

## **Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum**

**Rusnaini<sup>1</sup>, Raden Rara Aulia Qonita<sup>2</sup>, Erna Yuliandari<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Universitas Sebelas Maret

<sup>1</sup>rusnaini@staff.uns.ac.id

*Received: 10 November 2019; Revised: 7 Agustus 2020; Accepted: 27 November 2020*

### **Abstract**

*Community service conducted by Community Partnership Program (CPP) aimed to empower and to improve the community's economic resilience. The method employed used was the delivery of material through lecturing, direct practice, and facilitation, involving five stages: (1) conducting pre-activity in the form of coordination with the two partners related to the activity to be conducted, (2) providing training of making freshwater floss, (3) facilitating the packaging of freshwater floss product; (4) providing training on storage technique and management to make the fish floss durable and well-maintained for its quality; (5) monitoring and evaluation on the output of training for making freshwater floss and the mastery of knowledge on product storage management. This local potency-based community service has provided 3 variants of cat fish and gourami fish floss tastes, sweet, salty, and spicy. Housewives affiliated with Family Welfare Program group were very enthusiastic with this activity because in addition to acquiring new experience with the skill of making fish floss, it could improve the local people's economy. The training on making freshwater floss is very beneficial as it could empower them. In addition, this training on making freshwater floss created a business opportunity obviously in the future.*

**Keywords:** *community service; training on making freshwater floss; community empowerment.*

### **Abstrak**

Pengabdian masyarakat yang dilakukan melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM) bertujuan untuk memberdayakan dan meningkatkan ketahanan ekonomi masyarakat. Metode yang digunakan adalah pemberian materi melalui ceramah, praktik langsung, dan pendampingan, meliputi lima tahap, yaitu (1) Melakukan pra-kegiatan berupa koordinasi dengan kedua mitra terkait kegiatan yang akan dilaksanakan, (2) Memberikan pelatihan membuat abon berbahan baku ikan air tawar; (3) Memfasilitasi pengemasan produk abon ikan air tawar; (4) Memberikan pelatihan teknik dan manajemen penyimpanan agar produk abon ikan tahan lama dan kualitas terjaga.; (5) Monitoring dan evaluasi terhadap hasil pelatihan pembuatan abon ikan serta penguasaan terhadap pengetahuan aspek manajemen penyimpanan produk. Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal ini telah menghasilkan 3 varian rasa abon ikan gurami, yaitu manis, asin dan pedas. Kelompok PKK sangat antusias dengan kegiatan ini karena selain mendapatkan pengalaman baru berupa keterampilan membuat abon ikan, juga dapat meningkatkan ekonomi warga setempat. Pelatihan pembuatan abon dengan bahan baku ikan air tawar ini sangat bermanfaat karena mampu memberdayakan ibu-ibu rumah tangga yang tergabung ke dalam kelompok kelompok PKK. Pelatihan

pembuatan abon berbahan baku ikan air tawar ini menciptakan peluang usaha secara nyata di masa mendatang.

**Kata Kunci:** pengabdian masyarakat; pelatihan pembuatan abon ikan; pemberdayaan.

## A. PENDAHULUAN

Meskipun telah terjadi capaian-capaian yang cukup tinggi dalam masyarakat modern, namun sangatlah jelas ketahanan ekonomi masyarakat Indonesia secara umum belum terlalu memuaskan. Makna ketahanan ekonomi ini di sini dilihat dari perspektif permasalahan dan kebutuhan yang langsung dihadapi masyarakat saat ini. Ketahanan ekonomi yang lemah ini disebabkan teknologi yang ada saat ini belum sepenuhnya mampu memenuhi dua prasyarat paling mendasar dalam peradaban manusia: kebutuhan untuk dapat hidup harmonis dengan lingkungannya, dan kebutuhan manusia untuk dapat hidup harmonis dengan sesama manusia (Ife, 2016).

Oleh karena itu, pengabdian kami kali ini memfokuskan pada program pengembangan atau pembangunan masyarakat. Salah satu prinsip penting dari pengembangan masyarakat adalah prinsip keswadayaan, yang diturunkan langsung dari prinsip ekologi berkelanjutan. Maksudnya adalah pemberdayaan yang dikembangkan adalah yang mampu dipelihara dalam jangka panjang, dengan tersedianya sumber daya lokal yang berasal dari internal masyarakat itu sendiri, ketimbang bergantung dari sumberdaya yang berasal dari eksternal. Selain menghargai sumberdaya lokal, berbagai pihak yang terjun ke dalam program pemberdayaan juga perlu menghargai keterampilan lokal, semacam pekerja masyarakat yang bersemangat dan mau belajar.

Berangkat dari latar belakang di atas, kegiatan pengabdian masyarakat ini akan difokuskan kepada pemberdayaan masyarakat di Desa Sidoarum, Kecamatan Godean, Kabupaten Sleman. Sesuai dengan prinsip pemberdayaan berbasis sumberdaya lokal dan keterampilan lokal serta prinsip

keswadayaan berbasis ekologi berkelanjutan, kegiatan pengabdian ini dilakukan di Desa Sidoarum yang memiliki sumberdaya ikan air tawar yang melimpah. Berdasarkan data tahun 2016 yang dipublikasikan oleh Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman,

Kecamatan Godean memiliki potensi sumberdaya ikan air tawar yang paling tinggi di seluruh wilayah Kabupaten. Berdasarkan data luas areal, produksi dan rata-rata produksi ikan dari perairan umum, desa Sidoarum termasuk paling potensial sumberdaya ikan air tawarnya. Potensi ikan air tawar yang melimpah ini belum dimanfaatkan secara maksimal untuk menambah pendapatan keluarga. Pembuatan abon merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan untuk mengantisipasi kelimpahan bahan baku ataupun untuk penganekaragaman produk perikanan.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan menciptakan kegiatan ekonomi produktif Kelompok Pembinaan Kesejahteraan keluarga (PKK) di Desa Sidoarum agar pendapatan rumah tangga meningkat (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2013; Erlyna Wida, 2016). Pembinaan Kesejahteraan Keluarga, disingkat PKK, adalah organisasi kemasyarakatan yang memberdayakan wanita untuk turut berpartisipasi dalam pembangunan dengan berpedoman pada 10 Program Pokok PKK. Kegiatan pengabdian yang merupakan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan abon ikan air tawar ini sejalan dengan program PKK yang ketiga, yaitu "Pangan". Target luaran adalah produksi abon berbahan baku ikan air tawar dan artikel yang dimuat di jurnal nasional.

## Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum

Rusnaini, Raden Rara Aulia Qonita, Erna Yuliandari



Gambar 1. Kolam ikan warga

### B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung selama 6 bulan sejak bulan April-September. Kegiatan dilaksanakan di Desa Sidoarum, Kecamatan Godean, kabupaten Sleman. Latar belakang peserta terdiri dari ibu rumah tangga sekaligus anggota Kelompok PKK RW 12 dan RW 13 di Desa Sidoarum. Jumlah peserta seluruhnya 50 orang.

Metode yang digunakan adalah ceramah, pelatihan, dan pendampingan. Adapun metode pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dilaksanakan meliputi lima tahap, yaitu: (1) Melakukan pra-kegiatan berupa koordinasi dengan kedua mitra terkait kegiatan yang akan dilaksanakan, (2) Memberikan pelatihan membuat abon berbahan baku ikan air tawar; (3) Memfasilitasi pengemasan produk abon ikan air tawar; (4) Memberikan pelatihan teknik dan manajemen penyimpanan agar produk abon ikan tahan lama dan kualitas terjaga.; (5) Monitoring dan evaluasi terhadap hasil pelatihan pembuatan abon ikan serta penguasaan terhadap pengetahuan aspek manajemen penyimpanan produk.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal yang dilakukan adalah melakukan rapat koordinasi dengan kedua mitra dan melakukan observasi ke Desa Sidoarum dengan tujuan untuk menyampaikan bahwa usulan proposal PKM akan memperoleh pendanaan dari Ristekdikti sehingga tim PKM bersama kedua mitra dapat bersama-sama membuat rencana pelaksanaan kegiatan selanjutnya.

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah didapat di Desa Sidoarum dan sekitarnya, dan harganya murah. Pemilihan ikan air tawar sebagai bahan dasar produk makanan olahan berupa abon merupakan pilihan yang tepat. Abon ikan atau *sambelingkung* sudah lama dikenal masyarakat, khususnya di wilayah Indonesia (Saraswati, 2005) Produk abon ikan sering dijumpai di pasar, supermarket ataupun di toko-toko yang menjual oleh-oleh. Abon ikan juga memiliki tekstur yang garing dan rasa yang gurih, sangat cocok untuk lauk atau teman makan roti dan dijadikan isi makanan kecil seperti lempur dan camilan lainnya. Abon ikan dapat dikonsumsi sehari-hari, memiliki karakteristik yang kering, renyah, dan gurih sehingga sangat diminati (Rizkia Aliyah dkk, 2015) Abon ikan nyaris tak memiliki sisa kadar air, sehingga bisa awet disimpan berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara. Dengan demikian produk abon ini sangat prospektif di pasar.



Gambar 2. Penggunaan *Food Processor*

Untuk menunjang proses produksi abon, kegiatan pengabdian ini memberikan penggilingan ikan, mesin peniris minyak (*spinner*), serta alat-alat memasak abon, sehingga ibu-ibu PKK Desa Sidoarum dapat dengan mudah menggiling ikan untuk bahan baku abon serta dapat meniris minyak agar abon dapat kering dengan cepat.



Gambar 3. Penggunaan *Spinner*



Gambar 4. Memasak abon

Dalam pengolahan abon ikan adalah pengemasan dan suhu penyimpanan. Secara keseluruhan, pengemasan yang cerdas dapat memastikan kualitas dan keamanan pangan dalam industri makanan (Sohail et al, 2019). Salah satu jenis kemasan yang sering digunakan industri rumah tangga dalam pengemasan abon ikan adalah kemasan plastik polietilen yang mempunyai ketebalan 0,0001 sampai 0,01 inc, sebagai pengemas makanan, karena sifatnya yang *thermoplastik, polietilen*, di mana mudah dibuat kantung dengan derajat kerapatan yang baik. Jenis aluminium foil juga banyak digunakan oleh industri-industri rumah tangga karena sifat-sifat dari aluminium foil adalah hermetis, fleksibel, dan tidak tembus cahaya. Oleh sebab itu, untuk dapat mempertahankan mutu abon ikan (Jayadi dkk, 2016). Pengemasan ini bertujuan untuk melindungi produk agar tidak mudah rusak, memberikan informasi produk, memperindah tampilan dan memberikan daya tarik kepada konsumen jika hendak dijadikan industri

rumah tangga (Jasila dan Zahro, 2014). Begitu pentingnya fungsi kemasan dalam suatu produk, mendasari kegiatan pengabdian ini juga memfasilitasi pengemasan produk abon ikan air tawar. Untuk itu dirancang desain pengemasan produk yang menarik dan bersifat informatif (Rahmawati, dkk, 2018). Jenis kemasan yang digunakan adalah kemasan plastik. Tim PKM memberikan 2 buah sealer untuk pengemasan produk.



Gambar 5. Penyerahan *Sealer*

Setelah kering dan selesai dimasak, diamkan dahulu abon hingga dingin dan hilang uapnya. Ketika mencapai suhu ruang, gunakan tempat atau wadah kedap udara untuk penyimpanan abon. Abon ikan bisa tahan selama satu minggu. Jika disimpan di kulkas, abon lezat ini bisa bertahan lebih lama lagi. Jika dimasukkan dalam kemasan yang tertutup rapat, abon ikan bisa disimpan di dalam *freezer* untuk waktu yang lama sampai berbulan-bulan. Pencegahan untuk menghindari tumbuhnya mikroba dalam produk abon dapat dilakukan dengan menyimpan dalam suhu rendah (refrigerasi) dan menghindari dari kontak langsung dengan oksigen (udara) setelah kemasan dibuka. Masa kedaluwarsa abon ikan biasanya selama enam bulan. Melalui kegiatan pengabdian ini, diberikan fasilitas 2 buah *freezer* untuk penyimpanan produk abon ikan. Dengan dihibahkannya beberapa alat yang memudahkan untuk memproduksi abon ikan, diharapkan ibu-ibu PKK dapat memaksimalkan pemeliharaan alat (*tool maintenance*), agar produksi abon berjalan lancar.

## Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum

Rusnaini, Raden Rara Aulia Qonita, Erna Yuliandari



Gambar 6. Penyerahan *Freezer*

Setelah melakukan proses penyuluhan dan pelatihan tim melakukan monitoring dan evaluasi kepada kedua mitra terkait hasil yang telah di capai oleh kedua mitra. Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi kedua mitra sudah mulai mempraktikkan pembuatan abon berbahan baku ikan nila, ikan lele dan ikan gurame. Hal ini merupakan indikator keberhasilan program pengabdian masyarakat.



Gambar 7. Ruang Produksi Abon



Gambar 8. Pengemasan Produk Abon

Faktor pendorong keberhasilan program ini adalah antusiasme kelompok PKK yang memiliki kemauan untuk meningkatkan ketahanan ekonomi atau taraf

hidup keluarganya, serta ketersediaan sumber daya ikan air tawar sebagai bahan baku utama pembuatan abon.

Program ini tidak menemukan hambatan yang berarti. Menurut Ibu-ibu kelompok PKK, mereka hanya perlu membagi waktu agar kewajiban untuk mengerjakan pekerjaan rumah tangga tetap berjalan dengan baik.



Gambar 9. Abon Ikan Hasil Praktik

### D. PENUTUP

#### Simpulan

Program Kemitraan Masyarakat yang dilaksanakan di Desa Sidoarum, Kecamatan Godean, Kota Sleman memfokuskan dibidang pengoptimalan sumber daya hewani, yaitu ikan gurame melalui proses, sosialisasi/penyuluhan, dan pelatihan. Hasil yang diperoleh cukup memuaskan. Hal ini terlihat dari kedua mitra mampu membuat varian rasa abon ikan gurame yang terdiri dari rasa asin, manis dan pedas Kedua 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 Godean. 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*).

## Saran

Tim reviewer LPPM menyarankan agar pada tahun berikutnya PKM ini bisa berkelanjutan sampai pada pelatihan pemasaran, pembukuan, dan P-IRT. Masyarakat perlu mulai merancang pengelolaan usaha lebih terstruktur dengan adanya pembagian tugas yang lebih jelas, pengelolaan keuangan lebih transparan dengan adanya pencatatan arus kas masuk dan keluar.

## E. DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman. (2016). *Luas Areal, Produksi dan Rata2 Produksi Ikan dari Perairan Umum*. Tersedia di <https://slemankab.bps.go.id>. Diakses tanggal 2 Februari 2019.
- 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/e-dimas.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: Bhtrata.
- 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 IbPE 2016-2018. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(1), 100-104. doi: <https://doi.org/10.26877/e-dimas.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/e-dimas.v7i2.1131>.