



PENGOLAHAN IKAN TUNA UNTUK PENINGKATAN EKONOMI RUMAH TANGGA NELAYAN DI DESA FALABISAHAYA, KECAMATAN MANGOLI UTARA

Tuna Fish Processing For Improvement The Economy Of Fishermen's Household In Falabisahaya Village, Mangoli Utara District

Firdaut Ismail¹, Ikbal Marus¹, Muhammad Irfan², Rovina Andriani², Fatma Muchdar²

^{1*}Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Khairun, ²Program Studi Budidaya Perairan Universitas Khairun

Jl Yusuf Abdulrahman, Gambesi, Kota Ternate, Provinsi Maluku Utara

*Alamat korespondensi: moldykelautan@gmail.com

(Tanggal Submission: 10 Juni 2022, Tanggal Accepted : 27 Juni 2022)



Kata Kunci :

*desa
falabisahaya,
pengolahan
ikan,
peningkatan
ekonomi
nelayan,
kecamatan
mangoli utara*

Abstrak :

Permasalahan yang dilihat oleh masyarakat Desa Falabisahaya selama menjadi nelayan adalah mereka mengalami kendala dalam memasarkan ikan dalam jumlah besar pada saat musim panen ikan laut, khususnya ikan tuna. Kondisi seperti ini tentu saja melibatkan kerja sama pasangan nelayan/istri nelayan untuk ikut membantu kewajiban suami setelah mengarungi lautan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini yaitu: 1) meningkatkan pengetahuan, wawasan dan keterampilan/skill, para isteri nelayan dengan memberikan produk berbasis pengolahan ikan misalnya (Abon Ikan), 2) memberikan inspirasi dan persiapan giat agar pasangan nelayan mendapatkan pengaturan untuk memperkuat usaha mandiri, 3) memberikan persiapan rencana bundling dan penandaan barang-barang penanganan ikan, dan memberikan usaha yang disiapkan oleh para pelaksana. Sebagai salah satu hasil perikanan laut, manfaat untuk kesejahteraan dan perawatan pasca punggut serta hipotesis pembuatan barang berbahan dasar ikan laut. Akibat dari tindakan tersebut menunjukkan adanya peningkatan kerjasama dari kaki tangan dalam pelaksanaan pembinaan dan bantuan Catering, penyiapan di kawasan tepi pantai pengurus pasangan nelayan, serta pengawasan pertukaran Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP). Juga, latihan penjangkauan berarti menjamin keberadaan dan kemajuan bisnis yang akan mereka geluti, mulai dari cara paling umum memberikan komponen mentah, proses pembuatan, dan pengelolaan keuangan. kemudian pada saat itu, kegiatan pelatihan ini membuka pengetahuan bagi pasangan nelayan bahwa ternyata ikan dapat dibuat menjadi makanan ringan, misalnya abon yang memiliki nilai gizi tinggi (Jusniati et al., 2017). Selain mendapatkan pengetahuan membuat abon dari ikan tuna, para peserta juga siap untuk membuat design ikan abon.

Key word :

*falabisahaya
village, fish
processing,
fisherman
economic
improvement,
north mangoli
subdistrict*

Abstract :

The problem seen by the people of Falabisahaya Village while being fishermen is that they experience problems in marketing fish in large quantities during the harvest season for sea fish, especially tuna. This condition, of course, involves the cooperation of the fisherman/fisherman's wife to help their husband's obligations after crossing the ocean. The objectives of this service activity are: 1) increasing the knowledge, insight and skills/skills of fishermen's wives by providing fish processing-based products, for example (fish shreds), 2) providing inspiration and active preparation so that fishing couples get arrangements to strengthen independent businesses, 3) provide preparation of bundling plans and marking of fish handling goods, and provide business prepared by implementers. As one of the marine fishery products, benefits for welfare and post-collection care and the hypothesis of making marine fish-based goods. As a result of these actions, it shows an increase in the cooperation of accomplices in the implementation of catering assistance and assistance, preparation in the coastal area for the management of fishing pairs, as well as supervision of the exchange of Trading Business Permits (SIUP). Also, outreach exercise means ensuring the existence and progress of the business they will be involved in, starting from the most common ways of providing raw components, manufacturing processes, and managing finances. then at that time, this training activity opened up knowledge for fishing couples that it turns out that fish can be made into snacks, for example shredded meat which has high nutritional value (Jusniati et al., 2017). In addition to getting the knowledge of making shredded tuna from tuna, the participants were also ready to make designs of shredded fish.

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

Ismail, F., Marus, I., Irfan, M., Andriani, R., & Muchdar, F. (2022). Pengolahan Ikan Tuna Untuk Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Nelayan Di Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangoli Utara. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 759-769. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i2.640>

PENDAHULUAN

Desa Falabisahaya merupakan kawasan tepi pantai yang bisa dibilang seperti kawasan tepi pantai lainnya secara keseluruhan. Kawasan tepi laut pada umumnya tidak terlepas dari hasil laut, salah satunya adalah hasil tangkapan ikan untuk pemanfaatan sehari-hari. Kendala yang terlihat oleh masyarakat Desa Falabisahaya yang berprofesi sebagai nelayan adalah mereka mengalami kesulitan dalam menampilkan ikan dalam jumlah besar pada saat musim panen untuk ikan laut, khususnya ikan tuna. Kondisi seperti ini tentu saja termasuk dukungan dari pasangan nelayan/wanita pesisir untuk ikut membantu kewajiban suami setelah melaut.

Berbagai teknik dilakukan oleh pasangan nelayan, termasuk salah satunya, Ibu Diniari Kiki yang berprofesi sebagai pedagang ikan. Rekan Ibu Diniari Kiki yang paling dikenang adalah kerabat nelayan yang memiliki perahu yang digunakan untuk memancing. Dengan hasil yang meragukan, Bu Diniari Kiki akhirnya berusaha membantu perekonomian keluarga dengan menjadi tukang jual ikan (pengepul kecil). Setiap hari, ia mencari pekerjaan rutin dengan percaya bahwa konsekuensi dari nelayan akan pergi ke laut untuk diiklankan (Hanoatubun, 2020). Jika hasil panen kurang, ikan dijual baru dan lugas, sementara dengan asumsi hasil panen melimpah, ikan ditawarkan dan dijual baru sebagai olahan ikan. Drive yang dilakukan tidak hanya menjual ikan mentah, barang yang biasa didapat juga dikemas seperti

ikan asap dan gerang (ikan asin) dengan pemikiran bahwa komponen daya tahan ikan lebih lama daripada hanya menampilkan ikan mentah yang hanya bertahan beberapa jam.

Pekerjaan pasangan nelayan (wanita pesisir pantai) sangat besar, terutama dalam menangani ikan. Mitra berikutnya (isteri nelayan) adalah pasangan nelayan yang selalu mendukung keluarganya dengan menawarkan ikan sebagai ikan siap makan (ikan yang dipanaskan). Keahlian utama yang telah dikuasai oleh pasangan nelayan dan beberapa wanita pesisir pantai di Falabisahaya karena terlibat di lapangan dari masa ke masa adalah menangani campuran ikan siap saji. Varietas pangan jajanan tergolong jenis pangan jajanan siap saji dan cenderung tidak bertahan lama. Akibatnya, pasangan nelayan yang mengikuti rutinitas ini sebagian besar membuat stok dalam jumlah terbatas sesuai daya tarik yang dinilai. Iklan tersebut hanya untuk melihat hari-hari pasar tertentu dan menjajakan barang-barang yang mereka tangani dari satu rumah ke rumah lainnya dengan menawarkannya kepada setiap keluarga. Oleh karena itu, dirasa penting melalui program PKM yang diusulkan ada orang-orang yang mengoordinasikan kelompok isteri nelayan sehingga mereka memiliki wadah untuk memamerkan barang-barang kuliner tepi pantai.

Untuk item yang diurutkan memiliki kemungkinan untuk terus berjalan untuk waktu yang lama, termasuk ikan yang dihancurkan (abon ikan), masalah promosi dan perijinan diwajibkan dan pengenalan yang dibundel dengan nama asli. Barang modern keluarga dari pasangan nelayan di Desa Falabisahaya ini wajib dikonsumsi oleh warga sekitar karena usaha promosi di luar kabupaten terkendala dengan masalah biaya pembuatan sejauh modal, izin usaha dan memamerkan kemampuan yang dikuasai oleh masyarakat untuk didistribusikan kepada masyarakat wilayah lokal yang lebih luas sebagai pembeli yang ditunjuk.

Barang perikanan adalah barang yang benar-benar rentan dalam melawan hukum kepentingan pasar, sehingga harga ikan sering berubah-ubah. Selanjutnya, penanganan yang cepat, tepat dan mudah diterapkan serta berdampak pada peningkatan nilai finansial ikan merupakan salah satu jalan keluar bagi para pedagang ikan untuk memanfaatkan dan mengembangkan usahanya dalam keadaan keuangan pasca-rendah. Salah satunya adalah dengan menangani ikan menjadi barang-barang yang ditangani yang memiliki nilai finansial dan memiliki jangka waktu yang lebih lama dari kegunaan yang realistis (Novia & Soedarmadji, 2019).

Dari permasalahan tersebut di atas, maka penting dilakukan penataan wilayah melalui perluasan penanganan barang berbahan dasar ikan dan pemanfaatan limbahnya. Kendala lainnya adalah minimnya modal dan kesulitan yang dialami oleh pasangan nelayan dalam menangani kredit karena mereka masih baru bagi siapa pun dan memahami sejauh berurusan dengan surat izin usaha perdagangan (SIUP) untuk mengatur bisnis perdagangan yang menggunakan lisensi. Oleh karena itu, pemerintah kota juga memiliki masalah dalam mengenali tingkat minat warganya dalam menciptakan organisasi kreatif. Jenis ikan yang paling banyak bisa dimanfaatkan sebagai sajian kuliner oleh pasangan nelayan di Desa Falabisahaya adalah Tuna. Demikian pula pemanfaatan limbah tulang ikan belum banyak diketahui oleh masyarakat, padahal kandungan kalsiumnya cukup tinggi. Kemampuan membuat abon dari ikan Tuna dengan kemasan yang berlabel sebagai perkembangan perkumpulan penting nelayan Falabisahaya lainnya juga ingin dipersiapkan dalam mempersiapkan latihan pada program PKM yang diusulkan.

Permasalahan Mitra

Permasalahan utama yang dihadapi oleh istri nelayan, diantaranya:

1. Hasil tangkapan ikan yang relatif tinggi membuat istri nelayan kewalahan memasarkan untuk jenis ikan mentah pada musim panen tiba,
2. Inisiatif sistem pemasaran kilat dengan mendatangkan pengepul/pemborong cenderung memojokkan nelayan dari segi harga.
3. Memiliki keterampilan mengolah aneka jenis kuliner tapi masih terkendala permodalan, sistem pemasaran, ijin resmi dan sistem kemasan.
4. Belum tersedianya wadah yang dapat mengkoordinir istri nelayan untuk mencoba usaha kuliner secara kolektif,
5. Belum efektifnya istri nelayan Desa Falabisahaya dalam praktek pengembangan olahan kuliner laut, dan
6. Kerinduan istri nelayan akan pelatihan kewirausahaan dari kegiatan diklat PKM termasuk pengembangan pengetahuan, keterampilan dan wawasan biologi laut dan perikanan.

Diklat praktek ini juga diharapkan memberikan penguasaan keterampilan bagi istri nelayan dalam membuat abon ikan tuna yang lagi diusulkan untuk dapat dilatihkan dalam kegiatan diklat PKM. Produksi dalam bentuk lain dapat berupa bahan olahan kuliner hasil laut yang menjadikan Desa Falabisahaya ikon daerah pesisir yang berkeinginan berkembang secara berdaya produktif dengan melibatkan swadaya dan swakarya masyarakat pesisir melalui pengembangan usaha kecil warung lesehan yang dikelola oleh istri nelayan.

Jadi pemberdayaan yang pernah dilakukan bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Falaisahaya adalah pelatihan pembuatan abon ikan tuna, namun pelatihan ini masih dalam tahap pembuatan saja tanpa pengemasan produk, dan belum adanya komposisi jelas dalam hal cita rasa khas produk. Sehingga pada pengabdian sebelumnya mendapatkan hasil produk abon ikan tuna yang belum siap beredar di pasaran dalam rangka penguatan ekonomi ibu rumah tangga. Diharapkan dengan kegiatan pelatihan dan sosialisasi ini, masyarakat secara mandiri ataupun berkelompok menekuni kegiatan ini secara berkesinambungan, dari pelatihan pembuatan abon ikan, pengolahan abon sampai pemasaran, agar mampu memberdayakan dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian oleh Dosen Unkhair Ternate dilaksanakan selama enam bulan hari kerja efektif. Waktu pelaksanaannya dimulai sejak terjadi kesepakatan kerja. Lokasi pelaksanaan kegiatan dimaksud di Desa Falabisahaya Kecamatan Mangoli utara Kabupaten Kepulauan Sula Provinsi Maluku Utara.

Target

Pendekatan program PKM ini dilaksanakan dengan menggunakan metode ceramah melalui pemberian diklat dengan teknik sosialisasi dan pelatihan bagi istri nelayan. Kegiatan diklat dilaksanakan dengan pendampingan oleh Tim Pengusul. Target dari kegiatan diklat dengan pendampingan oleh tim pengusul program PKM terhadap mitra adalah agar terjadinya peningkatan pengetahuan dan keterampilan istri nelayan dalam mengelola dan mengembangkan industri rumah tangga dengan bahan dasar komoditi pesisir yang ramah lingkungan dan memiliki nilai finansial secara ekonomis menunjang kesejahteraan istri nelayan di Desa Falabisahaya.

Pelaksanaan administrasi wilayah setempat “Pelatihan Membuat Abon” dilakukan pada Istri Nelayan yang berdomisili di Desa Falabisahaya Kecamatan Mangoli Utara yang terselesaikan berkat kerjasama Universitas Khairun dengan Desa. Istri Nelayan di Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangoli Utara, dengan mengakuisisi 5 penghuni terdekat. Metode yang digunakan adalah diskusi kelompok fokus, pelatihan, serta pembinaan, dan pendampingan. Adapun metode pelaksanaan Pelatihan dilaksanakan meliputi empat tahap yang terdiri sebagai berikut:

1. Melakukan pra-kegiatan berupa koordinasi dengan mitra terkait kegiatan yang akan dilaksanakan.
2. Pelaksanaan kegiatan penyuluhan manajemen usaha yang terdiri dari prospek usaha abon ikan tuna, termasuk teknik produksi, pengolahan, pemasaran, dan pengelolaan keuangan.
3. Kegiatan pelatihan yang terdiri dari pelatihan pengolahan abon ikan tuna, teknik pengemasan yang baik.
4. Monitoring dan evaluasi terhadap hasil produksi dan pemasaran produk abon ikan tuna serta penguasaan terhadap pengetahuan aspek manajemen pengelolaan usaha

Peserta untuk pelatihan abon dengan peningkatan jumlah produksi baik, diversifikasi produk perikanan, peningkatan *soft skill* bagian kreatif berasal dari pemilik usaha (mitra) dan karyawan berjumlah 6 orang. Kegiatan pendampingan pelatihan dan pendampingan, melibatkan mitra, karyawan dan 2 Dosen pendamping, total 8 orang. Kegiatan merancang dan membuat kemasan produk bernilai jual tinggi dilakukan tim bersama mitra langsung. Pendampingan promosi pada Ibu-ibu nelayan adu mujur di Falabisahaya. Mitra memiliki kontribusi yang begitu besar dalam mendukung kegiatan pelatihan abon ikan. Kontribusi yang dilakukan membantu berupa tenaga, waktu, dan membagi pengalaman yang telah mitra jalankan selama ini serta bantuan bahan baku ikan tuna. Selain itu, kegiatan pelatihan bertujuan menjamin eksistensi dan kemajuan usaha yang akan mereka geluti, mulai proses penyediaan bahan baku, proses produksi, dan pengelolaan keuangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Pemda setempat tentang “Persiapan Pembuatan Abon dari Tuna dan Cara Pemasaran” dilakukan pada tanggal 15 April 2022 di Kantor Kelompok Nelayan Adu Lujur, Dusun Satu, Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangoli Utara, Kabupaten Kepulauan Sula. Gerakan tolong menolong ini selesai pada pukul 10.00 WIB sampai selesai. Anggota dalam persiapan pembuatan ikan abon dari ikan tuna tersebut adalah pasangan nelayan yang berjumlah 6 orang ibu rumah tangga.

Pasangan nelayan harus diajari tentang pentingnya manfaat ikan bagi keluarga. Ikan yang akan dihidangkan untuk keluarga umumnya disajikan dengan masakan yang berbeda seperti ikan yang dihancurkan (ikan abon). Selanjutnya, pasangan nelayan ini perlu mengetahui kelebihan dan manfaat pakan ikan (Rahmawati et al., 2018). Ikan, tentunya merupakan hal yang alami bagi masyarakat Indonesia yang mengetahui dan sering mengkonsumsi ikan ini. Ikan ini adalah sejenis ikan air asin, artinya adalah jenis ikan yang lingkungannya berada di laut. Ikan diperoleh dengan memancing di laut lepas.

Hasil Pelaksanaan Program

Pelaksanaan program pengabdian dosen dengan istri nelayan selama bertugas di Desa Falabisahaya terbagi dalam 2 (dua) program yaitu:

a. Program inti

Program inti adalah program yang sudah dirancang oleh Dosen sebelum turun ke lokasi yang dituangkan dalam bentuk proposal sebagai persyaratan dalam kegiatan Program Kemitraan



Masyarakat. Adapun program inti dimaksud adalah "Pelatihan Pengolahan Ikan Tuna Untuk Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Nelayan Sebagai Penguatan Usaha Mandiri Di Desa Falabisahaya, Kecamatan Mangole Utara". Kegiatan tersebut didahului dengan pelaksanaan pelatihan pembuatan abon ikan yang materinya terdiri dari:

1. Pengembangan Abon Ikan
2. Keterampilan kelompok dalam proses pengolahan.
3. Pelatihan pembuatan kemasan dan pelabelan produk
4. Peningkatan manajemen usaha

Kegiatan dilaksanakan selama 1 hari yaitu bertempat di Kantor Kelompok Adu Mujur Desa Falabisahaya. Masyarakat yang terlibat sebagai peserta dalam kegiatan tersebut terdiri dari istri nelayan sebagaimana yang tercantum dalam daftar hadir peserta pelatihan. Pemateri dalam kegiatan pelatihan adalah Ibu Rovina (Dosen Perikanan dan Ilmu Kelautan Unkhair).

b. Program Tambahan

Program tambahan adalah program yang dilaksanakan oleh mahasiswa PKL, Pengabdian atas masyarakat yang dilaksanakan bersama pemerintah Desa Falabisahaya. Salah satu bentuk pelaksanaan Tridharma Perguruan Tinggi dosen adalah memberikan pelayanan/pengabdian kepada masyarakat. Dosen PKM melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memperhatikan kesesuaian antara kompetensi kepakaran dosen dengan bidang pengabdian (Hidayat et al., 2018). Lebih dari itu pula, pengabdian kepada masyarakat juga dilaksanakan dengan menyesuaikan pada program kelompok nelayan atau dengan mengidentifikasi berbagai permasalahan yang berkembang di masyarakat.

Teknologi pengolahan ikan

Pelaksanaan pengabdian pada masyarakat ini dilakukan selama kurang lebih dua bulan. Pembuatan olahan ikan dilakukan dengan menjelaskan karakteristik ikan yang baik dan tidak baik, dan bagaimana penanganan ikan segar sehingga dapat meminimalkan kemunduran mutu.

a. Pemilihan bahan baku

Pada dasarnya semua ikan dapat digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan olahan ikan, namun yang paling baik adalah ikan yang berdaging putih karena akan memberikan kenampakan yang lebih baik dibandingkan ikan yang berdaging merah.

b. Pemfiletan

Proses ini dilakukan untuk memisahkan daging ikan dari tulangnya. Sehingga daging siap digunakan untuk diolah lebih lanjut abon. Ikan yang diterima harus dalam keadaan segar, hal ini sesuai dengan Dewan Standarisasi Nasional Indonesia yang menyatakan bahwa bahan baku harus bersih, bersih dari bau yang menandakan pembusukan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

c. Pencucian

Daging ikan yang diperoleh kemudian dicuci sehingga bersih dari kotoran atau darah dan sisik yang ada selanjutnya mengaduk-aduk abon ikan bersama bumbu-bumbu basah hingga sangat kering. Proses ini membutuhkan ikan yang bertekstur kokoh, berserat besar, dan tidak lengket. Ikan-ikan yang bisa digunakan untuk membuat abon di antaranya adalah ikan tuna. Proses mengaduk-aduk abon hingga benar-benar kering adalah tahap penting saat memasak abon (Abidin et al., 2017).

Teknologi diversifikasi olahan berbasis ikan

Diversifikasi produk abon adalah penganekaragaman produk. Jadi di awal suatu produk utama dapat dijadikan berbagai produk. Setelah produk dan selesai dimasak, diamkan dahulu abon hingga dingin dan hilang uapnya. Ketika mencapai suhu ruang, barulah kemas abon di wadah kedap udara. Abon ikan bisa tahan selama bertahun-tahun. Jika disimpan di kulkas, abon lezat ini bisa bertahan lebih lama lagi. Untuk diversifikasi produk ini diperlukan kreativitas, inovasi, penelitian, modal, promosi atau komunikasi pasaran.

2. Tata cara Pembuatan Abon Ikan Tuna

- 5 ekor ikan tuna. Pastikan ikan dalam keadaan masih segar
- 18 siung bawang merah
- 18 siung bawang putih
- 10 Buah cabe kriting
- 1 ons ketumbar bubuk
- 1 ons Jintan
- 1 Ons Merica
- 10 lembar daun salam
- 5 ruas lengkuas
- 4 liter santan kelapa
- 2 Sdm garam

Ikan tuna juga biasa disebut sebagai ikan *yellowfin* dan ikan cakalang, yang produk utamanya berasal dari Jepang. Di Indonesia, ada dua jenis ikan yang tersedia untuk dibeli, yaitu ikan baru/segar dan ikan pindang. Ikan baru/segar, biasanya ditemukan di pasar ikan, atau toko umum yang besar. Biasanya tongkol baru ini digunakan untuk keperluan restoran/kafe, atau perakitan makanan kaleng. Ikan pindang, biasanya sejenis ikan yang dipotong-potong terlebih dahulu, kemudian dimasak dengan teknik dipindang. Ikan pindang jenis ini merupakan hasil dari ikan-ikan yang biasa dijual di bidang usaha adat, dan merupakan unsur utama dari ikan balado. Di Indonesia sendiri, ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan yang cukup terkenal dan digemari oleh hampir seluruh masyarakat Indonesia. Selain itu, latihan augmentasi diharapkan dapat menjamin keberadaan dan kemajuan organisasi yang akan mereka ikuti, mulai dari cara pemberian bahan alam yang paling umum, proses pembuatan, dan administrasi keuangan. Dalam sistem penyutradaraan, materi yang diberikan disesuaikan dengan fokus perhatian rekanan sebagai berikut.



Gambar 1. Tata Cara Pembuatan abon Ikan Tuna

Pengelolaan manajemen usaha

Hasil analisis menunjukkan produksi abon ikan tuna pada mitra sangat terbatas, hal ini disebabkan pembuatan abon ikan tuna berdasarkan pada pesanan dan musim penangkapan ikan tuna serta belum menerapkan sistem persediaan bahan baku (Usman et al., 2016). Selain itu, belum adanya pencatatan keuangan yang baik. Oleh karena itu, mitra dibekali dengan kiat-kiat mengelola suatu bisnis/usaha mulai proses penyediaan bahan baku dengan sistem persediaan bahan baku, proses produksi yang berkesinambungan, dan pengelolaan keuangan dengan menerapkan pencatatan arus kas masuk dan keluar sehingga bisa dijadikan dasar pendanaan kepada pihak lain secara baik.



Gambar 2. Pengemasan Abon Ikan

Pemasaran

Pemasaran yang dilakukan mitra belum efektif dan efisien hal ini disebabkan pemasaran yang dilakukan masih bersifat pasif, yakni dengan menunggu konsumen datang (pesanan) dan terbatas pada satu tempat serta kemasan abon ikan tuna yang kurang menarik. Maka tim mendesain label kemasan abon ikan tuna dan melakukan sosialisasi dan pelatihan teknik pemasaran dengan cara memperluas jaringan pemasaran mitra, dengan memasukkan produk abon ikan tuna ke supermarket, pusat oleh-oleh khas Maluku utara, dan Media sosial.

Produksi

Permasalahan lain yang ditemukan pada mitra terkait produksi adalah minimnya peralatan, sehingga memengaruhi proses pembuatan abon ikan tuna, khususnya persediaan bahan baku cukup banyak, yaitu ikan tuna yang merupakan bahan utama pembuatan abon. Oleh sebab itu, untuk menunjang kegiatan produksi dan mengatasi masalah keterbatasan peralatan, maka tim PKM memberikan bantuan beberapa peralatan untuk menunjang kegiatan operasional mitra seperti panci, kompor dan sendok masak. Tujuan pemberian peralatan dengan tingginya jumlah tangkapan ikan tuna di Desa Falabisahaya, maka mendorong Istri nelayan (mitra) untuk memproduksi abon ikan tuna. Pengelolaan abon ikan dapat meningkatkan nilai simpan ikan (Kusumayanti et al., 2011).



Gambar 3. Produk Olahan Abon Ikan Tuna

Pengolahan

Tempat pengolahan adalah hal penting dalam memulai sebuah usaha. Salah satu permasalahan mitra adalah belum adanya tempat pengolahan yang memenuhi standar untuk mendapatkan SIUP (Surat Izin Usaha perdagangan). Maka tim PKM memberikan solusi dengan memperbaiki tempat pengolahan dan menyewakan tempat pengolahan yang steril sehingga dapat membantu mitra untuk memperoleh izin SIUP (Surat Izin Usaha perdagangan). untuk menjaga keberlangsungan usaha abon ikan tuna.



Gambar 4. Penyiapan Produk untuk pemasaran

Administrasi kelompok masyarakat tentang persiapan membuat ikan abon ini membuat pasangan nelayan sangat berbahagia karena mendapat tambahan informasi baru berupa informasi tentang cara membuat ikan abon yang memiliki manfaat kesehatan yang sangat tinggi. Selain itu, mereka juga memperoleh informasi baru tentang cara membuat ikan yang dihancurkan/dihaluskan menjadi lebih kuat. Latihan-latihan yang mirip latihan-latihan perakitan ikan abon telah dilakukan oleh pelaksana pendampingan dari berbagai perguruan tinggi. Ada beberapa organisasi spesialis yang telah melakukan latihan perbandingan. (Nuraida, 2019) dengan judul "Bantuan dan Pelatihan Penganekaragaman Pengolahan Ikan Bagi Perempuan Nelayan di Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai" yang hasilnya adalah bantuan dan persiapan yang telah dilakukan telah memperluas kepercayaan daerah setempat dalam memperluas gaji mereka (*Income Multiplier/IM*) sehingga dapat menopang

perekonomian kelompok masyarakat Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. (Diniarti et al., 2020) melakukan Pemda setempat dengan judul “Pendidikan Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Dasar Ikan Tuna”, yang konsekuensinya ada 6 anggota yang terdiri dari para pemancing. pasangan. Makanan olahan yang terbuat dari ikan dipetik karena tidak sulit membuatnya, memiliki manfaat diet yang tinggi, dan menunda jangka waktu kegunaan yang realistis. Selain memberikan makanan ringan buatan sendiri, barang-barang tersebut dapat dijual di luar kota untuk menambah penghasilan keluarga pemancing. Hasil dari pelaksanaan latihan para ibu telah memperluas bagaimana mereka bisa mengartikan makanan ikan dan memiliki pilihan untuk mengolah dan membuat pengaturan yang diproduksi dengan menggunakan ikan. (Kusumaningsih & Retnoningtyas, 2019) dengan judul “Persiapan Pembuatan RUU Tongkol di Desa Galiran Semarang, Kelod, Kabupaten Klungkung, Bali” yang melahirkan pelaksanaan persiapan penanganan pemusnahan yang langsung digeluti oleh para pemuda pembudidaya, dan hasilnya adalah dimanfaatkan sebagai menu makanan. Keahlian dalam menangani perlengkapan rumah tangga ini sangat baik untuk memberikan bekal dan bekal kemampuan untuk masa depan yang dapat dikembangkan sebagai usaha di Rumah Singgah Budi Suci. (Panjaitan et al., 2019) dengan judul “Penanganan Abon Bandeng Di Desa Karangcangkring Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik” hasilnya adalah produksi bandeng musnah, hal ini dikarenakan pengelompokan kunyit sangat mempengaruhi sifat organoleptik yang sebenarnya. variasi, bau, permukaan dan rasa.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan dan pelatihan untuk membuat abon dari ikan tuna ini telah dilaksanakan pada hari Jumat, 15 April 2022 yang dihadiri oleh para istri nelayan dan para nelayan sebagai berikut:

1. Kegiatan pelatihan ini dapat memberi perubahan bagi masyarakat pesisir terutama bagi Para Istri nelayan yang antusias dengan adanya kegiatan pelatihan pembuatan abon dari ikan tuna.
2. Kegiatan Pelatihan abon ikan tuna ini akan membuka wawasan para istri nelayan bahwa ternyata ikan tuna bisa dibuat makanan ringan seperti abon yang mempunyai nilai gizi sangat tinggi.
3. selain mendapat wawasan/ilmu tentang pembuatan abon dari ikan tuna peserta juga sudah bisa dan mampu dalam membuat design produk ikan abon.

Saran

Adapun yang menjadi saran untuk keberlanjutan program ini di antaranya, kedua mitra dapat melakukan diversifikasi olahan ikan tuna mengingat Desa Falabisahaya adalah salah satu daerah penghasil ikan tuna. Peran serta pemerintah setempat sangat diharapkan untuk membantu dalam proses pendampingan secara kontinu sehingga dapat menjaga keberlangsungan usaha kecil dan menengah khususnya di Desa Falabisahaya Kecamatan Mangoli Utara. Pendampingan kepada ibu-ibu mengenai manajemen usaha lanjutan sampai mendapatkan izin BPOM, MUI dan SIUP.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Harahab, N., & Boimin. (2017). Training On Tuna Fish Processing “Mina Sari” SME’S With Spinner Implementation In Malang Regency. *Journal Of Innovation And Applied Technology*, 3(1), 362–369. <https://doi.org/https://doi.org/10.21776/ub.jiat.2017.003.01.2>
- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., & Mukhlis, A. (2020). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol. *Jurnal Abdi Insani*, 7(1), 49–54.



- Hanoatubun, S. (2020). Dampak Covid – 19 Terhadap Perekonomian Indonesia. *Journal of Education, Psychology and Counseling*, 2(1), 146–53.
- Hidayat, A. F., Baskara, Z. W., Werdiningsih, W., & Sulastri, Y. (2018). ANALISA KELAYAKAN FINANSIAL USAHA AGROINDUSTRI ABON IKAN DI TANJUNG KARANG, KOTA MATARAM Financial. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6(1), 69–75.
- Jusniati, Patang, & Kadirman. (2017). PEMBUATAN ABON DARI JANTUNG PISANG (MUSA PARADISIACA) DENGAN PENAMBAHAN IKAN TONGKOL (EUTHYNNUS AFFINIS). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 58–66.
- Kusumaningsih, P., & Retnoningtyas, D. W. (2019). Pelatihan Pembuatan Abon Tongkol Di Desa Galiran Semarapura Kelod Kabupaten Klungkung Bali. *Buletin Udayana Mengabdikan*, 18(4), 27–31.
- Novia, C., & Soedarmadji, W. (2019). Peningkatan Kemandirian Ekonomi Masyarakat Melalui Aneka Olahan Ikan Tongkol. *Jurnal Masyarakat Merdeka*, 2(1), 37–41.
- Nuraida, N. (2019). (2019). 2019 NINING NURAIIDA, dkk. *Jurnal Biology Science & Education*.
- Panjaitan, H., Telaumbanua, F., & Siswanto, R. I. (2019). PENGOLAHAN ABON IKAN BANDENG DESA. *Jurnal Abdikarya : Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 03(1), 28–33.
- Rahmawati, N. D., Dzakiy, M. A., Siska, A. P., & Achmad, B. A. (2018). Pengenalan Entrepreneurship Variasi Olahan Ikan Patin Di Grobogan. *EDIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2), 177–184.
- Usman, Syafiuddin, & Aisyah, R. S. (2016). Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Nelayan “Fatimah Az-Zahrah di Kelurahan Pattingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar). *Octopus- Jurnal Ilmu Perikanan*, 5(2), 499–507.