



JGORO

Jurnal Gotong Royong

Volume 1 Issue 1, 2024 (63-68)

ISSN (online) : 3048-0744

Homepage : <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/goro>

Doi : <https://doi.org/10.37676/goro>

Aplikasi Teknologi Pembuatan dan Pengemasan Abon Ikan Nila Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan DI Desa Batu Radden

Eka Rizki Meiwinda¹, Lucyana², Destiarini³, Abdul Rahman⁴, Azwar⁵

¹ Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya, Indonesia

^{2,5} Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik Dan Komputer, Universitas Baturaja, Indonesia

^{3,4} Program Studi Informatika, Fakultas Teknik Dan Komputer, Universitas Baturaja, Indonesia

¹ e-mail : ermeiwinda@polsri.ac.id

Received [19-04-2024]

Revised [20-05-2024]

Accepted [26-05-2024]

Abstract. The potential of the tilapia (*Oreochromis niloticus*) fishery as one of the village's leading potentials needs to receive serious attention and development, and be sustainable so that it can produce quality products, if the village community's economy is to be strengthened. To be able to produce processed products made from tilapia fish that can compete in the market, professional business management is needed. This can be realized if the village tilapia fish commodity is run by quality human resources considering that this commodity is vulnerable in terms of quality and marketing. So far, tilapia fish in Batu Raden Village are mostly marketed in whole form without any further processing for restaurant and household consumption. Tilapia fish is mostly marketed in whole form without any further processing for restaurant and household consumption. Efforts to increase the use of tilapia as a raw material for processing ready-to-consume food products such as shredded meat have not been carried out much. Tilapia fish floss processing is one of the efforts to diversify shredded processing by utilizing the availability of raw materials and material characteristics suitable for processing floss.

Keywords: *Tilapia Fish Floss, Product Diversification, Packaging*

Abstrak. Potensi perikanan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai salah satu potensi unggulan desa perlu mendapatkan perhatian dan pembinaan secara serius, serta berkelanjutan agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas, apabila menginginkan penguatan ekonomi masyarakat desa. Untuk dapat menghasilkan produk olahan berbahan baku ikan nila yang dapat bersaing di pasaran perlu manajemen usaha yang profesional. Hal ini dapat terwujud jika komoditas ikan nila desa dijalankan oleh sumber daya manusia yang berkualitas mengingat komoditi ini rentan dalam hal kualitas dan pemasaran. Selama ini, ikan nila di Desa Batu Raden sebagian besar dipasarkan dalam bentuk utuh tanpa adanya olahan lanjutan untuk keperluan rumah makan, konsumsi rumah tangga. ikan nila sebagian besar dipasarkan dalam bentuk utuh tanpa adanya olahan lanjutan untuk keperluan rumah makan, konsumsi rumah tangga. Upaya untuk meningkatkan pemanfaatan ikan nila sebagai bahan baku pengolahan produk pangan yang siap konsumsi seperti abon belum banyak dilakukan. Pengolahan abon ikan nila merupakan salah satu upaya diversifikasi pengolahan abon dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku dan karakteristik bahan yang sesuai untuk pengolahan abon

Kata Kunci: *abon ikan nila, diversifikasi produk, pengemasan*

PENDAHULUAN

Desa Batu Raden merupakan salah satu desa ex transmigrasi yang dibuka oleh pemerintah pada era Presiden Soeharto pada tahun 1976. Sebagian besar profesi yang digeluti oleh warga desa ini adalah petani karet yang berasal dari Baturaja. Jarak antara Desa Batu Raden ke Kota Baturaja adalah 19,7 KM yang dapat ditempuh dengan berkendara kurang lebih 31 menit yang artinya desa tersebut tidak jauh dari Kota Baturaja. Desa baturaden adalah salah satu desa yang terletak di Kecamatan Lubuk Raja Kabupaten Ogan Komering Ulu, Sumatera Selatan. Desa baturaden merupakan salah satu desa yang maju dari segi ekonomi karena mempunyai pasar swadaya Masyarakat yang terletak di Tengah pusat pemerintahan Kecamatan Lubuk Raja Kabupaten Ogan Komering Ulu. Desa Baturaden merupakan hasil pemekaran dari Desa Batumarta II pada tahun 2012 yang mempunyai luas wilayah kurang 1.106 hektar dengan jumlah penduduk 5.179 jiwa yang tersebar wilayah 7 dusun. Desa Baturaden memiliki potensi perikanan. Desa Baturaden memiliki danau yang digunakan sebagai lahan budidaya ikan.

Potensi perikanan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai salah satu potensi unggulan desa yang perlu mendapatkan perhatian dan pembinaan secara serius serta berlanjutan agar menghasilkan produk yang berkualitas untuk meningkatkan penguatan ekonomi masyarakat desa. Desa ini memiliki sebuah potensi perikanan namun belum menawarkan diversifikasi atau inovasi produk. Ikan yang dijual masih dalam kondisi segar. Ikan yang dibudidayakan juga rentan mengalami kematian dikarenakan perubahan cuaca yang saat ini sering terjadi.

Bencana pandemi tak hanya berdampak serius pada Kesehatan masyarakat, namun juga merusak stabilitas ekonomi dengan skala cakupan lokal, nasional dan bahkan global. Salah satu sektor perekonomian yang terkena dampak serius adalah sektor kuliner. Banyak pebisnis kuliner didunia terpaksa menutup usahanya untuk sementara waktu. Hal ini harus menjadi perhatian bagi semua pihak. Usaha usaha penyelamatan dunia usaha, khususnya pada sektor UMKM yang merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia harus segera dilakukan. Saat ini, kondisi UMKM pasca pandemi masih berdampak besar bagi kehidupan manusia. Bismala dan Handayani (2014) mengatakan bahwa UMKM berperan sebagai pondasi perekonomian Indonesia yang mempengaruhi roda perekonomian. Strategi yang dapat dilakukan oleh bisnis kuliner adalah diversifikasi produk dan jasa. Bisnis kuliner harus bisa mendapatkan kepercayaan konsumen dengan produk yang aman, sehat dan higienis, menerapkan protokol Kesehatan, memaksimalkan pemasaran online, memenuhi permintaan *take away* dan *delivery order*, membuat diversifikasi atau inovasi produk berupa makanan sehat dan *frozen food*, dan meningkatkan kualitas produk.

Selama ini, ikan nila sebagian besar dipasarkan dalam bentuk utuh tanpa adanya olahan lanjutan untuk keperluan rumah makan, konsumsi rumah tangga. Upaya untuk meningkatkan pemanfaatan ikan nila sebagai bahan baku pengolahan produk pangan yang siap konsumsi seperti abon belum banyak dilakukan. Pengolahan abon ikan nila merupakan salah satu upaya diversifikasi pengolahan abon dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku dan karakteristik bahan yang sesuai untuk pengolahan abon. Dari analisa situasi diatas tergambar bahwa permasalahan di Desa

Batu Raden adalah:

- a. Kendala yang dihadapi oleh masyarakat adalah kurangnya tingkat kesadaran tentang pengolahan hasil perikanan untuk menambah nilai jual ikan. Alternatif solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi kendala tersebut adalah dengan mengadakan sosialisasi serta pelatihan pengolahan ikan nila menjadi abon untuk meningkatkan ketahanan pangan masyarakat Desa
- b. Belum adanya diversifikasi atau inovasi produk berupa produk pengolahan ikan yang menggantikan ikan segar

- c. Belum adanya pengetahuan pengemasan produk olahan ikan.
- d. Kurangnya kemampuan Sumber Daya Manusia untuk mengolah, dan mengemas produk pengolahan ikan selain pempek.

Desa ini memiliki sebuah potensi perikanan namun belum menawarkan diversifikasi atau inovasi produk. Ikan yang dijual masih dalam kondisi segar. Ikan yang dibudidayakan juga rentan mengalami kematian dikarenakan perubahan cuaca yang sering terjadi.

Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk membuat abon ikan nila, membuat digital marketing dalam bentuk promosi dan mengadakan pelatihan sumberdaya manusia parektraf yang professional dan berdaya saing global dalam proses inovasi pengemasan abon ikan.

Hasil dari pengabdian Masyarakat ini diharapkan dapat dipakai sebagai dasar dalam upaya peningkatan pendapatan melalui inovasi produk olahan hasil perikanan dan inovasi pengemasan produk di Desa Batu Raden Kecamatan batumarta Kabupaten OKU dimasa yang akan datang.

METODE PENELITIAN

Adapun metode yang digunakan pada pelaksanaan PkM ini, adalah sebagai berikut:

- 1) Survey awal.
Kegiatan ini dilakukan untuk mendapat gambaran riil kondisi produk perikanan.
- 2) Survey lapangan.
Survey ini dilakukan untuk mengetahui tanggapan masyarakat Desa Batu Raden tentang diversifikasi produk perikanan melalui pembuatan abon ikan. Survey ini dilakukan dengan cara melakukan kuesioner angket kepada responden (warga). Selain itu juga pengusul mengajukan permohonan ijin kepada perangkat Desa Batu Raden.
- 3) Sosialisasi Warga
Adapun bentuk sosialisasi dapat dilakukan melalui pertemuan warga di Balai Desa, dimana pada pertemuan itu dijelaskan kepada warga mengenai program PKM ini, dan menghadirkan berbagai pihak yang terkait.
- 4) Pembuatan luaran.
Dari hasil kegiatan program PKM ini, diharapkan ada hasil yang nyata bagi masyarakat Desa Batu Raden, Sedangkan pengusul melakukan pembuatan desain gambar merk produk abon.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di Desa Baturaden memberikan solusi permasalahan yang dihadapi oleh warga yatiu dengan inovasi pengembangan produk berbahan dasar ikan lele sehingga bisa meningkatkan umur simpan dan nilai tambah ikan dengan melakukan pengolahan menjadi abon ikan nila. Abon ikan adalah daging ikan yang dicincang dan dikeringkan dengan penambahan bumbu-bumbu tertentu. Jenis pengolahan ikan seperti ini merupakan salah satu usaha diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Selama ini, pengolahan ikan yang dilakukan adalah dalam bentuk tradisional. Apabila dibandingkan dengan pengolahan tradisional lainnya, abon ikan mempunyai daya awet yang relatif lebih lama, yaitu masih bisa disimpan dengan umur penyimpanan selama 50 hari pada suhu kamar.

Pengolahan abon ikan nila merupakan salah satu upaya diversifikasi pengolahan abon dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku dan karakteristik yang sesuai untuk pengolahan abon. Penggunaan ikan nila pada pengolahan abon ini bertujuan untuk memberi cita rasa dengan sumber bahan alami dan optimalisasi potensi lokal.

Sementara itu juga penggunaan ikan nila akan memberikan sumbangan gizi sebesar 17,5% (Khairuman dan Amri, 2005), sedangkan untuk kandungan Karbohidrat 0,32 gram/100

gram daging ikan nila, protein 16,79 gram/ 100 gram, dan lemak 0,18 gram/100 gram. Penggunaan ikan nila ini tentunya mendukung dalam pemenuhan kebutuhan pangan sehat di pasaran.

Pengetahuan ibu-ibu rumah tangga Desa Batu Raden tentang diversifikasi pangan bernilai komersil masih kurang, oleh sebab itu penggunaan potensi lokal ikan nila belum menjadi perhatian/ pemikiran dalam membuat abon bercita rasa khas untuk komersil. Pengetahuan ibu-ibu desa juga masih minim dalam hal pengemasan produk yang standar pasar. Pemberdayaan yang pernah dilakukan bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Batu Raden adalah pelatihan pembuatan abon ikan nila, namun pelatihan ini masih dalam tahap pembuatan saja tanpa pengemasan produk, dan belum adanya komposisi jelas dalam hal cita rasa khas produk.

Ikan nila merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah didapatkan di desa Batu Raden dan sekitarnya dikarenakan Ikan nila merupakan hewan yang dibudidayakan di embung yang ada di desa tersebut. Selama ini, pembudidaya ikan nila maupun masyarakat umum di Desa Batu Raden menjual produksinya dalam bentuk produk basah (tanpa olahan). Namun suatu ketika pada saat kegiatan budidaya, terjadi kematian masal ikan dikarenakan perubahan cuaca yang mendadak sehingga masyarakat kebingungan untuk memasarkan produk perikanan tersebut karena melimpahnya ikan.

Abon ikan atau sambel lingkung sudah dikenal masyarakat Indonesia (Saraswati, 2005). Produk abon ikan sering dijumpai di supermarket atau di toko-toko yang menjual oleh-oleh. Abon ikan memiliki tekstur yang garung dan rasa yang gurih sehingga sangat cocok untuk dijadikan lauk atau teman makan roti dan menjadi isian makanan kecil seperti lempeng dan camilan lainnya.

Abon ikan dapat dikonsumsi sehari-hari karena memiliki karakteristik yang kering, renyah dan gurih sehingga sangat diminati oleh masyarakat (Aliyah dkk, 2015). Karakteristik abon ikan yang nyaris tidak memiliki kadar air, mengakibatkan abon ikan bisa disimpan berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara. Dengan demikian produk abon ikan sangat prospektif untuk dipasarkan. Dalam pengolahan abon ikan, pengemasan dan suhu penyimpanan menjadi masalah tersendiri. Pengemasan yang baik dan cerdas dapat memastikan kualitas dan keamanan produk pangan dalam industri makanan (Sohail dkk, 2019).

Desa Batu Raden juga merupakan daerah yang memiliki potensi wisata. Sebagai desa wisata tentunya desa Batu raden diharapkan memiliki produk yang bisa unggulan. Produk yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah potensi lokal yaitu ikan nila. Saat ini, masyarakat Batu Raden belum melakukan pengolahan produk perikanan. Pembuatan abon ikan merupakan peluang usaha terhadap masalah yang dihadapi oleh masyarakat Desa Batu Raden.

Salah satu jenis kemasan yang sering digunakan dalam industri rumah tangga pada produk abon ikan adalah kemasan plastik polietilen yang memiliki ketebalan 0,0001 sampai 0,01 inci yang digunakan sebagai pengemasan makanan karena sifat plastik tersebut yang memiliki kerapatan yang baik. Jenis pengemasan lainnya yang bisa digunakan berbahan aluminium foil karena sifatnya yang hermetis, fleksibel dan tidak tembus cahaya sehingga dapat mempertahankan mutu abon ikan (Jayadi dkk, 2016).

Pengemasan pada produk pengolahan dilakukan untuk melindungi produk agar tidak mudah rusak, memberikan informasi produk, memperindah tampilan dan memberikan daya tarik ke konsumen.

Dalam penyimpanan, abon ikan yang belum dikemas bisa bertahan selama satu minggu dan apabila disimpan di kulkas, abon lezat ini bisa bertahan lebih lama. Peserta pemberdayaan sangat antusias melaksanakan kegiatan ini, bahkan berharap kegiatan ini berlanjut sampai adanya izin usaha dan label halal dari BPJPH dengan merek produk BONILA (Abon Ikan Nila).



Gambar 1 Abon Ikan Nila

Masyarakat Desa Batu Raden merasakan manfaat untuk mengembangkannya, adanya pemberdayaan ini antara lain dapat meningkatkan ketrampilan, pengetahuan, manajemen usaha dan dengan harapan manakala hasil dari pemberdayaan ini terus dikembangkan terutama ibu-ibu dapat membuat aneka produk olahan ikan nila yang bisa di jual atau dipasarkan di pasar tradisional, pasar modern, dan penjualan online sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga secara khusus dan perekonomian masyarakat secara umum. Ikan nila yang digunakan dalam pembuatan abon adalah ikan nila segar dan ukuran besar yang telah dikukus kemudian suir sehingga berbentuk suiran kecil. Penggunaan ikan nila selain untuk memberikan cita rasa khas ikan darat juga memberikan tambahan kandungan gizi yang sangat banyak (Ramlah, 2017). Tekstur abon ikan nila yang dihasilkan kegiatan ini memiliki tekstur sama dengan abon lainnya. Hasil wawancara singkat yang dilakukan kepada para ibu-ibu peserta pelatihan dapat menggambarkan beberapa hasil ataupun alasan mengapa masyarakat sampe saat ini belum memanfaatkan potensi ikan nila sebagai aneka produk olahan yang dapat menguatkan ekonomi keluarga. Adapun alasan tersebut adalah :

1. Tidak memahami tata proses pembuatan abon berstandar pasaran.
2. Tidak adanya pendampingan yang berkelanjutan dan monitoring berkala pada pelatihan yang sudah dilakukan.
3. Tidak pahamnya ibu-ibu mengenai manajemen usaha yang baik dan benar.

Adanya pelatihan tersebut dapat merubah pemikiran dan perhatian masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga dalam memanfaatkan potensi lokal ikan nila menjadi produk olahan (abon ikan nila). Berdasarkan hasil wawancara setelah pelatihan pembuatan, mengatakan bahwa adanya harapan keberlanjutan, akan memberikan inovasi baru, dan mulai menata optimalisasi potensi lokal daerah, terutama ikan nila. Ningsih *et.al.*, (2019) menyatakan bahwa kegiatan pelatihan dapat meningkatkan pemahaman terhadap objek yang menjadi target materi

Adapun hasil riset pengabdian ini adalah terbentuknya diversifikasi produk olahan ikan yaitu abon ikan nila, merk produk dan inovasi pengemasan produk, alternatif pemasaran produk guna meningkatkan pendapatan

SIMPULAN

Adapun kesimpulan yang dapat diambil dari Pengabdian ini, dengan bertambahnya ketrampilan tersebut menciptakan peluang usaha baru bagi ibu rumah tangga khususnya dan masyarakat Desa Batu Raden umumnya. Selanjutnya, terbentuk wanita yang berdaya dan kuat secara ekonomi maupun sosial. Mitra mampu memahami metode baku dan kemasan yang menarik. Peran serta pemerintah setempat sangat diharapkan untuk membantu dalam proses

pendampingan secara kontinu sehingga dapat menjaga keberlangsungan usaha kecil dan menengah khususnya di Desa Batu Raden. Intinya, program kemitraan masyarakat (PKM) ini merupakan salah satu program pembangunan masyarakat (*community development*), yang dimulai dengan pemberdayaan komunitas (*community empowerment*). Dengan kata lain, semangat membangun dari atas (*top-down*) dilakukan bersamaan dengan semangat membangun dari bawah (*bottom-up*).

DAFTAR PUSTAKA

- Ife, Jim dan Frank Tesoriero. (2016). *Community Development: Alternatif Pengembangan Masyarakat di Era Globalisasi*. Penerjemah Sastrawan Manullang, Nurul yakin dan M. Nursyahid. Yogyakarta: Penerbit Pustaka Pelajar.
- Jayadi, A, Anwar, B., & Suhainah, A. (2016). Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu abon ikan terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(1), 62-69.
- Jasila, I., & Zahro, F. (2015). Making Shredded of Catfish (*Pangasius Hypophthalmus*) In Pradipta Jaya Food Probolinggo. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 20-35. <https://doi.org/10.5281/jsapi.v6i1.283>
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2013). *Indrustialisasi Berbasis Ekonomi Biru Dorong Penguatan Ekonomi Rakyat*. Diakses dari <http://www.stp.kkp.go.id/index.php/arsip/c/862/Industrialisasi-Berbasis-Ekonomi-Biru-Dorong-Penguatan-Ekonomi-Rakyat>.
- Kobesi, P., & Hutapea, A. (2016). Prospek Pengembangan Usaha Abon Ikan di Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara. *AGRIMOR*, 1(02), 21-23. <https://doi.org/https://doi.org/10.32938/ag.v1i02.100>.
- Rahmawati, N., Dzakiy, M., P., A., & Buchori, A. (2018). Pengenalan Entrepreneurship Variasi Olahan Ikan Patin di Grobogan. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(2), 177-184. doi: <https://doi.org/10.26877/edimas.v9i2.2313>.
- Rizkia Aliyah, Iwang Gumilar, dan Ine Maulina, (2015), Strategi Pengembangan Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon di Kota Bandung), *Jurnal Perikanan Kelautan* 6(2), 75-84.
- Saraswati, 2005, *Sambelingkung (Abon Ikan)*. Jakarta: Bhratara.
- Sohail, Muhammad, Da-Wen Sun, & Zhiwei Zhu. (2018). "Recent developments in intelligent packaging for enhancing food quality and safety". *In Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 58:15, 2650-2662, DOI: 10.1080/10408398.2018.1449731.
- Sugito, S., Prahutama, A., Tarno, T., & Hoyyi, A. (2019). Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian lbPE 2016- 2018. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(1), 100-104. doi: <https://doi.org/10.26877/edimas.v10i1.3556>.
- Wida R, E., & Anam, C. (2016). Peningkatan Kualitas Dan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Lele. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(2), 27-38. doi: <https://doi.org/10.26877/edimas.v7i2.1131>.
- Ramlah R. 2017. Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochromis niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa Dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *BIOMA: JURNAL BIOLOGI MAKASSAR* 1.1.
- Khairuman, Amri K. 2005. *Budi Daya Ikan Nila Secara Intensif*. Agro Media: Jogjakarta.
- Ningsih, Novia, La Nalefo, and Wunawarsih IA. 2019. Efektivitas Metode Kelompok terhadap Peningkatan Pengetahuan Wanita Tani dalam Pemanfaatan Lahan Pekarangan di Desa Kalimas Kecamatan Kaledupa Kabupaten Wakatobi. *Jurnal Ilmiah Membangun Desa dan Pertanian* 4:2.