



## PENGUNAAN IKAN EKONOMIS PENTING DALAM PEMBUATAN ABON IKAN PADA KELOMPOK USAHA DI KELURAHAN SULAMADAHA

### THE USE OF ECONOMICALLY IMPORTANT FISH IN THE PRODUCTION OF FISH FLOSS BY BUSINESS GROUP IN SULAMADAHA URBAN VILLAGE

**Nebuchadnezzar Akbar<sup>1\*</sup>**

**Abd Hakim Husen<sup>2</sup>**

**Firdaut Ismail<sup>1</sup>**

**Rustam E Paembonan<sup>1</sup>**

**Murad Alvian Adewal<sup>1</sup>**

**Mahmud Syukur<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Fakultas Kelautan dan Perikanan  
Universitas Khairun Ternate

<sup>2</sup> Fakultas Kedokteran Universitas  
Khairun Ternate

**\*Korespondensi:**

[nezzarnebuchad@yahoo.co.id](mailto:nezzarnebuchad@yahoo.co.id)

**Kata kunci:** ekonomi, makanan,  
produk, pulau kecil, wirausaha

**Keywords:** economy, food,  
products, small islands,  
entrepreneurship

Naskah diterima: 11 Januari 2023

Disetujui: 01 April 2023

Disetujui publikasi: 01 Juni 2023

**ABSTRACT.** The situation of those who often have low incomes as direct consumers of the Covid-19 pandemic's effects is of concern. In order to improve the community's standard of living through business fields that can be used as a home industry by processing shredded fish, it is necessary to empower the community in the economic sector. This includes giving the community the skills to create a business field (home industry) that is very suitable and feasible. Through socialization and help in the management of high-quality, commercially significant fish species for the manufacture of fish floss, this activity aims to strengthen the knowledge and abilities of housewives and to develop actual business chances in the future. The stages of activity implementation start with the acquisition of tools. The approach adopted is one of outreach, training, and mentorship, which entails frequent interactions between the PKM Team and the target audience as well as practical application. The empowerment of these housewives has allowed them to create shredded fish items that are ready for the market and the establishment of a group of housewives in the Sulamadaha Village who process shredded fish under the name Masigaro Laha.

**ABSTRAK.** Keprihatinan melihat kondisi masyarakat yang pada umumnya berpenghasilan rendah sebagai penerima dampak langsung dari pandemi Covid-19. Upaya pemberdayaan masyarakat dibidang ekonomi diantaranya memberikan masyarakat berupa keterampilan untuk menciptakan lapangan usaha (*home industry*) yang sangat cocok dan layak untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat, melalui bidang usaha yang bisa dijadikan industri rumah tangga dengan pengolahan abon ikan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga melalui sosialisasi dan pendampingan dalam pengelolaan jenis ikan ekonomis penting berkualitas tinggi dalam pembuatan abon ikan dan menciptakan peluang usaha secara nyata di masa mendatang. Tahapan pelaksanaan kegiatan dimulai dengan pengadaan alat. Metode yang digunakan adalah sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan yaitu pertemuan secara berkala antara Tim PKM dengan kelompok sasaran serta praktek langsung. Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga ini telah mampu menghasilkan produk abon ikan yang siap di pasarkan dan terbentuknya kelompok ibu rumah tangga olahan abon ikan dengan nama Masigaro Laha di Kelurahan Sulamadaha.

## PENDAHULUAN

Keprihatinan melihat kondisi masyarakat yang pada umumnya berpenghasilan rendah sebagai penerima dampak langsung dari pandemik Covid-19 dan seiring datangnya krisis moral Sumber Daya Manusia (SDM) yang rendah memotivasi pemerintah untuk berbuat lebih banyak untuk mengeluarkan masyarakat dari belenggu kemiskinan dan kebodohan melalui kegiatan-kegiatan yang berhasil pemberdayaan, khususnya melakukan pemberdayaan dibidang ekonomi diantaranya memberikan masyarakat berupa keterampilan untuk

menciptakan lapangan usaha (*home Industry*) yang sangat cocok dan layak untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat. Salah satu bidang usaha yang bisa dijadikan industri rumah tangga adalah pengolahan abon ikan, sebab di Wilayah Ternate dikenal dengan daerah maritim karena banyak pulau dan ikannya. Pendekatan pemberdayaan yang bertujuan agar masyarakat tampil sebagai pelaku utama bagi pemecahan masalah dan pemenuhan kebutuhannya sendiri. Kemampuan masyarakat untuk mewujudkan dan mempengaruhi arah serta pelaksanaan suatu program ditentukan dengan mengandalkan power yang dimilikinya. Sehingga pemberdayaan (*Empowerment*) merupakan central theme atau jiwa partisipatif yang sifatnya aktif dan kreatif (Nahrudin, 2014).

Hasil perikanan merupakan komoditas yang sangat rentan terhadap hukum penawaran-permintaan maka harga ikan juga seringkali mengalami fluktuasi. Maka penanganan yang cepat, tepat dan mudah diaplikasikan serta berdampak pada peningkatan nilai ekonomi ikan menjadi salah satu jalan keluar bagi pedagang ikan untuk tetap bertahan dan mengembangkan usaha dalam kondisi ekonomi pasca rendah. Salah satunya dengan mengolah ikan menjadi produk olahan yang bernilai ekonomi dan mempunyai umur simpan yang lebih lama (Howara, 2013). Pemanfaatan biota untuk pembuatan abon dilaporkan Jasila dan Zahro (2015) dengan pembuatan abon ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) di Pradipta Jaya Food Probolinggo, Aliyah, et al (2015) melakukan strategi pengembangan usaha pengolahan abon ikan (studi kasus rumah abon di Kota Bandung), Susi, et al (2017) dengan menggunakan Jamur Tiram di Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai, Kota Pekanbaru, Huthaimah, et al (2017) tentang pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen, Dzulmawan, et al (2018) melaksanakan pengolahan abon ikan tuna di kelurahan mata Kecamatan Kendari Kota Kendari, Solikaha, et al (2018) tentang pemberdayaan kelompok pengusaha abon ikan tuna di Tanjung Kramat dan Musyaddad, et al (2019) memanfaatkan ikan lele untuk pembuatan abon sebagai alternatif usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Pelutan. Laporan pengabdian terdahulu telah dilakukan, namun informasi tentang pemberdayaan masyarakat di Kota Ternate minim.

Maluku Utara merupakan provinsi di Indonesia yang memiliki wilayah dan potensi perikanan laut. Perairan Maluku Utara dan Ternate pada umumnya terdiri atas gugusan pulau Halmahera yang memiliki potensi yang sangat besar untuk mengembangkan industri di sektor perikanan. Kelompok ikan pada Kluster Selat Maluku dan Laut Halmahera ini umumnya paling banyak kelompok ikan pelagis seperti tuna, cakalang, dan layang. Permasalahan tersebut di atas perlu dilakukan pengabdian masyarakat berupa diversifikasi pengolahan produk berbahan ikan dan pemanfaatan limbahnya. Kendala lain adalah modal yang minim dan kesulitan yang dialami istri nelayan dalam mengurus pinjaman karena masih awamnya pengetahuan dan pemahaman mereka dalam hal mengurus surat ijin usaha perdagangan (SIUP) untuk mendirikan usaha dagang yang menggunakan ijin. Jadi, pemerintah desa juga mengalami kendala mengidentifikasi tingkat kepentingan warganya dalam pengembangan usaha kreatif. Jenis ikan yang umumnya potensial dijadikan olahan abon oleh ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Sulamadaha adalah ikan jenis tuna.

## METODE PELAKSANAAN

### Sasaran

Sasaran mitra dari kegiatan pengabdian ini adalah kelompok ibu rumah tangga di Kelurahan Sulamadaha Ternate Barat Provinsi Maluku Utara.

### Metode Pengabdian

Pemberdayaan masyarakat dengan pengembangan ekonomi dalam pengelolaan jenis ikan ekonomis penting berkualitas tinggi dalam pembuatan abon ikan. Perlu dilakukan inisiasi

mulai dari kelompok-kelompok ekonomi kecil yang tidak produktif dengan model pendekatan yang dilakukan meliputi:

1. Analisis kondisi mitra  
Persiapan (administrasi, koordinasi, dan jadwal kegiatan program), dalam tahapan kegiatan ini dilakukan koordinasi dengan Kepala Kelurahan Sulamadaha untuk menawarkan program PKM kepada ibu-ibu rumah tangga di wilayah kerja Kelurahan Sulamadaha.
2. Tempat dan waktu produksi  
Produk abon ikan dilaksanakan oleh kelompok ibu rumah tangga di Kelurahan Sulamadaha Ternate Barat Provinsi Maluku Utara, dengan waktu produksi rata-rata sekitar 2 x 24 jam.
3. Komposisi produk dan proses produksi  
Komposisi Produk abon ikan adalah sebagai berikut daging ikan, bawang merah, bawang putih, cabai, lengkuas, sereh, asam jawa, merica, gula merah, kecap dan garam. Sedangkan proses produksi sampai pada proses pengemasan abon ikan terdiri tiga tahap yakni pengolahan ikan dimasak (kukus bumbu), ikan dihaluskan dan di sangria sampai kering. Setelah itu proses pengemasan produk.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengolahan ikan di Kelurahan Sulamadaha masih tergolong pengolahan ikan tradisional dan dilakukan pada skala industri rumah tangga. Namun, pengembangan usaha kecil atau menengah saat ini menjadi perhatian, karena krisis ekonomi yang melanda telah menimbulkan harapan pada usaha kecil-mikro untuk dapat menjadi motor perekonomian. Hal ini sesuai dengan pendapat bahwa usaha kecil mampu menyerap tenaga kerja, menghasilkan produk dengan harga yang terjangkau bagi kebutuhan rakyat banyak yang berpenghasilan rendah.

Tantangan yang cukup berat dalam proses kegiatan PKM ini adalah mencari waktu luang untuk menjadwalkan sosialisasi dan pelaksanaan kegiatan PKM. Karena pelaku mitra kerjasama ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang selain mengurus pekerjaan rumahnya mereka juga berjualan di pasar untuk memenuhi kebutuhan keluarga sehari-hari.

### ***Tahap Persiapan***

Tahapan kegiatan ini dilakukan koordinasi dengan Kepala Kelurahan Sulamadaha untuk menawarkan program PKM kepada ibu-ibu rumah tangga di wilayah kerja Kelurahan Sulamadaha melalui proses administrasi, koordinasi, sosialisasi, dan membuat jadwal kegiatan pelaksanaan program.

### ***Tahap pelaksanaan***

Pada tahapan pelaksanaan ini dilakukan pemberdayaan, dan pendampingan, serta proses pembuatan abon ikan. Proses pengolahan ikan tuna dengan memilih ikan bersama bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan adalah merupakan langkah awal dari proses pengolahan abon ikan. Proses pengolahan ikan dimulai dari pemilihan bahan baku, dimana pemilihan bahan baku di uji secara organoleptik untuk mendapatkan mutu ikan yang lebih baik, ini merupakan langkah awal yang sangat penting dalam sebuah proses pengolahan. Bahan baku yang digunakan didapat dari pasar yang ada dikota Ternate dengan jenis ikan yang pakai adalah jenis ikan Tuna atau lebih dikenal dengan ikan *yellowfin* tuna.



Gambar 1. Sosialisasi program PKM



Gambar 2. Proses pengelolaan abon ikan

### **Tahap Pengemasan**

Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non-pangan. Kemasan adalah suatu wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan label atau keterangan – keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan (Rahmawati, 2013). Dalam proses ini abon ikan yang sudah jadi di masukkan ke dalam kemasan yang sudah di cetak dan di beri label untuk siap di pasarkan.



Gambar 3. Pengemasan produk abon ikan

### **KESIMPULAN**

Program PKM Pemberdayaan Masyarakat Untuk Penggunaan Jenis Ikan Ekonomis Penting Berkualitas Tinggi Dalam Pembuatan Abon Ikan di Kelurahan Sulamadaha adalah Pengembangan kelompok usaha lokal ibu-ibu rumah tangga dengan peningkatan pengelolaan



manajemen usaha pengelolaan ikan menjadi Abon. Hasil produk abon ikan Kelurahan Sulamadaha diharapkan menjadi unggulan dan pengelolaan SDM yang efektif dan pemasaran yang handal serta memiliki jiwa wirausaha (*entrepreneur*).

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Khairun yang telah memberikan hibah program pengabdian kepada masyarakat tahun 2020. Kegiatan ini digunakan dalam kegiatan PKM. Ucapan terima kasih juga buat kepala Kelurahan Sulamadaha yang telah mengizinkan kegiatan PKM berlangsung di wilayah kerja Kelurahan Sulamadaha Ternate Barat Provinsi Maluku Utara.

### REFERENSI

- Aliyah R, I Gumilar, I Maulina. 2015. Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Kelautan* 6 (2): 78-84
- Dzulmawan M, L Geo, A. Gafaruddin. 2018. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Tuna Di Kelurahan Mata Kecamatan Kendari Kota Kendari. *Jurnal Ilmiah Agribisnis* 3 (4): 99-104
- Huthaimah, Yusriana, Martunis. 2017. Pengaruh Jenis Ikan Dan Metode Pembuatan Abon Ikan Terhadap Karakteristik Mutu Dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 2 (3) : 244-254
- Howara, D. 2013. Strategi Pengembangan Pengolahan Hasil Perikanan. *Jurnal Agroland* 17(3): 75-81.
- Jasila I, F Zahro. 2015. Pembuatan Abon Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Di Pradipta Jaya Food Probolinggo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan* 6 (1) : 20-35
- Musyaddad A, A Ramadhani, MA Pratama, Juliyanto, I Safitri, N Fitri. 2019. Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *AJIE (Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship)* 4 (3) : 199-206
- Nahrudin, Zulfan. (2014). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengelolaan Hasil Perikanan Di Kelurahan Sumpang Binangae Kabupaten Barru. *Jurnal Ilmu Pemerintahan* 4(1): 92–100.
- Rahmawati F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. *Biomaterials* 29(34): 4471–80.
- Solikahan EZ, A Zainuddin, T Handayani. 2018. Pemberdayaan Kelompok Pengusaha Abon Ikan Tuna Di Tanjung Kramat. *Agrokreatif* 4 (2): 104:108
- Susi N, M Rizal, Mutryarny. 2017. Pelatihan Pengolahan Jamur Tiram Di Kelurahan Tangkerang Tengah Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. *Dinamisia* 1 (1) : 79-83