

PRODUKSI ABON IKAN TONGKOL SEBAGAI ALTERNATIF USAHA UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA SERANGAI KEC BATIK NAU KABUPATEN BENGKULU UTARA

PRODUCTION OF SHREDDED TUNA AS AN ALTERNATIVE BUSINESS TO IMPROVE THE ECONOMY OF THE COMMUNITY IN SERANGAI VILLAGE, BATIK NAU KEC, NORTH BENGKULU DISTRICT

Oktamalia¹, Indra Warman¹, Novita Hamron¹, Hety Novitasari¹ Edi Susilo^{2*}, Parwito², Enggar Apriyanto³

¹⁾ Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Ratu Samban, Bengkulu, Indonesia

²⁾ Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Ratu Samban, Bengkulu, Indonesia

³⁾ Program Studi Kehutanan Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu, Indonesia

^{*)}corresponding author : susilo_agr@yahoo.com

ABSTRAK

Desa Serangai merupakan Desa Pesisir yang berada di Kabupaten Bengkulu Utara, Provinsi Bengkulu. Dengan mayoritas pekerjaan masyarakat di Desa Serangai sebagai nelayan, yang memiliki berbagai potensi dari hasil laut. Salah satu potensi yang menonjol dan dapat diberdayakan dengan mudah di Desa Serangai yaitu hasil tangkapan nelayan seperti ikan tongkol. Dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi suatu produk, ikan tersebut dapat dibuat menjadi produk olahan sehingga memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan mentah. Abon termasuk salah satu makanan yang sehat dan tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah. Tujuan dari pembuatan abon ikan tongkol ini yaitu untuk mengembangkan potensi Desa Serangai dari hasil tangkapan nelayan, menghasilkan produk pangan padat gizi protein, serta membuka lahan usaha baru dalam rangka meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Serangai.

Kata kunci: potensi hasil tangkapan, ikan tongkol, Desa Serangai

ABSTRACT

Serangai Village is a coastal village located in North Bengkulu Regency, Bengkulu Province. Most people in Serangai Village work as fishermen, which has various potentials from marine products. To increase the economic value of a product, the fish can be made into processed products so that it has a higher selling price than raw fish. Abon is one of the healthy and durable foods that have high protein and low cholesterol levels. The purpose of making shredded tuna is to develop the potential of Serangai Village from fishermen's catches, produce nutrient-dense protein food products, and open new business fields to improve the economy of the Serangai Village community.

Keywords: potential catch, tuna, Serangai Village

PENDAHULUAN

Kecamatan Batik Nau Merupakan bagian dari wilayah Kabupaten Bengkulu Utara, dengan ibu kota Kecamatan Desa Batik Nau. Luas Kecamatan Batik Nau adalah 175,14 km², yang terdiri dari 15 desa dan terletak antara 101° 58' 388'E BT dan 3°28'-216'S LS. Kecamatan Batik Nau keadaan topografinya berbukit-bukit dan banyak lereng, sebagian berada di pinggir pantai yang berbatasan dengan Samudera Hindia (Sulaiman et al., 2020).

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat diperlukan oleh manusia, yaitu sebagai sumber energi, membantu dan memelihara pertumbuhan, mempertinggi daya tahan tubuh dari penyakit dan memperlancar proses fisiologis. (Restu, 2016). Namun, ikan cepat mengalami proses pembusukan apabila dibandingkan dengan bahan makanan lain.

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 (Musyaddad *et al.*, 2019). Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Pemberdayaan kaum wanita (ibu dan putri) nelayan untuk kegiatan ekonomi yang berbasis usaha perikanan, diperkirakan akan menjadi lokomotif baru dalam membawa ekonomi masyarakat nelayan yang lebih sejahtera (Natuna & Kep, 2017).

Permasalahan yang dihadapi oleh ibu-ibu dan putri nelayan di Desa Serangai Kecamatan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara adalah : 1). masih kurangnya kemampuan dan ketrampilan yang memadai untuk membuat abon ikan khususnya ibu-ibu dan putri nelayan di Desa Serangai. 2). masyarakat di Desa Serangai berkeinginan meningkatkan potensi ikan laut seperti produk olahan salah satunya produksi abon ikan yang unggul dengan kemasan yang menarik, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomisnya dan juga untuk mencegah terjadinya pembusukan ikan ketika over produksi, 3). masih kurangnya pengetahuan masyarakat khususnya ibu-ibu dan putri nelayan di Desa Serangai dalam memproses ikan tongkol segar menjadi abon ikan tongkol dan cara pemasaran untuk meningkatkan kualitas produk dan nilai jualnya terutama saat ikan sedang musim.

Masyarakat di Desa Serangai Kecamatan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara merupakan sasaran yang mempunyai potensi yang perlu dibina kemampuannya dan diberi penyuluhan serta ketrampilan dalam meningkatkan hasil tangkapan nelayan berupa ikan segar menjadi produk olahan yang bermutu unggul dengan kemasan dan pemasaran yang modern sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Serangai Kecamatan.Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara. Sumber daya alam selama ini sangat mendukung untuk kegiatan nelayan seperti penangkapan ikan laut. Ini adalah potensi yang besar untuk dikembangkan sehingga hasil tangkapan yang semula kurang bernilai ekonomis menjadi lebih bernilai ekonomis (Warman *et al.*, 2021).

Keterampilan para ibu-ibu dan putri nelayan di Desa Serangai dapat ditingkatkan dengan memberi pelatihan pembuatan komoditi baru berbasis ikan. Tujuan dan sasaran kegiatan ini adalah: 1). mengembangkan potensi di Desa Serangai dengan memberi pengetahuan terkait pengelolaan dari hasil tangkapan nelayan salah satunya ikan tongkol segar diolah menjadi abon ikan yang bergizi tinggi dan tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah,. 2). membuka peluang usaha baru khususnya ibu-ibu dan putri nelayan yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Serangai 3). memberikan teknik pengolahan dan strategi pemasaran produk lokal dengan cara modern.

BAHAN DAN METODE

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan abon ikan tongkol mudah di dapat dengan harga yang ekonomis dan terjangkau bagi masyarakat Desa Serangai. Menurut (Damayanti *et al.*, 2022) pembuatan abon ikan ini tidak memerlukan biaya yang besar, sehingga mudah untuk diaplikasikan. Sebelum melakukan proses pembuatan abon ikan tongkol Adapun alat yang harus dipersiapkan terlebih dahulu yaitu, kompor, wajan, pisau, spatula, sendok penggoreng, blender, panci, ember plastik, dan garpu. Sedangkan bahan utama yaitu ikan tongkol segar sebanyak 1 kg, lalu bahan lainnya masing masing sebanyak yaitu santan kental 500 ml, daun jeruk 4 lembar, daun salam 4 lembar, garam 3 sendok makan, gula merah 250 g, air untuk merebus ikan tongkol 1 liter, asam jawa 1 bungkus, marica bubuk $\frac{1}{2}$ sendok teh, ketumbar bubuk $\frac{1}{2}$ sendok teh, bawang goreng 100 g dan minyak untuk menumis bumbu secukupnya. Selanjutnya bahan bumbu yang dihaluskan yaitu bawang putih 7 siung, bawang merah 15 siung, cabai rawit 50 g, cabai keriting 100 g, jahe 5 cm, lengkuas 5 cm, seri ambil bagian putihnya 2 batang, dan kunyit 2 cm.



Gambar 1. Bahan yang digunakan pembuatan abon ikan tongkol (dok pribadi)

Pada saat kegiatan pengabdian berlangsung setelah selesai materi disampaikan kemudian dilanjutkan praktek langsung cara pembuatan abon ikan sekaligus dengan tanya jawab kepada peserta yang hadir. Pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini adalah para nelayan, istri dan putri nelayan, aparat desa, masyarakat di Desa Serangai Kecamatan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara serta pihak akademis dari dosen dan mahasiswa Universitas Ratu Samban Kabupaten Bengkulu Utara. Di dalamnya ada unsur pimpinan lembaga yaitu Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM), dosen dari beberapa prodi dan mahasiswa dari beberapa prodi lingkup Universitas Ratu Samban.

Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini sebagai berikut: 1. metode sosialisasi digunakan oleh pemateri untuk menjelaskan materi yang berkaitan mengenai teknik pengolahan abon ikan, 2. Metode diskusi digunakan untuk memperdalam materi bahasan baik dalam bentuk tanya jawab secara perorangan. 3. praktek langsung/latihan digunakan agar para ibu-ibu dan putri nelayan dan seluruh peserta yang terlibat mampu mengolah ikan menjadi abon ikan. Kemudian adapun tahap perencanaan operasional pengabdian evaluasi dalam kegiatan ini dilaksanakan dalam tiga tahap, yakni : 1. pada awal kegiatan ini, narasumber menjelaskan tentang materi yang akan disampaikan. 2. berdasarkan materi yang telah disampaikan oleh pemateri/narasumber peserta diberikan kesempatan untuk melakukan tanya jawab. 3. evaluasi pada akhir kegiatan ini dilakukan untuk mengukur keberhasilan dari seluruh program pengabdian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari sabtu tanggal 24 September 2022 di Desa Serangai Kecamatan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara. Kegiatan pengabdian ini diprioritaskan untuk pemberdayaan ibu-ibu dan putri nelayan, Desa Serangai. Selain itu Program ini tidak hanya mengisi waktu luang ibu-ibu dan putri nelayan Desa Serangai tetapi juga membuka peluang bisnis untuk meningkatkan perekonomian warga. Pada saat sosialisasi awal program pengabdian ini, masyarakat Desa Serangai Kecamatan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara sangat antusias dan tertarik dengan program produksi abon ikan tongkol. Metode yang digunakan pada saat sosialisasi yaitu presentasi, tanya jawab dan diskusi mengenai potensi yang terdapat di Desa Serangai terutama tentang potensi hasil tangkapan nelayan.

Ikan merupakan sumber protein hewani yang kaya gizi, dimana secara kuantitatif fungsi utama protein makanan bagi tubuh adalah sebagai sumber asam-asam amino esensial yang akan digunakan untuk sintesis asam-asam amino non – esensial dan sintesis protein di dalam tubuh (Hartini & Indrarini, 2020). Ikan sebagai komoditi utama di sub sektor perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang kaya protein sehingga baik untuk dikonsumsi setiap harinya. Namun demikian, ikan merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Seiring dengan perkembangan teknologi, ikan dimanfaatkan sebagai

bahan baku produk olahan. Salah satu produk olahan yang cukup terkenal di masyarakat adalah abon ikan (Aliyah *et al.*, 2015).

Kegiatan ini memberikan informasi mengenai pengolahan abon ikan tongkol, dan di praktekan secara langsung bersama-sama dengan masyarakat Desa Serangai. Adapun manfaat dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu : 1). bahan ikan tongkol segar menjadi produk olahan yang bermutu unggul dengan kemasan yang menarik sehingga meningkatkan nilai jual dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Serangai khususnya ibu-ibu dan putri nelayan, 2). terjadinya peningkatan keinginan untuk mencoba sendiri setelah kegiatan selesai, dan antusiasme. Selain itu kegiatan yang dilaksanakan di Desa Serangai Kecamatan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara ini didukung oleh: 1). Adanya sikap positif masyarakat terhadap program yang diberikan. 2). bahan produksi mudah ditemukan dengan kualitas yang baik. 3). Selanjutnya dukungan dari aparat desa setempat yang saling berkerja sama dan saling dukung satu sama lain untuk kelancaran kegiatan pengabdian. 4). membangkitkan jiwa wirausaha dan membuka peluang usaha yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Serangai.

Adapun tujuan diadakan sosialisasi awal dari program kerja yaitu: 1). mengembangkan potensi di Desa Serangai dengan Memberi pengetahuan terkait pengelolaan dari hasil tangkapan nelayan salah satunya ikan tongkol segar diolah menjadi abon ikan yang bergizi tinggi dan tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah. 2). Membuka peluang usaha baru khususnya ibu-ibu dan putri nelayan yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Serangai 3). memberikan teknik dan strategi pemasaran produk lokal dengan cara modern.



Gambar 2. Sosialisasi dan diskusi seputar proses pengolahan abon ikan tongkol.

Setelah dilakukan sosialisasi program kerja produksi abon ikan, diskusi tanya jawab seputar proses pengolahan abon ikan tongkol kemudian dilakukan uji coba langsung proses pembuatan abon ikan tongkol. Ikan tongkol yang digunakan sebagai bahan pembuatan abon ikan dari hasil tangkapan nelayan melaut. Ikan yang diolah yaitu ikan tongkol karena ikan tongkol mempunyai serat tinggi dan tidak banyak duri. Pembuatan abon ikan togkol ini dibuat secara bersama-sama antara dosen, mahasiswa Universitas Ratu Samban, dan masyarakat di balai Desa Serangai Kecamatan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara.

Adapun langkah-langkah proses pembuatan abon ikan tongkol yaitu :

- a. Dipilih ikan tongkol yang segar.
- b. Dikukus daging ikan tongkol sampai matang. Ditiriskan, daging ikan di pisahkan dari duri ikan lalu daging ikan di suwir-suwir kecil-kecil.
- c. Ditumis bumbu yang sudah dihaluskan dengan minyak sayur, secukupnya sampai tercium bau wangi.
- d. Dituang santan, masukkan daun salam, daun jeruk, gula merah, asam jawa. Aduk rata sampai bumbu meresap dan mendidih.
- e. Dimasukkan daging ikan tongkol yang sudah disuir -suir, aduk rata. Tunggu hingga daging cukup kering, dingkat dan sisihkan.
- f. Tunggu hingga abon tidak panas lagi, abon ikan siap di *packing* dan dipasarkan.



Gambar 3. Proses produksi abon ikan tongkol.

Setelah pembuatan abon ikan tongkol selesai dilanjutkan dengan pengemasan produk. Prosedur pengemasan yang dilakukan adalah sebagai berikut: setelah abon ikan tongkol selesai ditiriskan dan ditabur bawang goreng, maka didiamkan abon ikan tongkol di udara terbuka agar abon ikan tongkol menjadi dingin selama 15 menit dan setelah itu baru abon ikan tongkol dikemas ke dalam plastik berbentuk *stand uppouch*. Pengemasan abon ikan tongkol dilakukan sebagai upaya untuk menaikkan daya jual abon ikan tongkol. Suatu produk akan memiliki nilai tambah jika dikemas dengan baik dan menarik (Purnavita *et al.*, 2018).



Gambar 4. Kemasan abon ikan tongkol

Kemasan memiliki peranan cukup penting bagi suatu produk. Selain berfungsi sebagai pelindung produk, kemasan juga secara tidak langsung menggambarkan jati diri produk itu sendiri. karena semakin menarik kemasan tersebut semakin menarik perhatian para konsumen. Sesungguhnya kemasan bukan hanya pembungkus saja, karena kemasan memberikan kesan mendalam pada pandangan pertama yang membuat konsumen jatuh hati pada suatu produk yang kemudian memutuskan untuk membeli atau membatalkan pembelian (Apriyanti, 2018). Selanjutnya abon siap dipasarkan secara langsung serta melalui media sosial.

KESIMPULAN

1. Bahan baku produksi abon mudah didapat dengan harga terjangkau oleh masyarakat, Masyarakat setempat penuh antusias dan sangat mengapresiasi kegiatan pengabdian yang dilakukan.
2. Hasil kegiatan ini ternyata dapat meningkatkan kreativitas ibu-ibu dan putri nelayan tentang pengolahan produk berbahan ikan dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha,
3. Rencana kegiatan pengabdian selanjutnya akan di buat varian rasa abon ikan lebih banyak dan bahan yang digunakan jenis ikan lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Ratu Samban, Dosen Universitas Ratu Samban atas kesempatan melakukan pengabdian masyarakat di Desa Serangai Kecamatan Batik Nau kabupaten Bengkulu Utara. Kepada semua pihak yang telah meluangkan waktunya untuk ikut serta hadir dan membantu kegiatan ini berjalan dengan lancar kami ucapkan terima kasih.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, R., Gumilar, I., & Maulina, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Unpad*, 6(2), 78–84.
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), 20. <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>
- Damayanti, N., Fadillah, R. I., Ahdan, M., & Hidayah, A. N. (2022). *Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Kuwe (Charanx Ignobilis) di Desa Anyar Banten*. 2(3), 403–411.
- Hartini, S. S., & Indrarini. (2020). *Laporan akhir pengabdian pada masyarakat olahan ikan tongkol dalam bentuk abon ikan di kecamatan candi kabupaten sidoarjo*. 0025035901.
- Musyaddad, A., Ramadhani, A., & Pratama, M. A. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 04(September), 199–206.
- Natuna, P., & Kep, P. (2017). Studi pengembangan ikan abon tongkol (*Euthynus* sp) dengan berbagai rasa untuk pengembangan usaha masyarakat pesisir pulau Natuna Propinsi Kepulauan Riau. September 2015.
- Purnavita, S., Sriyana, H. Y., & Widiastuti, T. (2018). Kemasan Menarik dan Internet Marketing untuk Meningkatkan Nilai Jual Emping Garut sebagai Produk Unggulan Kabupaten Sragen. *E-Dimas*, 9(1), 88. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v9i1.2260>
- Restu. (2016). Pengolahan Abon Ikan Karandang (*Channa pleurophthalmus*) dengan Penambahan Kelapa Parut. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 5(1), 22–26.
- Sulaiman, A., Susatya, A., & Ta'alidin, Z. (2020). Kerentanan kawasan pesisir Kecamatan Air Napal dan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara Provinsi Bengkulu. *NATURALIS*, 9(1), 1–12.
- Warman, I., Salamun, S., Susilo, E., & Parwito, P. (2022). Hilirisasi produk plahan lokan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Serangai Kecamatan Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara. *PAKDEMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 67-74. Retrieved from <https://jurnal.faperta-unras.ac.id/index.php/pakdemas/article/view/32>.