



TARJIH Journal of Community Empowerment
Editorial Office : Jalan Teuku Umar No. 8 Biringere,
Kampus Universitas Muhammadiyah Sinjai, Sulawesi
Selatan, 92611, Telepon : +62 853-4363-9074

ISSN: Sementara Proses (print)
ISSN: Sementara Proses (online)

Halaman : 1-7
Volume 3 Nomor 2 Tahun 2023

Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan “Abon Ikan Kering”

Sri Aisyah Yope¹, Muh. Firmansyah², Megawati³

¹Program Studi Bisnis Digital, Universitas Muhammadiyah Sinjai

²Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas
Muhammadiyah Sinjai

³Program Studi Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Sinjai

e-mail : sriaisyahyope@gmail.com

Abstrak

Ikan adalah salah satu bahan makanan yang digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat selain sebagai komoditi ekspor. Secara umum ikan cepat mengalami pembusukan apabila dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan yang mati menyebabkan pembusukan. Berdasarkan pada kenyataan ini maka dibutuhkan teknologi pengawetan ikan ataupun olahan ikan sehingga dapat memperpanjang umur simpannya, diantaranya inovasi pengolahan ikan menjadi abon ikan. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti : menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, perasapan, peragian, dan pendinginan ikan. Pengabdian kepada masyarakat merupakan suatu media untuk menjembatangi dunia pendidikan dengan masyarakat, dimana perguruan Tinggi di hadapkan pada masalah bagaimana agar warga masyarakat mampu menghadapi tantangan lebih jauh kedepan di era globalisasi.

Kata kunci: *Pengolahan, Perikanan, Abon Ikan kering.*

Abstract

Fish is a food ingredient that is popular and consumed by the public apart from being an export commodity. In general, fish spoils quickly when compared to other food ingredients. Bacteria and chemical changes in dead fish cause decomposition. Based on this fact, fish preservation technology or fish processing is needed so that it can extend its shelf life, including innovations in processing fish into fish floss. To get high quality preserved results, good care is required during the preservation process, such as: keeping the ingredients and tools used clean, using fresh fish and clean salt. There are various ways to preserve fish, including: salting, drying, drying, smoking, fermenting and cooling the fish. Community service is a medium for bridging the world of education with the community, where universities are faced with the problem of how to ensure that community members are able to face further challenges in the future in the era of globalization.

Keywords : *Processing, Fishery, Dried Fish Floss*

A. Pendahuluan

Ikan adalah salah satu bahan makanan yang digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat selain sebagai komoditi ekspor. Secara umum ikan cepat mengalami pembusukan apabila dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan yang mati menyebabkan pembusukan. Berdasarkan pada kenyataan ini maka dibutuhkan teknologi pengawetan ikan ataupun olahan ikan sehingga dapat memperpanjang umur simpannya, diantaranya inovasi pengolahan ikan menjadi abon ikan. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan seperti : menjaga kebersihan bahan dan alat yang digunakan, menggunakan ikan yang masih segar, serta garam yang bersih. Ada bermacam-macam pengawetan ikan, antara lain dengan cara: penggaraman, pengeringan, pemindangan, perasapan, peragian, dan pendinginan ikan. Pengabdian kepada masyarakat merupakan suatu media untuk menjembatani dunia pendidikan dengan masyarakat, dimana perguruan Tinggi di hadapkan pada masalah bagaimana agar warga masyarakat mampu menghadapi tantangan lebih jauh kedepan di era globalisasi. Dengan adanya pelatihan pengolahan hasil perikanan diharapkan masyarakat punya keterampilan yang bisa mensejahterakan kehidupan keluarganya. Masyarakat

Desa Angkue Kecamatan Kajuara umumnya bermukim disekitar pantai memiliki mata pencaharian rata-rata adalah nelayan tradisional. Berdasarkan latar belakang diatas, adapun rumusan masalah dari pengabdian ini adalah bagaimana meningkatkan keterampilan istri-istri nelayan dalam pengolahan Abon ikan kering.

Memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah abon ikan kering sehingga mempunyai nilai jual yang tinggi dan lebih awet, dan mempunyai nilai gizi yang tinggi sebagai cemilan sebagai makanan yang sehat dan bisa mencerdaskan masyarakat.

Setiap kegiatan yang dilakukan diharapkan akan memberikan manfaat, demikian juga halnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sinjai. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat khususnya dibidang Perikanan dan kelautan di Desa Angkue Kecamatan Kajuara Kabupaten Bone.

B. Metode Pelaksanaan

Metode kegiatan pada pengabdian kepada masyarakat adalah dengan interaksi langsung kepada masyarakat dalam kegiatan penyuluhan tentang manfaat dan kandungan gizi pada abon ikan kering bagi kesehatan. Setelah melakukan penyuluhan dirangkaikan dengan praktik langsung pengolahan abon ika kering.

Kegiatan ini dilakukan dengan tim dengan beragam yang dilakukan mulai dari penyuluhan tentang pengolahan hasil perikanan dan manfaat gizi dari haril perikanan hingga kegiatan pengolahan hasil perikanan yang melibatkan ibu-ibu warga Pulau Batang Lampe Pulau Sembilan.

Kegiatan ini dilakukan dengan tim dengan beragam yang dilakukan mulai dari penyuluhan tentang pengolahan hasil perikanan dan manfaat gizi dari hasil perikanan hingga kegiatan pengolahan hasil perikanan yang melibatkan ibu-ibu warga Desa Angkue Kecamatan Kajuara Kabupaten Bone.

Alat penunjang dalam kegiatan pengadain kepada masyarakat ini adalah Alat masak untuk mengolah abon ikan kering dan peralatan lainnnya untuk menunjang kegiatan.

Ruang lingkup pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah warga yang bertempat tinggal di sekitar pantai di Desa Angkue Kecamatan Kajuara kabupaten Bone.

C. Hasil dan Pembahasan

Kelompok masyarakat di Desa Angkue Kecamatan Kajuara Kabupaten Bone merupakan istri-istri nelayan yang biasa memanfaatkan hasil perikanan seperti ikan yang di dijual di pasar, maka dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh dosen prodi Manajemen Sumber Daya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Sinjai untuk meningkatkan keterampilan istri-istri nelayan dalam hal pengolahan hasil perikanan yang berbahan baku ikan kering yang menjadi ciri khas atau komoditi daerah setempat yang biasa dijadikan oleh-oleh. Sehingga dengan bertambahnya ilmu pengolahan hasil perikanan yg dijadikan abon ikan kering dapat menambah produk yang dapat dijadikan usaha dibidang pengolahan hasil perikanan yaitu olahan abon ikan kering.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Angkue Kecamatan Kajuara Kabupaten Bone berjarak sekitar kurang lebih 5 km dari kampus Universitas Muhammadiyah Sinjai yang terletak di Sinjai Utara. Transportasi yang digunakan Desa Angkue Kecamatan Kajuaran Kabupaten Bone adalah transportasi darat yaitu kendaraan roda empat dan kendaraan roda dua.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi mengenai kandungan gizi pada ikan

a. Deskripsi Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 27

November 2023 bertempat di Desa Angkue Kecamatan Kajuara Kabupaten Bone dan dihadiri oleh aparat desa setempat dan istri-istri nelayan yang ikut berpartisipasi. Kegiatan ini juga melibatkan Dosen-dosen dari Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan yang memberikan materi dan pelatihan terkait manfaat Ikan Kering dan pelatihan tentang olahan Abon Ikan Kering yang dapat awet beberapa hari sehingga baik untuk dijadikan olahan dan dijual sehingga dapat meningkatkan pendapatan nelayan-nelayan di sekitar Desa Angkue Kecamatan Kajuara Kabupaten Bone.



Gambar 2. Proses Pembuatan Abon Ikan Kering

b. Implikasi Kegiatan



Gambar 3. Dokumentasi Bersama istri-istri nelayan

D.Kesimpulan dan Tindak Lanjut

Pemanfaatan hasil perikanan khususnya Ikan Kering untuk dijadikan Abon Ikan Kering, selain menambah pengetahuan masyarakat juga dapat membuat lapangan kerja bagi Desa Angkue Kecamatan Kajuara Kabupaten Bone yang ingin memanfaatkan olahan tersebut untuk di pasarkan dan dengan adanya materi penyuluhan, masyarakat Desa Angkue Kecamatan Kajuara Kabupaten Bone dapat mengetahui kandungan-kandungan gizi yang terdapat pada Ikan Kering.

Adapun saran dari kegiatan ini, sebaiknya dilakukan berbagai jenis pelatihan produk olahan lain dengan bahan baku Ikan segar, selain menambah wawasan dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto E dan E. Liviawati. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Anggaini Diah. 2018. Morfologi, Klasifikasi, Dan Sebaran Cumi-Cumi Famili Lolingnidae. Oseana, Volume XLIII, Nomor 2 Tahun 2018 : 48 – 65. ISSN 0216-1877
- Astuti LDP. 2010. Ciri-ciri 4 Zat Berbahaya pada Makanan. <http://www.ahliwasir.com/news/1997/C>

- iri-ciri-4-Zat-Berbahaya-pada-Makanan. [diakses tanggal 5 Desember 2012]
- Hulalata Anita, Daisy M.Rastuti. 2013. Studi Pengolahan Cumi-cumi (*Loligo sp.*) Asin Kering diHubungkan dengan Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* Vo. 1 No. 2.
- Rachmawati E. 2006. Bahaya di Balik Guruhnya Ikan Asin. *Kompas* 17 Juni 2010.
- Suhartini, S dan N. Hidayat. 2005. *Olahan Ikan Segar*. Surabaya: Penerbit Trubus Agrisarana.
- Widyaningsih DT dan SM Erni. 2006 . *Formalin*. Surabaya : Penerbit Trubus Agrisarana.
- Winarno FG . 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press.