

Inovasi Pengolahan Ikan Tuna Menjadi Abon

Nina Fahriana^{1*}, Yusri Nadya², Nurlaila Handayani³

^{1,2,3}Universitas Samudra

*Corresponding author, e-mail: ninafahriana@unsam.ac.id.

Abstract

Gampong Kuala Langsa is one of the abundant fish-producing areas in Langsa city, some of the people make a living as fishermen so that in that area the number of fish is very large. So far, the surrounding community only sells the fish directly, so often there are still fish left that have not been sold, so a method or method is needed to increase people's income by utilizing the fish in the area so that the surrounding community is more prosperous. Tuna is one of the efforts to help the community to open a business field in the field of making shredded tuna which is also one type of processed product that is much favored by the surrounding community. So there is a very big opportunity for the community to be able to open a home industry for making shredded tuna as a business that can increase income. The purpose of this service is to diversify tuna fish processing and increase promotions both online and offline. The approach method used to support the realization of this PKM is a case study namely by conducting training and mentoring. The results of this PKM are tuna shredded products and their packaging.

Keywords: Abon; Kuala Langsa Village; Tuna Fish.

How to Cite: Fahriana, N., Nadya, Y., & Handayani, N. (2022). Inovasi Pengolahan Ikan Tuna Menjadi Abon. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 106-109.



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited under the same license as the original. ©2022 by author.

Pendahuluan

Ikan merupakan bahan makanan yang disukai dan dikonsumsi sebagian masyarakat yang merupakan komoditi ekspor. Ikan tidak tahan lama yang disebabkan oleh perubahan kimiawi, sehingga diperlukan inovasi teknologi dalam pengolahan ikan agar dapat memperpanjang waktu pengonsumsi ikan seperti menjadi abon ikan (Kusumayanti dkk., 2012). Banyak cara yang dikembangkan untuk meningkatkan nilai guna dan daya simpan dari ikan seperti diolah menjadi sosis, dendeng dan abon (Suryani, 2005). Abon adalah makanan yang terbuat dari serat daging hewan, baik ayam, sapi, maupun ikan, karena kering dan tidak memiliki kadar air yang banyak, abon dapat tahan lama asalkan disimpan ditempat yang sesuai serta dapat meningkatkan daya jual serta memperpanjang umur bahan bakunya (Petra & Siwalankerto, 1990) Abon merupakan salah satu bentuk olahan yang umumnya dibuat dari daging yang disuwir-suwir dan ditambahkan bumbu kemudian dilakukan penggorengan dan pengepresan (Yasri dkk., 2019).

Dari sekian banyak jenis pengolahan, perlu diketahui pengolahan yang paling tepat untuk menghasilkan suatu produk sehingga dapat meminimalisir tingkat kehilangan atau penurunan kandungan gizi yang dikandung setelah diolah, sehingga nutrisi yang terdapat pada bahan tersebut tetap dapat dipertahankan, yang salah satunya adalah abon .

Selain mengolah bahan dasarnya, perlu juga untuk mengemasnya dengan baik sehingga kualitas dan ketahanan pangan lebih terjaga. Fungsi kemasan bagi makanan salah satunya adalah untuk melindungi dan mengawetkan produk dan yang tak kalah penting, adalah agar produk tersebut memiliki ciri khas atau identitas visual (Jasila & Zahro, 2015).

Kehidupan masyarakat di Gampong Kuala Langsa, sebagian besar sebagai petani tambak. Pada saat panen raya seringkali banyak ikan yang tidak segera terjual sehingga ikan mengalami pembusukan. Untuk mengatasi hal ini maka diperlukan suatu usaha untuk mengolah ikan sehingga mempunyai nilai jual lebih.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada pengrajin atau pengusaha pengolahan ikan tentang alternatif teknologi pembuatan abon ikan secara baik dan benar dengan cita rasa abon yang dihasilkan dapat memenuhi selera konsumen saat ini.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan program pengabdian ini berupa pelatihan-pelatihan, pembinaan, pendampingan dan pemberian ketrampilan kepada IKM BUNDA Gampong Kuala Langsa untuk mengembangkan usaha dan meningkatkan potensi hasil tambak yang ada di daerah tersebut sehingga kesejahteraan masyarakat akan meningkat. Program pengabdian ini dilakukan oleh tiga orang dosen Fakultas Teknik Universitas Samudra yang terdiri dari ibu Nina Fahriana, S.T, M.T sebagai ketua dan Ibu Yusri Nadya, S.T, M.T dan Ibu Nurlaila Handayani, S.T, M.T sebagai anggota.



Gambar 1. Tim Pelaksanaan Pengabdian

Pelatihan dan pembinaan dapat memberikan pengetahuan kepada mitra mengenai alternatif ikan yang dapat digunakan untuk pembuatan abon serta juga memberikan latihan cara pembuatan abon yang enak secara langsung serta melakukan pendampingan kepada IKM tersebut untuk memasarkan produknya yaitu dengan memberikan label pada kemasan abon tersebut sehingga akan membantu memberikan informasi kepada konsumen (Fitriani dkk., 2020).

Tahap pelaksanaan program pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut:

Sosialisasi kegiatan

Sosialisasi kepada masyarakat untuk meningkatkan kesadaran masyarakat agar mau untuk berwirausaha dengan bahan baku ikan yang melimpah di kota Langsa menjadi bahan makanan yang bisa dijual dengan harga yang bersaing.

Persiapan alat dan bahan yang digunakan

Menyiapkan alat dan bahan pembuatan yang disediakan oleh tim PKM terkait dengan penganeekaragaman produk olahan ikan menjadi abon ikan.

Pelatihan penganeekaragaman produk olahan ikan menjadi abon ikan

Pada tahapan ini, tim PKM bersama masyarakat bersama-sama menyiapkan bahan untuk pembuatan abon ikan tongkol. Pertama-tama tim memberikan arahan kepada masyarakat untuk membuat Abon Ikan, yaitu dengan Langkah pertama yang harus kita lakukan adalah membersihkan ikan tongkol dan mengeluarkan limbah makanan di dalam perut ikan termasuk sisa kotorannya, serta buang juga kepalanya, kemudian ikan tongkol dikukus hingga matang dan dilanjutkan dengan mengambil daging dan menyingkirkan duri-durinya. Kemudian daging ikan dicabik-cabik dengan mesin pencabik daging dan ikan hingga menjadi kecil dan tidak rapi seperti sebelumnya, lalu campurkan bumbu rempah dengan cara dihaluskan. Kemudian, masukkan dalam daging ikan tumbuk, aduk hingga rata, kemudian goreng daging ikan tongkol plus bumbu dengan minyak, aduk terus hingga kering dan warnanya menjadi kuning kecokelatan atau agak kehitaman.

Tahap pelatihan pemasaran dan pendampingan kewirausahaan

Pada tahapan ini dilakukan pendampingan kepada warga untuk dapat memasarkan produk olahan dari ikan berupa abon ikan. Untuk pemasaran awal dapat dilakukan di warung atau toko terdekat disekitaran gampong kuala langsa serta pemasaran secara online.

Tahap monitoring dan evaluasi kegiatan

Pada tahapan monitoring dan evaluasi kegiatan, tim PKM akan mendatangi masyarakat secara berkala untuk melakukan pendampingan dan monitoring sejauh mana perkembangan kewirausahaan pengolahan abon ikan tersebut.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan Pengenekaragaman Produk Olahan Ikan Menjadi Abon Ikan

Pelaksanaan PKM Inovasi Pengolahan ikan tuna ini melibatkan beberapa pihak yaitu Tim PKM dari UNSAM yang terdiri dari 3 dosen yaitu Nina Fahriana, S.T, M.T, Yusri Nadya S.T, M.T dan 4 Mahasiswi dari Fakultas Teknik selain itu melibatkan juga pemilik dan pekerja dari IKM Bunda. Untuk Kegiatan Pelatihan dilakukan oleh Nina Fahriana, S.T, M.T sebagai narasumbernya, untuk penjualannya dilakukan oleh pemilik IKM Bunda sedangkan untuk evaluasi dilakukan oleh Nina Fahriana S.T, M.T, Yusri Nadya, S.T, M. T dan Nurlaila Handayani, S.T, M.T

Pembuatan abon ikan tuna menggunakan acuan perhitungan ikan tuna 4 kg menjadi 3 kg daging ikan yang siap diolah menjadi abon. Sebelum mendapatkan komposisi tersebut daging ikan tuna dibersihkan dulu kepalanya dan duri-durinya, kemudian dicuci bersih selanjutnya dikukus untuk mencegah terjadinya terjadinya proses histamine yang menyebabkan keracunan atau alergi. Langkah-langkah pembuatan abon yaitu sebagai berikut:

Menyiapkan alat- alat dan bumbu yang dibutuhkan.

Alat yang dibutuhkan berupa blender, wajan penggorengan, kompor, dan peniris minyak sedangkan untuk bumbu yaitu dengan komposisi sebagai berikut: daging ikan 1 kg, garam 30 gram, gula merah 200 gram, ketumbar 20 grm, bawang putih 40 gram, bawang merah 100 gram, lada 10 gram, jahe 20 gram, serai 2 batang, lengkuas 20 gram, daun salam 3-5 gram, minyak goreng 1 kg, santan 300 ml, penyedap sesuai selera, asam jawa 20 gram. Dari semua bumbu tersebut selanjutnya dihaluskan dengan blender.

Membersihkan ikan, kemudian mengukus

Setelah selesai menyiapkan alat dan bumbu langkah selanjutnya yaitu menyiapkan ikan untuk dibersihkan dengan membuang kepalanya kemudian dicuci dan dikukus agar daging ikan masak sehingga proses pembuatan abon akan lebih cepat dan enak.

Menghaluskan ikan menjadi lembut agar abon memiliki tekstur yang lembut.

Proses ini dilakukan dengan menggunakan garpu untuk menghaluskan ikan tersebut dan menghilangkan duri-duri diikan agar abon yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut, prosesnya dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 2. Proses Pelembutan Daging Ikan

Memasukan semua ikan yang telah dilembutkan, bumbu, dan santan untuk dimasak

Setelah daging ikan telah lembut langkah selanjutnya yaitu mencampurkan daging ikan yang lembut, bumbu serta santan untuk dimasak sekitar 30 menit/ sampai matang.

Menggoreng abon yang telah dimasak.

Langkah selanjutnya adalah menggoreng abon yang telah masak tadi sekitar 45 menit sampai abon berwarna kecoklatan baru diangkat dari wajan penggorengan.

Meniriskan abon dengan alat peniris

Meniriskan abon dengan alat peniris bertujuan untuk menghilangkan minyak- minyak yang ada di abon tersebut dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 3. Meniriskan Abon

Pengemasan

Langkah terakhir proses pembuatan abon sebelum dipasarkan yaitu pengemasan dan pembelian label agar abon lebih dikenal oleh konsumen yaitu dapat dilihat pada gambar 3 dibawah ini:



Gambar4. Pengemasan

Kesimpulan

Pelatihan usaha abon di Gampong Kuala langsa mendapat respon positif dari masyarakat. Hal ini nampak dari antusiasnya para Ibu-Ibu mengikuti kegiatan dari awal sampai kegiatan berakhir. Usaha abon rumahan oleh IKM BUNDA tidak bisa berkembang jika hanya mengandalkan pesanan tetapi juga harus mengupayakan pemasaran secara online melalui berbagai media sosial. Usaha abon rumahan dengan pemasaran online yang dilakukan oleh kelompok Tim Mitra dari UNSAM dapat dilakukan juga oleh anggota masyarakat lainnya terutama Ibu-Ibu anggota IKM yang ikut pelatihan abon ini.

Daftar Pustaka

- Fitriani, E., Fatimah, S., Mardiah, D., Selinaswati, S., Hidayat, M., & Amelia, L. (2020). Pengemasan (Packaging) Rakik Bada Lado Hijau Upaya Peningkatan Pemasaran dan Pelestarian Kuliner Minangkabau. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(2), 130–135. <https://doi.org/10.24036/abdi.v2i2.59>
- Jasila, I., & Zahro, F. (2015). Jaya Food Probolinggo Making Shredded of Catfish (*Pangasius hypophthalmus*) in Pradipta Jaya Food. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 20–34.
- Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. (2012). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi*, 16(3), 119. <https://doi.org/10.14710/gt.v16i3.4706>
- Petra, U. K., & Siwalankerto, J. (1990). *Perancangan Desain Kemasan dan Media Promosi Abon*. 1–9.
- Suryani, S. (2005). *Membuat Aneka Abon*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Yasri, B., Hikmah, K. N., & Rosandhi, O. M. (2019). Perancangan Alat Uji Kandungan Peroksida (H₂O₂) Pada Minyak Goreng Menggunakan Light Dependent Resistor. *Agritepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 6(2), 1-12.