

## Pelatihan Pengolahan Abon Ikan Tongkol di Desa Batu Putih Sekotong-Lombok Barat

M. A. Fitriyono<sup>1\*</sup>, M. A Kantari<sup>2</sup>, I K Wiryajati<sup>3</sup>, I W Joniarta<sup>4</sup>

<sup>1,2</sup> Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram, <sup>3</sup> Teknik Elektro Fakultat Teknik, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

<sup>4</sup> Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Mataram Jln Majapahit No 62 Mataram

Penulis korespondensi email: [fitriyonoarif12@gmail.com](mailto:fitriyonoarif12@gmail.com) , [kjatiwirya@unram.ac.id](mailto:kjatiwirya@unram.ac.id)<sup>3</sup>

Article history: Received 14-07-2022 Revised 26-08-2022 Accepted 25-10-2022

### ABSTRAK

Masyarakat Indonesia memiliki minat yang tinggi dalam mengkonsumsi ikan dikarenakan ikan tersebar luas di perairan Indonesia. Ikan merupakan bahan pangan hewani yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Mengingat tingginya daya tangkap ikan tongkol, sehingga menyebabkan pasar kewalahan untuk menampungnya. Berlimpahnya hasil tangkapan menyebabkan ketidakseimbangan permintaan dan cenderung harga menjadi turun. Sehingga diperlukan metoda lain untuk meningkatkan nilai jual hasil tangkapan. Untuk meningkatkan kenaikan harga tersebut hasil tangkapan khususnya tongkol di buat pengolahan abon ikan tongkol. Pengolahan abon ikan tongkol merupakan salah satu terobosan yang baik untuk meningkatkan nilai jual ikan tongkol. Peningkatan harga melalui peningkatan pengolahan ikan tongkol dengan membuat abon tongkol, permasalahan kedua adalah khususnya ibu rumah tangga di Desa Batu Putih adalah adanya waktu luang yang dapat dimanfaatkan untuk mengembangkan keterampilan serta tangkapan hasil laut para nelayan masih memiliki nilai jual yang rendah. Solusi yang ditawarkan adalah memberikan pengetahuan dan pelatihan langsung tentang pengolahan abon ikan tongkol kepada ibu rumah tangga agar mempunyai keterampilan berwirausaha. Kegiatan ini bekerja sama dengan salah satu kelompok pengolahan abon ikan tongkol yang ada di Desa Batu Putih, Kecamatan Sekotong, Kabupaten Lombok Barat yaitu kelompok pengolah dan pemasar Mekarsari Bangkit. Hasil pengabdian masyarakat yang dilaksanakan mendapat apresiasi dan antusias yang cukup tinggi dari masyarakat terkait dengan pemanfaatan ikan tongkol yang dijadikan abon.

**Kata kunci:** Abon, Ikan tongkol, Pelatihan

### ABSTRACT

*Indonesian people have a high interest in consuming fish because fish are widespread in Indonesian waters. Fish is an animal food that has high nutritional value. The processing of shredded tuna is a good breakthrough for utilizing tuna. The problem faced by the community, especially housewives in Batu Putih Village, is that there is a lot of free time that is not used to develop skills and the catch of marine products for fishermen still has a low selling value, so it is necessary to provide knowledge and direct training about processing shredded tuna to mothers. households to have entrepreneurial skills. This activity is in collaboration with one of the groups for processing shredded tuna in Batu Putih Village, Sekotong District, West Lombok Regency, namely the processing and marketer group Mekarsari Bangkit. The results of the community service carried out received high appreciation and enthusiasm from the community regarding the use of tuna which was used as shredded.*

**Keyword/s :** *Shredded, Tuna, Training*

## PENDAHULUAN

\*Corresponding author.

E-mail address: [fitriyonoarif12@gmail.com](mailto:fitriyonoarif12@gmail.com)

Peer reviewed under responsibility of Universitas Mataram.

© 2022 Universitas Mataram, Jl majapahit No. 62 Mataram.

Masyarakat Indonesia memiliki minat yang tinggi dalam mengonsumsi ikan dikarenakan ikan tersebar luas di perairan Indonesia. Ikan merupakan bahan pangan hewani yang memiliki gizi yang tinggi didalamnya seperti lemak, protein, vitamin dan mineral. Protein berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur dalam tubuh. Selain itu, ikan memiliki kandungan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh dan ikan tidak memiliki banyak jaringan pengikat sehingga ikan mudah dicerna oleh tubuh (Novia, 2019). Namun, ikan juga tergolong jenis bahan pangan hewani yang mudah mengalami kerusakan atau proses pembusukan (*perishable food*) salah satunya adalah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Hal tersebut dipengaruhi oleh tingginya kadar air sekitar 70-80%, kandungan protein yang tinggi, dan kondisi lingkungan yang menyebabkan adanya pertumbuhan mikroba pembusuk. Kondisi lingkungan yang dapat mempengaruhi pertumbuhan mikroba yaitu suhu, pH, oksigen, waktu simpan dan sanitasi sarana prasarana yang digunakan (Hidayat dkk, 2020). Sehingga, perlu dilakukan upaya dalam menghambat kerusakan dengan cara pengawetan dan pengolahan (Nusi dkk, 2015). Salah satu teknik pengolahan dan pengawetan ikan yaitu pemindangan. Pemindangan ikan merupakan suatu teknik pengolahan dan pengawetan dengan cara mengkombinasikan proses perebusan atau pengukusan dan penggaraman dalam jangka waktu tertentu di dalam suatu wadah (Pandit dkk, 2007).

Ikan tongkol merupakan salah satu hasil tangkapan perikanan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Ikan tongkol memiliki kandungan protein tinggi (21,6-26,3 g/100 g) dan merupakan jenis ikan yang banyak diminati oleh masyarakat karena kandungan proteinnya yang hampir sama dengan ikan tuna, namun harganya lebih terjangkau (Milo dkk, 2011). Menurut Karyono dkk, 1982) Abon ikan merupakan salah satu produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan yang telah diberi bumbu penyedap dan diolah dengan cara perebusan, penggorengan dan pengepresan atau pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut, aroma yang khas, rasa enak dan mempunyai masa simpan yang relatif lama. Jenis ikan yang baik untuk dijadikan abon biasanya jenis ikan yang memiliki serat yang kasar dan tidak memiliki banyak duri.

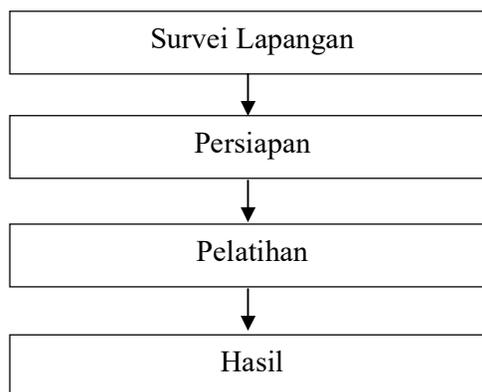
Desa Batu Putih merupakan desa yang memiliki kawasan pesisir berbukit yang terletak diujung paling barat Kecamatan Sekotong. Salah satu sumber mata pencaharian penduduk di Desa Batu Putih adalah nelayan. Ikan tongkol merupakan tangkapan hasil laut yang paling banyak diperoleh oleh para nelayan yang ada di Desa Batu Putih. Pendapatan per tahun dari nelayan tersebut mencapai Rp. 22.017.370,42. Nilai ini lebih rendah dibandingkan Desa Sekotong Barat walaupun jumlah tangkapan nelayan Desa Batu Putih lebih banyak. Hal ini disebabkan oleh keterkucilan lokasi dan untuk penjualannya dilakukan di Desa Pelangan sehingga membutuhkan biaya transportasi (Ayu, 2018). Desa Batu Putih terdapat Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) Mekarsari Bangkit yang beralamat di Dusun Mekarsari, Desa Batu Putih, Sekotong, Lombok Barat. POKLAHSAR merupakan kelompok pengolah dan pemasar yang bergerak dibidang makanan khususnya produk pangan hasil laut salah satunya yaitu abon ikan tongkol.

Permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga di Desa Batu Putih adalah banyaknya waktu luang yang tidak dimanfaatkan untuk mengembangkan keterampilan. Selain itu, tangkapan hasil laut yang diperoleh nelayan Desa Batu Putih langsung dijual mentah ke pemasok yang menyebabkan harga jualnya rendah. Inovasi suatu produk menjadi indikator penting dalam meningkatkan kualitas produk sehingga mampu bersaing dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Ismail, 2017). Oleh karena itu, perlu diberikan pengetahuan dan pelatihan secara langsung mengenai pengolahan produk khususnya perikanan seperti abon ikan tongkol kepada ibu rumah tangga atau pelaku usaha agar mempunyai keterampilan dan menjadi modal awal dalam

berwirausaha. Pengolahan abon ikan tongkol merupakan salah satu terobosan yang baik untuk memanfaatkan ikan tongkol. Namun yang perlu diperhatikan juga dalam mengolah suatu produk pangan untuk menjamin kualitas dan keamanan suatu produk pangan dapat dilihat dari segi cara pengolahan, penggunaan bahan tambahan hingga pengemasan.

## METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode pelatihan pengolahan abon ikan tongkol. Kegiatan ini bekerja sama dengan salah satu kelompok pengolahan abon ikan tongkol yang ada di Desa Batu Putih, Kecamatan Sekotong, Kabupaten Lombok Barat yaitu kelompok pengolah dan pemasar (POKLAHSAR) Mekarsari Bangkit. Pelatihan dilakukan untuk memberikan informasi mengenai proses pengolahan abon ikan tongkol yang sesuai standar, perijinan dan pemasaran produk. Pelaksanaan pelatihan pengolahan abon ikan tongkol menggunakan pendekatan praktek langsung kepada ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri dari Desa Batu Putih dan salah satu kelompok usaha dari Gili Gede. Adapun tahap-tahap pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1. Diagram Alir Pelatihan Pengolahan Abon Ikan Tongkol**

### ***Survei Lapangan dan Persiapan***

Tim pelaksana kegiatan dari kelompok KKN Tematik UNRAM 2022 melakukan kunjungan ke lokasi POKLAHSAR (Kelompok Pengolah dan Pemasar) Mekarsari Bangkit. Tahap survei ini dilakukan sebagai tahap silaturahmi kepada para pelaku usaha sekaligus mendata dan menganalisa produk-produk yang dihasilkan oleh Kelompok Mekarsari Bangkit khususnya pengolahan produk abon ikan tongkol yang dihasilkan. Tim pelaksana juga meminta kesediaan dari pihak POKLAHSAR untuk bekerjasama melakukan kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan tongkol.

### ***Waktu dan tempat Pelaksanaan***

Kegiatan ini dilakukan di Lokasi Unit Pengolahan Abon Ikan Kelompok Mekarsari Bangkit, Kecamatan Sekotong, Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan pelatihan berlangsung selama satu hari, tepatnya hari Selasa, 18 Januari 2022.

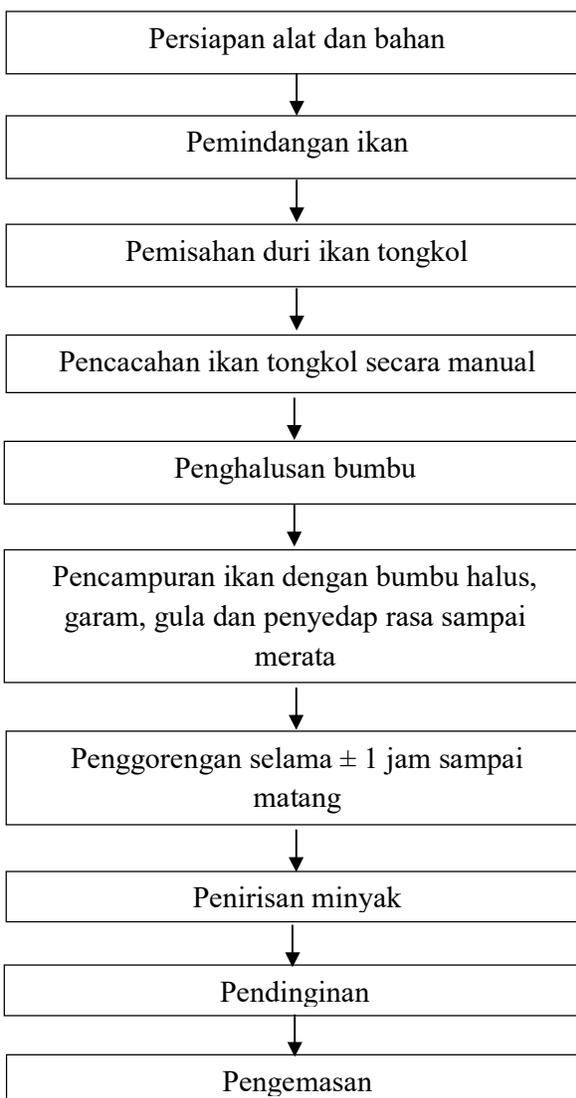
### ***Persiapan Alat dan Bahan Pembuatan Abon Ikan Tongkol***

Pada tahapan ini dilakukan persiapan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pengolahan abon ikan tongkol. Berdasarkan data dari POKLAHSAR alat yang digunakan yaitu kompor, dandang, baskom, wajan, mesin spinner peniris minyak, dan kemasan. Sedangkan bahan yang digunakan diantaranya yaitu ikan tongkol, bumbu seperti bawang

putih, bawang merah, cabe merah, cabe kering, cabe rawit, ketumbar, merica, lengkuas, kunyit, jahe, kemiri, gula, garam, dan penyedap rasa.

### ***Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tongkol***

Pada tahapan ini dilakukan proses pembuatan abon ikan tongkol. Proses pembuatan abon ikan tongkol disajikan dalam bentuk diagram alir.



**Gambar 2. Proses Pembuatan Abon Ikan Tongkol**

## **HASIL**

Pelaksanaan pengabdian masyarakat tentang pelatihan pengolahan abon ikan tongkol dilaksanakan pada tanggal 18 Januari 2022 di Unit Pengolahan Abon Ikan Dusun Mekarsari Desa Batu Putih Kecamatan Sekotong Lombok Barat. Pelatihan abon ikan tongkol ini dihadiri oleh 16 orang yang merupakan ibu rumah tangga. Ibu rumah tangga perlu adanya edukasi terkait dengan pemanfaatan hasil laut seperti ikan tongkol yang dapat

dijadikan sebagai abon ikan tongkol. Oleh karena itu, ibu rumah tangga perlu mengetahui manfaat dan nilai gizi ikan tongkol.

Adapun foto kegiatan pelatihan pengolahan abon ikan tongkol dapat dilihat pada gambar berikut ini .

#### 1. Diskusi terkait dengan pemanfaatan ikan tongkol menjadi abon

Diskusi terkait dengan pemanfaatan ikan tongkol menjadi abon ini dilakukan untuk mengedukasi dan memberi wawasan ibu rumah tangga terkait dengan pemanfaatan ikan tongkol yang dapat diolah menjadi abon ikan tongkol seperti pada Gambar 3a. Pada Gambar 3b. menjelaskan secara rinci proses pembuatan abon tongkol secara teori peserta sangat antusias.

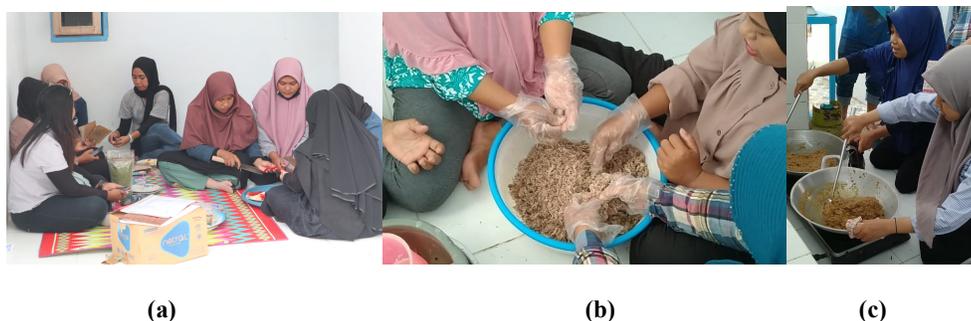


**Gambar 3. Diskusi terkait dengan pemanfaatan ikan tongkol menjadi abon**

#### 2. Pengolahan abon ikan tongkol

Berdasarkan data dari Pemilik Unit Pengolahan Abon Ikan Tongkol di Desa Batu Putih yaitu Ibu Rukyah, prosedur kerja pembuatan abon ikan tongkol diantaranya yaitu :

1. Ikan tongkol disiangi dan dibuang isi perutnya, kemudian dicuci hingga bersih.
2. Ikan yang telah bersih dipindang atau direbus dengan air dan garam.
3. Setelah proses pemindangan, ikan dipisahkan dari duri-durinya kemudian dihancurkan secara manual.
4. Ikan dicampurkan dengan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan dan bumbu lainnya sampai merata.
5. Setelah ditambahkan bumbu, tahap selanjutnya adalah digoreng hingga matang dan abon akan terlihat berwarna coklat. Penggorengan membutuhkan waktu diperkiraan 25-30 menit.
6. Apabila warna abon sudah coklat merata, maka abn dilakukan pemisahan minyak dengan abon menggunakan mesin spinner. Mesin Spiner yang bertugas memutar abon dan memisahkan minyaknya.
7. Setelah semua proses selesai, taburi bawang putih yang sudah digoreng kemudian siap untuk dikemas menggunakan kemasan standar untuk produk abon.



**Gambar 4. Proses pengolahan abon ikan tongkol dilakukan secara manual.**

Pada Gambar 4.a. menunjukkan proses pembuatan abon secara bersama dengan ibu-ibu rumatanga yang telah diberikan pelatihan. Padaseksama oleh peserta. Gambar 4.b.menunjukkan proses penghalusan dan pemberian bumbu pada proses pembuatan abon, Pada Gambar 4.c Proses Penggorengan abon tongkol ang dilakukan dengan

### 3. Pengemasan Abon ikan tongkol

Abon ikan tongkol dikemas menggunakan kemasan *standing pouch*. Terlihat sepertipada Gambar 5a.dan Gambar 5b. Kemasan ini memiliki tekstur yang lebih tebal, lebih menarik dan lebih modern. Pengemasan abon ikan tongkol dilakukan sebagai upaya untuk menaikkan daya jual abon ikan tongkol. Suatu produk akan memiliki nilai tambah jika dikemas dengan baik dan menarik (Purnavita et al., 2018).



**Gambar 5. Abon ikan tongkol yang telah dikemas**

Pelatihan pengolahan abon ikan tongkol ini membuat ibu rumah tangga merasa senang karena mendapatkan ilmu dalam pengolahan abon ikan tongkol. Selain itu juga ibu rumah tangga mendapatkan ilmu terkait dengan pengemasan abon ikan tongkol menggunakan kemasan *standing pouch*.

## KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan abon ikan ini telah dilaksanakan pada hari selasa, 18 Januari 2022 yang di ikuti oleh ibu rumah tangga Dusun Mekarsari Desa Batu Putih Kecamatan Sekotong Lombok Barat. Kegiatan ini terlaksana sesuai dengan konsep dan harapan yang telah disusun dan diharapkan. Ibu rumah tangga sangat antusias dan senang sekali dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini karena memberikan edukasi dan wawasan

terkait dengan pemanfaatan ikan tongkol yang dijadikan abon. Selain itu, ibu rumah tangga mendapatkan ilmu terkait dengan pengemasan abon ikan tongkol menggunakan kemasan *standing pouch*.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada seluruh pihak yang telah mendukung dan berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan pengolahan abon ikan tongkol ini. Tak lupa kami juga ucapkan terima kasih kepada ibu rukiyah selaku ketua unit pengolahan abon ikan dan seluruh ibu rumah tangga Dusun Mekarsari Desa Batu Putih Kecamatan Sekotong Lombok Barat yang telah bersedia membantu dalam mensukseskan kegiatan pelatihan ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ayu, C., Wuryantoro, dan S. Husni. 2018. Rancangan Model Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Perempuan Untuk Pengentasan Kemiskinan Keluarga Petani-Nelayan di Kecamatan Sekotong Lombok Barat. Fakultas Pertanian Universitas Mataram.
- Ismail, A.M dan Putra, D.E. 2017. Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang Dengan Penambahan Jantung Pisang. *AGRITECH*, 19 (1) : 45-54.
- Hidayat, R., Maimun, dan Sukarno. 2020. Analisis Mutu Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dengan Teknik Pengolahan Oven Steam. *Jurnal Fishech*, 9 (1) : 21-33.
- Milo, M.S.,L.M Ekawati, dan F.S. Pranata. 2011. Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) di Kabupaten Gunungkidul dan Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Novia, C., & Soedarmadji, W. 2019. Peningkatan Kemandirian Ekonomi Masyarakat Melalui Aneka Olahan Ikan Tongkol. *Jurnal Masyarakat Merdeka*, 2(1), 37–41.
- Nusi, T. S. I., Naiu, A. S., & Dali, F. A. (2015). Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Tongkol Asap. *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(September), 103– 105.
- Pandit, I.G.S., Suryadhi, N.T., Arka, I.B., dan Adiputra, N. 2007. Pengaruh Penyilangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Kimiawi, Mikrobiologis dan Organoleptik Ikan Tongkol (*Auxis thazard*, Lac). 1 (3) : 1-6.
- Purnavita, S., Sriyana, H. Y., & Widiastuti, T. (2018). Kemasan Menarik dan Internet Marketing untuk Meningkatkan Nilai Jual Emping Garut sebagai Produk Unggulan Kabupaten Sragen. *EDimas*, 9(1), 88. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v9i1.2260>.