

Anggraini. (2017) *analisis metode pemasaran pada pasar nasional dan internasional*.
4(2), 121-132

<https://www.kompas.com/food/read/2023/02/09/190400075/resep-abon-ikan-tongkol-awet-untuk-stok-lauk>

https://www.lalaukan.com/2016/07/abon-ikan.html#google_vignette

Sulistyorini, dkk. (2012). *Supervisi Pendidikan*.Bengkalis:DOTPLUS Publisher

Santoso, (2019). *Analisis kandungan gizi dan protein dalam abon ikan*. 6 (3) 122-131

Suryani, (2019) *Jenis-Jenis Usaha Rumahan Dan Cara Pembuatannya*. Ragam Cipta
Bandung