

**PENDAMPINGAN PENGOLAHAN ABON IKAN TONGKOL DALAM
MEINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA PULAU MANDANGIN
SAMPANG**

Isabela¹, Nasrul Hadi², Lailatur Rohmah³

¹Dosen IAI Nazhatut Thullab Sampang

²Dosen IAI Nazhatut Thullab Sampang

³Mahasiswa IAI Nazhatut Thullab Sampang

Email: izzabillahaja@gmail.co^{1, 2}

ABSTRAK

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak di konsumsi masyarakat, salah satunya ialah ikan tongkol yang mudah didapat dari hasil tangkapan nelayan. Ikan tongkol juga memberikan dampak ekonomi terhadap setiap kegiatan usaha perikanan, namun ikan cepat mengalami proses pembusukan, oleh karena itu pengawetan ikan perlu diketahui, salah satunya dengan pengolahan ikan melalui proses pengawetan yaitu Abon. Pelaksanaan program dilaksanakan di Desa Pulau Mandangin, dan dimulai dari tahapan persiapan, tahap pelaksanaan, tahap evaluasi. Komposisi dari bumbu untuk ikan 4 kg, adalah sebagai berikut: Bawang merah 25 g, Bawan putih 25 g, Lada 1 sendok makan, Kemiri 10 g, Ketumbar 1 sendok makan, Jahe 50 g, Lengkuas 50 g, Cabe rawit 25 g (untuk varian pedas), Daun salam 15 lembar, Daun jeruk 5 lembar, Daun bawang 5 g (untuk varian bawang), Minyak goreng 7 sendok makan, Garam dan penyedap rasa secukupnya. Pentingnya proses pengemasan dan pebelan juga dapat meningkatkan daya tarik konsumen dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Kata Kunci: Pengolahan, Abon, Tongkol, ibu PKK, Ekonomi, Pulau Mandangin

ABSTRACT

Fish is one source of animal protein that is widely consumed by the public, one of which is tuna which is easily obtained from the catch of fishermen. Tuna also has an economic impact on any fisheries business activities, but fish quickly decompose, therefore fish preservation needs to be known, one of them is by processing fish through the preservation process, Abon. The program is carried out in Pulau Mandangin Village, and starts from the preparation stage, the implementation stage, the evaluation stage. The composition of seasoning for 4 kg of fish, are as follows: 25 g shallot, 25 ml of white banana, 1 tablespoon pepper, 10 g of candlenut, 1 tablespoon of coriander, 50 g of ginger, 50 g of galangal, 25 g of cayenne pepper (for spicy variants), 15 bay leaves, 5 sheets orange leaves, 5 g leeks (for onion variants), 7 tablespoons cooking oil, salt and flavoring to taste. The importance of the packaging and sealing process can also increase consumers' dance power and have higher selling points.

Keywords: Processing, Abon, Tuna, PKK mother, Economic, Mandangin Island

PENDAHULUAN

Pulau Mandangin adalah Desa dan pulau yang berada di kecamatan Sampang, yang terdiri dari 3 Dusun yaitu Dusun Barat, Keramat dan Candin, dengan luas pulau 1.650 km², jumlah penduduknya mencapai 18.000 jiwa. Pulau Mandangin adalah salah satu tempat wisata di Sampang, dan dapat dijangkau dengan perahu bermotor dari Pelabuhan Tanglok. Pulau Mandangin dikenal akan keindahan pasir putih, terumbu karang, dan kehidupan masyarakatnya yang mayoritas bermata pencaharian sebagai nelayan. Dusun Keramat merupakan dusun yang berada di tengah Desa Pulau Mandangin yang memiliki potensi dari sumber daya alam yaitu berupa ikan dari hasil tangkapan nelayan. Tingginya aktivitas masyarakat nelayan di Dusun Keramat menyebabkan hasil tangkapan ikan, seperti ikan cakalan, pindang, rajungan dan tuna jumlah penangkapannya lumayan banyak sehingga menyebabkan harga nilai jual menurun, sehingga berinisiatif untuk melakukan pendampingan pembuatan Abon Ikan Tongkol yang melibatkan ibu-ibu PKK dan masyarakat sekitar.

Maka dari itu aktivitas perdagangan Dusun Keramat Desa Mandangin semakin berkembang secara perlahan. Ikan tongkol juga memberikan dampak ekonomi terhadap setiap kegiatan usaha perikanan di wilayah tersebut. Karena Ikan tongkol merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, mudah didapat dengan harga yang murah. Ikan mempunyai nilai protein yang tinggi dan kandungan lemaknya rendah, sehingga banyak memberikan tambahan kesehatan bagi tubuh manusia. Abon ikan merupakan jenis makanan yang terbuat dari ikan yang diberi bumbu dan diolah secara modern. Menurut Ismail dan Putra (2017), Inovasi produk dibutuhkan untuk meningkatkan kualitas dan difersiasi produk sehingga produk tersebut memiliki daya saing yang baik, peningkatan mutu dan efisiensi produk. Salah satunya pembuatan abon ikan bertujuan untuk mengolah ikan tanpa mengurangi nilai protein yang terdapat pada ikan dan meningkatkan nilai jual hasil tangkapannya dan memiliki skill baru dalam mengolah ikan tongkol sehingga dapat dijadikan sebagai modal dalam berwirausaha.

Pendampingan adalah Upaya terus menerus dan sistematis dalam mendampingi (memfasilitasi) individu, kelompok maupun komunitas dalam mengatasi permasalahan dan menyesuaikan diri dengan kesulitan hidup yang dialami sehingga mereka dapat mengatasi permasalahan tersebut dan mencapai perubahan hidup ke arah yang lebih baik.

Pendampingan dapat dilakukan dalam berbagai bentuk maupun situasi dengan pendekatan yang beragam baik formal maupun non formal, individu, kelompok maupun komunitas. Dikalangan dunia pengembangan masyarakat istilah "pendampingan" merupakan istilah baru yang muncul sekitar 90-an, sebelum itu istilah yang banyak dipakai adalah "pembinaan". Ketika istilah pembinaan ini dipakai terkesan ada tingkatan yaitu ada Pembinaan dan yang dibina, pembinaan adalah orang atau lembaga yang melakukan pembinan sedangkan yang dibina adalah masyarakat, pendampingan yang diberikan kepada masyarakat adalah pengolahan Abon Ikan Tongkol.

Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal oleh orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi, daging ikan dan daging ayam (Leksono dan Syahrul, 2001). Menurut SNI (1992), definisi abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disuwir- suwir, dibumbui, digoreng dan dipres. (Anonim, 2007), dan abon salah satu makanan kering yang terbuat dari daging.

Abon umumnya memiliki komposisi gizi yang baik karena umumnya terbuat dari olahan daging seperti daging sapi, ayam, dan ikan, abon diolah mempunyai tujuan menambah keanekaragaman pangan, dapat memperoleh pangan yang berkualitas tinggi serta tahan selama penyimpanan, dan meningkatkan daya guna tahan mentahnya, abon adalah sebagai salah satu bentuk olahan kering yang sudah dikenal masyarakat karena harganya cukup terjangkau dan rasa nya gurih (fachruddin, 1997). Proses pembuatan abon melalui proses penggorengan. Selama proses penggorengan terjadi perubahan-perubahan fisik, kimiawi baik pada bahan pangan yang digoreng maupun minyak gorengnya. Suhu penggorengan yang lebih tinggi dari pada suhu normal (168-1960C) maka akan menyebabkan degradasi minyak goreng yang berlangsung dengan cepat (antara lain penurunan titik asap).

Proses penggorengan pada suhu tinggi dapat mempercepat proses oksidasi. Lemak pada daging dan pada abon sapi dapat menyebabkan terjadinya oksidasi. Hasil pemecahan ikatan rangkap dari asam lemak tidak jenuh adalah asam lemak bebas yang merupakan sumber bau tengik. Adanya antioksidan dalam lemak seperti vitamin E (tokoferol) dapat mengurangi kecepatan proses oksidasi lemak, tetapi dengan adanya prooksidan seperti logam-logam berat tembaga, besi, kobalt dan mangan serta logam porfirin seperti pada myoglobin, klorofil, dan enzim lipioksidasi lemak akan dipercepat (Nazieb, 2009). Hal ini pentingnya pengemasan dan pelebelaan dalam meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap abon ikan tongkol.

Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan. Kemasan adalah datu wadah atau tempat yang digunakan untk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan lebel atau keterangan-keterangan termasuk beberapa manfaat dari isi kemasan. Pengemasan mempunyai peranan dan fungsi yang penting dalam menunjang distribusi produk terutama yang mudah mengalami kerusakan. Sehingga dapat menambah kualitas produk dan mingkatkan nilai jual abon ikan tongkol, sehingga bisa meningkatkan perekonomian masyarakat.

Ekonomi atau economic dalam banyak literatur ekonomi disebutkan berasal dari bahasa Yunani yaitu kata Oikos dan Nomos yang berarti peraturan rumah tangga. Dengan kata lain pengertian ekonomi adalah semua yang menyangkut hal-hal yang berhubungan dengan perikehidupan dalam rumah tangga tentu saja yang dimaksud dan dalam perkembangannya kata rumah tangga bukan hanya sekedar merujuk pada satu keluarga yang terdiri dari suami,isteri dan anak-anaknya, melainkan juga rumah tangga yang lebih luas yaitu rumah tangga bangsa, negara dan dunia.

Secara umum, bisa dibilang bahwa ekonomi adalah sebuah bidang kajian tentang pengurusan sumber daya material individu, masyarakat,dan negara untuk meningkatkan kesejahteraan hidup manusia. Karena ekonomi merupakan ilmu tentang prilaku dan tindakan manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya yang

bervariasi dan berkembang dengan sumber daya yang ada melalui pilihan-pilihan kegiatan produksi, konsumsi dan atau distribusi.

METODE

Metode disusun secara sistematis sehingga penelitian dapat terlaksana dengan baik. Untuk itu metode pelaksanaan penelitian dimulai dari; Tahapan Persiapan, Tahap Pelaksanaan, Tahap Evaluasi. Tahap persiapan meliputi survey lokasi pengabdian di Dusun Keramat Desa Pulau Mandangin Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang. Survey dilakukan untuk mengetahui jenis kondisi masyarakat di Dusun Keramat. Pengadaan bahan Baku. Bahan baku yang digunakan yaitu ikan tongkol hasil tangkapan nelayan di Dusun Keramat Desa Pulau Mandangin. Penyiapan alat dan bahan usaha yang di dalamnya mencakup resep pembuatan produk yang di buat. Penyiapan mitra usaha yaitu kelompok Ibu-Ibu PKK dan masyarakat sekitar Dusun Keramat Desa Pulau Mandangin. Tahap pelaksanaan dilakukan dengan memberikan pelatihan pembuatan abon tongkol pada Ibu-Ibu PKK dan masyarakat. Pelatihan diberikan kepada para Ibu-Ibu PKK dan masyarakat yang berjumlah 15 orang (ibu rumah tangga/keluarga nelayan), 16 Mahasiswa. Pembuatan produk berbahan baku tongkol yang dibuat mengacu pada resep yang telah ditetapkan dengan beberapa ulangan sehingga mendapatkan komposisi bahan yang dapat menjadikan abon tongkol sesuai dengan selera masyarakat di Nusantara.

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui perkembangan kemandirian Ibu-Ibu PKK dan masyarakat dari kegiatan pelatihan yang dilakukan. Melalui pelatihan tersebut diharapkan Ibu-Ibu PKK dan masyarakat mampu memiliki keterampilan dalam pengolahan produk abon ikan tongkol yang mampu meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian Ibu-Ibu PKK dan masyarakat di Dusun Keramat Desa Pulau Mandangin.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan abon tongkol menggunakan acuan perhitungan 4 kg ikan tongkol yang siap untuk diolah menjadi abon. Sebelum mendapatkan daging dengan

komposisi tersebut, ikan tongkol sebelumnya harus di kukus untuk mencegah terbentuknya histamine yang menyebabkan alergi atau keracunan (Indiati, dkk 2006). Berikut di bawah gambar ikan tongkol yang sudah dikukus dan proses pengilahan menjadi abon:



Gambar 1: Proses Pembuatan Abon Ikan Tongkol

Komposisi bahan bumbu untuk ikan 4 kg, adalah sebagai berikut: Bawang merah 25 g, Bawang putih 25 g, Lada 1 sendok makan, Kemiri 10 g, Ketumbar 1 sendok makan, Jahe 50 g, Lengkuas 50 g, Cabe rawit 25 g (untuk varian pedas), Daun salam 15 lembar, Daun jeruk 5 lembar, Daun bawang 5 g (untuk varian bawang), Minyak goreng 7 sendok makan, Garam dan penyedap rasa secukupnya.



Gambar 2: Komposisi Abon Ikan Tongkol

Langkah-langkah cara pembuatan abon ikan tongkol, siapkan alat dan bahan. Pilih ikan tongkol yang masih segar, lalu di cuci menggunakan air bersih kemudian di kukus sampai matang, angkat ikan tongkol yang sudah di kukus tersebut dari panci steamer (alat kukus), kemudian ambil daging ikan tongkol tersebut dan di uleg sampai halus. Haluskan rempah-rempah yang sudah disiapkan, setelah itu siapkan wajan di atas kompor yang sudah di beri minyak dan panaskan, kemudian masukkan rempah-rempah yang sudah di haluskan tadi pada wajan yang berisi minyak panas, lalu goreng hingga agak berwarna kecoklatan, kemudian masukan daun jeruk dan daun salam. Masukkan bahan utama yaitu ikan tongkol yang sudah disiapkan pada wajan, kemudian aduk semua bumbu sampai merata hingga daging ikan tongkol cukup kering dan kecoklatan. Abon dikemas, dipasangkan pelabelan dan siap untuk dipasarkan, pengemasan dan pelabelan abon agar dapat meningkatkan nilai jual yang tinggi dapat menggunakan berbagai media kemas, salah satunya adalah menggunakan plastik klip dengan ketebalan 0,6. Kemudian diisi Abon tongkol yang sudah disiapkan dengan isi 50 g. Kegiatan ini memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu PKK dan Masyarakat sekitar di Dusun Keramat, Kecamatan Sampang agar dapat meningkatkan nilai jual harga ikan tongkol.



Gambar 3: Proses Pengemasan Abon Ikan Tongkol

Kegiatan pendampingan Pembuatan Abon Ikan Tongkol Untuk Meningkatkan Pendapatan ibu-ibu PKK dan Masyarakat Dusun Keramat Desa Pulau Mandangin Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang ini diharapkan dapat memberikan

motivasi dan pengetahuan kepada ibu-ibu PKK dan Masyarakat, agar dapat memaksimalkan hasil tangkapan ikan di Dusun tersebut. Abon yang sudah terkemas dengan baik dapat meningkatkan nilai jual dan daya tarik konsumen terhadap produk abon tersebut. Selain nilai jual dan tambahan penghasilan, abon ini juga dapat dipromosikan sebagai makanan khas di Dusun Keramat Desa Pulau Mandangin.



Gambar 4: Kegiatan Dampingan

PENUTUP

Kesimpulan Komposisi bahan bumbu untuk daging abon tongkol 4 kg adalah sebagai berikut : Bawang merah 25 g, Bawan putih 25 g, Lada 1 sendok makan, Kemiri 10 g, Ketumbar 1 sendok makan, Jahe 50 g, Lengkuas 50 g, Cabe rawit 25 g (untuk varian pedas), Daun salam 15 lembar, Daun jeruk 5 lembar, Daun bawang 5 g (untuk varian bawang), Minyak goreng 7 sendok makan, Garam dan penyedap rasa secukupnya. Pengemasan produk dapat menarik minat konsumen dan menjaga hasil produksi agar tahan lama.

Hasil tangkapan ikan tongkol di Dusun Keramat sangat bergantung musim, sehingga perlu dilakukan banyak divesifikasi hasil tangkapan lainnya seperti tongkol tuna dan produk olahan lainnya, agar saat musim panen ikan tongkol harga jual dapat terkendali.

DAFTAR PUSTAKA

I Wayan Tantra, Jime, Vol. 2 No. 2 Issn 2442-9511 Oktober 2016, Upaya Meningkatkan Kompetensi Guru Dalam Penyusunan Rpp Melalui Pendampingan Berbasis Kkg Bagi Guru Sd Negeri 32Mataram Semester Satu Tahun 2015/2016.

Mona Zulistina, Mutu Organoleptik Dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Yang Ditambahkan Pakis (*Pteridophyta*), (padang, skripsi, 2019)

Iskandar Putong, Economics Pengantar mikro dan Makro, (Jakarta,Mitra Wacana Media,2010)

I.K.W. Negara, P.G.S. Julyantoro, E.W. Suryaningtyas, D.A.A. Pebriani, N.P.P. Wijayanti, S.A. Saraswati, Volume 18 nomor 2, April 2019, Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tongkol Untuk meningkatkan pendapatan Masyarakat pesisir di Desa Seraya Timur Kabupaten Karang Asem

https://www.kompasiana.com/sepernol/tanah-mandangin-pulau-terpencil-dengan-sejuta-potensi_54f6d8f0a333114d5c8b4919