

Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Kuwe (*Charanx Ignobilis*) di Desa Anyar Banten

Listiawati¹, Novita Damayanti², Rizky Imam Fadillah³, Muhammad Ahdan⁴, Alma Nurul Hidayah⁵, Vika Adha Sabillah⁶,

^{1,2,3,4,5,6}Universitas Bina Bangsa

Email : listy234@gmail.com

Abstract

Anyar Village, Anyar District is a village that has local potential, namely many fishermen who often catch kuwe fish and fishermen are only used by selling their catch in the form of raw fish. The relatively cheap price is not able to provide significant benefits to the catch of kuwe fish, so innovation is needed to process it further. Seeing this situation, it is necessary to conduct training on fish kuwe into ready-to-eat foods such as shredded fish and product packaging in order to increase the selling value of fish kuwe. Making this fish floss does not require a large cost, so it is easy to be applied by kuwe fish fishermen. Meanwhile, the selling value is relatively better than the selling value of raw fish. Problems in the field in this service activity are explored through observation and interview methods. After the problems have been identified, training and socialization preparations are carried out, then training is carried out on the manufacture of shredded fish and its packaging. This activity succeeded in providing an understanding of the importance of increasing the added value of fish production through processing it into shredded fish, providing skills in making shredded fish and packaging it. Further service activities can be directed at assisting the community in obtaining P-IRT permits, selling sales through social media, and assisting the next production innovation process, among others, by trying various other flavor variants other than those tested in the current service activity.

Keywords: *Shredded fish, Kuwe fish added value, Production innovation, Packaging innovation*

Abstrak

Desa Anyar, Kecamatan Anyar merupakan desa yang memiliki potensi lokal yaitu banyaknya nelayan yang sering menjaring ikan kuwe dan oleh nelayan hanya dimanfaatkan dengan cara menjual hasil tangkapannya berupa ikan mentah saja. Harganya yang relatif murah kurang bisa memberikan keuntungan yang signifikan terhadap tangkapan ikan kuwe, sehingga dibutuhkan inovasi untuk mengolahnya lebih lanjut. Melihat situasi semacam ini, maka perlu diadakan pelatihan pengolahan ikan kuwe menjadi makanan siap saji seperti abon ikan dan pengemasan produk agar dapat meningkatkan nilai jual ikan kuwe. Pembuatan abon ikan ini tidak memerlukan biaya yang besar, sehingga mudah untuk diaplikasikan oleh nelayan ikan kuwe. Sementara nilai jualnya relatif lebih baik daripada nilai jual ikan mentah. Permasalahan di lapangan dalam kegiatan pengabdian ini digali melalui metode observasi dan wawancara. Setelah permasalahan berhasil diidentifikasi, dilakukan persiapan pelatihan dan sosialisasi, kemudian dilakukan pelatihan pembuatan abon ikan beserta pengemasannya. Kegiatan ini berhasil memberikan pemahaman akan pentingnya meningkatkan nilai tambah produksi ikan melalui pengolahannya menjadi abon ikan, memberikan keterampilan pembuatan abon ikan dan pengemasannya. Kegiatan pengabdian selanjutnya dapat diarahkan pada upaya mendampingi masyarakat dalam pengurusan ijin P-IRT, membantu penjualan melalui media sosial, dan mendampingi proses inovasi produksi berikutnya, antara lain dengan mencoba berbagai varian rasa lainnya selain yang diuji coba pada kegiatan pengabdian saat ini.

Kata kunci: Abon ikan, Nilai tambah ikan Kuwe, Inovasi produksi, Inovasi pengemasan

PENDAHULUAN

Ikan kuwe merupakan salah satu ikan yang hidup di air laut dan ikan kuwe bisa konsumsi oleh manusia. Ikan memiliki banyak manfaat untuk tubuh manusia. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang sangat diperlukan oleh manusia, yaitu sebagai sumber energi, membantu dan memelihara pertumbuhan, mempertinggi daya tahan tubuh dari penyakit dan memperlancar proses fisiologis (Restu, 2016). Protein hewani adalah protein lengkap yang memiliki mutu tinggi karena memiliki kandungan asam amino yang diperlukan oleh tubuh. Kadar protein per 100g ikan kuwe adalah 20g lebih tinggi dibandingkan telur sebesar 12,8g, daging ayam sebesar 18,2g serta daging sapi sebesar 18,8g (Widodo, 2018).

Pada prinsipnya usaha diversifikasi pengolahan hasil perikanan bertujuan untuk meningkatkan daya simpan hasil perikanan, memberikan beragam produk pilihan pada konsumen serta meningkatkan nilai jualnya sehingga akan meningkatkan pendapatan pengolah ikan (Mughtar et al., 2020). Ikan kuwe dapat diolah menjadi abon. Abon merupakan produk olahan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat. Abon ikan adalah jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, selanjutnya diolah dengan cara perebusan dan penggorengan (Wahida et al., 2020).

Secara umum pengertian kemasan produk adalah suatu wadah ataupun pembungkus yang berfungsi untuk meminimalisir terjadinya kerusakan pada produk yang dikemas. Saat ini kemasan produk sudah menjadi hal yang sangat penting untuk diperhatikan. namun sesungguhnya kemasan bukan hanya pembungkus saja, karena kemasan memberikan kesan mendalam pada pandangan pertama yang membuat konsumen jatuh hati pada suatu produk yang kemudian memutuskan untuk membeli atau membatalkan pembelian (Apriyanti, 2018).

Desa Anyar merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Anyar, Kabupaten Serang. Desa Anyar memiliki potensi yang dapat dikembangkan, salah satunya adalah pada sektor perikanan. Hal ini disebabkan karena sebagian besar wilayah Desa

Anyar merupakan wilayah Pantai yang dapat dimanfaatkan nelayannya untuk menangkap ikan kuwe. Masyarakat Desa Anyar menangkap ikan kuwe dengan cara menjaring .

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di Desa Anyar jumlah penduduk yang menjadi nelayan tidaklah sedikit. Ketika musim ikan kuwe telah tiba, ikan kuwe dijual berupa ikan mentahan saja tanpa ada pengolahan sama sekali dan dijadikan lauk pauk untuk makan sehari-hari, sehingga ikan kuwe ini kurang memiliki nilai ekonomis dan keuntungan yang diperoleh sangat sedikit. Berdasarkan kondisi ini, maka pengolahan pasca panen ikan kuwe sangat dibutuhkan agar dapat bertahan lebih lama dan dapat meningkatkan nilai jual. Maka solusi yang bisa dilakukan adalah dengan memberikan edukasi atau informasi kepada masyarakat sekitar mengenai pengolahan ikan kuwe. Ikan kuwe dapat diolah menjadi berbagai macam makanan siap saji seperti diolah menjadi abon ikan. Abon merupakan produk olahan yang sudah dikenal luas oleh masyarakat. Abon ikan adalah jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, selanjutnya diolah dengan cara perebusan dan penggorengan (Wahida et al., 2020). Olahan ini menjadi salah satu solusi yang bisa dilakukan agar ikan kuwe bisa bertahan lebih lama. Bahan baku yang mudah didapat dan peralatan yang dibutuhkan sederhana membuat usaha abon ikan ini tidak membutuhkan biaya yang besar. Abon ikan kuwe ini juga dapat meningkatkan nilai jual ikan kuwe. Kemudian memberikan pelatihan mengenai strategi pengemasan produk yang baik agar terlihat lebih menarik sehingga dapat menunjang penjualan.

Kegiatan pengabdian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan warga sekitar dalam mengolah hasil panen berupa ikan kuwe agar dapat meningkatkan nilai jual ikan kuwe.
2. Memberikan pengetahuan tentang strategi pengemasan produk yang baik dan menarik agar dapat meningkatkan penjualan.

Permasalahan dari sisi produksi

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra sehubungan dengan aspek produksi antara lain:

1. Ketika panen massal terjadi, harga ikan kuwe cenderung lebih rendah dari harga biasanya.

2. Pengolahan ikan kuwe menjadi produk siap saji seperti abon, belum dilakukan secara optimal.
3. Mitra belum memiliki kemampuan dan ketrampilan yang memadai untuk membuat abon ikan.
4. Mitra belum memiliki peralatan yang memadai untuk membuat abon ikan.

Permasalahan dari sisi manajemen

Mitra kurang mampu dalam melakukan strategi pengemasan yang baik dan menarik.

Permasalahan Prioritas yang Disepakati Bersama

- a. Aspek Produksi
 1. Memberikan edukasi atau informasi kepada mitra mengenai pembuatan abon ikan.
 2. Praktik membuat abon ikan.
- b. Aspek Manajemen

Merancang kemasan produk abon ikan yang baik dan menarik.

METODE PELAKSANAAN

Metode kegiatan yang diterapkan untuk merealisasikan program kerja ini, yaitu:

1. Observasi

Metode observasi yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah dengan menelusuri wilayah di sekitar Desa Anyar khususnya di tepi Pantai anyar. Dimana observasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi Desa Anyar yang dapat dikembangkan dan mengidentifikasi masalah yang ada. Dari hasil observasi yang dilakukan diketahui potensi yang dapat dikembangkan di Desa Anyar adalah pengolahan hasil panen ikan kuwe menjadi abon ikan.

2. Wawancara

Tidak hanya melakukan observasi saja, metode lainnya yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah dengan melakukan wawancara bersama Ibu Tuti Aisyah selaku salah satu ketua istri nelayan ikan Kuwe di Desa Tuti Aisyah. Wawancara ini dilakukan untuk mengetahui lebih lanjut permasalahan yang umumnya dihadapi oleh

pembudidaya ikan Kuwe di Desa Tuti Aisyah. Setelah melakukan wawancara diketahui permasalahan yang ada adalah rendahnya harga ikan Kuwe karena pengolahan hasil panen ikan Kuwe belum dilakukan secara optimal. Setelah melakukan observasi dan wawancara dengan salah satu pemilik tambak ikan Kuwe untuk mencari solusi dari permasalahan yang selama ini dihadapi dibuat kesepakatan untuk mengolah hasil panen ikan Kuwe yang selama ini belum dilakukan secara optimal.

3. Perencanaan dan Persiapan

Perencanaan dan persiapan merupakan hal penting yang perlu dilakukan sebelum memulai sesuatu. Perencanaan dan persiapan yang dilakukan oleh mahasiswa adalah pemberian edukasi atau informasi kepada para nelayan ikan Kuwe, menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat abon ikan serta menyiapkan *packaging* yang akan digunakan untuk mengemas produk.

4. Praktik

Kegiatan praktik dimaksudkan untuk meningkatkan pemahaman dan keahlian masyarakat sasaran serta menumbuhkan rasa semangat untuk mengoptimalkan hasil panen ikan Kuwe yang ada di Desa Anyar. Proses pembuatan abon ikan Kuwe meliputi beberapa tahapan, yaitu:

1. Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan. Adapun alat yang diperlukan adalah wajan, sendok, kompor gas, *packaging*, dll. Dan bahan yang diperlukan adalah ikan Kuwe, jahe, kunir, daun salam, bawang merah, bawang putih, cabai, kemiri, ketumbar, santan, garam, dan penyedap makanan.
2. Membersihkan ikan Kuwe yang akan dijadikan abon
3. Mengukus ikan Kuwe yang telah dibersihkan selama 10-15 menit
4. Penyortiran ikan Kuwe dengan tujuan memisahkan daging ikan dengan tulang, kepala ikan dan kulit ikan.
5. Suwir-suwir daging ikan yang telah dipisahkan dengan tulang, kepala dan kulit ikan.
6. Haluskan bahan bumbu yang akan digunakan
7. Tumis bumbu sekitar 5-10 menit. Dalam menumis bumbu ini menggunakan santan

yang telah disediakan

8. Masukkan suwiran ikan Kuwe ke dalam bumbu yang ditumis, aduk rata dengan bumbu yang telah ditumis
9. Tunggu hingga 20-50 menit dan aduk rata
10. Apabila abon sudah matang angkat dari wajan dan diamkan di wadah hingga dingin
11. Abon ikan siap di *packing*.



Gambar 1. Kegiatan Pembuatan Abon Ikan Kuwe

HASIL DAN PEMBAHASAN PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pembuatan abon ikan untuk peningkatan nilai jual hasil tambak ikan ini dilaksanakan di Desa Anyar, Kecamatan Anyar, Kabupaten Banten dan kegiatan dapat dilaksanakan sesuai dengan *timeline* yang telah ditentukan. Berdasarkan tujuan dari kegiatan ini yaitu memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat Desa Anyar khususnya pembudidaya ikan Kuwe serta pelatihan pengemasan produk yang dapat meningkatkan keterampilan pembudidaya ikan Kuwe dalam mengolah hasil panennya sehingga dapat meningkatkan nilai jual ikan Kuwe.

Rincian tahapan kerja yang sudah dilakukan antara lain:

1. Pelatihan mengolah hasil tangkapan ikan Kuwe

Dalam pelatihan mengolah hasil panen tangkapan ikan Kuwe ini dimulai dari pemberian edukasi dan informasi terkait dengan pengolahan ikan Kuwe menjadi abon ikan. Pada tahap ini mahasiswa memberikan edukasi dan informasi mengenai proses pembuatan abon ikan agar dapat meningkatkan nilai jual ikan Kuwe. Tahap selanjutnya mahasiswa bersama istri para nelayan ikan Kuwe melakukan praktik pembuatan abon ikan Kuwe. Istri para nelayan ikan Kuwe terlihat antusias dalam mengikuti pembuatan abon ikan. Dari pelatihan membuat abon ikan Kuwe ini menghasilkan produk siap saji berupa abon ikan Kuwe. Peserta mengikuti pembuatan abon sesuai dengan arahan dan peserta juga tertarik dalam mengikuti pelatihan ini, karena dalam pembuatan abon ikan ini tidak memerlukan biaya yang banyak.

2. Pelatihan pengemasan produk

Setelah praktik membuat abon ikan Kuwe selesai dilanjutkan dengan praktik pengemasan produk. Pengemasan abon ikan Kuwe dilakukan sebagai upaya untuk menaikkan daya jual abon ikan Kuwe. Suatu produk akan memiliki nilai tambah jika dikemas dengan baik dan menarik (Purnavita et al., 2018). Kemasan yang digunakan untuk produk abon ikan Kuwe ini berupa *standing pouch* yang dilengkapi dengan stiker label berwarna biru.



Gambar 2. Pengemasan Abon Ikan Kuwe

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Pembuatan Abon Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Hasil Tambak Ikan kuwe di Desa Anyar, Kecamatan Anyar ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Program pelaksanaan Pembuatan Abon Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Hasil tangkapan nelayan Ikan di Desa Anyar, Kecamatan Anyar ini berhasil dilaksanakan dalam mengembangkan potensi Desa Anyar pada bidang peternakan atau perikanan.
2. Peserta pelatihan mendapatkan *insight* baru mengenai pengolahan ikan kuwe menjadi abon ikan kuwe.
3. Peserta pelatihan telah mampu memproduksi abon ikan kuwe untuk meningkatkan nilai jual ikan kuwe.
4. Peserta pelatihan mengetahui tentang strategi pengemasan produk sehingga produk abon ikan terlihat lebih menarik.



Gambar 3. Pelatihan UMKM Abon Ikan Kuwe

DAFTAR PUSTAKA

Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), 20. <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>

- Muchtar, F., Bahar, H., & Lestari, H. (2020). Pemanfaatan Protein Hewani Melalui Pengolahan Nugget Ikan Tuna Di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara. *Abdi Masyarakat*, 2(1), 11–14. <https://doi.org/10.36312/abdi.v2i1.1177>
- Purnavita, S., Sriyana, H. Y., & Widiastuti, T. (2018). Kemasan Menarik dan Internet Marketing untuk Meningkatkan Nilai Jual Emping Garut sebagai Produk Unggulan Kabupaten Sragen. *E-Dimas*, 9(1), 88. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v9i1.2260>
- Restu. (2016). Pengolahan Abon Ikan Karandang (*Channa pleurophthalmus*) dengan Penambahan Kelapa Parut. *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 5(1), 22–26.
- songanb, desa. (2020). *Jumlah Penduduk*. Desa Songanb. <https://songanb.desa.id/first>
- Wahida, W., Sunarni, S., & Widijastuti, R. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Gabus Di Kampung Sarmayam Indah Distrik Tanah Miring Kabupaten Merauke. *Jurnal Marine Kreatif*, 4(1), 21–26. <https://doi.org/10.35308/jmk.v4i1.2453>
- Widodo, S. (2018). *Analisis Pengaruh dan Perbaikan Status Gizi Siswa SD Dengan Intervensi Biskuit Berbasis Tepung Mujair*. 1(April), 84–90.