

DIFUSI TEKNOLOGI PEMBUATAN ABON IKAN UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING PRODUK PERIKANAN DAN PENDAPATAN MASYARAKAT DI KABUPATEN SINJAI

Abu Bakar Tawali*, Muhammad Asfar, Meta Mahendradatta, Rahmaniari, dan Hariyati

**e-mail: abubakar_tawali@yahoo.com*

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian,
Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar

Diserahkan tanggal 13 September 2018, disetujui tanggal 19 Oktober 2018

ABSTRAK

Kabupaten Sinjai memiliki potensi perikanan yang cukup berlimpah. Akan tetapi, sumber daya alam tersebut belum dilolah dengan baik. Hal ini menyebabkan hasil perikanan memiliki daya simpan yang tidak cukup panjang dan nilai jual yang rendah. Permasalahan perikanan kabupaten Sinjai juga terdapat dalam RPJMD Pemda kabupaten Sinjai yakni rendahnya produktivitas dan daya saing usaha kelautan dan perikanan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah difusi teknologi pembuatan abon ikan untuk meningkatkan daya saing produk perikanan dan pendapatan masyarakat. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan tahapan; pertama survei lokasi, melakukan uji coba pembuatan abon ikan dalam skala laboratorium dan melakukan standarisasi proses dan produk yang menghasilkan SOP (*Standard Operational Procedure*) dan *prototype* produk, kedua difusi teknologi kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan dan pendampingan proses pembuatan abon ikan kepada masyarakat kabupaten Sinjai. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberi manfaat untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing dari produk perikanan sehingga akan berdampak terhadap meningkatnya pendapatan masyarakat Sinjai.

Kata kunci: Abon ikan, difusi teknologi, Sinjai.

ABSTRACT

Sinjai Regency has abundant fisheries potential. However, these natural resources have not been processed properly. This causes fishery products to have a long shelf life and low selling value. Sinjai district fishery problems are also found in RPJMD of Sinjai government namely the low productivity and competitiveness of marine and fisheries businesses. The purpose of this service is to diffuse the technology of making abon of fish to increase the competitiveness of fishery products and people's income. This service activity was carried out in stages; the first was conducted a location survey, conducted a trial of making fish abon in a laboratory scale and standardized processes and products that produced SOP (*Standard Operating Procedures*) and *prototypes* product, the second was diffusion of technology to the community in the form of training and accompaniment to the process of making abon of fish to the people of Sinjai district. This service activity is expected to provide benefits to increase the value and competitiveness of fishery products so that will have an impact of increasing income of the Sinjai people.

Keywords: abon of fish, Sinjai, technology diffusion.

PENDAHULUAN

Kabupaten Sinjai memiliki memiliki luas wilayah 819,96 km² (81.996 Ha). Secara geografis, Kabupaten Sinjai berada di bagian Selatan Provinsi Sulawesi Selatan, tepatnya terletak diantara 5° 2' 56" - 5° 21' 16" Lintang Selatan (LS) dan antara 119° 56' 30" - 120° 25' 33" Bujur Timur (BT). Selain daratan, kawasan Sinjai juga terdiri dari perairan dimana perairan di Kabupaten Sinjai sangat strategis karena berada pada bibir Teluk Bone dan adanya kawasan Pulau pulau Sembilan, yang dilalui arus dari Laut Flores menuju Teluk Bone, demikian pula sebaliknya, merupakan kawasan yang potensial dijadikan sebagai area penangkapan ikan pelagis maupun demersal ditambah lagi sarana Pusat Pendaratan Ikan di Lappa merupakan daya dukung dalam peningkatan produksi hasil perikanan laut di Kabupaten Sinjai.

Sinjai merupakan kawasan yang memiliki potensi yang cukup besar dalam bidang perikanan, akan tetapi hasil-hasil perikanan tersebut belum diolah dengan baik sehingga nilai jual dari hasil perikanan menjadi rendah. Penyebab dari kurangnya nilai dari produk ikan adalah kurangnya pengetahuan tentang teknologi untuk mengelola produk hasil perikanan. Hal ini sejalan dengan permasalahan yang dituangkan dalam RPJMD Pemerintah Kabupaten Sinjai tentang isu strategis rendahnya produktivitas dan daya saing usaha kelautan dan perikanan.

Indikator dan target kinerja sasaran tahun 2018, RPJMD Kabupaten Sinjai Tahun 2013-2018 adalah aspek produksi perikanan tangkap, yang ditargetkan sebesar 30.546 ton dan produksi perikanan budidaya sebesar 32.127 ton. Sasaran pemerintah kabupaten Sinjai adalah meningkatnya produksi hasil pertanian, perkebunan, peternakan, kehutanan, kelautan dan perikanan serta ketahanan pangan masyarakat, meningkatnya produktivitas dan daya saing usaha perdagangan, industri rumah tangga, koperasi dan UMKM. Salah satu isu pengembangan Pemerintah Kabupaten Sinjai adalah bidang Kelautan dan Perikanan dengan isi permasalahan yakni rendahnya produktivitas dan daya saing usaha kelautan dan perikanan, serta kemiskinan masyarakat nelayan.

Permasalahan yang dialami oleh masyarakat dapat diatasi melalui kerjasama antara pemerintah kabupaten Sinjai dan perguruan tinggi yaitu Universitas Hasanuddin untuk mengaplikasikan hasil-hasil penelitian melalui program pengabdian kepada masyarakat. Kerja sama antara perguruan tinggi dan pemerintah kabupaten Sinjai dilakukan dengan difusi teknologi dan hasil penelitian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk difusi teknologi pembuatan abon ikan untuk meningkatkan daya saing produk perikanan dan pendapatan masyarakat. Melalui kegiatan ini diharapkan adanya peningkatan nilai tambah pada produk ikan. Upaya untuk

peningkatan nilai tambah dari hasil perikanan dilakukan melalui proses pengolahan abon ikan menjadi abon ikan. Produk abon ikan dapat memperpanjang daya simpan ikan dan meningkatkan nilai jual. Produk abon ikan yang diproduksi oleh masyarakat dilengkapi dengan label serta proses pengemasan yang menarik sehingga mampu bersaing dengan produk-produk lainnya di pasaran. Penampilan melalui kemasan yang menarik diharapkan dapat menarik minat konsumen. Dengan demikian, permasalahan mitra yang berfokus pada kurangnya daya saing produk perikanan, peningkatan nilai tambah dari hasil perikanan, peningkatan pendapatan masyarakat dapat diatasi.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam beberapa tahapan yaitu; survei lokasi mitra, produksi skala laboratorium, standarisasi produk dan produksi, pembuatan *prototype* abon ikan, pelatihan pembuatan abon ikan, pendampingan dan konsultasi.

Survei Lokasi

Kabupaten Sinjai merupakan lokasi yang potensial yang memiliki sumber daya perikanan yang berlimpah. Survei langsung dilakukan di Sinjai untuk meninjau pengadaaan bahan baku, lokasi produksi abon ikan yang sesuai. Selain melakukan survei lokasi, dilakukan pula koordinasi dengan pemerintah daerah kabupaten Sinjai

Produksi skala laboratorium

Produksi skala laboratorium dilakukan untuk finalisasi formula, proses dan produk. Produksi ini dilakukan di Laboratorium Pengembangan Produk, Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Standarisasi produk dan Produksi

Standarisasi dilakukan untuk membuat keseragaman dan standar terhadap produk dan produksi dibuat sehingga dapat menjamin mutu yang baik di setiap produk abon ikan yang dihasilkan

Pembuatan *Prototype* Abon Ikan

Abon yang telah dibuat dalam skala laboratorium dikemas dengan menggunakan kemasan abon ikan dan label yang menarik. Spesifikasi produk yang ditawarkan yaitu sebagai berikut:

- Jenis produk : Abon ikan
- Bentuk kemasan : Plastik food grade (HDPE) dan toples
- Isi kemasan : 100 g

Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Abon

Sebelum melakukan praktek langsung maka akan dilakukan sosialisasi untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat. Kemudian dilanjutkan pada pelatihan pembuatan produk abon ikan dengan menggunakan metode demonstrasi.

Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan abon ikan adalah ikan, bumbu (gula merah, bawang merah, bawang putih,

ketumbar, daun jeruk), minyak goreng, serih, jahe dan daun salam. Peralatan dan mesin yang digunakan dalam pembuatan produk abon adalah kompor, panci, wajan, timbangan, kemasan, pengemas vakum, *sealler* dan peralatan rumah tangga lainnya.

Tahapan-tahapan proses pembuatan abon yaitu :

a. Pengukusan

Tahapan pengukusan ikan gabus adalah sebagai berikut:

- Pertama-tama disiapkan beberapa ekor ikan
- Ikan kemudian dibersihkan, dibuang isi perut dan kepala kemudian dicuci bersih sampai tidak ada darah.
- Ikan disusun di dalam panci,
- Kemudian dikukus sampai matang ± 20 menit
- Setelah matang, daging ikan didinginkan dan disuir-suir

b. Pembuatan Bumbu

Prosedur pembuatan bumbu abon adalah sebagai berikut:

- Pertama disiapkan bumbu-bumbu seperti garam 2,5 g, bawang merah 19,5 g, bawang putih 10 g, lengkuas 90 g, serai 30 g, merica 1,7 g, ketumbar 0,9 g, kunyit 1,5 g dan santan 150 ml. Semua rempah-rempah dihaluskan, kecuali serai dan lengkuas
- Lengkuas dan serai yang telah diparut kemudian diperas airnya.

- Bumbu-bumbu yang telah dihaluskan kemudian dicampur dengan cabikan daging ikan.

c. Penggorengan

Tahapan penggorengan ikan adalah sebagai berikut:

- Minyak goreng dipanaskan di atas wajan menggunakan api kecil. dengan perbandingan takaran minyak dengan bahan yakni 2:1
- Suiran ikan dimasukkan ke dalam minyak yang telah panas hingga semua bahan terendam.
- Bahan digoreng sambil terus diaduk hingga berubah warna menjadi coklat keemasan
- Bahan ditiriskan

Pendampingan dan Konsultasi

Pendampingan dan konsultasi dilakukan saat melakukan kegiatan pengabdian dan pendampingan terhadap kelompok masyarakat potensial.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan di Kabupaten Sinjai. Program yang dilaksanakan yaitu pembuatan abon ikan. Abon ikan merupakan produk olahan yang siap dikonsumsi dengan daya simpan yang lama. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat melalui usaha komersial abon ikan.

Tahapan pelaksanaan program diawali dengan survei lokasi (Gambar 1) dan koordinasi dengan pemerintah daerah Sinjai

Abu Bakar Tawali, Muhammad Asfar, Meta Mahendradatta, Rahmaniari, dan Hariyati: Difusi Teknologi Pembuatan Abon Ikan untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Perikanan dan Pendapatan Masyarakat di Kabupaten Sinjai.

(Gambar 2). Kemudian dilaksanakan laboratorium (Gambar 3) dan pembuatan pembuatan abon ikan dalam skala *prototype* abon ikan (Gambar 4).



Gambar 1. Survei Lokasi.



Gambar 2. Koordinasi dengan Pemda Sinjai.



Gambar 3. Pembuatan Abon dalam Skala Laboratorium.



Gambar 4. *Prototype* Abon Ikan

Pembuatan standarisasi produk dan proses abon ikan juga dilakukan guna menjaga kualitas mutu produk. Standarisasi dibuat dalam bentuk SOP (Standar Operasional Prosedur) (Gambar 5). SOP berisi penjabaran tentang standarisasi bahan, produk dan proses pembuatan abon ikan. Selanjutnya SOP dibuat dalam bentuk

sedehana yakni berbentuk *leaflet* panduan pembuatan abon (Gambar 6). *Leaflet* dibagikan saat pelatihan pembuatan abon yang digunakan untuk mempermudah penyampaian informasi teknologi yang diberikan, mempermudah pemahaman dan pengaplikasian proses pembuatan abon.



Gambar 5. Standarisasi Proses dan Prosedur Pembuatan Abon Ikan.

Abu Bakar Tawali, Muhammad Asfar, Meta Mahendradatta, Rahmaniari, dan Hariyati: Difusi Teknologi Pembuatan Abon Ikan untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Perikanan dan Pendapatan Masyarakat di Kabupaten Sinjai.



Gambar 6. Leaflet Pembuatan Abon Ikan.



Gambar 7. Sosialisasi Pembuatan Abon Ikan.



Gambar 8. Demonstrasi Pembuatan Abon Ikan

Setelah mendapatkan hasil dan standarisasi yang baik, selanjutnya dilaku-

kan difusi teknologi kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan. Pelatihan diawali

dengan sosialisasi tentang pengolahan hasil perikanan dan pembuatan abon ikan (Gambar 7). Setelah sosialisasi, dilakukan demonstrasi pembuatan abon ikan (Gambar 8). Demonstrasi dilakukan dengan cara memperagakan cara pembuatan abon ikan. Metode ini memperlihatkan langsung cara membuat abon sehingga proses pembuatan

abon dapat lebih mudah dipahami oleh masyarakat. Selain melakukan pelatihan, abon ikan juga dipamerkan dalam pameran Pekan Inovasi Daerah Sinjai yang berlangsung tanggal 27-30 Agustus 2018 (Gambar 9). Pameran produk ini menambah antusiasme masyarakat terhadap produk-produk inovasi termasuk abon ikan.



Gambar 9. Pameran Produk di Pekan Inovasi Daerah Sinjai

SIMPULAN

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini telah dilakukan difusi teknologi pembuatan abon ikan. Kegiatan ini telah meningkatkan kemampuan dan keterampilan masyarakat Sinjai dalam mengolah produk perikanan sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan daya saing produk perikanan. Tim pelaksana juga memberikan ruang konsultasi bagi kelompok masyarakat di kabupaten Sinjai untuk setiap kemungkinan kendala yang dihadapi agar pengembangan usaha abon ikan dapat mengalami kemajuan dan mendukung perekonomian masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih untuk LP2M (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) Universitas Hasanuddin yang telah memberikan dana untuk penyelenggaraan program PPMDU IBW (Pengabdian Masyarakat Dies Natalis Unhas Ipteks bagi Wilayah) tahun 2018 dan terima kasih kepada Pemerintah Daerah kabupaten Sinjai yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian ini sehingga program pengabdian pembuatan abon ikan dapat terlaksana bagi masyarakat Sinjai.

DAFTAR PUSTAKA

- Alicia, 2015. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Menggunakan Metode Pengasapan. Makassar. Universitas Hasanuddin.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (Food Supplement). Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- RPJMD KAB Sinjai, 2017. Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Kabupaten Sinjai 2013-2018. Maros.
- SNI 01-3707-1995. Syarat Mutu Abon. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Tawali, AB, dkk. 2016. Laporan Hasil Penelitian Unggulan Nasional (PUSNAS) 2014-2016. Makassar, Universitas Hasanuddin.
- Tawali AB, Mathelda KR, Meta M, dan Suryani. 2012. Teknologi Produksi Konsentrat Protein dari Ikan Gabus sebagai Food Supplement di Jayapura. Universitas Hasanuddin, Makassar.