

Pelatihan Cipta Produk Unggulan Desa melalui Pembuatan Abon Ikan Bandeng di Desa Pliwetan, Kecamatan Palang, Kabupaten Tuban, Jawa Timur

Perdana Ixbal Spanton M^{1*}, Yuyun Suprapti², Jumiaty³, Luhur Moekti Prayogo⁴, Dewi Purwanti⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas PGRI Ronggolawe

Jl. Manunggal No.61, Wire, Gedongombo, Kec. Semanding, Kabupaten Tuban, Indonesia

email korespondensi: ixbal.spanton@gmail.com

Submit: 12-11-2024 | Revisi : 06-12-2024 | Terima : 19-12-2024 | Terbit Online : 05-03-2025

Abstrak

Ikan bandeng memiliki nilai ekonomis tinggi dan sering dimanfaatkan sebagai bahan baku produk olahan. Pemerintah Desa Pliwetan, melalui ibu-ibu PKK, mengembangkan diversifikasi produk berupa abon ikan bandeng. Namun, pandemi menghadirkan tantangan baru, seperti meningkatnya permintaan yang dihadapkan pada proses produksi dan pelabelan yang masih sederhana, sehingga memerlukan waktu lebih lama. Tim PKM Unirow Tuban memberikan solusi melalui metode pengolahan modern, yang meliputi koordinasi, pengadaan alat, dan pendampingan introduksi alat. Tahapan pengabdian dimulai dengan koordinasi bersama mitra untuk menentukan alat dan bahan vital dalam produksi. Selanjutnya, dilakukan pengadaan alat berupa mesin pengaduk abon dan mesin print code. Pengenalan teknologi ini bertujuan meningkatkan efisiensi proses produksi dan kualitas produk. Hasilnya, penggunaan mesin pengaduk abon mampu memangkas waktu produksi hingga setengahnya. Sementara itu, mesin print code menggantikan metode pelabelan manual dengan hasil yang lebih rapi dan mudah dibaca, menghilangkan kesan tempelan kertas pada kemasan. Kesimpulannya, pelatihan dan penggunaan teknologi modern ini memberikan dampak positif bagi ibu-ibu PKK Desa Pliwetan. Mereka kini dapat meningkatkan efisiensi produksi dan menyebarkan pengetahuan kepada pelaku usaha mikro lainnya di desa. Dengan demikian, nilai ekonomi ikan bandeng sebagai komoditas lokal Desa Pliwetan turut meningkat, sekaligus memperkuat perekonomian desa melalui pengembangan produk unggulan berbasis sumber daya lokal.

Kata Kunci : Efisiensi, Introduksi, Alat Pengaduk Abon

Abstract

Milkfish has high economic value and is often utilized as raw material for processed products. The Pliwetan Village Government, through PKK women, developed product diversification in the form of shredded milkfish. However, the pandemic presents new challenges, such as increased demand faced with a simple production and labeling process, which requires more time. The PKM Unirow Tuban team provides solutions through modern processing methods, which include coordination, procurement of tools, and assistance with tool introduction. The service phase begins with coordination with partners to determine vital tools and materials in production. Furthermore, the procurement of tools in the form of shredded stirring machines and print code machines was carried out. The introduction of this technology aims to improve the efficiency of the production process and product quality. As a result, the use of shredded stirring machines can cut production time by half. Meanwhile, the print code machine replaces the manual labeling method with neater and easier-to-read results, eliminating the impression of paper paste on the packaging. In conclusion, the training and use of modern technology has had a positive impact on the women of Pliwetan Village PKK. They can now improve production efficiency and spread the knowledge to other micro-enterprises in the village. Thus, the economic value of milkfish as a local commodity in Pliwetan Village has also increased, while strengthening the village economy through the development of superior products based on local resources.

Keywords : Efficiency, introduction, shredded stirrer

1. Pendahuluan

Salah satu upaya yang coba kami lakukan dalam ikut berperan serta dalam peningkatan nilai ekonomi ikan bandeng sebagai komoditi lokal di desa Pliwetan yakni melakukan peningkatan nilai ekonomi ikan bandeng melalui kegiatan Pelatihan Cipta Produk Unggulan Desa melalui Pembuatan Abon Ikan Bandeng. Produk Abon merupakan salah satu olahan yang sudah terkenal dan digemari oleh masyarakat (Sugito dkk, 2019). Selain itu, pada prinsipnya pembuatan abon merupakan produk yang dihasilkan untuk memperlama daya simpan yaitu



kombinasi antara perebusan, dan penggorengan dengan menambahkan bumbu (Aufa dkk, 2021). Oleh karena itu, perlunya pengembangan abon dengan berbagai bahan dasar dengan menggunakan daging ikan bandeng sebagai komoditas lokal di Desa Pliwetan Kecamatan palang Kabupaten Tuban.

Jenis sumber protein hewani yang banyak ditemui dan dapat dijadikan sebagai inovasi olahan abon adalah ikan (Janur dkk, 2024). Ikan merupakan sumber tinggi protein hewani yang sangat baik bagi tubuh (Rahma dkk, 2024). Salah satu jenis ikan yang tinggi sumber protein dan mudah didapat adalah Ikan bandeng (Dzulfathi & Auliana, 2020). Produksi ikan bandeng menjadi yang terbesar pertama pada sektor perikanan tambak Sidoarjo, Jawa Timur (Hijriani, 2018). Produksi ikan ini sendiri mencapai 43,96 persen dari total produksi tambak di 8 kecamatan, atau sebanyak 34.777.400 kilogram (Akbar, 2022). Habitat ikan mempengaruhi kadar kandungan kimia dalam daging antara lain asam amino, proksimalt dan asam lemak

Perbedaan habitat dibedakan menjadi 2 jenis yaitu air tawar dan air payau. Ikan bandeng air tawar lebih banyak mengandung kadar air (75,857%), protein 20,496%, dan lemak 0,721% sedangkan ikan bandeng air payau memiliki kandungan kadar air 70,787%, kadar protei 24,17% dan lemak 0,853% (Hafiludin, 2015). Selain itu menurut Dewi dkk (2019), Ikan bandeng mempunyai kandungan protein sekitar 20-24% yang terdiri dari asam amino glutamate 1,23% dan lisin 2,25%. Pemilihan ikan bandeng dikarenakan kandungan protein lebih tinggi daripada ikan sejenisnya dari segi habitat dan nilai ekonomis seperti ikan mujair, ikan lele dan ikan ranjungan (Wicaksono, 2023). Kandungan protein ikan mujair asal danau unhas, yaitu 14.16 gram dan dari danau mawang 11.95 gram protein per 100 gram (Minarseh dkk, 2021). Sedangkan kandungan protein ikan lele 15,47% dan ranjungan 17,05%.

Permintaan ikan bandeng terus meningkat didapati tingkat konsumsi masyarakat terhadap ikan bandeng adalah 1,9 kg/kapita (Utomo & Humaidi, 2023). Hal ini dikarenakan salah satunya dari rasa ikan bandeng yang gurih, rasa gurih tersebut menandakan tingginya kandungan protein pada ikan bandeng tersebut. Menurut Budianto (2019) ikan bandeng kaya akan kandungan asam lemak omega 3 yang mencapai 14,2% dari total lemak. Selain kandungan protein yang cukup tinggi dan kaya akan zat gizi, ikan bandeng memiliki daging pulen juga mudah didapat serta memiliki nilai ekonomis yang terjangkau (Minarseh dkk, 2021).

Peningkatan nilai ekonomi ikan bandeng melalui kegiatan Pelatihan Cipta Produk Unggulan Desa melalui Pembuatan Abon Ikan Bandeng. Dengan asumsi bahwa 1) Peserta dapat mempraktekkan dalam pembuatan abon ikan bandeng; 2) Peserta dapat memberikan informasi serupa kepada warga desa Pliwetan lainnya maupun warga desa tetangga untuk mengolah ikan bandeng menjadi abon sebagai bentuk produk unggulan Desa Pliwetan; 3) Peserta berperan aktif dalam upaya peningkatan nilai ekonomi ikan bandeng sebagai komoditas lokal Desa Pliwetan.

2. Metode

Pembahasan dalam bab ini memberikan landasan teori dan penjelasan mendalam mengenai metode penelitian. Oleh karena itu, bab ini dibagi menjadi beberapa bagian sub bab yang saling terkait.

2.1 Tempat dan Waktu Kegiatan

Lokasi kegiatan seminar, ceramah dan workshop dilaksanakan di Balai Desa Pliwetan, Kecamatan Palang, Kabupaten Tuban yang kemudian dilanjutkan dengan kegiatan praktek pencabutan duri ikan bandeng yang selanjutnya direbs dan di olah menjadi abon ikan sampai pada proses pengemasannya. Didalam kegiatan tersebut pesertanya adalah Ibu – ibu PKK Desa Pliwetan. Diharapkan dengan mengikuti kegiatan ini dapat merubah mindset peserta sehingga dapat diterapkan dalam keluarga dan masyarakat Desa Pliwetan dan dapat membantu meningkatkan tingkat kesejahteraan warga desa Pliwetan.

2.2 Masyarakat dan Kelompok Sasaran

Peserta kegiatan diikuti oleh anggota PKK Desa Pliwetan Kecamatan Palang Kabupaten Tuban.

2.3 Metode Pelaksanaan Kegiatan

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah metode kualitatif (Sugiyono, 2023). Penerapan Program Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan melalui kegiatan terhadap peserta dengan metode yang ditampilkan pada gambar 1.



Gambar 1. Flowchart Tahapan Penelitian

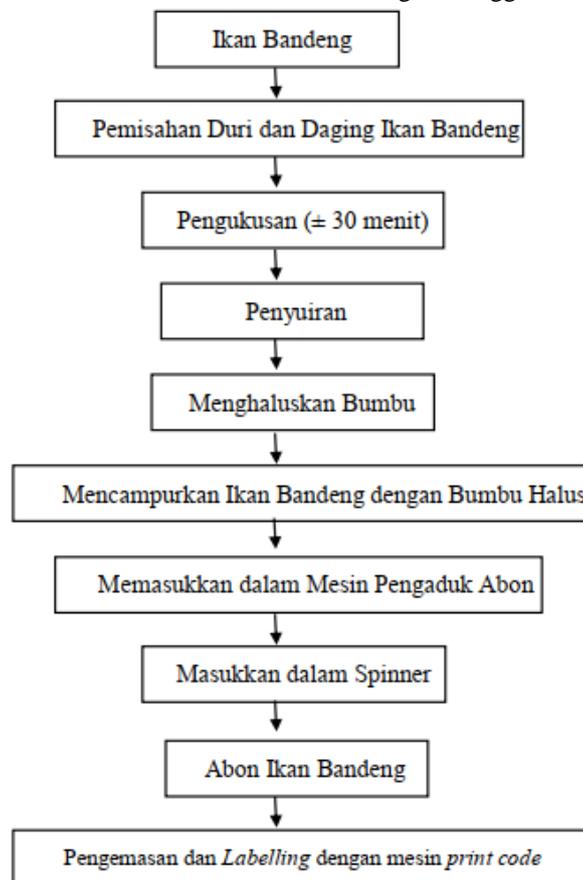
2.4 Partisipasi Mitra Pelaksana Kegiatan

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini yang nantinya akan di hadirkan antara lain Ibu-ibu PKK, ibu – ibu Aisiyah, dan Karang Taruna Desa Pliwetan Kecamatan Palang berjumlah 23 orang sebagai percontohan. Dengan harapan setelah berhasil dapat diterapkan dalam keluarga dan dapat dicontohkan kepada warga desa lainnya dan warga Desa Pliwetan pada khususnya.

2.5 Cara Membuat Abon Ikan Bandeng

Gambar 2 menjelaskan langkah tata cara pembuatan abon dengan ikan bandeng:

1. Membersihkan ikan bandeng kemudian belah ikan dan cabut semua duri yang menempel.
2. Mengukus ikan bandeng yang telah dibersihkan selama 30 menit.
3. Mensuwir-suwir ikan bandeng yang telah dikukus.
4. Menghaluskan bawang putih, bawang merah, jahe, kunyit, lengkuas Tumis bumbu yang telah dihaluskan kemudian tambahkan daun jeruk, daun salam, garam,dan gula merah. Tumis sampai bumbu matang.
5. Mencampurkan bumbu dan ikan bandeng ke dalam wajan. goreng selama 30 menit hingga abon matang.
6. Abon matang dan dingin, maka abon dimasukkan kedalam kemasan pouch. Kemasan ini dipilih karena lebih menarik dan praktis.
7. Abon yang sudah dikemas akan diberi label kadaluarsa dengan menggunakan mesin print code



Gambar 2. Diagram alir pelaksanaan kegiatan

3. Hasil dan Pembahasan

Tahap awal pengabdian dilakukan dengan koordinasi dengan pihak mitra terkait teknologi vital yang dibutuhkan dalam membantu produksi abon ikan bandeng. Selanjutnya dilakukan kegiatan pengadaan teknologi. Kemudian kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan mitra. Pendampingan dilakukan secara terus-menerus selama kegiatan berlangsung. Proses pendampingan seperti ini dinamakan pendampingan secara kelembagaan (Abriana dan Yohanes, 2017). Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada pendampingan mitra dalam hal penerapan teknologi pengolahan dan pengemasan produk olahan ikan bandeng menjadi abon ikan bandeng.

Tahap-tahap introduksi dalam pembuatan abon ikan bandeng dimulai dengan proses pengukusan ikan bandeng hingga matang sebagai bahan baku utama. Setelah matang, ikan diolah lebih lanjut melalui proses penyuiran atau pencabikan untuk menghasilkan serat-serat halus. Selanjutnya, bahan-bahan yang telah dipersiapkan dimasukkan ke dalam wajan untuk proses penggorengan. Proses ini melibatkan pengadukan yang kontinu hingga abon ikan bandeng menjadi kering. Dengan adanya mesin pengolah, proses ini menjadi lebih

praktis, cepat, dan higienis. Setelah pengolahan selesai, tahap berikutnya adalah pengemasan abon ikan bandeng. Dalam kegiatan ini, tim pengabdian masyarakat dari Unirow memperkenalkan dan menyerahkan mesin cetak kode (print code). Mesin ini digunakan untuk mencetak informasi seperti kode produksi dan tanggal kedaluwarsa pada kemasan produk secara otomatis, berdasarkan pengaturan yang telah ditentukan (Nurhidayati dkk., 2022). Alat ini tidak hanya mencantumkan tanggal kedaluwarsa, tetapi juga tanggal produksi, sehingga memudahkan produsen memberikan informasi kepada konsumen terkait kelayakan konsumsi produk tersebut (Febriani & Dewi, 2019).

Tata cara penggunaan mesin print kode dalam proses pengemasan produk abon ikan bandeng dimulai dengan menyiapkan kemasan berupa pouch aluminium foil. Setelah itu, mesin dihidupkan dan dipanaskan hingga mencapai suhu yang sesuai. Mesin ini dirancang dengan suhu panas yang konstan, sehingga dapat digunakan secara berulang tanpa menurunkan kualitas cetakan. Selanjutnya, proses pencetakan dilakukan dengan memanfaatkan fitur mesin yang dilengkapi dengan pita dan *ink roller*. Fitur ini memastikan hasil cetakan kode pada kemasan menjadi rapi dan mudah dibaca, memberikan kemudahan bagi produsen dalam mencantumkan informasi penting terkait produk.



Gambar 3. Presentasi materi bandeng cabut duri dan abon ikan bandeng



Gambar 4. Kegiatan Pengmas di Desa Pliwetan di damping Perangkat Desa Pliwetan



Gambar 5. Antusiasme peserta dalam memperhatikan pemateri dalam mempresentasikan materi bandeng cabut duri dan abon ikan bandeng



Gambar 6. Kegiatan Pengmas di Desa Pliwetan dengan mendemonstrasikan cara mencabut duri ikan bandeng

	
<p>Gambar 7. Demonstrasi pembuatan abon ikan bandeng bersama peserta dari ibu – ibu PKK Desa Pliwetan</p>	<p>Gambar 8. Hasil olahan abon ikan bandeng sebagai bentuk cipta produk unggulan Desa Pliwetan</p>

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian berjalan lancar, untuk ke depannya selain pelatihan mandiri juga perlu adanya pelatihan dari dinas-dinas terkait. Hari pertama pelatihan dengan materi dan ceramah tentang cipta produk unggulan desa Pliwetan dengan mengolah ikan bandeng menjadi abon ikann, hendaknya dilakukan secara berkala baik oleh dinas terkait, penyuluh maupun pendamping desa/kecamatan. Hari berikutnya diadakan demonstrasi kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan bandeng dengan Kelompok Ibu-Ibu PKK sangat antusias mengikuti kegiatan, banyak pertanyaan yang mereka ajukan ke pemateri, mengikuti setiap praktek yang diberikan dengan harapan ke depannya bisa dilakukan kemitraan antara pemateri dan peserta pelatihan dalam hal pengolahan produk hasil perikanan lainnya. Faktor pendukung dari kegiatan ini antara lain banyak objek yang tersedia di lokasi pelatihan didukung dengan banyak warga bertindak sebagai pelaku usaha mikro khususnya dalam pengolahan hasil perikanan. Faktor penghambat yang menjadi kendala utama adalah dimana masih banyak warga masyarakat Desa pliwetan yang menjual hasil tambak dalam bentuk ikan segar tanpa di olah terlebih dahulu menjadi sebuah produk unggulan desa Pliwetan. Kegiatan pelatihan bagi warga Desa Pliwetan sangat diperlukan sebagai bentuk peningkatan nilai ekonomi warga melalui produk olahan sumberdaya lokal yang ketersediaannya melimpah. Pemerintah Desa Pliwetan senantiasa selalu berkoordinasi dengan dinas terkait dan pendamping desa perihal pemberdayaan masyarakat dalam upaya meningkatkan nilai ekonomi sumberdaya lokal dalam menunjang kesejahteraan masyarakat atau warga desa Pliwetan, sehingga dapat merubah mindset warga dalam meningkatkan nilai ekonomi sumberdaya lokal yang tersedia agar kesejahteraan warga meningkat dan pendapatan asli desa bertambah, sehingga terwujudnya desa mandiri.

Referensi

- Akbar, I. (2022). Literature review pemanfaatan sumber daya kelautan untuk sustainable development goals (SDGS). *Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI)*, 4(1).
- Aufa, M., Rozaq, A., Rahim, A. R., Fauziah, N., & Sukaris, S. (2021). Pelatihan Pembuatan Abon Dari Ikan Lele Guna Meningkatkan Harga Jual. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 3(2), 910-919.
- Budianto, D. A. W. (2019). *Pengaruh Penambahan Asap Cair Limbah Kayu Jati Tectona Grandis LF) Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Segar: Tinjauan Protein, Ph, Dan Nilai Organoleptik* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Dewi, E. N., Purnamayati, L., & Kurniasih, R. A. (2019). Karakteristik mutu ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsk.) dengan Berbagai Pengolahan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 41-49.
- Dzulfathi, M. A. H., & Auliana, R. (2020). Upaya perencanaan usaha kerupuk dengan memanfaatkan tepung duri ikan bandeng sebagai substitusi. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 15(1).
- Febriani, N., & Dewi, W. W. A. (2019). *Perilaku konsumen di era digital: Beserta studi kasus*. Universitas Brawijaya Press.
- Hafiludin, H. (2015). Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1), 37-43.
- Hijriani, P. R. (2018). Program minapolitan pada perkembangan perikanan tambak di kabupaten Sidoarjo tahun (2005-2015). *Avatara e-Journal Pendidikan Sejarah*, 6(1), 157-165.

- Janur, O. Y., Handayani, S., & Astuti, F. K. (2024). *Pengaruh Penambahan Parutan Kelapa Pada Abon Asin Daging Ayam, Terhadap Protein, Kadar Air dan Organoleptik* (Doctoral dissertation, Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi).
- Minarseh, L., Suhaeni, S., & Amrullah, S. H. (2021, November). Analisis morfologi dan kadar protein ikan bandeng (*Chanos chanos*) dari tambak budidaya monokultur dan polikultur (*Gracilaria* sp.) di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 7, No. 1, pp. 308-317).
- Nurhidayati, I., Khomah, I., & Harisudin, M. (2022). Dampak Penggunaan Teknologi dalam Pengolahan Abon Ikan Bandeng di UKM Bandeng Presto Bu Rita Boyolali. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat & CSR Ke-3 Fakultas Pertanian UNS* (Vol. 2, No. 1, pp. 64-71).
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Saryono, Z. P., & Pajrin, A. D. (2024). Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Karimah Tauhid*, 3(3), 3132-3142.
- Sugito, S., Prahutama, A., Tarno, T., & Hoyyi, A. (2019). Diversifikasi olahan ikan bandeng oleh ukm primadona dalam program pengabdian ibpe 2016-2018. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(1), 100-104.
- Sugiyono, D. (2013). Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D.
- Utomo, B. W., & Humaidi, F. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Tambak Ikan Bandeng Semi Intensif Di Desa Tambak Beras Kecamatan Cerme Kabupaten Gresik. *Agriwitas (Agribisnis Wijaya Putra Surabaya)*, 2(2), 19-30.
- Wicaksono, D. S. (2023). *Pengembangan Produk Pemanfaatan 8 Limbah Hewan*. Penerbit NEM.