

Pemanfaatan Potensi Lokal Perikanan Menjadi Produk Abon Ikan untuk Peningkatan Minat UMKM Desa Suka Jaya

Khairul Hukhairi¹, Riski Saptiadi², Puput Tri Dwi Cahya Ningsih³, Cut Owva Fadilla⁴, Nurdia Wara⁵, Lilis Karlina⁶, Dhea Andri Aurelia⁷, Zuriat⁸

Prodi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia¹

Prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia²

Prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia³

Prodi Ilmu Administrasi Negara, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia⁴

Prodi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia⁵

Prodi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia⁶

Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia⁷

Prodi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar, Aceh Barat, Indonesia⁸

Email Korespondensi: khairul.mbo56@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 06-11-2024

Disetujui 07-11-2024

Diterbitkan 08-11-2024

Katakunci:

Abon Ikan
Potensi Lokal
UMKM
Pemberdayaan

ABSTRAK

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang dilaksanakan di Desa Suka Jaya, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil, berfokus pada pemanfaatan potensi perikanan lokal, khususnya ikan tongkol, untuk dijadikan produk abon ikan. Inisiatif ini bertujuan untuk meningkatkan minat masyarakat dalam berwirausaha serta mengoptimalkan hasil tangkapan ikan yang selama ini belum dieksploitasi secara maksimal. Metode yang digunakan melibatkan pelatihan pembuatan abon ikan, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa abon ikan yang dihasilkan memiliki kualitas baik dari segi rasa, tekstur, dan daya tahan. Selain itu, program ini berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat setempat, terutama ibu rumah tangga, serta membuka peluang usaha baru yang berdampak positif pada perekonomian desa. Tantangan yang dihadapi meliputi keterbatasan teknologi pengolahan dan akses pasar yang masih terbatas. Oleh karena itu, diperlukan dukungan lebih lanjut dalam bentuk pelatihan lanjutan dan pemasaran yang lebih luas untuk memaksimalkan potensi produk abon ikan ini.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Hukhairi, K., Saptiadi, R., Tri Dwi Cahya Ningsih, P., Owva Fadilla, C., Wara, N., Karlina, L., Andri Aurelia, D., & Zuriat, Z. (2024). Pemanfaatan Potensi Lokal Perikanan Menjadi Produk Abon Ikan untuk Peningkatan Minat UMKM Desa Suka Jaya. *Jurnal Ragam Pengabdian*, 132-141. <https://doi.org/10.62710/hxxr6h27>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) adalah usaha produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha yang telah memenuhi kriteria sebagai usaha mikro. Seperti diatur dalam peraturan perundang-undangan NO. 20 tahun 2008, sesuai pengertian UMKM tersebut maka kriteria UMKM dibedakan secara masing-masing meliputi usaha mikro, kecil dan usaha menengah (Sitompul, 2022).

Desa Suka Jaya adalah desa yang kaya akan potensi alam. Terletak di daerah yang subur, desa ini dikelilingi oleh sumber daya alam yang melimpah. Beberapa potensi utama desa ini meliputi kelapa, madu, ikan, lemon, kepiting sungai, dan sulaman benang emas. Setiap potensi tersebut memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Kelapa, misalnya, tidak hanya dimanfaatkan untuk membuat minyak kelapa, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk seperti santan, kelapa parut, dan keripik kelapa. Selain itu, desa ini juga dikenal dengan produksi madu yang berasal dari lebah hutan lokal. Madu dari Desa Suka Jaya terkenal dengan kualitasnya yang tinggi dan rasa yang khas. Lebah hutan yang hidup di sekitar hutan dan lahan pertanian desa menghasilkan madu murni yang memiliki banyak manfaat kesehatan. Madu ini tidak hanya dikonsumsi oleh penduduk lokal, tetapi juga dipasarkan ke luar desa, bahkan hingga ke daerah lain. Madu dari Desa Suka Jaya sering diminati karena nutrisinya yang kaya dan dipercaya dapat meningkatkan kekebalan tubuh dan memperbaiki sistem pencernaan.

Desa Suka Jaya, yang berada di Kecamatan Kuala Baru, juga memiliki hasil laut yang melimpah.. Data Dinas Perikanan Kabupaten Aceh Singkil menyebutkan bahwa potensi perikanan tangkap (laut) mencapai 29,154 ton/tahun, dengan produksi hanya 11,315,89 ton/tahun atau sekitar 50% dari potensi yang ada. Jadi produksi hasil tangkapan ikan di perairan Aceh Singkil masih dapat dikatakan rendah atau belum tereksplorasi secara baik (Radius & Edwarsyah, 2023). Ikan tongkol sebagai salah satu komoditas utama Ikan tongkol kaya akan protein, rendah lemak, dan mengandung omega-3 yang tinggi, menjadikannya sumber nutrisi yang penting bagi kesehatan. Omega-3 dalam ikan tongkol dikenal baik untuk kesehatan jantung, mengurangi risiko peradangan, serta mendukung perkembangan otak, terutama pada anak-anak (Akbar dkk, 2024). Selain itu, daging ikan tongkol memiliki tekstur yang padat dan cita rasa yang khas, sehingga sangat cocok untuk diolah menjadi berbagai produk makanan yang bernilai tinggi. Mengingat potensi besar dari ikan tongkol, mahasiswa KKN di Desa Suka Jaya mengembangkan inovasi dengan membuat produk abon ikan berbahan dasar ikan tongkol. Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan yang diberi bumbu, olahan yang dibuat dengan mengukus dan mengeringkan serat-serat daging ikan hingga menjadi kering, renyah, dan tahan lama (Anwar, 2018). Proses pembuatan abon ikan melibatkan penghalusan daging ikan tongkol yang telah matang, lalu dicampur dengan bumbu-bumbu khas untuk menambah cita rasa. Setelah itu, daging ikan yang telah dibumbui dicampur dengan santan dan dimasak hingga santan menyusut dan kering. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya awet yang relatif lama. Pada proses pemasakan ikan selain perebusan juga dapat dilakukan dengan pengukusan (Tuduhu, 2023). Abon ikan bisa dinikmati sebagai lauk atau tambahan pada berbagai hidangan seperti nasi, bubur, atau bahkan sebagai topping pada makanan ringan.

Pembuatan produk abon ikan di Desa Suka Jaya didorong oleh melimpahnya hasil tangkapan ikan tongkol di wilayah tersebut serta kebutuhan untuk meningkatkan nilai tambah dari produk perikanan. Ikan tongkol merupakan salah satu komoditas utama di Desa Suka Jaya, yang sering dijual dalam kondisi segar. Namun, ikan segar memiliki masa simpan yang singkat dan sangat rentan terhadap penurunan

kualitas. Kondisi ini sering kali menyebabkan masalah bagi nelayan, terutama ketika hasil tangkapan melebihi kapasitas pasar lokal untuk menyerapnya. Kondisi ini merupakan suatu peluang baru untuk mengolah ikan tongkol menjadi abon ikan. Abon ikan dipilih karena produk ini memiliki beberapa keunggulan, di antaranya daya tahan yang lebih lama dan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan segar. Proses pengolahan ikan tongkol menjadi abon melibatkan teknik pengolahan yang sederhana namun efektif dalam memperpanjang umur simpan produk, sekaligus mempertahankan kualitas gizi yang tinggi. Dengan mengolah ikan tongkol menjadi abon, produk ini tidak hanya bisa bertahan lebih lama, tetapi juga dapat dipasarkan ke berbagai daerah di luar desa, membuka peluang pasar baru dan memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat setempat. Selain itu, abon ikan juga merupakan produk yang praktis dan bernutrisi tinggi, menjadikannya alternatif pangan yang bergizi dan mudah disajikan. Abon ikan kaya akan protein dan omega-3, yang baik untuk kesehatan, terutama dalam mendukung perkembangan otak dan menjaga kesehatan jantung. Produk ini juga memiliki keunggulan dalam hal kepraktisan, karena mudah disimpan dan disajikan kapan saja, tanpa perlu proses pengolahan lebih lanjut.

Pengolahan ikan tongkol bertujuan menjadi upaya peningkatan ketahanan pangan lokal. Dengan adanya produk yang tahan lama seperti abon ikan, masyarakat Desa Suka Jaya dapat memiliki cadangan pangan yang stabil dan bergizi, terutama pada masa-masa sulit ketika hasil tangkapan ikan menurun atau ketika akses ke bahan pangan segar terbatas. Selain itu, produksi abon ikan juga membantu mengurangi pemborosan ikan segar yang tidak terjual, sehingga mendukung prinsip keberlanjutan dalam pengelolaan sumber daya perikanan. Selain manfaat ekonomi, pengembangan abon ikan di Desa Suka Jaya juga membawa dampak sosial yang positif. Dengan adanya usaha pengolahan abon ikan, tercipta lapangan kerja baru bagi masyarakat desa, terutama bagi ibu rumah tangga yang dapat terlibat dalam proses produksi dan pengemasan. Hal ini membantu meningkatkan pendapatan keluarga dan mendorong kemandirian ekonomi di tingkat rumah tangga.

METODE PELAKSANAAN

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari bahan utama dan bahan pembantu. Bahan utama yang digunakan adalah ikan tongkol sebanyak 5 kg daging ikan. Sedangkan bahan pembantu yang digunakan untuk 5 kg daging ikan adalah bawang merah (600 g), bawang putih (200 g), bubuk ketumbar (20 g), cabai (15 buah), garam (7 sendok makan), lengkuas (20 g), daun salam (7 lembar), serai (5 batang) dan santal kental (1 liter). Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisau, tungku pemanas (kompor), dandang, wajan, alat pengepresan, blender, timbangan, baskom, sendok pengaduk.

HASIL

Prosedur Kerja

1. Penyiangan ikan

Ikan disiangi, jeroan dan kepala dibuang. Kemudian disimpan di dalam lemari pendingin selama semalam. Setelah dingin, ikan dicuci dan ditiriskan.

2. Penyiapan suiran ikan
Potongan ikan yang telah dicuci bersih direbus/dikukus selama 30 Menit. Setelah dingin, tulang ikan dibuang. Kemudian di suir- suir dan ditumbuk dengan pelan pelan sehingga berupa serat-serat halus.
3. Penyiapan bumbu dan santan
Lengkuas dan sereh digeprel sampai memar. Bawang merah, bawang putih dan ketumbar digiling halus, kemudian ditumis. Setelah agak harum, ditambahkan santan kental, lengkuas, daun salam, sereh dan garam secukupnya. Pemanasan diteruskan sampai mendidih dan volume santan tinggal setengahnya.
4. Pemasakan abon
 - a. Suiran daging ikan dimasukkan sedikit demi sedikit kedalam santan dan bumbu yang mendidih. Sementara itu, api dikecilkan sekedar menjaga santan tetap mendidih. Pemanasan disertai pengadukan dilakukan sampai suiran ikan menjadi setengah kering.
 - b. Abon ikan lembab diangkat, kemudian digoreng di dalam minyak panas sampai garing (bila diremas berkemersik).
5. Penirisan
Abon panas yang baru diangkat dari minyak harus segera ditiriskan lalu dipres dengan alat pres. Kemudian abon dipisah- piah agar tidak menggumpal.
6. Pengemasan Abon ikan dikemas di dalam kemasan yang tertutup rapat.

Pembahasan

Program KKN yang dilaksanakan di Desa Suka Jaya difokuskan pada pemanfaatan potensi perikanan lokal, khususnya pengolahan ikan tongkol menjadi abon ikan. Hasil dari program ini menunjukkan bahwa produk abon ikan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dari segi rasa, tekstur, dan daya tahan. Proses produksi yang dilakukan oleh kelompok KKN, yang melibatkan warga setempat, berhasil meningkatkan nilai tambah dari ikan tongkol yang sebelumnya hanya dijual dalam kondisi segar dengan harga yang relatif rendah. Dengan diolah menjadi abon, ikan tongkol kini memiliki masa simpan yang lebih lama dan dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pelatihan teknis kepada masyarakat dalam pengolahan ikan, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi penduduk setempat. Masyarakat, terutama para ibu rumah tangga, terlibat langsung dalam proses pembuatan abon, mulai dari penyiapan bahan baku hingga pengemasan produk akhir. Produk ikan abon ini dijual dengan harga Rp. 15.000/pcs, Hal ini berdampak positif pada peningkatan keterampilan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. Dari segi ekonomi, abon ikan yang diproduksi memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan tongkol segar. Ini memberikan tambahan pendapatan bagi nelayan dan keluarga mereka. Selain itu, dengan adanya produk olahan ini, risiko kerugian akibat penurunan kualitas ikan segar dapat diminimalisir, karena ikan yang tidak segera terjual dapat diolah menjadi abon yang lebih tahan lama.

Pengaruh Sosial Dan Ekonomi

Implementasi program pengolahan abon ikan ini juga berdampak pada aspek sosial di Desa Suka Jaya. Keterlibatan masyarakat dalam produksi abon ikan mendorong terciptanya solidaritas dan kerja sama antarwarga. Kegiatan bersama ini tidak hanya mempererat

hubungan sosial antarwarga tetapi juga meningkatkan kesadaran kolektif tentang pentingnya memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal. Dari sisi ekonomi, program ini memberikan alternatif sumber pendapatan baru bagi warga. Dalam jangka panjang, keberadaan usaha kecil seperti produksi abon ikan ini dapat membantu mengurangi angka pengangguran di desa dan meningkatkan kesejahteraan keluarga. Selain itu, produk abon ikan yang dihasilkan memiliki potensi untuk dipasarkan tidak hanya di pasar lokal tetapi juga ke daerah lain, bahkan berpeluang untuk diekspor. Hal ini tentu akan memberikan dampak ekonomi yang lebih luas bagi desa.

Peluang Pengembangan

Program pengolahan abon ikan ini membuka peluang pengembangan lebih lanjut di Desa Suka Jaya. Pertama, dengan adanya pelatihan lanjutan dalam manajemen usaha dan pemasaran, warga desa dapat meningkatkan kapasitas produksi dan memperluas jangkauan pasar. Kedua, diversifikasi produk juga menjadi peluang, di mana selain abon ikan, berbagai produk olahan lain dari ikan tongkol atau hasil laut lainnya dapat dikembangkan. Hal ini akan meningkatkan portofolio produk desa dan menambah variasi pendapatan bagi masyarakat. Pengembangan kemasan yang menarik dan higienis juga penting untuk menarik perhatian konsumen dan meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas. Kemasan yang baik akan meningkatkan persepsi kualitas produk dan memudahkan distribusi, terutama jika produk tersebut dipasarkan di luar daerah atau diekspor.

Dampak Lingkungan

Selain dampak ekonomi dan sosial, program ini juga memiliki dampak lingkungan yang positif. Dengan mengolah ikan tongkol menjadi abon, risiko pemborosan sumber daya perikanan dapat diminimalisir. Ikan yang tidak terjual segar dapat diolah menjadi produk dengan masa simpan yang lebih lama, sehingga mengurangi limbah perikanan. Selain itu, praktik pengolahan ikan yang dilakukan secara higienis dan berkelanjutan juga mendukung pelestarian lingkungan setempat. Namun, perlu diingat bahwa peningkatan skala produksi juga harus diimbangi dengan pengelolaan limbah yang baik. Limbah dari proses pengolahan ikan harus dikelola dengan benar agar tidak mencemari lingkungan. Ini bisa dilakukan melalui pengolahan limbah organik menjadi pupuk atau pakan ternak, yang juga bisa menjadi sumber pendapatan tambahan bagi warga desa.



Gambar 1. Pembuatan Abon Ikan



Gambar 2. Pengemasan Abon Ikan



Gambar 3. Tester Produk Ke Masyarakat



Gambar 4. Produk Siap Dipasarkan

KESIMPULAN

Hasil dari program KKN di Desa Suka Jaya menunjukkan bahwa pengolahan ikan tongkol menjadi abon ikan merupakan strategi yang efektif untuk meningkatkan nilai tambah dari sumber daya perikanan lokal. Program ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat tetapi juga mendorong pemberdayaan sosial dan pelestarian lingkungan. Dengan menghadapi tantangan yang ada dan memanfaatkan peluang pengembangan lebih lanjut, program ini memiliki potensi untuk menjadi model keberhasilan dalam pengembangan usaha kecil dan menengah di daerah pedesaan. Ke depan, diperlukan dukungan yang lebih kuat dari berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah, lembaga pendidikan, dan sektor swasta, untuk membantu masyarakat Desa Suka Jaya dalam mengembangkan usaha pengolahan abon ikan ini. Dengan demikian, produk abon ikan dari Desa Suka Jaya dapat dikenal lebih luas dan memberikan kontribusi yang lebih besar bagi perekonomian lokal dan nasional.

SARAN

Universitas Teuku Umar

Sebagai lembaga pendidikan yang berkomitmen untuk memberikan pengalaman belajar yang komprehensif bagi mahasiswa, penting bagi Universitas Teuku Umar untuk lebih selektif dan memperhatikan faktor-faktor sosial dan budaya dalam penempatan lokasi KKN. Singkil, yang merupakan salah satu wilayah tujuan KKN, memiliki beberapa desa dengan mayoritas penduduk non-Muslim. Oleh karena itu, akan lebih bijaksana jika mahasiswa yang ditempatkan di desa-desa tersebut disesuaikan dengan latar belakang agama yang serupa, yaitu menempatkan mahasiswa non-Muslim di desa yang mayoritas penduduknya non-Muslim. Langkah ini akan membantu mengurangi potensi ketegangan sosial dan memastikan bahwa program KKN berjalan dengan lebih harmonis dan efektif. Dengan mempertimbangkan sensitivitas budaya dan agama dalam penempatan mahasiswa, universitas dapat memastikan bahwa program KKN tidak hanya memberikan manfaat maksimal bagi masyarakat desa tetapi juga bagi mahasiswa itu sendiri dalam mengembangkan pemahaman lintas budaya yang lebih baik.

Desa Suka Jaya

Untuk menjadikan pembuatan abon ikan sebagai sumber pendapatan yang berkelanjutan, masyarakat Desa Suka Jaya perlu fokus pada peningkatan kapasitas produksi melalui pelatihan lanjutan dalam teknik pengolahan dan penggunaan teknologi yang lebih efisien. Selain itu, diversifikasi produk dengan mengolah jenis ikan lain atau menciptakan variasi abon akan membantu memperluas pasar dan meningkatkan daya saing. Masyarakat juga perlu memperhatikan aspek pemasaran, termasuk branding dan pengemasan yang menarik, serta memanfaatkan platform digital untuk memperluas jangkauan pasar. Dukungan dari pemerintah dan kemitraan dengan sektor swasta dapat memperkuat usaha ini, memastikan bahwa pembuatan abon ikan dapat menjadi sumber pendapatan yang konsisten dan berkelanjutan bagi seluruh komunitas.

Ucapan Terimakasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada Desa Suka Jaya atas partisipasi dukungan dalam program kuliah kerja nyata (KKN) kami, serta bantuan dalam mengsucceskan program kerja pembuatan abon ikan tongkol. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Dosen Pembimbing Lapangan Zuriat M.Si yang telah memberikan arahan dan bimbingan berharga selama pelaksanaan program KKN ini. Tidak lupa, kami mengapresiasi perangkat desa yang telah terlibat aktif dalam kelancaran setiap tahapan program kami. Semua dukungan ini sangat berarti bagi kami dalam menjalankan tugas dan memberi kontribusi nyata bagi masyarakat. Semoga hasil dari program ini dapat bermanfaat secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, J. S., Nababan, K., Mustapa, M., Rumengan, S. M., & Djakariah, D. (2024). Pelatihan “Pembuatan Bakso Ikan Tuna” untuk Menumbuhkan Jiwa Wirausaha pada Mahasiswa. PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(1), 56-62.
- 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), 124882.
- Driptufany, D. M., Umar, I., Dewata, I., Fajrin, F., Putra, A., Arman, A., ... & Yusran, R. (2021). Model Peningkatan Pendapatan Nelayan Melalui Industri Pengolahan Abon Ikan Dengan Sistem Dinamik di Pasie Nan Tigo-Padang. Jurnal Kependudukan dan Pembangunan Lingkungan, 2(1), 68-77.
- Endah, K. (2020). Pemberdayaan masyarakat: Menggali potensi lokal desa. Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan, 6(1), 135-143.
- Habib, M. A. F. (2021). Kajian teoritis pemberdayaan masyarakat dan ekonomi kreatif. Ar Rehla: Journal of Islamic Tourism, Halal Food, Islamic Traveling, and Creative Economy, 1(2), 82-110.
- Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. (2011). Inovasi pembuatan abon ikan sebagai salah satu teknologi pengawetan ikan. Gema Teknologi, 16(3), 119-121.
- Radius, S., & Edwarsyah, E. (2023). Komposisi Hasil Tangkapan Utama Rumpon Laut Dangkal Di Perairan Pulau Banyak Kabupaten Aceh Singkil. Semah Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan, 7(1), 48-55.
- Sitompul, P. (2022, October). Digitalisasi Marketing UMKM. In Seminar Nasional Manajemen Dan Akuntansi (Vol. 1).
- Suryani, E., Furkan, L. M., & Septiawan, A. (2019). Pemberdayaan ekonomi masyarakat desa saribaye melalui pengolahan abon ikan nila. Jurnal Abdi Insani, 6(3), 401-408.
- Tuduhu, F., Tangke, U., & Nurhamidin, F. (2023). Pengaruh Substitusi Abon Ikan Julung Julung Terhadap Mutu Hedonik Sagu Lempeng. JURNAL BIOSAINSTEK, 5(1), 14-20