



PELATIHAN PENGOLAHAN ABON IKAN BERBAHAN DASAR IKAN PADANG LAMUN (KATAMBA (*Lethrinus lentjan*)) PADA KOPERASI PRODUSEN PESISIR NELAYAN SEJAHTERA KECAMATAN TANGGETADA, KABUPATEN KOLAKA

*Fish Floss Processing Training Based Seagrass Fish (Katamba Fish (*Lethrinus lentjan*)) At The Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera Tanggetada District, Kolaka Regency*

Ilham Antariksa Tasabaramo^{1*}, Hasbiadi², Arman Pariakan³, Ramlah Saleh³, Nenni Asriani³, Masitah²

^{1*}Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Sembilanbelas November Kolaka, ²Program Studi Agribisnis Universitas Sembilanbelas November Kolaka, ³Program Studi Ilmu Perikanan Universitas Sembilanbelas November Kolaka

Jl. Pemuda No.339, Taha, Kec. Kolaka, Kabupaten Kolaka, Sulawesi Tenggara 93561

*Alamat Korespondensi : ilhamantariksa20@gmail.com

(Tanggal Submission: 2 Oktober 2023, Tanggal Accepted : 13 November 2023)



Kata Kunci :

Abon ikan, Ikan katamba, koperasi, keterampilan

Abstrak :

Kecamatan Tanggetada, Kabupaten Kolaka merupakan wilayah yang memiliki potensi sumber daya perikanan laut. Salah satu komoditas perikanan yang menjadi potensi adalah ikan padang lamun dengan jenis Ikan Katamba (*Lethrinus lentjan*). Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera merupakan mitra yang bergerak dibidang pengolahan perikanan. Permasalahan utama mitra yaitu rendahnya pengetahuan dan keterampilan anggota koperasi dalam mengolah hasil perikanan. Oleh karena itu, sangat penting dilakukan pelatihan dan pendampingan kepada mitra dalam pengolahan ikan. Salah satu produk pengolahan ikan yang dilakukan adalah pembuatan abon ikan. Abon ikan merupakan salah satu kegiatan pengolahan ikan yang bisa meningkatkan nilai tambah dan daya simpan ikan. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mitra Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera dalam melakukan pengolahan ikan secara mandiri menjadi sebuah produk yaitu abon ikan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2023 di Kelurahan Anaiwoi, Kecamatan Tanggetada, Kabupaten Kolaka. Metode kegiatan dilakukan pada beberapa tahap yang meliputi tahap observasi, tahap persiapan, tahap pelatihan, pendampingan dan Evaluasi. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah terjadi peningkatan keterampilan dan pengetahuan mitra dalam membuat abon ikan Katamba. Berdasarkan hasil wawancara, tingkat

keterampilan mitra menjadi 90 % dan tingkat pengetahuan meningkat 100% setelah dilakukan pelatihan. Mitra mampu membuat abon ikan sesuai dengan materi dan buku panduan yang diberikan. Abon ikan yang dihasilkan pada kegiatan pelatihan ini tidak berbau dan amis, hal ini disebabkan karena proses pembuatan abon ikan sesuai dengan standar mutu pembuatan abon ikan (SNI 7690.2013). Kegiatan pengabdian masyarakat ini mampu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mitra dalam membuat abon ikan katamba.

Key word :

Fish floss, catamba fish, cooperatives, skills

Abstract :

Tanggetada District, Kolaka Regency is an area that has potential marine fisheries resources. One fishery product that has potential is seagrass fish of the Katamba type (*Lethrinus lentjan*). Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera is one of the partners involved in fish processing. The main problem for members is the low level of knowledge and skills of the members of the Partners in the processing of fishery products. One of the fish processing products carried out is the production of fish floss. Fish threading is one of the fish processing activities that can increase the added value and shelf life of fish. The objective of this community service activity is to improve the skills and knowledge of the members of the Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera in processing fish independently to obtain a product, namely fish floss. This community service activity will be carried out in August 2023 in Anaiwoi Village, Tanggetada District, Kolaka Regency. The activity method is carried out in several stages, including observation stage, preparation stage, training stage, mentoring and evaluation. The result of this community service activity is an increase in the skills and knowledge of partners in making Katamba fish floss. Based on the results of the interview, the partner's skill level became 90% and the knowledge level increased 100% after training. Partners are able to make fish floss according to the materials and guidebook provided. The fish floss produced in this training activity is odorless and fishy, this is because the process of making fish floss complies with the quality standards for making fish floss (SNI 7690.2013). This community service activity is able to improve the skills and knowledge of partners in making catamba fish floss.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Tasabaramo, I. A., Hasbiadi., Pariakan, A., Saleh, R., Asriani, N., & Masitah. (2023). Pelatihan Pengolahan Abon Ikan Berbahan Dasar Ikan Padang Lamun (Katamba (*Lethrinus lentjan*)) Pada Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera Kecamatan Tanggetada, Kabupaten Kolaka. *Jurnal Abdi Insani*, 10(4), 2429-2437. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i4.1200>

PENDAHULUAN

Kecamatan Tanggetada merupakan salah satu Kecamatan di Kabupaten Kolaka yang memiliki potensi sumber daya perikanan laut. Luas perairan yang dimiliki kecamatan Tanggetada sebagai aktivitas perikanan tangkap yaitu sebesar 3.156, 44 ha. Menurut data (BPS, 2017), produksi perikanan tangkap Kecamatan Tanggetada sebesar 2. 078,66 Kg/Tahun. Salah satu komoditas perikanan yang ditangkap dan dimanfaatkan oleh masyarakat pesisir Kecamatan Tanggetada adalah ikan padang lamun. Ikan padang lamun merupakan ikan yang hidup, mencari makan dan memiliki habitat pada ekosistem padang lamun (Adrim, 2006; Jackson, 2015). Ikan padang lamun merupakan komoditi perikanan yang sangat mudah ditangkap oleh nelayan karena ikan ini hidup pada ekosistem lamun yang berada pada perairan dangkal dan dekat dengan wilayah pesisir. Hasil penelitian (Tasabaramo,



2021), sebanyak 23 jenis ikan padang lamun ditemukan di perairan pesisir Tanggetada. Ikan jenis Katamba (*Lethrinus lentjan*) merupakan jenis ikan yang paling banyak ditemukan yaitu 315 ind/ha. Ikan Katamba (*Lethrinus lentjan*) menjadikan daerah padang lamun sebagai daerah *feeding ground* dan daerah asuhan (Carpenter et al, 2016; Le, 2018).

Ikan Katamba memiliki nilai gizi yang baik dengan kandungan protein, lemak, mineral dan vitamin. Selain itu Ikan Katamba memiliki nilai ekonomis di pasaran, dimana ikan ini dijual dalam kondisi segar ke pengumpul dan konsumen. Padahal untuk lebih meningkatkan nilai tambah produksi ikan, masyarakat dapat melakukan berbagai macam pengembangan olahan makanan berbasis ikan padang lamun. Pengembangan produk pengolahan ikan yang bervariasi merupakan upaya untuk meningkatkan nilai dan mengoptimalkan pemanfaatan potensi perikanan (Agustini & Swastawati, 2003). Produk olahan ikan bisa meningkatkan daya simpan yang cukup lama sehingga mampu menjangkau pasar dan konsumen yang lebih luas. Salah satu produk olahan ikan yang bisa meningkatkan daya simpan dan nilai tambah adalah abon ikan. Abon ikan merupakan salah satu produk pengolahan perikanan dari daging ikan melalui metode perebusan, penggorengan dan diberi bumbu yang dijadikan sebagai makanan pendamping dengan nilai gizi yang tinggi (Suryani, 2007; Huthaimah, 2017).

Mitra pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera (Gambar 1). Latar belakang awal pendirian koperasi ini diawali oleh kesadaran masyarakat kelompok nelayan untuk meningkatkan kondisi sosial ekonomi melalui kegiatan usaha perikanan skala kecil seperti pengolahan ikan. Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera ini beranggotakan ibu-ibu nelayan di Kampung Nelayan Bajo Kecamatan Tanggetada. Koperasi ini terdiri dari 12 orang pengurus, dimana pengurus tersebut merupakan masyarakat nelayan yang bermukim di Desa Bajo, Kelurahan Anaiwoi Kecamatan Tanggetada. Berdasarkan hasil observasi, salah satu permasalahan pada koperasi ini adalah keterampilan dan pengetahuan anggota koperasi masih sangat minim dalam pengolahan ikan menjadi sebuah produk. Kemampuan dasar anggota koperasi dalam mengolah ikan didapatkan dari hasil belajar mandiri melalui membaca resep. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan pelatihan dan pendampingan pengolahan ikan menjadi abon ikan dengan memanfaatkan potensi perikanan laut yang dimiliki yaitu Ikan padang lamun (Ikan Katamba).



Gambar 1. Struktur organisasi Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera

Tujuan dan manfaat dari kegiatan Pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mitra Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera dalam melakukan

pengolahan ikan secara mandiri menjadi sebuah produk yaitu abon ikan. Dan kami berharap dengan kegiatan ini, bisa mendukung konsep *Blue Economy* pemerintah yaitu berdampak terhadap peningkatan kesejahteraan sosial dan ekonomi mitra Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2023 di Kelurahan Anaiwoi, Kecamatan Tanggetada, Kabupaten Kolaka.

Adapun tahapan kegiatan pengabdian masyarakat ini sebagai berikut :

1. Tahap Observasi

Tahap observasi ini dilakukan dengan mengamati kondisi eksisting mitra dari hulu ke hilir dan identifikasi permasalahan mitra dengan melakukan wawancara dengan mitra (Gambar 2.).



Gambar 2. Wawancara dengan Ketua Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera

2. Tahap Persiapan Kegiatan

Tahap persiapan kegiatan dilakukan dengan mempersiapkan alat dan bahan, modul pelatihan dan persiapan lokasi pelatihan (Gambar 3).



Gambar 3. Rapat Tim Persiapan alat dan bahan, modul pelatihan dan Lokasi Pelatihan PKM

3. Tahap Pelatihan dan Pendampingan

Tahap ini merupakan inti dari kegiatan, adapun tahapan yang pertama adalah penyampaian materi secara teori dalam pembuatan abon ikan, tahap kedua adalah pengenalan alat dan bahan yang digunakan, tahap ketiga adalah praktek pembuatan abon ikan yang dilakukan oleh mitra dan didampingi tim PkM serta sampai tahap pengemasan abon ikan

4. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan bertujuan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan ikan. Evaluasi dilakukan pada tingkat keterampilan dan pengetahuan mitra. Evaluasi tingkat keterampilan mitra dilakukan dengan pengamatan secara langsung kepada mitra selama proses pelatihan dan pendampingan, sedangkan evaluasi tingkat pengetahuan dilakukan pada awal dan akhir kegiatan melalui wawancara kepada anggota-anggota mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan

Pelatihan pembuatan abon ikan diikuti oleh 12 orang peserta dari mitra. Kegiatan pelatihan diawali oleh penyampaian materi potensi ikan padang lamun di wilayah pesisir anaiwoi dan pengolahan pembuatan abon ikan oleh tim Pengabdian Masyarakat. Menurut (Panjaitan, 2021), pemberian materi pelatihan sebelum kegiatan praktek akan memudahkan peserta pelatihan dalam memahami proses dalam pengolahan perikanan.

Peserta pelatihan juga dibekali oleh modul pelatihan pembuatan abon ikan untuk memudahkan peserta dalam meyerap materi dan praktek pembuatan abon ikan (Gambar 4).



Gambar 4. Penyampaian Materi kepada mitra oleh Ketua tim Pengabdian Masyarakat dan Modul Pelatihan Pengolahan Ikan

Kemudian pada tahap praktek pembuatan abon ikan, peserta diajarkan teknik pembuatan abon ikan, peserta sangat aktif dan antusias mengikuti pelatihan. Hal ini ditandai dengan keaktifkan peserta dalam bertanya dan melakukan praktek pembuatan abon ikan (Gambar 5). Adapun proses pembuatan abon ikan katamba pada pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut :

1. Penyiapan dan penimbangan bahan baku

Bahan baku yang digunakan pada kegiatan pelatihan ini adalah Ikan Katamba segar dan masih utuh. Ikan Katamba tersebut ditimbang sesuai berat yang diinginkan dan menyesuaikan dengan bumbu-bumbu yang digunakan.

2. Penyiangan bahan baku

Pada tahap penyiangan, ikan katamba di cuci bersih lalu dipotong dengan memisahkan bagian kepala, insang dan isi perut dari badan ikan.

3. Pengukusan

Pada tahap ini daging ikan katamba dikukus dengan suhu ± 100 °C dengan durasi selama ± 1 jam dan tambahkan daun salam pada air rebusan untuk menghilangkan bau amis ikan.

4. Pencabikan

Pada tahap ini dilakukan pemisahan duri dari daging ikan katamba dengan menggunakan garpu agar mendapatkan bentuk daging ikan yang homogen.

5. Pencampuran bumbu dengan daging ikan

Pada tahap ini dilakukan proses pencampuran bumbu dengan daging ikan katamba. Bumbu bumbu yang digunakan dihaluskan kemudian dicampurkan sedikit demi sedikit pada daging ikan katamba sampai tercampur merata.

6. Penggorengan

Pada tahap ini dilakukan proses penggorengan menggunakan suhu minyak kurang dari 145 °C dengan durasi selama 45 menit

7. Penirisan

Pada tahap ini dilakukan proses pemisahan minyak dari abon ikan dengan menggunakan mesin *Spinner* dengan durasi 2x30 detik untuk mendapatkan abon dengan tekstur yang kering dan tidak menggumpal

8. Pengemasan

Pada tahap ini dilakukan pengemasan abon menggunakan kemasan standing pouch yang diberi label. Abon terlebih dahulu ditimbang sesuai ukuran kemasan, kemudian kemasan ditutup menggunakan alat *hand sealer*, dengan tujuan agar abon tidak rusak dan aman dikonsumsi pada saat penyimpanan.



Gambar 6. Proses Pembuatan Abon Ikan katamba

Abon ikan yang dihasilkan pada kegiatan pelatihan ini tidak berbau dan amis (Gambar 7), hal ini disebabkan karena proses pembuatan abon ikan mengikuti langkah-langkah pada standar mutu pembuatan abon ikan (BSN, 2013). Berdasarkan SNI 7690.3.2013 pembuatan abon ikan dilakukan melalui proses penyiapan bahan baku, pencucian, penyiangan, pengukusan, pencabikan, pencampuran, penggorengan, penirisan, dan pengemasan. Menurut (Hermanto, 2020), pembuatan abon ikan dengan menggunakan metode proses pembuatan yang sesuai SNI, akan menghasilkan abon yang higienis, aman dan layak untuk dikonsumsi. Abon ikan dengan proses pembuatan dengan cara perebusan dan penggorengan dengan pemanasan suhu akan menurunkan kadar air pada abon ikan tersebut (Purnomo 1995; Sulthoniyah et al, 2013).



Gambar 7. Produk Abon Ikan Katamba Koperasi Produsen Pesisir Nelayan Sejahtera

2. Evaluasi kegiatan

Evaluasi kegiatan pelatihan ini dilakukan pada evaluasi keterampilan dan pengetahuan mitra. Berdasarkan hasil evaluasi, tingkat keterampilan peserta meningkat 100 %, hal ini didasarkan dari pengamatan terhadap peserta. Semua peserta pelatihan sangat antusias, aktif dan cekatan mengikuti proses pelatihan pelatihan dari awal sampai akhir. Semua peserta dapat melakukan proses pembuatan abon ikan dengan baik. Sedangkan tingkat pengetahuan peserta pelatihan didapatkan dari hasil wawancara sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan, hasilnya 90% tingkat pengetahuan peserta meningkat dalam proses pembuatan abon ikan katamba.



Gambar 8. Tim PkM dan Mitra Koperasi Produsen Pesisir Nelayan sejahtera

Mitra Koperasi produsen pesisir nelayan sejahtera merasa telah memperoleh manfaat berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan abon ikan katamba. Mitra berharap kegiatan pelatihan ini memiliki tindak lanjut dalam peningkatan produktivitas ekonomi mereka melalui pendampingan dan pelatihan pemasaran dan pengembangan kualitas kemasan produk yang dimiliki. Beberapa kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan perikanan yang telah dilakukan di beberapa daerah memperoleh hasil yang positif dalam peningkatan keterampilan, pengetahuan bahkan *Income Multiplier* dan berdampak terhadap penambahan pendapatan masyarakat pesisir dan nelayan (Kusumaningsih & Retnoningtyas, 2019; Diniarti et al., 2020; Qomariah et al., 2020).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mampu meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mitra dalam membuat abon ikan katamba. Mitra sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini dan mampu membuat abon sesuai dengan materi dan buku panduan yang diberikan.

Selanjutnya tim pengabdian berharap kedepannya agar kegiatan-kegiatan pelatihan dan pendampingan dalam peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat perlu selalu dilakukan.

Untuk Mitra Koperasi produsen pesisir nelayan sejahtera perlu diberi pelatihan pemasaran dan pengemasan produk untuk memperluas pasar dan memperbaiki kualitas kemasan produk yang telah dimiliki, selain itu mitra perlu bantuan peralatan yang modern untuk meningkatkan produktivitas mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian Masyarakat Fakultas Pertanian, Perikanan dan Peternakan USN Kolaka mengucapkan terima kasih banyak kepada DRTPM Kemendikbud-Ristek sebagai pemberi dana melalui skema Pengabdian Masyarakat Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat Tahun anggaran 2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrim, M. (2006). Asosiasi Ikan di Padang Lamun. Pusat Penelitian Oseanografi - LIPI. *Bulletin Ilmiah Oseana*, 31(4), 1–7.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Kolaka. 2020. Kabupaten Kolaka Dalam Angka Tahun 2020. Kolaka (ID): BPS Kabupaten Kolaka.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. SNI 7690:2013. Abon Ikan. Jakarta.
- Carpenter K. E., Lawrence A., & Myers R. (2016a). *Lethrinus lentjan*. The IUCN red list of threatened species 2016: e.T16720036A16722340:1–11. Available at: <http://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK.2016-3.RLTS.T16720036A16722340.en>. Accessed: September, 2023
- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., & Mukhlis, A. (2020). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol. *Abdi Insani*, 7(1), 49–54. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v7i1.300>
- Hermanto, K. P. (2020). Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna Di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek*, 1(2). 118-125. <https://doi.org/10.24198/akuatek.v1i2.31280>
- Huthaimah, Yusriana dan Martunis. (2017). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan abon Ikan terhadap karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa (JIM)*. 2(3). 244-254. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i3.4024>
- Jackson, E. L., Rees, S. E., Wilding, C., & Attrill, M. J. (2015). Use of A Seagrass Residency Index to Apportion Commercial Fishery Landing Values and Recreation Fisheries Expenditure to Seagrass Habitat Service. *Conservation Biology*, 1-11
- Kusumaningsih, P., & Retnoningtyas, D. W. (2019). Pelatihan Pembuatan Abon Tongkol Di Desa Galiran Semarapura Kelod Kabupaten Klungkung Bali. *Buletin Udayana Mengabdi*, 18(4), 27–31. <https://doi.org/10.24843/bum.2019.v18.i04.p05>
- Le, Q. D., Tanaka, K., Hii, Y. S., Sano, Y., Nanjo, K., Shirai, K. 2018. Importance of seagrass/mangrove continuum as feeding grounds for juvenile pink ear emperor *Lethrinus lentjan* in Setiu Lagoon, Malaysia: stable isotope approach. *Journal Sea Research*. 135(2018). 1–10. <https://doi.org/10.1016/j.seares.2018.02.004>
- Panjaitan, P. S. (2020). Persepsi Wanita Pesisir Terhadap Manfaat Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Jurnal IPTEK Terapan Perikanan dan Kelautan*, 2(1), 15-22. <http://dx.doi.org/10.15578/plgc.v2i1.8902>
- Purnomo, H. (1995). Aktivitas air dan peranannya dalam pengawetan pangan. UI press. Jakarta
- Qomariah, N., Nursaid., Septianna, T., & Rosy, M. F. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Dari Ikan Tongkol Dan Cara Pemasarannya Untuk Menambah Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*. 6(2). 171-179. <https://doi.org/10.32528/jpmi.v6i2.4942>
- Suryani, A., Hambali, E., & Hidayat, E. (2007). *Membuat aneka abon*. Penebar swadaya. Jakarta.

- Sulthoniyah, S. T. M., Sulistiyati, T. D., & Suprayitno, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophicephalus striatus*). *THPi student journal*, 1(1), 33-45.
- Tasabaramo, I. A. (2021). *Struktur Komunitas Ikan Padang Lamun. Laporan Hasil Penelitian Dosen Pemula Tahun Anggaran 2020. LPPM Universitas Sembilanbelas November Kolaka : Kolaka.*