

Diversifikasi Pengolahan Abon Ikan di Desa Baruta Analalaki

Abdul Hadi Bone^{1*}, Ismail Failu¹, Muh. Sayfullah¹, Yusti Sitania¹, Ewis Saputri¹

¹Universitas Muhammadiyah Buton, Indonesia

Correspondence: hadibone86@gmail.com

ABSTRACT

Fishery resources in Baruta Analalaki Village, Sangia Wambulu District, have the potential to be developed, one of which is anchovy. However, in line with the high catch of anchovies, it causes a lack of public knowledge in an integrated management system for various products made from anchovies, which consequently affects the level of fishermen's sales because excess catches often occur. The aim of PkM is to assist partners in processing anchovy products to generate income, developing alternative livelihoods in increasing skills in managing anchovies into a variety of foods that have high selling value. Community service activities are carried out in Baruta Analalaki Village, Sangia Wambulu District, Central Buton Regency. Methods of implementation through surveys, mentoring and documentation. Activities started from the licensing stage, preparation of tools and materials used in the processing of shredded anchovy. Furthermore, the process of pounding the anchovies into a fine powder is mixed with the seasoning mixture, then frying until cooked, then packaging and labeling the product. Based on observations, this activity was carried out well attended by housewives (IRT) who had obtained basic knowledge about handling and processing fishery products as well as product label design which was named "Shredded anchovies typical of Baruta Analalaki Village".

Keywords: Baruta Analalaki Village; Community Economy; Diversification; Shorted Fish

ABSTRAK

Sumber daya perikanan di Desa Baruta Analalaki Kecamatan Sangia Wambulu sangat berpotensi untuk dikembangkan, salah satu diantaranya ikan teri. Namun sejalan dengan tingginya hasil tangkapan ikan teri menyebabkan kurangnya pengetahuan masyarakat dalam sistem pengelolaan terpadu aneka produk yang berbahan dasar ikan teri sehingga akibatnya berpengaruh pada tingkat penjualan nelayan karena sering terjadi hasil tangkapan lebih. Tujuan dari PkM adalah untuk membantu mitra dalam pengolahan produk ikan teri untuk menghasilkan pendapatan, pengembangan mata pencaharian alternatif dalam meningkatkan keterampilan dalam mengelola ikan teri menjadi aneka makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di desa baruta analalaki, kecamatan sangia wambulu kabupaten buton tengah. Metode pelaksanaan melalui survei, pendampingan dan dokumentasi. Kegiatan dimulai dari tahap perizinan, persiapan alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan abon ikan teri. Selanjutnya proses penumbukan ikan teri menjadi halus dicampurkan dengan racikan bumbu kemudian digoreng hingga masak selanjutnya dikemas dan pemberian label produk. Berdasarkan hasil pengamatan, kegiatan ini terlaksana dengan baik dihadiri oleh ibu-ibu rumah tangga (IRT) yang telah mendapatkan ilmu pengetahuan dasar tentang penanganan dan pengolahan hasil produk perikanan serta desain label produk yang diberi nama "Abon ikan teri khas Desa Baruta Analalaki"

Kata kunci: Abon Ikan; Diversifikasi; Desa Baruta Analalaki; Ekonomi Masyarakat

1. Pendahuluan

Indonesia sebagai negara maritim mempunyai potensi sumberdaya perikanan tangkap yang cukup tinggi. Menurut Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP), produksi sumberdaya ikan di perairan Indonesia meningkat rata-rata 4,97% atau sebesar 382.774 ton pada tahun 2021. Salah satu produksi ikan laut yang cukup meningkat tajam adalah ikan teri yaitu sekitar 10,79% atau sekitar 259.882 ton pada musim 2020-2021.

Sumberdaya ikan merupakan salah satu kegiatan yang memajukan kesejahteraan masyarakat. Salah satu produk perikanan tersebut yaitu ikan teri yang memberikan dampak yang cukup signifikan bagi perekonomian perikanan tangkap karena selain cukup mudah diperoleh juga mudah dijual dan harga jualnya yang cukup tinggi (Adawyah, 2007).

Ikan teri merupakan salah satu komoditas yang banyak diminati masyarakat karena struktur tubuhnya kecil dari kepala, daging, sampai ke tulangnya dapat langsung dimakan. Nilai gizi ikan teri tergolong tinggi dan mempunyai nilai ekonomi yang penting untuk konsumsi rumah tangga. Setiap 100 gram ikan teri mengandung 77 kkal energi, 16 gram protein, 1,0 gram lemak, 500 mg kalsium, 500 mg fosfor, 1,0 mg besi, 47 vitamin A RE, dan 0,1 mg Vitamin B (Fahmi, et.al., 2015). Banyak ikan teri yang diolah menjadi bahan makanan berprotein tinggi dan kualitasnya mudah menurun sehingga pengolahannya harus dilakukan harus dilakukan dengan cara yang tidak mempengaruhi rasa. Ikan teri yang diolah untuk konsumsi lokal masih terbatas, antara lain teri beras, teri asin kering, teri asam manis dan teri cincang (abon).

Pengolahan ikan teri merupakan salah satu pilihan yang dapat dilakukan dalam pengembangan baha makanan berbasis pemasakan, penjemuran dan penggorengan sehingga ikan teri memiliki tampilan yang menarik dan aroma yang unik. Konsumsi makanan laut seperti ikan teri semakin meningkat, setelah menyadari pentingnya makanan tersebut sebagai sumber nutrisi bagi tubuh. Selain dagingnya yang mudah dicerna, ikan teri juga mengandung asam amino esensial dan banyak mineral seperti fosfor dan kalsium yang berguna untuk pertumbuhan dan perkembangan tulang (Faleh, 2017).

Kawasan Pesisir Desa Baruta Analalaki, Kecamatan Sangia Wambulu, Kabupaten Buton Tengah memiliki potensi sumberdaya laut yang kaya termasuk ikan teri. Pengelolaan dan pemanfaatan potensi ikan teri diorientasikan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat dengan memperhatikan aspek konservasi sumberdaya alam secara efisien dan keberlanjutan. Dalam konteks ini, konseptualisasi fungsi administrasi dan operasional harus dikembangkan, berdasarkan komponen pendukung seperti lingkungan, teknologi informasi, infrastruktur, aspek sosial budaya masyarakat dan ekonomi sumberdaya.

Masyarakat Desa Baruta Analalaki memiliki pengetahuan nelayan dan kemampuan memaksimalkan hasil tangkapan yang menjadi salah satu faktor penyebab menurunnya tingkat pendapatan nelayan termasuk rendahnya tingkat pendidikan yang sangat mempengaruhi kehidupan sosial ekonomi. rendahnya tingkat pendapatan nelayan akibat kepemilikan perahu dan modal yang terbatas juga Mempengaruhi kondisi pemukiman yang kumuh dan perumahan yang tidak memadai. Gambaran buruknya kehidupan sosial ekonomi penduduk nelayan terlihat dengan jelas melalui kondisi pemukiman, rumah yang tidak layak huni, sanitasi yang buruk, remaja dan anak-anak yang melaut karena putus sekolah, perkawinan remaja, dll (Pane, Y. et al., 2021.).

Ikan teri memiliki keunggulan dibandingkan makanan laut lainnya karena ukurannya berkisar dari 1 hingga 15 inci. Meskipun ukurannya kecil, ikan teri mudah dicerna, memiliki rasa dan aroma yang khas, serta mengandung semua vitamin dan protein yang dibutuhkan tubuh. Daging ikan teri juga tinggi asam lemak omega-3 yang bermanfaat dalam beberapa

hal seperti kesehatan jantung dan fungsi otak. Kebanyakan orang saat ini tidak tertarik, karena ikan teri sangat kecil dibandingkan ikan lainnya, sehingga pada saat dimakan membuat perut tidak kenyang. Selain itu, meski ukurannya kecil, ikan teri menawarkan berjuta manfaat yang dapat memperkuat tulang dan sel otak untuk membantu melawan penyakit (Wahyudin, 2021).

Di pasar lokal, makanannya elektik dan memiliki cita rasa yang berbeda-beda, sedangkan khususnya di Desa Baruta Analalaki produk berbahan dasar ikan teri belum pernah dikembangkan, sehingga ini dapat menjadi peluang untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan menggunakan bahan pokok ikan teri menjadi suatu produk olahan berupa abon yang menjadi makanan tambahan di Desa Baruta Analalaki. Ketersediaan bahan baku ikan teri masih cukup tinggi. Namun sebagian besar masyarakat mengolah ikan teri sebagai gorengan dan jenis makanan lain maupun diolah menjadi produk baru. Apabila masyarakat Desa Baruta Analalaki memiliki ide kreatif yang cukup baik yaitu mengolah ikan teri menjadi produk baru maka akan menambah pendapatan keluarga yang dampaknya akan meningkatkan kesejahteraan, karena saat ini masyarakat selalu mencari makanan yang praktis dan higienis (Handoyo,2011).

Beberapa pengabdian masyarakat terkait ikan teri yaitu diversifikasi ragam olahan produk berbahan dasar ikan teri untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Paiton Probolinggo, dimana hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa pengelolaan bahan dasar dari ikan teri dapat berjalan dengan baik dan lancar dengan bantuan berbagai olahan. Para ibu rumah tangga berperan aktif dan antusias saat mengikuti kegiatan. Produk barunya antara lain sambal granti dan teri krispy, dimana harapannya dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga mereka. Produk olahan ikan teri ini dapat dijadikan peluang untuk mengembangkan usaha kuliner khas Kabupaten Probolinggo (Saifuddin., *dkk.*, 2021).

Adapun tujuan dari PkM adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat dalam mengolah ikan teri mentah menjadi makanan abon ikan sebagai alternatif untuk menunjang kehidupan ekonomi keluarga nelayan. PkM ini dapat memberikan informasi untuk pengembangan strategi pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya perikanan khususnya ikan teri yang diolah menjadi produk yang bernilai jual dibidang agribisnis.

2. Metode Pelaksanaan

Penelitian dilaksanakan pada tanggal 23 Oktober 2022. Lokasi PkM di desa baruta analalaki, kecamatan sangia wambulu kabupaten buton tengah. Penentuan lokasi berdasarkan pengamatan lapangan yang ditetapkan secara sengaja (*purposive sampling*). Pengumpulan data dilakukan dengan cara mengumpulkan 10-20 orang ibu rumah tangga beserta mahasiswa yang ikut terlibat untuk mengikuti pendampingan pembuatan pengolahan produk abon ikan. Pelaksanaan PkM dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

a. Tahap persiapan

Tahap persiapan dilakukan meminta izin kepada pemerintah desa setempat dan berkoordinasi dengan salah satu warga desa baruta analalaki, kecamatan sangia wambulu kabupaten buton tengah untuk mendapatkan informasi jelas tentang situasi dan kondisi lapangan. Setelah itu, dilakukan survei dengan metode wawancara langsung untuk memperoleh informasi tentang olahan ikan teri, kandungan gizi, harga ikan teri di pasaran, cara menghitung dan menentukan nilai usaha ikan teri yang dijual mentah tanpa diolah.

b. Sosialisasi dan penjelajahan Potensi Desa

Langkah selanjutnya adalah melakukan Sosialisasi dan penjelajahan desa yang bertujuan untuk mengetahui keadaan sumber daya perikanan (ikan teri) yang dimanfaatkan oleh masyarakat pesisir guna meningkatkan pendapatan keluarga. pembentukan kelompok mitra untuk pelatihan dan pendampingan lapangan. Hasil dari kegiatan adalah terbentuknya kelompok mitra dalam pengolahan abon ikan teri.

c. Metode Pelaksanaan Pelatihan

Metode pelaksanaan pelatihan melalui transfer informasi dan pengembangan model teknologi pengolahan abon ikan teri yang dilakukan dalam dua tahap yaitu pertama pemilihan bahan baku olahan dan pelatihan pengolahan ikan teri segar. Kedua adalah pelatihan cara penanganan abon ikan teri yang diawali dengan pemaparan materi yang memperluas wawasan usaha kelompok mitra (ibu rumah tangga), kemudian dilanjutkan dengan praktik penanganan abon ikan teri. Ibu-ibu rumah tangga juga dibekali pelatihan mendesain kemasan produk olahan bernilai jual sehingga kemasan yang sudah didesain dapat menambah ketertarikan customer dalam penjualannya.

d. Indikator keberhasilan

Indikator keberhasilan diukur dari adanya penampilan produk olahan abon ikan teri dengan varian rasa yang sudah dikemas dengan pemberian label, strategi pemasaran, dan analisis kelayakan usaha. Diharapkan kelompok mitra yang terbentuk setelah pelaksanaan kegiatan dapat melanjutkan program kegiatan dengan membuka usaha pengolahan produk abon ikan teri.

e. Evaluasi Indikator Keberhasilan

Tahapan ini merupakan akhir kegiatan pelaksanaan PkM yaitu mengevaluasi rangkaian pembuatan olahan abon ikan teri. Peserta kelompok lain diberi kesempatan untuk memberikan saran atau masukan agar kekurangan pada kemasan produk segera ditindak lanjuti. Penilaian indikator keberhasilan tercermin dari kemampuan menyerap materi yang diberikan berupa teknologi pengolahan abon ikan teri yang diterapkan pada pembuatan produk.

3. Hasil dan Pembahasan

Pengabdian masyarakat merupakan kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya ikan di desa Baruta Analalaki yaitu pengembangan inovasi dalam pengolahan abon ikan teri. Substansinya pemberdayaan masyarakat adalah harus menciptakan pengetahuan masyarakat atau meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas untuk meminimalkan kemiskinan dan pengangguran, serta membentuk individu yang mandiri. Kegiatan PkM dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

- a. Pada tahap persiapan, semua rangkaian kegiatan disiapkan dari lokasi ke salah satu rumah mitra, setelah itu disiapkan bahan baku utama serta bahan pembantu dan peralatan memasak untuk pengolahan abon ikan teri.
- b. Tahap sosialisasi program dan pemaparan materi kegiatan yang dilakukan meliputi: a) Sosialisasi program pengolahan ikan teri mentah menjadi produk olahan pakan ikan siap konsumsi dan pemasaran; b) Pembentukan kelompok mitra untuk kegiatan pelatihan dan pendampingan di bidang ini. Bekal materi berupa slide power point tentang konsep pengolahan dan penyiapan abon ikan teri, dikemas dalam bentuk ceramah, diskusi dan tanya jawab.
- c. Tahap pelaksanaan pengolahan abon ikan teri

Pada tahap ini, seluruh peserta diminta untuk membentuk kelompok beranggotakan 10 orang mitra ibu rumah tangga pesisir di Desa Baruta Analalaki yang sebelumnya telah

mengolah abon ikan teri. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat olahan abon ikan teri adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Bahan-bahan pembuatan olahan abon ikan teri

No	Bahan	Jumlah	Satuan
1	Ikan Teri	2	Kg
2	cabe merah Besar	¼	Kg
3	cabe merah kecil	¼	Kg
4	Bawang merah	10	Siung
5	Bawang putih	4	Siung
6	Minyak goreng	2	Liter
7	Kunyit bubuk	1	Bungkus
8	Daun serai	2	Buah
9	Masako	1	Bungkus
10	Kemiri	5	Buah
11	Jeruk Nipis	1	Buah
12	Garam	1	Sendok makan
13	Gula	2	Sendok makan



Gambar 1. Bahan olahan abon ikan teri siap diproses

Para mitra yang sebagian besar adalah ibu rumah tangga (IRT) memahami langkah-langkah mengolah bumbu menjadi olahan abon ikan teri, kemudian tim pendamping dan mahasiswa yang terlibat memberikan resep tambahan untuk membuat abon ikan teri tersebut memiliki cita rasa yang berbeda dari produk lainnya. Pada fase ini, baik mitra maupun tim pendamping saling berbagi informasi dan bertukar pikiran untuk menemukan cita rasa dan model yang khas untuk produk olahan abon ikan agar dapat dipasarkan.

Proses membuat abon ikan teri sebagai berikut:

- 1) Langkah pertama adalah mencuci ikan teri secara menyeluruh dan kemudian mengeringkannya;
- 2) Setelah ikan teri ditiriskan hingga kering, dikukus hingga matang untuk memudahkan pengeluaran daging dan menghilangkan tulang dan durinya, setelah itu ikan teri digiling atau disuwir hingga menjadi serpihan daging yang halus;

- 3) Haluskan bawang putih, bawang merah, cabe merah dengan blender listrik agar tercampur rata;
- 4) Campurkan daging ikan teri murni dengan bumbu yang telah dicincang hingga merata;
- 5) Goreng daging ikan teri campur bumbu dalam minyak goreng, aduk hingga kering (rasakan sedikit saat daging tercampur) dan masak hingga berwarna cokelat keemasan; lalu tiriskan.
- 6) Abon yang sudah matang dimasukkan ke dalam alat press hingga minyaknya benar-benar menguap, kemudian dikeluarkan dan dituang ke dalam wadah hingga dingin sambil menunggu dibungkus. Berikut olahan pancing dan penjualannya :



Gambar 2. Proses olahan abon ikan teri

Setelah abon ikan teri selesai dibuat, kemudian dimasukkan ke dalam kemasan yang lebih higienis untuk meningkatkan minat pelanggan dalam proses penjualan seperti gambar di bawah ini:



Gambar 3. Abon ikan teri dimasukan kedalam kemasan produk

- d. Tahap evaluasi adalah munculnya produk kemasan yang telah dipraktekkan sebelumnya. Seluruh kelompok mitra diminta untuk mempresentasikan hasil produksi olahan abon ikan teri kepada tim pendamping. Setelah itu, tim pendamping mengevaluasi dan validasi pembuatan dan pengemasan produk di pasar.



Gambar 4. Produk abon ikan teri khas Baruta Analalaki

Ibu-ibu rumah tangga (IRT) desa baruta analalaki termotivasi dan sangat antusias untuk mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan teri. Hasil wawancara dan tanya jawab langsung untuk memperoleh informasi tentang pengelolaan bahan dan keterampilan kelompok ibu tentang kreativitas dalam mengolah abon ikan teri masih cukup rendah. Hal ini disebabkan kurangnya pengetahuan untuk menjual ikan teri mentah langsung ke pasar tanpa melalui proses pengolahan sehingga menjadi produk yang menarik untuk dijual sehingga memberikan nilai tambah ekonomi dan pada akhirnya mempengaruhi tingkat pendapatan keluarga.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil PkM dapat disimpulkan bahwa langkah pelaksanaan metode berjalan dengan baik dan mencapai tujuan kegiatan yaitu a) kelompok ibu rumah tangga (IRT) dapat secara mandiri menangani olahan abon ikan teri; b) Kelompok ibu rumah tangga desa baruta analalaki bersemangat untuk mencoba olahan baru dengan rasa berbeda sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga; c) kegiatan ini menggugah masyarakat untuk lebih percaya diri dalam pengembangan produk komersial berbahan dasar ikan teri; d) Melalui kegiatan ini dapat terjalin kerjasama antara perguruan tinggi dengan warga desa Baruta Analalaki.

Daftar Pustaka

- Adawyah, R. (2007). Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Penerbit PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Badan Standar Nasional Indonesia (SNI). 1994. Ikan Teri Nasi Kering (*Stolephorus spp*) Setengah Kering-Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Jakarta.
- Budi, Faleh Setia., Herawati, Dina., Purnomo, Joko., Sehabudin, Ujang., & Sulistiono, T.N. (2017). Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri Untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat.*, 3(2), 89-99. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.2.89-99>
- Handoyo., et al. (2011). Proses Pengawetan Ikan Teri. Analisis Finansial dan Risiko Usaha Pengolahan Ikan Teri di Desa Gebang Mekar Kabupaten Cirebon. 6(2) 80-81

- Naasution, R.Y. (2018). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Teri (Vol. 20).
- Saifuddin., dkk. (2021). PKM Diversifikasi Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Teri Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Paiton Probolinggo. GUYUB: Journal of Community Engagement., 2(2), 293-302.
- Fahmi, Suhaeli., Ma'aruf, Widodo Farid., & Titi Surti. (2015). Kemudahan mutu dan umur simpan ikan teri nasi setengah kering (*stolephorus spp*) selama penyimpanan dingin. SAINTEK PERIKANAN: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology, 11(1). 41-46. <https://doi.org/10.14710.11.1.41-46>.
- Wahyudin. (2021). Kajian Substitusi Ikan Teri Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Masin Udang Rebon (Sambal Khas Sumbawa). (Skrpsi). Mataram
- YS. Pane, Y. Machrina, S. Hasan, F. Lumongga, Y. Yunanda. 2021. *Natural product of gambier (uncaria gambier roxb) extracts to counter against hepatotoxicity effects due to monosodium glutamate induction in male mice*. Journal of Advanced Pharmaceutical Technology & Research 12 (1), 104-8.