

## Penyuluhan Pengolahan Abon Ikan untuk Meningkatkan Penghasilan Warga Kelurahan Kalianda Kecamatan Kalianda Lampung Selatan

Ahmad Sapta Zuidar<sup>1\*</sup>, Esa Ghanim Fadhallah<sup>1</sup>, Teguh Setiawan<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

\* E-mail: ahmad.sapta@fp.unila.ac.id

### Perkembangan Artikel:

Disubmit: 27 Januari 2024

Diperbaiki: 18 Februari 2024

Diterima: 23 Maret 2024

**Kata Kunci:** abon ikan, ekonomi, Kalianda, Lampung, pelatihan

**Abstrak:** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat direncanakan untuk dilaksanakan di Kelurahan Kalianda, Kecamatan Kalianda, Kabupaten Lampung Selatan dengan fokus pada ceramah dan pelatihan pembuatan abon ikan. Partisipan terdiri dari 20 orang warga, terutama nelayan. Permasalahan umum yang dihadapi termasuk kurangnya pengetahuan berwirausaha, kebutuhan akan keterampilan dan penyuluhan untuk pengembangan diri, serta kurangnya pemahaman akan cara memproduksi pangan yang benar dari hasil perikanan, khususnya dalam mengolah abon ikan. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan warga tentang pengolahan hasil perikanan, khususnya pembuatan abon, serta memperluas pemahaman akan manfaat kesehatan dari produk olahan abon ikan. Selain itu diharapkan juga akan meningkatkan keterampilan warga dalam memanfaatkan komoditas perikanan sebagai bahan baku pembuatan abon. Penyebaran informasi dilakukan melalui ceramah yang disertai contoh konkret dan demonstrasi langsung mengenai cara membuat abon ikan. Kegiatan ini dapat meningkatkan pemahaman peserta pelatihan sekitar 78,38%, dan meningkatkan minat warga untuk mempraktekannya di masa mendatang. Diharapkan pelatihan ini dapat dilakukan secara berkelanjutan dan dapat menghasilkan 1 produk baru dari warga yaitu produk abon ikan khas Kalianda Lampung Selatan.

## Pendahuluan

Provinsi Lampung menjadi salah satu provinsi dengan wilayah perairan yang luas. Luas perairan laut provinsi Lampung diketahui seluas 24.820 km<sup>2</sup> atau mencapai 41,2% dari keseluruhan luas provinsi Lampung (Syetiawan, 2015). Wilayah perairan yang luas menjadikan provinsi Lampung memiliki potensi sumber daya hayati perairan yang tinggi. Potensi sumber daya hayati dari perairan tersebut dapat menjadi penyumbang protein hewani yang dibutuhkan bagi Masyarakat khususnya di provinsi Lampung, terutama pada hasil perikanan. Pada sisi yang lain, realisasi konsumsi ikan di provinsi Lampung masih tergolong rendah yaitu hanya mencapai 20,3 kg/kap/tahun pada tahun 2020 (KKP RI, 2021). Angka realisasi konsumsi ikan yang rendah dapat diatasi dengan melakukan diversifikasi untuk meningkatkan angka konsumsi ikan di masyarakat. Selain diversifikasi, produk hasil perikanan perlu dioptimalkan untuk mendapatkan mutu yang baik dan mutunya sesuai dengan syarat yang ditetapkan oleh lembaga yang berwenang.

Ikan termasuk sumber protein hewani yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Ikan menjadi salah satu makanan yang penting dikonsumsi karena memiliki protein yang tinggi, asam lemak tidak jenuh (EPA dan DHA), berbagai mineral dan nutrisi penting lainnya (Liu *et al.*, 2021). Jenis ikan yang sangat mudah dijumpai di pasaran yaitu ikan layang (*Decapterus* sp.). Berdasarkan data dari Pusat Data Statistik dan Informasi KKP RI (2021), ikan layang (*Decapterus* sp.) di provinsi Lampung menjadi salah satu jenis ikan yang jumlah produksinya tinggi yaitu 1.690,92 ton pada tahun 2020.

Ikan sebagai salah satu komoditas hasil pertanian segar apabila tidak dilakukan penanganan pascapanen yang tepat, akan mudah mengalami kerusakan sehingga perlu diolah agar masa simpannya lebih panjang. Salah satu produk olahan perikanan yang banyak disukai dan dapat dikembangkan yaitu abon ikan. Secara umum, abon termasuk produk kering yang dibuat menggunakan bahan utama dari daging sapi atau daging ayam yang disuwir lalu digoreng. Abon ikan dapat menjadi suatu alternatif bagi kalangan yang kurang menyukai daging sapi atau saat harga bahan baku daging sapi sedang mengalami peningkatan. Selain itu, tidak semua orang menyukai ikan sehingga diperlukan pengolahan ikan menjadi abon agar meningkatkan angka konsumsi ikan.

Proses pengolahan abon ikan yang tepat akan memberikan hasil produk abon ikan dengan kualitas yang optimal, sehingga dapat meminimalkan terjadinya penurunan kandungan gizi. Rangkaian pengolahan yang dilakukan dalam proses pembuatan abon ikan adalah pengukusan, penyuwiran, penumisan bumbu dan penggorengan. Penggorengan menjadi salah satu metode pemasakan yang banyak dilakukan karena membutuhkan waktu yang cepat, ekonomis, dan menghasilkan karakteristik serta rasa yang khas pada suatu makanan.

Berdasarkan survey yang telah dilakukan dan informasi dari warga, bahwa di pasar Kalianda banyak pedagang-pedagang kuliner di antaranya pedagang otak-otak yang bahan bakunya dari ikan, sedangkan produk dari ikan lainnya seperti abon ikan belum ada, yang ada sementara ini berasal dari suplayer dari luar. Oleh karena itu sangat diperlukan penyuluhan dan pelatihan atau bimbingan teknis mengenai pengolahan abon berbahan baku ikan. Dengan demikian, setelah diselenggarakan penyuluhan/pelatihan tersebut diharapkan nelayan dapat membuat produk dari olahan ikan menjadi abon dalam skala besar untuk dijual sebagai upaya meningkatkan pendapatan nelayan dan upaya diversifikasi produk olahan ikan.

## Metode

### Waktu dan Tempat

Kegiatan ini telah dilaksanakan pada tanggal 21 Agustus 2023, yang bertempat di rumah salah satu warga di Kelurahan Kalianda, Kecamatan Kalianda, Lampung Selatan. Peserta yang dilibatkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah warga kelurahan Kalianda Kecamatan Kalianda Kabupaten Lampung Selatan sebanyak 20 orang.

### Bahan dan alat

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan abon ikan adalah ikan layang. Bahan lain yang digunakan diantaranya minyak, garam, air, jeruk nipis, gula, bawang putih, bawang merah, serai, daun jeruk, cabai, lengkuas, dan daun salam. Alat yang digunakan diantaranya panci pengukusan, pisau, garpu, sendok, wadah baskom, talenan, sutil dan wajan penggorengan.

### Pelaksanaan penyuluhan

Penyebaran informasi pada kegiatan ini dilakukan melalui ceramah yang dilengkapi dengan contoh-contoh terkait materi pelatihan untuk memotivasi peserta agar bertanya dan berdiskusi. Selain ceramah juga diperlukan praktek atau demonstrasi langsung bagaimana cara mengolah ikan menjadi abon ikan agar warga tersebut dapat memproduksi sendiri setelah mengikuti pelatihan dan mengkonsumsinya untuk kesehatan.

### Demonstrasi pembuatan abon ikan

Ikan layang berukuran besar berjumlah 4 ekor dengan berat 300 gram/ekor disiangi lalu dicuci dengan air mengalir untuk membersihkan dari kotoran yang menempel kemudian diambil bagian dagingnya. Selanjutnya, daging ikan layang direndam menggunakan air garam 10% dan jeruk nipis 5% selama 5 menit untuk

menghilangkan bau amis dari daging ikan. Kemudian, daging ikan layang ditiriskan dan dikukus dengan suhu  $\pm 100^{\circ}\text{C}$  selama 15 menit dan didinginkan. Kemudian, diperoleh daging ikan layang yang telah dikukus, lalu daging ditimbang untuk mengetahui berat yang didapatkan dan disayat-sayat untuk mendapatkan suwiran daging ikan layang. Bahan tambahan yang terdiri dari bawang putih, bawang merah, merica, ketumbar bubuk, cabai keriting dan lengkuas dihaluskan menggunakan blender kecuali serai, gula merah, daun jeruk dan daun salam. Campuran bumbu yang telah dihaluskan lalu ditambahkan 20 mL minyak goreng dan ditumis selama 15 menit sampai tercium aroma wangi dari bumbu. Daging ikan yang telah disuwir lalu dicampur menggunakan bumbu yang telah ditumis dan ditambahkan garam, gula merah yang telah dipotong halus, daun salam, daun jeruk dan minyak goreng 150 mL. Selanjutnya, suwiran daging ikan layang dan bumbu digoreng dengan metode pan frying selama 20, 30 dan 40 menit sesuai perlakuan. Proses penggorengan metode pan frying dilakukan dengan pengadukan secara terus menerus. Kemudian, didapatkan abon ikan layang.

## Evaluasi

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini merupakan upaya untuk meningkatkan kemampuan keterampilan warga. Penyuluhan merupakan suatu proses pendidikan, metode penyebaran informasi untuk membawa perubahan pengetahuan, sikap, keterampilan, dan motivasi. Oleh karenanya, dengan usaha penyuluhan ini diharapkan sekitar 60% peserta pelatihan tersebut dapat ditingkatkan pengetahuan dan keterampilannya. Keberhasilan pembinaan warga ini akan tercermin dari hasil monitoring dampak berdasarkan evaluasi awal dan evaluasi akhir.

Evaluasi awal dilakukan pada awal kegiatan pengabdian dengan cara memberikan tes awal menggunakan kuesioner yang telah disiapkan. Awal diberikan kepada semua peserta pengabdian. Kuesioner kemudian diolah untuk mengetahui pengetahuan awal warga. Evaluasi proses dilakukan saat kegiatan berlangsung yaitu saat diberi penyuluhan baik ceramah dan demonstrasi. Evaluasi difokuskan pada keaktifan peserta dan tanggapannya pada saat diberi ceramah dan saat dilakukan diskusi serta saat praktek pengolahan abon ikan. Evaluasi akhir dilakukan pada akhir kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan tes akhir yang berupa kuesioner dengan pertanyaan yang sama dengan tes awal. Data kemudian diolah dan hasilnya dibandingkan dengan hasil evaluasi awal tes pertama untuk melihat seberapa jauh peningkatan pemahaman para peserta penyuluhan.

Metode pengabdian dalam bentuk ceramah dan praktik pada kegiatan ini diharapkan dapat memecahkan masalah pada warga kelurahan Kalianda. Keberhasilan kegiatan akan terlihat dari adanya perubahan-perubahan yang akan disajikan dalam bentuk tabel.

## Hasil dan Pembahasan

Hasil evaluasi awal pada kegiatan menunjukkan bahwa para peserta belum mempunyai pengetahuan yang cukup banyak mengenai manfaat gizi dan kesehatan produk abon ikan (Tabel 1). Proporsi ketidaktahuan peserta lebih banyak pada kriteria tidak tahu untuk pengetahuan (produk dan cara membuatnya) dan mempunyai sedikit pengetahuan tentang keamanan pangan dan cara mengolah yang benar dan baik. Pengetahuan ini mungkin diperoleh dari media televisi yang seringkali mengupas keamanan pangan namun pembuatan abon ikan belum familiar dan belum banyak televisi yang membahasnya. Dari aspek afektif, para peserta sebagian besar (95%) menganggap pelatihan akan bermanfaat dan 91% berminat untuk mempraktekannya di waktu yang akan datang. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan disajikan pada Gambar 1.

*Tabel 1. Hasil Evaluasi Sebelum Pelatihan*

Aspek kognitif	Tidak tahu	Tahu sedikit	Tahu
1. Gizi dan manfaat kesehatan abon ikan	58%	32%	10%
2. Manfaat abon ikan	81%	17%	2%
3. Produk olahan dari ikan	83%	12%	5%
4. Cara membuat abon ikan	79%	17%	4%
5. Cara menganalisis suatu usaha pengolahan abon ikan?	87%	10%	3%
6. Cara mengolah abon ikan yang benar dan memenuhi keamanan pangan?	100%	0%	0%
Aspek afektif	Tidak	Belum	Ya
1. Menganggap pelatihan akan bermanfaat		5%	95%
2. Minat untuk mempraktekkan pada waktu mendatang		9%	91%

Setelah pelatihan terjadi peningkatan pengetahuan peserta dari yang tidak tahu menjadi sedikit tahu dan atau menjadi tahu (Tabel 2). Namun demikian masih terdapat peserta yang merasakan kesulitan sehingga beberapa aspek kognitif yang ditanyakan masih belum tahu atau dijawab tidak tahu. Perbedaan ini disebabkan perbedaan latar belakang peserta yang beragam dari remaja sampai sudah tua sehingga daya penerimaan terhadap materi dan praktek yang disampaikan juga sangat beragam. Dari aspek afektif, jika sebelumnya seluruh peserta berniat untuk mempraktekannya sendiri di masa mendatang, setelah pelatihan ini terjadi penurunan. Sebanyak 9% peserta belum tahu apakah akan mempraktekkan atau tidak, sementara yang bersemangat untuk mencoba sendiri adalah 91%. Hal ini mungkin disebabkan prosedur pembuatan abon ikan yang membutuhkan banyak bahan dan tahapan.



Tabel 2. Hasil Evaluasi Setelah Pelatihan

Aspek kognitif	Tidak tahu	Tahu sedikit	Tahu
1. Gizi dan manfaat kesehatan abon ikan		15%	85%
2. Manfaat abon ikan		20%	80%
3. Produk olahan dari ikan		5%	95%
4. Cara membuat abon ikan			100%
5. Cara menganalisis suatu usaha pengolahan abon ikan?		2%	98%
6. Cara mengolah abon ikan yang benar dan memenuhi keamanan pangan?	3%	10%	87%
Aspek afektif	Tidak	Belum	Ya
1. Menganggap pelatihan akan bermanfaat			100%
2. Minat untuk mempraktekkan pada waktu mendatang			100%



(a)



(b)



(c)



(d)

Gambar 1. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (a) penyampaian materi, (b) proses demonstrasi, (c) abon ikan hasil demonstrasi, (d) foto bersama.

Berdasarkan Tabel 1 dan 2, secara umum peserta mengalami peningkatan setelah diberi pelatihan, dari sebelumnya sama sekali tidak tahu menjadi tahu. Hal ini terlihat juga sikap antusias para peserta untuk mengetahui cara membuat abon ikan dengan banyaknya pertanyaan-pertanyaan dan tidak sabar untuk segera mencoba. Persentase peningkatan ini dapat dilihat pada Tabel 3.

*Tabel 3. Peningkatan persentase pengetahuan peserta*

Aspek kognitif	Sedikit tahu (sebelum)	Tahu dan sedikit tahu (setelah)	Peningkatan
1. Gizi dan manfaat kesehatan abon ikan	32%	100%	68%
2. Manfaat abon ikan	17%	100%	83%
3. Produk olahan dari ikan	12%	100%	88%
4. Cara membuat abon ikan	17%	100%	83%
5. Cara menganalisis suatu usaha pengolahan abon ikan?	10%	100%	90%
6. Cara mengolah abon ikan yang benar dan memenuhi keamanan pangan?	0%	97%	97%

Usaha penyuluhan ini diharapkan sekitar 60% peserta pelatihan tersebut dapat ditingkatkan pengetahuan dan keterampilannya. Berdasarkan Tabel 3, apabila persentase peningkatan dirata-ratakan hasilnya adalah 78,38%. Dengan demikian penyuluhan dan pelatihan pada kegiatan pengabdian ini melebihi harapan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Namun, evaluasi tersebut belum selesai, kami melakukan survey dan evaluasi secara berkala hingga bulan September 2023, ternyata hanya ada beberapa warga yang membuat produk abon ikan seperti yang telah disampaikan pada penyuluhan. Menurut informasi yang kami dapat bahwa produk abon ikan yang diperoleh tidak sesuai harapan, hal ini karena metode penggorengan yang digunakan adalah penyangraian dengan wajan, sedangkan yang kami sampaikan agar diperoleh hasil yang baik adalah menggunakan metode penggorengan *pan frying* yang telah diteliti oleh Aldrinasari (2022). Oleh karena itu, untuk memperoleh hasil yang maksimal, diharapkan ke depannya dapat membantu dengan memberi bantuan berupa alat penggoreng *pan frying* untuk mendukung terbukanya usaha baru produk abon ikan dari warga.

## Kesimpulan

Berdasarkan pengamatan dan hasil evaluasi dapat disimpulkan bahwa pelatihan yang diberikan telah dapat meningkatkan pengetahuan warga mengenai abon ikan. Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh saat ini perlu

dilakukan penyuluhan dan pelatihan lanjutan terutama pada peserta yang mempunyai minat mempraktekkan kembali di rumahnya. Pengabdian lanjutan dapat berupa memberi bantuan alat penggoreng *pan frying* dan cara mengemas produk yang dihasilkan agar menarik untuk dijual sehingga kemudian hari dapat menjadi sumber tambahan pendapatan mereka, juga cara memasarkan produk abon ikan.

Setelah melakukan penyuluhan dan pelatihan, kami melakukan survey dan evaluasi setiap bulan hingga bulan September 2023, hanya terdapat beberapa warga yang membuat produk seperti yang telah disampaikan pada penyuluhan. Oleh karena itu, sebagai tindak lanjutnya, perlu ada bantuan untuk diberikan kepada warga daerah ini terutama alat untuk menggoreng seperti yang disebutkan di atas, juga penyuluhan yang lebih intensif mengenai pemasaran produk olahan ikan selain abon, sehingga dengan demikian akan meningkatkan minat dan meningkatkan pendapatan nelayan dan warga setempat.

## Daftar Pustaka

- Aldrinasari, C.F. 2020. Pengaruh Metode dan Lama Penggorengan terhadap Nilai Gizi dan Karakteristik Sensori Abon Ikan Layang (*Decapterus macarellus*). *Skripsi*. Bandar Lampung. 69 hlm.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia (KKP RI). 2021. Produksi Perikanan. <https://statistik.kkp.go.id/> (Diakses 2 Agustus 2022)
- Liu, Y., Huang, Y., Wang, Z., Cai, S., Zhu, B., and Dong, X. 2021. Recent advances in fishy odour in aquatic fish products, from formation to control. *International Journal of Food Science dan Technology*. 56(10):4959-4969.
- Syetiawan, A. 2015. Penentuan zona potensi penangkapan ikan berdasarkan sebaran klorofil-a. *Jurnal Ilmiah Geomatika*. 21(2):131-136.