

PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN DARI HASIL NELAYAN SEBAGAI  
INOVATIF GUNA MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DESA  
SELENGEN KECAMATAN KAYANGAN

*Training For The Production Of Fisherman's Food Food As An Innovative To  
Improve The Economy Of The Community In Seengen Village, Kayangan  
District*

Firmansyah\*, Rohmiatun Aini, Indra Yunia, Lalu Radinal Ihya Chatami,  
Baiq Annisa Fitriani, Haerun Nisa, I Gede Supasta, Junia Hartati, Faiz Karim  
Babgi

Universitas Mataram

Jl. Majapahit No.62, Gomong, Kec. Selaparang, Kota Mataram, Nusa Tenggara  
Barat

---

Informasi artikel	
Korespondensi	: firmansyahvanula@gmail.com
Tanggal Publikasi	: 20 April 2023
DOI	: <a href="https://doi.org/10.29303/wicara.v1i2.2414">https://doi.org/10.29303/wicara.v1i2.2414</a>

---

#### ABSTRAK

Ikan Laut menjadi salah satu masalah dalam pemanfaatan komoditi sumber daya alam yang ada di Desa selengen. Selain itu, terbatasnya pengetahuan dan kecakapan masyarakat untuk melakukan inovasi dalam pengolahan ikan khususnya ikan Layang yang berguna untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di Desa Selengen. Olahan ikan akan dibuat menjadi sebuah produk makanan yang dapat menarik minat masyarakat luas. Bentuk kegiatan secara keseluruhan meliputi: Sosialisasi dan pelatihan tentang pembuatan Abon ikan dari jenis ikan Layang, Produksi abon ikan Layang, Pemasaran hasil produksi abon ikan Layang ke pasaran. Kegiatan produksi abon ikan Layang merupakan lanjutan dari program yang telah di sebutkan di atas. Program ini dilaksanakan untuk pemanfaatan ikan Layang di olah menjadi abon ikan Layang. Diharapkan dengan dilakukan pemasaran ini ibu-ibu PKK dapat mempraktekkan kembali hasil pelatihan yang telah di ajarkan dan mempersiapkan kemandirian untuk memproduksi sendiri abon ikan untuk menambah perekonomian. di harapkan kedepannya dan ibu-ibu di desa selengen menjadi lebih tahu bagaimana membuat abon dengan takaran yang sesuai, rasa yang beragam, dan pengemasan yang menarik. Dikarenakan di desa selengen belum terdapat UMKM, disarankan untuk pihak desa dapat mengembangkan kembali BUMDES dan dapat membentuk UMKM agar potensi yang ada di desa dapat disebar luaskan dan dapat membantu perekonomian masyarakat.

**Kata Kunci:** Ikan laut, ekonomi masyarakat, abon ikan

#### ABSTRACT

*Sea fish is one of the problems in the utilization of natural resource commodities in Selengen Village. In addition, the limited knowledge and skills of the community to innovate in fish processing, especially Layang fish, which is useful for improving the people's economy in Selengen Village. Processed fish will be made into a food product*

*that can attract public interest. The overall form of activity includes: Socialization and training on the production of shredded fish from the type of Layang fish, Production of shredded Layang fish, Marketing of the shredded Layang fish production to the market. The Layang shredded fish production activity is a continuation of the program mentioned above. This program is carried out for the utilization of Layang fish to be processed into shredded Layang fish. It is hoped that by carrying out this marketing, PKK mothers can re-practice the results of the training that has been taught and prepare for independence to produce shredded fish on their own to add to the economy. It is hoped that in the future the women in Selegen village will know better how to make shredded meat with the right dosage, various flavors and attractive packaging. Because in Selengen village there are no MSMEs yet, it is suggested that the village can revive BUMDES and form MSMEs so that the potential in the village can be disseminated and can help the community's economy.*

Keywords: *Sea fish, community economy, shredded fish*

## PENDAHULUAN

Desa Selengen merupakan salah satu bagian dari Wilayah Kecamatan Kayangan yang terletak di penghujung sebelah timur Kecamatan Kayangan yang jarak dari ibu Kota Kecamatan Kayangan ± 5 KM sedangkan jarak dari ibu kota kabupaten ± 27 KM dan jarak dari ibu kota Provinsi ± 67 KM sedangkan Desa Selengen kalau di lihat dari segi geografisnya mempunyai posisi dan batas-batas wilayah sebagai berikut : Sebelah Utara berbatasan dengan Laut Jawa, sebelah Selatan Berbatasan dengan Hutan, sebelah Barat berbatasan dengan Desa Gumantar, sebelah Timur berbatasan dengan Desa Mumbul Sari (Web Desa Selengen, <https://selengen.lombokutarakab.go.id>). Desa Selengen memiliki potensi yang cukup besar, baik dari sumber daya manusia maupun sumber daya alam Desa selengen merupakan suatu desa yang cukup dekat dengan pantai, sehingga sebagian besar masyarakat disana lebih dominan sebabagai nelayan. Oleh karena itu, dari hasil tangkapan nelayan disana, perlu adanya pemanfaatan hasil tangkapan nelayan tersebut yang dikemas dalam suatu produk yaitu abon ikan guna meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Dari hasil survey yang dilakukan, masyarakat Desa selengen lebih condong ke pertanian seperti cabai, jagung dan padi. Namun demikian ada juga sebagian besar warganya berprofesi sebagai nelayan. Jenis ikan yang didapatkan oleh nelayan berupa ikan Tongkol, ikan layang, dan lain-lain. Namun, ikan hasil tangkapan nelayan tersebut hanya untuk di konsumsi pribadi dan langsung dijual di tanpa adanya pengolahan sehingga masyarakat hanya mengetahui pemanfaatan ikan tersebut hanya sampai itu saja. Hal tersebut menjadi salah satu masalah dalam pemanfaatan komoditi sumber daya alam yang ada di Desa selengen. Selain itu, terbatasnya pengetahuan dan kecakapan masyarakat untuk melakukan inovasi dalam pengolahan ikan khususnya ikan Layang yang berguna untuk meningkatkan ekonomi masyarakat di Desa Selengen. Ernawati (2019) menyatakan bahwa inovasi merupakan salah satu hal penting yang harus selalu diterapkan oleh sebuah perusahaan jika tidak ingin kehilangan para konsumennya. Dengan adanya inovasi produk, dapat memberikan lebih banyak pilihan untuk para konsumen dan memberikan pilihan yang sesuai dengan “selera” mereka. Olahan ikan akan dibuat menjadi sebuah produk makanan yang dapat menarik minat masyarakat luas. Variasi produk olahan ikan sangat penting untuk meningkatkan nilai jual dan standar selera konsumen sehingga tidak bosan dengan produk yang sudah ada

sebelumnya (Rijal, 2016).

Ikan layang merupakan jenis ikan konsumsi dengan nilai ekonomis tinggi yang tersedia sepanjang tahun. Pemanfaatan ikan layang sebagai sumber protein hewani baik dalam bentuk segar maupun olahan semakin bervariasi seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya dalam bidang diversifikasi produk seperti nugget (Utirahman et al. 2013). Abon ikan merupakan jenis olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai dayasimpan yang relatif lama (Suryani et al. 2007). Abon ikan yang dihasilkan oleh setiap unit usaha pada umumnya memiliki karakteristik mutu yang beragam. Hal ini dipengaruhi oleh jenis ikan yang digunakan sebagai bahan utama, komposisi bumbu, dan adanya bahan tambahan lain, misalnya jantung pisang atau nangka (Jumiati dan Fadzila, 2018).

Berdasarkan uraian di atas, ikan Layang merupakan bahan hasil laut yang memiliki nilai jual tinggi. Jenis produk yang dapat diproduksi sebagai alternatif pengolahan ikan layang ialah abon ikan Layang. Pengolahan produk ini tidak membutuhkan peralatan yang canggih sehingga dapat dengan mudah diaplikasikan oleh masyarakat untuk dikembangkan menjadi jenis usaha baru. Kegiatan pelatihan ini diawali dengan pola tihan mengenai proses pengolahan beserta pengemasan dan pemasaran. Dilakukan juga pendampingan agar masyarakat mampu memproduksi secara mandiri, sehingga hasil pemberdayaan dapat dilaksanakan secara berkelanjutan. Pendampingan merupakan proses relasi sosial antara pendamping dengan klien yang bertujuan memecahkan masalah, memperkuat dukungan, mendayagunakan berbagai sumber dan potensi dalam pemenuhan kebutuhan hidup, serta meningkatkan akses klien terhadap pelayanan sosial dasar, lapangan kerja, dan fasilitas pelayanan publik lainnya (Rahmawati dan Kisworo, 2017).

Perencanaan pembangunan (development planning) adalah suatu bentuk perencanaan yang berkaitan dengan upaya meningkatkan pertumbuhan tingkat ekonomi dan kesejahteraan masyarakat (Hariyono, 2010). Oleh karena itu, kegiatan ini untuk mulai mengenalkan UMKM yang ada di desa Selengen. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam perekonomian Indonesia dimana pada pasca krisis perusahaan-perusahaan besar mengalami keruntuhan, namun UMKM mampu bertahan dan menjadi penolong serta penggerak perekonomian Indonesia (Sudaryanto, 2012). Peranan penting UMKM dalam pembangunan ekonomi nasional selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi nasional dan penyerapan tenaga kerja, UMKM juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan dan merupakan motor penggerak pertumbuhan aktivitas ekonomi nasional (Primiana, 2009).

Melalui kegiatan pelatihan ini, hasil yang diharapkan adalah dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat dan memberikan gambaran inovasi produk dalam mengolah hasil ikan Layang yang selama ini di konsumsi pribadi atau di jual mentah sehingga dapat bernilai jual lebih dan dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat. Produk yang ditampilkan oleh pemilik usaha harus memiliki inovasi. Keunikan produk sebagai hasil inovasi secara temporer akan membawa persaingan yang lebih besar (McDaniel, 2002) bahkan inovasi yang diciptakan oleh perusahaan menjadi kunci dari keunggulan bersaing yang menentukan kesuksesan ekonomi dari suatu organisasi (Urbancova, 2013). Dengan memiliki keunggulan bersaing suatu usaha akan mampu bertahan sehingga dalam pengukuran keberhasilannya, daya saing usaha yang ada mendukung kinerja usaha termasuk kinerja pemasaran dari suatu usaha (Hasan, 2013). Bervariasinya pengukuran kinerja pemasaran yang diawali dengan tingkat persaingan pelaku

usaha, berlaku di semua sektor usaha (Prasetya, 2002). Strategi pemasaran berbasis teknologi dapat menjadi kekuatan utama mendongkrak penjualan produk-produk UMKM. Pemasaran berbasis teknologi atau pemasaran digital merupakan salah satu strategi pemasaran untuk mempromosikan dan memperkenalkan sebuah merek dagang dengan menggunakan media digital (Werdani, 2020).

## METODE KEGIATAN

Awal mula permasalahan dikarenakan banyaknya masyarakat desa selengen khususnya dusun lembah berora dan tampes yg menggantungkan hidupnya dari hasil laut yang merupakan para nelayan yang menjual hasil tangkapan laut dalam bentuk mentah tanpa di olah. Oleh karna itu tim KKN melihat potensi lebih dari hasil tangkapan laut para nelayan yaitu bagaimana cara meningkatkan nilai jual dari hasil laut menjadi produk olahan yang bernilai jual lebih yg dapat meningkatkan perekonomian para nelayan. Dalam mencapai tujuan tersebut tim KKN mengajak ibu-ibu PKK untuk membantu untuk memproduksi hasil tangkapan laut nelayan menjadi produk makanan berupa abon ikan layang.

### Waktu dan Tempat

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilaksanakan mulai dari 20 Desember sampai dengan 10 Februari bertempat di desa Selengen, Kecamatan Kayangan. Kabupaten Lombok Utara.

### Alat dan Bahan

Dalam pembuatan abon ini dibutuhkan alat mulai dari proses pembuatan sampai dengan proses pengemasan. Alat yang dimaksud yaitu kompor, wajan, sutil, blender, pengering abon, baskom, nampan, dan standing puch untuk kemasannya. Sedangkan untuk bahan yang dibutuhkan yaitu ikan, cabai, kemiri, lada, ketumbar, jahe, lengkuas, daun jeruk, gula, garam, micin,

### Bentuk Kegiatan

Bentuk kegiatan secara keseluruhan meliputi: 1) Sosialisasi dan pelatihan tentang pembuatan Abon ikan dari jenis ikan Layang, 2) Produksi abon ikan Layang, 3) Pemasaran hasil produksi abon ikan Layang ke pasaran.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelaksanaan Kegiatan

1) Sosialisasi dan pelatihan tentang pembuatan abon ikan dari jenis ikan Layang Sebagai langkah awal kegiatan ini, MA mengenai produksi atau pembuatan abon ikan kepada masyarakat yang selama ini tidak memiliki pengetahuan akan hal tersebut, sehingga nantinya mereka akan tergugah untuk mengolah ikan Layang menjadi produk pangan berupa abon ikan.



Gambar 1 Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Dari Jenis Ikan Layang

### 2) Produksi abon ikan Layang

Kegiatan produksi abon ikan Layang merupakan lanjutan dari program yang telah di sebutkan di atas. Program ini dilaksanakan untuk pemanfaatan ikan Layang di olah menjadi abon ikan Layang (Gambar 2).



Gambar 2 Kegiatan Produksi Abon Ikan

Rangkaian kegiatan produksi yakni penjelesan prosedur pembuatan abon ikan, demonstrasi cara pembuatan abon ikan oleh tim KKN, dilanjutkan dengan praktik pengelolaannya langsung oleh ibu-ibu PPK.

### 3) Pemasaran hasil produksi abon ikan Layang ke pasaran

Kegiatan pemasaran ini merupakan program lanjutan dari produksi abon ikan. Untuk pemasaran awal di lakukan di setikar desa dengan cara di titipkan di toko-toko. Diharapkan dengan dilakukan pemasaran ini ibu-ibu PKK dapat mempraktekkan kembali hasil pelatihan yang telah di ajarkan dan mempersiapkan kemandirian untuk memproduksi sendiri abon ikan untuk menambah perekonomian.



Gambar 3 Pemasaran Abon Ikan ke Toko

#### Prosedur Kerja Pembuatan Abon

- 1) Persiapan Alat dan Bahan yang diperlukan seperti yang telah disebutkan pada poin metode kegiatan, alat dan bahan.
- 2) Kukus ikan menggunakan panci pengukus dan tambahkan garam. Kukus ikan sampai matang.
- 3) Sambil menunggu ikan matang, haluskan bumbu-bumbu untuk membuat abonnya seperti yang telah disebutkan pada poin metode kegiatan, alat dan bahan.
- 4) Iris bawang merah dan kemudian digoreng sampai matang, kemudian tiriskan.
- 5) Setelah ikan matang, suwir semua ikan sampai benar-benar hancur, kemudian peras ikan hingga air-air sisa rebusan menghilang.



Gambar 4 Proses Suwir Ikan

- 6) Tumis bumbu yang telah dihaluskan selama 10 menit.



Gambar 5 Proses Tumis Bumbu Abon

- 7) Bagi ikan menjadi 3 bagian kemudian masukkan bumbu yang telah ditumis.

8) Untuk rasa pedas manis, tambahkan gula serta cabai rawit yang telah dihaluskan. Tambahkan penyedap rasa, kemudian aduk sampai merata.

9) Untuk rasa daun jeruk, tambahkan irisan daun jeruk, kemudian aduk sampai rata.

10) Setelah adonan abon tercampur, kemudian digoreng sampai adonan terlihat terpisah dari minyaknya, atau adonan sudah tidak terasa berat saat diaduk.

11) Setelah itu, tiriskan abon dan perasa minyaknya menggunakan alat pemeras minyak.

12) Setelah abon diangin-anginkan, sasukkan abon ke dalam kemasan yang berukuran 100 gram dan 200 gram.



Gambar 6 Produk Abon Yang Sudah Jadi

### Launching Produk

Kegiatan ini dilaksanakan di Kantor Desa Selengen pada hari Kamis, 26 Januari 2023. Launching produk ini sebagai salah satu program kerja KKN. Dalam kesempatan ini tim KKN menyampaikan hasil atau output kinerja selama mengabdikan di masyarakat sekaligus memperkenalkan produk hasil binaan kepada pejabat Daerah (Kepala Desa, Staf Desa Selengen, dan kadus), ibu-ibu PKK serta masyarakat sekitar. Hasil binaan tersebut berupa produk olahan ikan berupa abon yang diberi brand "Fish Floss".



Gambar 7 Launching Produk Bersama Perwakilan Ibu PKK dan Warga Sekitar

### Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan Pemberdayaan

#### a. Faktor Pendukung

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pemberdayaan ini didukung oleh

beberapa faktor antara lain:

1) Antusiasme peserta khususnya ibu-ibu PKK Desa Selengen dalam mengikuti rangkaian kegiatan dan semangat dalam mengikuti kegiatan untuk mengaplikasikan ilmu dan ketrampilan yang diberikan dari tim KKN, serta melanjutkan usaha pembuatan abon ikan untuk meningkatkan perekonomian merka.

2) Di Desa Selengen khususnya di Dusun Tampes dan Lembah Berora terdapat masyarakat yang memiliki pekerjaan sebagai Nelayan. Namun, hasil tangkapan laut hanya di konsumsi sendiri dan sebagian di jual kepasar dalam bentuk metah atau belum dalam bentuk olahan. Hal inilah yang mendorong kami untuk mengembangkan program ini agar hasil laut yang di dapatkan oleh Nelayan mempunyai nilai ekonomi lebih sehingga dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar.

3) Dukungan Pemerintah Desa. Kepala Desa Selengen sangat mendukung program ini, terlihat dari respon positif dari bapak Kepala Desa saat mengajukan program pelatihan dan memperkenalkan produk yang dihasilkan oleh kelompok binaan.



Gambar 8 Perkenalan Produk dengan Staff dan Kadus Selengen

#### b. Faktor Penghambat

Selain faktor pendukung terdapat juga faktor penghambat dalam melaksanakan kegiatan ini antara lain sebagai berikut:

##### 1) Manajemen Usaha

Ibu – ibu PKK belum mengerti tentang pengelolaan keuangan serta harga pokok produksi maupun margin dan laba keuntungan oleh karena itu perlu di lakukannya pelatihan dan pendampingan lanjut mengenai manajemen usaha.

##### 2) Akses Pasar

Produk yang dihasilkan termasuk bukan produk baru dan belum di kembangkan oleh masyarakat sehingga produk ini belum memiliki akses pasar yang luas.

Faktor – faktor yang menghambat ini perlu dipikirkan pemecahannya, agar kelompok binaan yang sudah terbentuk dapat melakukan produksi atau bisnis secara berkelanjutan.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Dari program kerja yang telah kami laksanakan kami dapat mengetahui bahwa masyarakat di dusun tampes dan lembah berora cukup antusias dalam mengikuti pelatihan serta memproduksi abon ikan ini dikarenakan menurut mereka kegiatan produksi ini bisa terus dilanjutkan kedepannya dan sebagian besar ibu-ibu di desa selengen menjadi lebih tahu bagaimana membuat abon dengan takaran yang

sesuai, rasa yang beragam, dan pengemasan yang menarik. Dikarenakan di desa selengen belum terdapat UMKM, disarankan untuk pihak desa dapat mengembangkannya kembali BUMDES dan dapat membentuk UMKM agar potensi yang ada di desa dapat disebar luaskan dan dapat membantu perekonomian masyarakat.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat atas penyelenggaraan KKN Tematik Desapreneur Univera tahun 2022/2023 serta dukungannya dalam berbagai bentuk sehingga kegiatan KKN dapat berjalan dengan baik dan lancar. Terima kasih kepada Pemerintah Kecamatan Kayangan Lombok utara, khususnya Desa Selengen atas penerimaan dari warga, dukungan, kerja sama, dan partisipasi aktifnya dalam kegiatan KKN ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ernawati, D. (2019). Pengaruh kualitas produk, inovasi produk dan promosi terhadap keputusan pembelian produk Hi Jack sandals Bandung. *JWM (Jurnal Wawasan Manajemen)*, 7(1), 17-32.
- Hariyono. (2010). *Perencanaan Pembangunan Kota dan Perubahan Paradigma*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Hasan, A. 2013. *Marketing dan Kasus-Kasus Pilihan*. CAPS, Yogyakarta.
- Jumiati, Fadzilla F. 2018. Pemanfaatan jantung pisang dan kluwih pada pembuatan abon ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) ditinjau dari analisis proksimat, dan uji asam tiobarbiturat (TBA). *Reka Pangan*. 12(1): 60-66.
- McDaniel, B.A. 2002. *Entrepreneurship and Innovation: An Economic Approach*. M.E. Sharpe, Inc, New York.
- Prasetya, D.I. 2002. Lingkungan Eksternal, Faktor Internal, dan Orientasi Pasar Pengaruhnya Terhadap Kinerja Pemasaran, *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia*, ISSN 1412-8527, Vol.1, No.3, Hal.219-240.
- Primiana, I., (2009). *Menggerakkan Sektor Riil UKM & Industri*. Bandung: Alfabeta.
- Rahmawati, E., & Kisworo, B. 2017. Peran Pendamping dalam Pemberdayaan Masyarakat Miskin melalui Program Keluarga Harapan. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 161-169.
- Rijal, M. (2016). Diversifikasi produk olahan ikan bagi ibu-ibu nelayan di dusun mamua kabupaten maluku tengah. *BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science Dan Pendidikan*, 6(2), 159-170.
- Selengen.lombokutarakab.go.id. 2014. *Profil Desa*. Diakses 15 Februari 2023
- Sudaryanto., (2012). Strategi Pemberdayaan UMKM Menghadapi Pasar Bebas Asean. *Jurnal Ekonomi Akuntansi dan Manajemen*, 1(2).
- Suryani, A., E. hambali dan E. hidayat. 2007. *Membuat aneka abon*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Urbancova, H. 2013. Competitive Advantage Achievement through Innovation and Knowledge, *Journal of Competitiveness*, ISSN 1804-171X, Vol.5, No.1
- Utiahman G, Harmain RM, Yusuf N. 2013. Karakteristik kimia dan organoleptik nugget ikan layang (*Decapterus sp.*) yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar putih (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(3): 126-138.
- Werdani, R. E., Kurniawati, N. I., Sukoco, J. B., Windriya, A., & Iskandar, D. (2020). Pelatihan pemasaran produk homemade melalui sosial media. *JPPM (Jurnal*

Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat), 4(1), 1-5.