
SOSIALISASI PEMBUATAN ABON DARI IKAN NILA SEBAGAI PELUANG USAHA
DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT

*Socialization Of Producing Flour From Nile Fish As A Business Opportunity And
Community Empowerment*

Gatot Triono Senoaji^{1*}, Dea Marisa², Citra Putri Maharani³, Rara Astiagina
Fiutri⁴, Risa Hijriyanti⁵, Taqiyah Zhalilah⁶, Kia Putri Asiana⁷, Ade
Irmadurisa⁸, Maulana Rifki Haizar⁹, Lalu Muh. Arifan Hadi¹⁰, Dr. Dewi Satria
Elmiana, S.Pd.,M.Pd.¹¹

¹Program Studi Teknik Elektro Universitas Mataram, ²Program Studi
Peternakan Universitas Mataram, ³Program Studi Teknik Elektro Universitas
Mataram, ⁴Program Studi Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Mataram,
⁵Program Studi Teknik Pertanian Universitas Mataram, ⁶Program Studi Ilmu
Hukum Universitas Mataram, ⁷Program Studi Teknik Informatika Universitas
Mataram, ⁸Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar Universitas
Mataram, ⁹Program Studi Matematika Universitas Mataram, ¹⁰Program Studi
Studi Peternakan Universitas Mataram, ¹¹Fakultas Keguruan dan Ilmu
Pendidikan Universitas Mataram

Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel	
Korespondensi*	: gatotseno13@gmail.com
Tanggal Publikasi	: 27 Juni 2025
DOI	: https://doi.org/10.29303/wicara.v3i3.6756

ABSTRAK

Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal khususnya di Desa Sigerongan menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan kesejahteraan ekonom di desa tersebut. Salah satu potensi yang dapat dikembangkan adalah pembuatan abon dari ikan nila sebagai produk olahan bernilai jual tinggi. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat mengenai proses pembuatan abon ikan nila sebagai peluang usaha yang potensial. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi penyuluhan, pelatihan pembuatan abon, serta diskusi interaktif dengan peserta. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa masyarakat memiliki antusiasme yang tinggi dalam mempelajari teknik pengolahan ikan nila menjadi abon. Selain itu, pemanfaatan ikan nila sebagai bahan baku abon dapat meningkatkan nilai tambah produk perikanan serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat setempat. Dengan adanya sosialisasi ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha mandiri berbasis perikanan dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi melalui diversifikasi produk olahan ikan nila.

Kata Kunci: Abon ikan nila, pemberdayaan masyarakat, perikanan

ABSTRACT

Community empowerment through the use of local resources, especially in Sigerongan Village, is one of the efforts to improve the welfare of economists in the village. One potential that can be developed is making shredded tilapia fish as a processed product with high selling value. This outreach activity aims to provide knowledge and skills to the community regarding the process of making tilapia floss as a potential business opportunity. The methods used in this activity include counseling, training in making shredded meat, and interactive discussions with participants. The results of this activity show that the community has high enthusiasm in learning techniques for processing tilapia into shredded fish. Apart from that, the use of tilapia as raw material for floss can increase the added value of fishery products and open up new business opportunities for local communities. With this outreach, it is hoped that the community can develop independent fisheries-based businesses and improve economic welfare through diversification of processed tilapia fish products.

Keywords: Tilapia fish floss, community empowerment, fisheries

PENDAHULUAN

Sektor perikanan merupakan salah satu sektor yang memiliki potensi besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, terutama di daerah oedesaan yang memiliki sumber daya perairan yang melimpah. Salah satu jenis ikan yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat adalah ikan nila. Ikan ini memiliki keunggulan dalam hal pertumbuhan yang cepat, ketahanan terhadap berbagai kondisi lingkungan, serta nilai gizi yang tinggi. Namun, kendala utama dalam pemasaran ikan nila adalah daya tahannya yang terbatas dalam kondisi segar. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan ikan nila agar memiliki nilai tambah dan daya simpan yang lebih lama. Salah satu solusi yang dapat diterapkan adalah mengolah ikan nila menjadi abon, produk olahan ikan nila yang tahan lama dan memiliki cita rasa yang digemari masyarakat..

Desa sigerongan, yang terletak di Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, termasuk budidaya ikan nila. Namun, potensi ini belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat setempat sebagai sumber pendapatan yang berkelanjutan. Kebanyakan hasil panen ikan nila dijual dalam kondisi segar dengan harga yang fluktuatif, sehingga belum memberikan keuntungan maksimal bagi para pembudidaya dan pelaku usaha lokal. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan nila menjadi produk nilai jual tinggi, salah satunya melalui sosialisasi pembuatan abon ikan nila.

Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan kepada masyarakat Desa Sigerongan dalam mengolah ikan nila menjadi abon yang daya simpan lebih lama dan lebih mudah dipasarkan. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat mendorong munculnya peluang usaha baru berbasis produk olahan ikan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Dengan adanya sosialisasi ini, masyarakat tidak hanya memperoleh wawasan tentang teknik pengolahan ikan, tetapi juga belajar mengenai strategi pemasaran dan manajemen usaha, sehingga mereka dapat mengembangkan usaha abon ikan nila secara mandiri dan berkelanjutan.

Sosialisasi ini juga merupakan bagian dari pemberdayaan masyarakat yang bertujuan untuk mengembangkan ekonomi lokal. Dengan memberdayakan

masyarakat melalui usaha pengolahan ikan nila, diharapkan akan terbentuk kelompok-kelompok usaha yang dapat berkontribusi dalam meningkatkan perekonomian desa secara keseluruhan. Dengan demikian, sosialisasi pembuatan abon ikan nila di Desa Sigerongan tidak hanya menjadi solusi dalam meningkatkan nilai tambah hasil perikanan, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam menciptakan kemandirian ekonomi masyarakat pedesaan.

METODE KEGIATAN

Sosialisasi sekaligus pelatihan pembuatan abon ikan nila di Desa Sigerongan, Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat dilaksanakan di Gedung Serba Guna Kantor Desa Sigerongan, pada hari Kamis, 9 Januari 2025. Kegiatan ini dihadiri oleh Pemerintah Desa, IKABOGA Lombok Barat, Ibu-Ibu PKK, dan Warga Desa Sigerongan.

Metode pelaksanaan meliputi tiga tahap yaitu: (1) Sosialisai; penyampaian materi mengenai pengenalan abon ikan nila, teknik pengolahan abon ikan nila, aspek ketahan dan keamanan pangan, serta strategi pemasaran dan bisnis; (2) Pelatihan; meliputi persiapan bahan baku, proses pembuatan abon, dan pengemasan produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi (penyampaian materi)

Penyampaian materi yang dipaparkan langsung oleh Ibu Rita Susanti selaku ketua DPC IKA BOGA Lombok Barat. Penyampaian materi disampaikan secara sistematis agar peserta memahami dengan baik konsep, teknik pembuatan, serta peluang usaha dari abon ikan nila.

Pemateri memberikan gambaran tentang pentingnya diverisifikasi produk perikanan, khususnya ikan nila, agar memiliki nilai tambah yang lebih tinggi di pasar. Memberikan pemaparan mengenai pemanfaatan potensi lokal yang ada di Desa Sigerongan dengan potensi terbesarnya yakni pada sektor perikanan dalam budidaya ikan nila yang dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan jika diolah dan dijadikan menjadi sebuah produk seperti abon ikan nila.

Selain itu juga, pemaparan materi yang diberikan mengenai cara pembuatan abon ikan nila yang memiliki rasa khas dan sempurna serta cara untuk membuat abon yang tahan lama melalui proses pengukusannya.



Gambar 1. Penyampaian materi oleh ketua IKABOGA Lombok Barat, 9 Januari 2025.

Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Nila

Kegiatan sosialisasi sekaligus pelatihan pembuatan abon ikan nila di Desa Sigerongan oleh Mahasiswa KKN PMD Unram yang dilaksanakan di Gedung Serba Guna Kantor Desa Sigerongan, pada hari Kamis, 9 Januari 2025. Kegiatan ini dihadiri kurang lebih 15 peserta, termasuk perangkat desa, IKABOGA Lombok Barat, Ibu-ibu PKK, serta Warga Desa Sigerongan.

Peserta yang hadir begitu antusias mengikuti setiap tahapan yang dilakukan dalam pelatihan pembuatan abon ikan nila. Adapun tahap-tahapan dalam pelatihan pembuatan abon ikan nila, yakni :

Persiapan Alat dan Bahan

Sebelum memulai praktik pembuatan abon, alangkah baiknya untuk mempersiapkan alat dan bahan untuk memastikan proses pembuatan abon ikan nila berjalan lancar dan menghasilkan produk berkualitas. Pada kegiatan tersebut Mahasiswa KKN mempersiapkan alat dan bahan pembuatan abon terlebih dahulu sebelum memulai praktiknya. Adapun alat dan bahan yang disiapkan seperti:

Alat:

Pisau	Timbangan
Talenan	Kompor & Gas
Wadah/Baskom	Blender
Wajan Besar	Pengukus
Saringan	Piring
Garpu&Sendok	Kemasan/Plastik
Spatula/Sodet	

Bahan:

Ikan Nila	Kaldu Jamur
Bawang Putih	Penyedap Rasa
Bawang Merah	Gula
Ketumbar	Garam
Kunyit	Minyak Goreng
Daun Salam	Cabai (opsional)
Daun Jeruk Purut	Serai
Lengkuas	



Gambar 2. Penyiapan alat dan bahan pembuatan abon ikan nila, 9 Januari 2025.

Praktik Pembuatan Abon Ikan Nila

Praktik pembuatan abon ikan nila dipandu oleh salah satu anggota IKA BOGA Lombok Barat yakni Dian Suryani dan dibantu oleh Mahasiswa KKN PMD Universitas Mataram. Kegiatan ini diawali dengan penjelasan mengenai alat dan bahan yang telah disiapkan sebelumnya; berapa bawang putih yang diperlukan, bawang merah, cabai, dsb. Setelah mempersiapkan semuanya, selanjutnya akan dilakukan proses pembuatan abon dengan tahap-tahap sebagai berikut :

1. Bersihkan ikan; beri perasan jeruk nipis dan garam kepada ikan yang telah dibersihkan agar menghilangkan bau amis pada ikan, lalu dicuci kembali agar ikan tidak terasa asin;
2. Kukus Ikan; ikan yang telah dibersihkan tadi selanjutnya dikukus selama kurang lebih 15 menit;
3. Pisah daging ikan; setelah pengukusan selama kurang lebih 15 menit, daging ikan akan dipisahkan dari tulangnya sebagai bahan abonnya;
4. Haluskan Bumbu; bahan-bahan perbumbuan yang sudah disiapkan tadi dicampur dan dihaluskan menggunakan blender, kecuali daun jeruk dan daun salam;
5. Selanjutnya, campurkan daging ikan yang telah dipisahkan tadi dengan bumbu yang sudah dihaluskan hingga merata;
6. Tahap selanjutnya yakni penggorengan; daging ikan nila yang telah dicampurkan dengan bumbu tadi akan digoreng dengan minyak secukupnya,

saat menggoreng tambahkan daun jeruk dan daun salam agar abonnya terasa wangi, tetap aduk abon hingga warnanya agak kecokelatan.

7. Setelah merasa abon yang digoreng warnanya cantik dan sempurna, langkah terakhir yang perlu dilakukan yakni pemerasan abon yang telah diangkat tadi menggunakan saringan agar minyak dari abon yang telah digoreng tidak begitu banyak dan bisa tahan lama



Gambar 3. Praktik pembuatan abon ikan nila, 9 Januari 2025.



Gambar 4. Tahap pemerasan abon ikan nila, 9 Januari 2025.

Pengemasan Abon Ikan Nila

Pengemasan hanya dapat dilakukan jika produk yang dibuat sudah jadi atau dapat dikemas. Abon yang sudah dibuat tadi dengan melalui berbagai tahap-tahap pembuatan, kemudian akan dikemas.

Pengemasan abon ikan nila ini tidak dikemas dengan sembarangan, akan tetapi perlu ditimbang terlebih dahulu dengan berat yang sudah disepakati disetiap kemasannya. Pada produk abon ikan nila ini Mahasiswa KKN PMD Unram sudah menyediakan kemasan untuk produk ini dan setiap kemasan akan diisi dengan abon ikan nila sebanyak 50g.



Gambar 5. Penimbangan dan pengemasan abon ikan nila, 9 Januari 2025.



Gambar 4. Hasil pengemasan abon ikan nila, 9 Januari 2025.



Gambar 5. Sesi foto bersama tim pelaksana beserta pemateri, 9 Januari 2025.

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan abon ikan nila ini mampu menarik perhatian peserta yang datang. Banyak yang antusias untuk mengikuti proses-proses pada kegiatan ini, bahkan peserta yang datang juga ikut terlibat pada setiap tahap pembuatan abon ikan nila.

Sosialisasi sekaligus pelatihan pembuatan abon ikan nila ini memberikan wawasan dan pengetahuan mengenai manfaat ikan nila sebagai bahan baku abon, teknik pengolahan yang tepat, serta nilai ekonomis produk ini dalam dunia usaha. Hal tersebut sebagaimana yang disampaikan langsung oleh Sekretaris Desa Sigerongan, Syahrul Azwar, SH, menyampaikan apresiasinya kepada mahasiswa KKN yang telah memperkenalkan ide kreatif ini. “Kami berterima kasih atas inisiatif mahasiswa KKN Unram. Program ini diharapkan bisa meningkatkan keterampilan masyarakat dan memanfaatkan potensi perikanan desa secara optimal,” ujarnya.

Kegiatan ini juga mendapat dukungan dari IKABOGA Lombok Barat dengan keterlibatannya sebagai pemateri pada sosialisasi dan pelatihan pembuatan abon ikan nila ini. “Saya senang berbagi ilmu dengan masyarakat Desa Sigerongan. Potensi ikan nila di sini sangat besar, tinggal bagaimana kita mengolahnya agar bisa menjadi sumber penghasilan baru,” ujar Dian sebagai salah satu perwakilan IKA BOGA.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian masyarakat melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) PMD Universitas Mataram ini telah dilakukan dan diterima oleh masyarakat yaitu dengan mengadakan kegiatan sosialisasi pembuatan abon dari ikan nila sebagai peluang usaha dan pemberdayaan masyarakat. Program ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah ikan nila menjadi produk bernilai tinggi. Melalui kegiatan ini, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan tentang teknik pengolahan abon yang higienis dan berkualitas, tetapi juga wawasan mengenai strategi pemasaran dan peluang usaha, dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat lebih mandiri secara ekonomi melalui pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal, khususnya ikan nila yang mudah didapat.

Diharapkan setelah kegiatan ini adanya tindakan berkelanjutan yang akan dilakukan oleh masyarakat Desa Sigerongan misalnya adanya pembentukan kelompok usaha bersama untuk pembuatan abon ikan nila. Selain itu juga, jika sudah terbentuknya kelompok UMKM untuk program ini, diharapkan pemerintah serta lembaga terkait dapat memberikan bantuan berupa peralatan produksi, modal usaha, serta akses pasar untuk meningkatkan daya saing produk abon ikan nila.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Desa Sigerongan, Perangkat Desa Sigerongan, Dosen Pembimbing Lapangan, Dr. Dewi Satria Elmiana, S.Pd.,M. Pd, serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram atas bantuan dan dukungannya dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN)- PMD Universitas Mataram di Desa Sigerongan, tahun 2024/2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, A., Sjahruddin, H., Launtu, A., Aswar, A., Kadir, F. A., Kanto, M., ... & Karese, S. (2023). Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Sebagai Inovasi Baru Dalam Menumbuhkan Ekonomi Desa. *Communnity Development Journal*, 4(2), 1047-1054.
- Antriyandarti, E., & Madina, A. P. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Abon Ikan Di Dusun Cokrobedog, Sidoarum, Godean, Sleman. *Journal of Community Services on Multidisciplinary Sciences*, 2(1), 1-14.
- Asparian, A., Aprilianti, D., Qalbi, N., Azizah, F., & Sofira, M. D. (2024). PENINGKATAN STATUS GIZI BALITA MELALUI PENGEMBANGAN DAN PRODUKSI ABON IKAN NILA DI DESA PEMATANG JERING KECAMATAN JAMBI LUAR KOTA TAHUN 2023. *Jurnal Salam Sehat Masyarakat (JSSM)*, 5(2).
- Jufri, A., Yasin, M., Sahri, S., & Nasir, M. (2021). Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Ikan Nila Di Desa Duman Kecamatan Lingsar Lombok Barat. *Jurnal Abdimas Sangkabira*, 1(2), 131-144.
- Meiwinda, E. R., Lucyana, L., Destiarini, D., Rahman, A., & Azwar, A. (2024). Aplikasi Teknologi Pembuatan dan Pengemasan Abon Ikan Nila Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan DI Desa Batu Radden. *Jurnal Gotong Royong*, 1(1), 63-68.
- Pratama, L. D., Nazamudin, A., Hidayat, F. N., Pranita, W. R., Amelia, A. P., Ismayanti, S. N., ... & Widyastuti, R. D. (2023). Pembuatan Abon Ikan Nila Sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Daya Perairan untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Pekon Kagungan: Production of Tilapia Food as an Effort to Utilize Aquatic Resources to Improve the Community Economy in Kagungan Village. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Inovatif*, 2(3), 103-107.
- Purboyo, P., Yulianti, F., Alfisah, E., Zulfikar, R., Lamsah, L., Mardah, S., & Wicaksono, T. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Berbahan Dasar Ikan Nila Guna Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Aranio. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 1087-1094.
- Saffruddin, S., Amini, A., Ubaidillah, A. R., Septiana, B. I., Elistiani, E., Lana, E. S., ... & Yuliani, Y. (2022). PENGOLAHAN IKAN NILA MENJADI ABON IKAN DAN KERUPUK TULANG IKAN DI DESA LINGSA KECAMATA LINGSAR KABUPATEN LOMBOK BARAT. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 103-110.
- Suryani, E., Furkan, L. M., & Septiawan, A. (2019). Pemberdayaan ekonomi masyarakat desa saribaye melalui pengolahan abon ikannya. *Jurnal Abdi Insani*, 6(3), 401-408.
- Suryani, N., Prihandoyo, W. B., Rachman, P. H., Sudarwo, R., & Hulaifi, H. (2021). Program Pelatihan Produksi Abon Ikan Dan Viral Marketing Di Desa Bunkate. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 4(4), 868-876.