



Kelompok wanita nelayan dalam mengolah abon ikan aneka rasa di Kabupaten Konawe Selatan

Sukmawati Abdullah¹, Bambang Pramono², Wa Nurgayah³, Bunyamin⁴

¹Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo

^{2,4}Fakultas Teknik, Universitas Halu Oleo

³FPIK, Universitas Halu Oleo

Abstract. PKM activity carried out in Konawe Selatan District aims to introduce various flavors of fish floss to women fishing community and also to improve the production process and business management. Fish is one of the sources of animal protein that is easy to consume, cheap and widely consumed by the public. However, because fish can quickly decompose and be easily perishable, it is needed to process food in order to maintain quality and nutrition. Fish floss with various flavors (original, sweet, and spicy) is believed can diversify fishery products and elevate the economic value of fish which finally can elevate the family income. The method of approach used for this PKM is counseling methods and on-the-spot practice of making fish floss and the packaging to the fisherwomen in Langgapulu village, Kolono district, South Konawe Regency. Moreover, the fisherwomen will be taught about production and marketing management approach such as management problems of production, and marketing management issues. These activities include theory and practice which includes: (1) extension or counseling of fish floss process; (2) packaging process of fish products, (3) Partnering or inviting media partner, and (4) financing advice. It is hoped that the woman community in Langgapulu village has knowledge and skills about the micro-business especially fish floss business. The fisherwomen also know about marketing networks, business media partner or promotion of fish floss products in the form of brochure/ leaflet, website, and social media which can help improve the economy of the household.

Keywords: fisherwoman community, various flavors of fish floss, and increase income

I. PENDAHULUAN

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat, mudah didapat, dan harganya murah, juga ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, di samping itu nilai biologisnya mencapai 90% dengan jaringan pengikat sedikit sehingga mudah dicerna. Kandungan kimia, tingkat kematangan, dan kondisi tempat hidupnya (Adawyah, 2014). Namun ikan cepat mengalami proses pembusukan. Sifat ikan yang mudah busuk (*Perishabel food*) diperlukan adanya pengolahan yang dapat mempertahankan mutu dan gizi yang terkandung dalam ikan.

Masalah gizi masyarakat terkait dengan ketersediaan dan aksesibilitas pangan penduduk (Badan Ketahanan Pangan, 2012). Masalah gizi berakar pada masalah ketersediaan, distribusi, dan keterjangkauan pangan, kemiskinan, pendidikan dan pengetahuan serta perilaku masyarakat yang berdampak pada masalah kelaparan dan gizi kurang (Supariasa et al., 2012). Pembuatan abon merupakan salah satu alternatif pengolahan ikan, untuk mengantisipasi kelimpahan produksi dan hampir semua jenis ikan dapat dijadikan abon, namun demikian, akan lebih baik apabila dipilih jenis ikan yang mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak duri (Leksono dan Syahrul, 2001), salah satunya adalah ikan tuna, karena memiliki serat agak lunak

sehingga serat abon yang dihasilkan sangat baik, baik dari nilai gizi maupun teksturnya.

Kabupaten Konawe Selatan, terdapat industri rumah tangga yang dikelola secara sederhana oleh istri nelayan dan tergabung kelompok pembuatan abon ikan yaitu Kelompok Usaha Bersama (KUB) Langgapulu sebagai sasaran PKM. Lokasi usaha KUB Langgapulu memiliki tempat yang sangat strategis karena berdekatan dengan letak dari sumber bahan baku, memiliki akses pasar terhadap produk yang dihasilkan, ketersediaan tenaga kerja, air bersih, sarana transportasi dan telekomunikasi. Baik buruknya penanganan ikan segar akan mempengaruhi mutu ikan sebagai bahan makanan atau sebagai bahan mentah untuk proses pengolahan lebih lanjut (Afrianto & Liviawaty, 2009).

Pengolahan/pembuatan abon ikan tuna yang dikelola oleh ibu-ibu yang tergabung dalam Kelompok Usaha Bersama Langgapulu ketuanya adalah Ibu Hartin memiliki jumlah anggota 20 orang, adalah sebagai mitra sasaran kegiatan dilakukan sekali-kali saja belum berani melakukan produksi dalam skala besar, tidak seintensif pada saat hari-hari raya, terutama Hari Raya Idul Adha, karena hari raya tersebut abon ikan akan di bawah ke tanah suci Mekkah, juga karena belum memiliki modal untuk pembelian peralatan yang higienis, belum memiliki pembukuan yang baik, sehingga belum mengetahui persis keuntungan yang diterima apabila memproduksi olahan hasil laut aneka cita rasa dalam

skala besar. Padahal diketahui abon yang di hasilkan mitra sangat baik kualitasnya dan dapat bertahan lama (\pm 6 bulan), karena tidak menggunakan santan juga dari bahan baku ikan tuna tertentu yang memiliki mutu lebih baik bahkan dari luar tampak seperti abon daging sapi karena memiliki serat. Harga jual abon ikan tuna untuk kemasan 100 gr per bungkus adalah sebesar Rp 25.000 dengan menggunakan plastik kemasan bening. Ukuran kemasan bervariasi mulai dari ukuran 100 gram sampai yang ukuran 200 gr.



Gambar 1. Nelayan dan hasil tangkapannya

Pada gambar di atas terlihat bahwa nelayan memiliki hasil-hasil tangkapan ikan yang cukup banyak sehingga memiliki potensi yang cukup besar untuk dioalah menjadi olahan abon ikan aneka rasa, dan pada umumnya hampir semua jenis ikan dapat dijadikan abon ikan, karena sebagai bahan pangan, ikan mengandung zat gizi utama berupa protein, lemak, vitamin dan mineral (Junianto, 2003), akan tetapi untuk menghasilkan kualitas abon ikan yang baik, wanita nelayan di Desa Langgapulu menggunakan ikan tuna karena memiliki tekstur daging yang padat, juga aromanya tidak anyir dan amis. Hasil pelaksanaan kegiatan yang dilakukan (Sukmawati Abdullah et al., 2009), Pemberdayaan Wanita Nelayan Dalam Usaha Peningkatan Kualitas Produk Olahan Abon Ikan bahwa kegiatan pengolahan abon ikan yang dilakukan masih bersifat sederhana dan tidak menggunakan alat bantu baik untuk pengepresan, pencabikan maupun alat untuk penirisan.

Berdasarkan potensi yang dimiliki mitra, baik dari segi ketersediaan bahan baku dan ketersediaan sumberdaya manusia maka pengembangan usaha

pembuatan olahan abon ikan di lokasi PKM menjadi peluang usaha yang sangat menjanjikan jika dilakukan pembenahan baik dari segi produksi dan manajemen usaha. Kondisi tersebut dapat dilihat dari animo masyarakat khususnya masyarakat Desa Langgapulu terhadap produk olahan berbahan dasar ikan diantaranya olahan abon ikan. Berdasarkan kondisi tersebut di atas, memerlukan program khusus untuk membenahinya.

II. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan PKM ini disesuaikan dengan yang prioritas masalah yang harus diselesaikan oleh mitra. Prioritas masalah yang dijadikan sebagai solusi penyelesaian, dilaksanakan melalui beberapa metode diantaranya:

1. Pelatihan produksi tentang cara membuat olahan abon aneka rasa (original, manis, dan pedas). Pembekalan atau alih teknologi yang diberikan, yaitu dalam bentuk penyadaran dengan memberikan penyuluhan berupa materi informasi dan keterampilan kepada mitra tentang manfaat olahan abon ikan, serta nilai ekonomi yang dapat diperoleh melalui pembuatan abon ikan aneka rasa.
2. Pelatihan manajemen usaha dan manajemen pemasaran produk olahan abon aneka rasa (original, manis, dan pedas). Pengelolaan usaha dan pemberian arahan tentang keberlanjutan produk abon sampai dengan pengemasan abon ikan aneka rasa.
3. Pendampingan proses produksi abon ikan aneka rasa, yaitu melalui pendampingan terhadap mitra dalam membuat abon ikan sampai dengan dihasilkan produk abon ikan aneka rasa hingga pemasaran abon ikan aneka rasa. Selanjutnya melakukan monitoring dan evaluasi program setelah pelaksanaan PKM.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengolahan abon ikan aneka rasa (original, manis, dan pedas) yang dilakukan wanita nelayan sebagai sasaran PKM ini memiliki pendidikan yang umumnya menengah ke bawah, ini terlihat dari latar belakang pendidikan masyarakat sasaran sebagai mitra kegiatan ini yaitu 11 orang (55%) lulusan SMA, 6 orang (30%) lulusan SMP, dan 3 orang (15%) lulusan SD. Hal ini menunjukkan bahwa pendidikan kelompok wanita nelayan (KUB Langgapulu) ini masih rendah, akan tetapi mereka memiliki kemauan dan kemampuan untuk mau berusaha dan mengembangkan potensi lokal yang ada di wilayah daerahnya juga potensi yang dimilikinya yaitu dengan pengolahan abon ikan aneka rasa yang memiliki cita rasa yang khas dan higienis, serta berkualitas.

Kegiatan PKM dimulai pada bulan Juli 2019, difokuskan pada kegiatan pelatihan dan pendampingan

bagi para anggota kelompok yang diawali dengan pembekalan kepada anggota kelompok wanita nelayan, ini juga mendapat dukungan karena kehadiran bapak kepala desa yaitu Bapak Muniading yang memberi sambutan dan memotivasi agar peserta yang hadir bisa serius mengikuti semua kegiatan. Diakhir acara diadakan diskusi dan tanya jawab juga dilakukan evaluasi untuk mengukur kemampuan khalayak sasaran mengenai materi yang diberikan melalui pengisian kuesioner yang diberikan.



Gambar 2. Pemaparan materi abon ikan



Gambar 3. Penyerahan bantuan spinner

Penyampaian materi tentang Pengemasan olahan abon ikan aneka rasa memiliki tujuan memberikan pengertian dan contoh langsung kemasan yang baik untuk dipasarkan. Kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mawadahi dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak (Kemenkes RI, 2013). Hasil evaluasi peningkatan pengetahuan peserta terhadap keterlibatan peserta dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil evaluasi peningkatan pengetahuan peserta terhadap materi penyuluhan olahan abon ikan aneka rasa

No.	Evaluasi Kegiatan Terhadap Materi Penyuluhan	Peningkatan Pengetahuan Peserta Terhadap Materi Penyuluhan		
		Dosen (Narasumber)	Mahasiswa	Wanita Nelayan
1.	Penyuluhan:			
	a. Pengetahuan mengenai ikan meliputi: kandungan gizi dan potensinya	Evaluasi terhadap kemampuan peserta	Mengatur acara mulai dari tahap persiapan dan pada saat acara berlangsung	Menyediakan tempat
	b. Pengetahuan mengenai cara pengolahan ikan menjadi abon ikan aneka rasa	Evaluasi terhadap kemampuan peserta	Mengatur pelaksanaan kegiatan	Peserta / objek penyuluhan olahan abon ikan aneka rasa
	c. Cara pengemasan olahan abon ikan aneka rasa yang baik	Evaluasi terhadap kemampuan peserta	Membantu pelaksanaan kegiatan	Peserta / objek penyuluhan olahan abon ikan
2.	d. Pengetahuan mengenai cara olahan abon ikan aneka rasa yang baik sebagai Industri Rumah Tangga	Evaluasi terhadap kemampuan peserta	Membantu pelaksanaan kegiatan	Peserta / objek penyuluhan olahan abon ikan
	Sikap Peserta:			
	a. Pembuatan produk olahan abon ikan aneka rasa	Evaluasi terhadap kemampuan peserta	Membantu pelaksanaan kegiatan	Menyediakan tempat Peserta melakukan praktek pembuatan olahan abon ikan aneka rasa
	b. Pengemasan dan pelabelan produk olahan abon ikan aneka rasa			

Tabel 1 menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan yang dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi/ tanya jawab tersebut, ternyata pada sesi diskusi, masih banyak permasalahan yang dihadapi di lapangan oleh peserta kegiatan yaitu untuk menerapkan olahan abon ikan aneka rasa yang baik dan berkualitas. Setelah pemberian materi selesai, pada bulan Agustus 2019 dilanjutkan dengan praktek secara langsung tentang pembuatan olahan abon ikan aneka rasa. Pelatihan dilaksanakan dengan melibatkan seluruh peserta, dan pelatihan ini dilakukan sampai semua peserta memiliki keterampilan dan mampu mempraktekkan sendiri.



Gambar 4. Proses penggorengan abon ikan



Gambar 5. Hasil dari proses penirisan



Gambar 6. Proses pengemasan

Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi kepada peserta untuk melihat peningkatan pengetahuan peserta terhadap materi yang diberikan. Indikator dari keberhasilan kegiatan pada peningkatan pengetahuan peserta dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Indikator keberhasilan kegiatan pada peningkatan pengetahuan peserta

No.	Indikator Keberhasilan	Peningkatan Pengetahuan Peserta Terhadap Materi Penyuluhan	
		Sebelum Kegiatan	Setelah Kegiatan
1.	Pengetahuan		
a.	Ikan tuna meliputi: kandungan gizi dan potensinya	Rendahnya tingkat pengetahuan mengenai keunggulan dan kandungan ikan,	Meningkatnya pengetahuan mengenai keunggulan dan kandungan ikan,
b.	Cara pengolahan ikan menjadi abon ikan aneka rasa	pemanfaatan ikan, pengemasan dan cara olahan abon ikan aneka rasa sebagai Industri Rumah	pemanfaatan ikan, cara pengemasan olahan abon ikan aneka rasa sebagai Industri Rumah Tangga
c.	Cara pengemasan olahan abon ikan aneka rasa yang baik		
d.	cara olahan abon ikan aneka rasa yang baik sebagai Industri Rumah		
2.	Sikap Peserta:		
a.	Pembuatan produk olahan abon ikan aneka rasa	• Belum mengetahui cara pengolahan ikan menjadi produk olahan abon ikan aneka rasa	• Dapat mengolah ikan menjadi produk olahan abon ikan aneka rasa
b.	Pengemasan dan pelabelan produk olahan abon ikan aneka rasa	• Belum mengetahui cara pengemasan dan pelabelan yang baik	• Dapat memilih kemasan yang menarik dan sesuai untuk produk olahan abon ikan aneka rasa

Evaluasi kegiatan yang dilakukan dengan tujuan untuk peningkatan usaha pembuatan olahan abon ikan aneka rasa (original, manis, dan pedas) mitra. Hasil kegiatan PKM ini, mitra dapat membuat olahan abon ikan aneka rasa yang berkualitas untuk kebutuhan keluarga maupun pasar yang dapat menambah pendapatan keluarga juga terbentuknya wirausaha baru bagi kelompok wanita nelayan. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 3 tentang evaluasi peserta terhadap materi pemanfaatan olahan abon ikan aneka rasa.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pada Tabel 3, terjadi peningkatan pengetahuan peserta tentang pemanfaatan olahan abon ikan aneka rasa dimana sebelum pelatihan, hampir semua peserta 18 orang (90%) memiliki tingkat pengetahuan yang rendah mengenai manfaat ikan menjadi olahan abon ikan aneka rasa hal ini diperoleh dari nilai isian kuesioner

dan masuk dalam kriteria penilaian pada indikator rendah (< 60%). Setelah mendapatkan penyuluhan tentang manfaat ikan menjadi olahan abon ikan aneka rasa, sebanyak 15% peserta mendapatkan nilai 60-80% kategori sedang, dan sebanyak 17 orang (85%) peserta mendapatkan nilai di atas 80% kategori tingkat pengetahuan tinggi. Sikap peserta pada Tabel 3, memiliki tiga kriteria yaitu menganggap olahan abon ikan aneka rasa sangat bermanfaat (tinggi), kurang bermanfaat (sedang), sampai tidak bermanfaat (rendah). Hasil evaluasi kegiatan tersebut, sebelum kegiatan dilakukan sikap wanita nelayan sebagai peserta kegiatan, sebagian besar atau 12 orang (60%) peserta memiliki sikap tidak bisa menerima dan menganggap bahwa olahan abon aneka rasa tersebut tidak bermanfaat, dan tidak dapat diolah menjadi olahan berbagai varian abon ikan aneka rasa. Sikap peserta dari nilai isian kuesioner yang diberikan, peserta sasaran masuk dalam kriteria penilaian pada indikator tinggi (> 80%) atau sebanyak 15 orang (75%). Sementara setelah mendapatkan penyuluhan tentang manfaat ikan menjadi olahan abon ikan aneka rasa, sebanyak 25% (5 orang) peserta mendapatkan nilai 60-80%. Evaluasi pelatihan dalam bentuk praktek langsung dilakukan untuk mengetahui kemampuan peserta dalam pengolahan ikan menjadi abon ikan aneka rasa.

Tabel 3. Evaluasi peserta terhadap materi pemanfaatan olahan abon ikan aneka rasa

No.	Kriteria Penilaian	Persentase Peserta	
		Sebelum Kegiatan	Setelah Kegiatan
1.	Pengetahuan		
a.	Tinggi (> 80%)	-	17 (85%)
b.	Sedang (60 – 80%)	2 (10%)	3 (15%)
c.	Rendah (< 60%)	18 (90%)	-
2.	Sikap		
a.	Tinggi (> 80%)	3 (15%)	15 (75%)
b.	Sedang (60 - 80%)	5 (25%)	5 (25%)
c.	Rendah (< 60%)	12 (60%)	-
3.	Keterampilan		
a.	Tinggi (> 80%)	-	17 (85%)
b.	Sedang (60 – 80%)	6 (30%)	3 (15%)
c.	Rendah (< 60%)	14 (70%)	-

Pengemasan adalah suatu sistem terpadu untuk mengawetkan, melindungi, menyiapkan produk, hingga siap untuk ditransportasi dan didistribusikan ke konsumen dengan cara yang efektif, efisien, murah dan mudah. Tabel 3 terlihat bahwa terjadi peningkatan keterampilan peserta mengenai pengemasan dan pelabelan setelah diberikan penyuluhan. Sebelum penyuluhan, sebanyak 70% peserta memiliki tingkat pengetahuan di bawah 60% dan 30% peserta memiliki tingkat keterampilan sedang (60-80%). Sementara setelah penyuluhan, sebanyak 15% peserta memiliki tingkat keterampilan sedang (60-80%) dan sebanyak 85% peserta memiliki tingkat keterampilan di atas 80% mengenai pengemasan dan pelabelan pangan. Setelah diberi penyuluhan, tidak ada peserta yang memiliki



**PROSIDING SEMINAR NASIONAL
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR
ISBN: 978-623-7496-01-4**

pengetahuan yang rendah (di bawah 60%) tentang pengemasan dan pelabelan pangan. Hal ini menunjukkan bahwa pemberian materi dalam bentuk penyuluhan dan pemberian pemahaman serta adanya pelatihan secara langsung kegiatan olahan abon ikan aneka rasa, sangat diapresiasi dan mendapat antensi yang cukup besar dari peserta kegiatan karena kegiatan olahan abon ikan aneka rasa dapat menambah pendapatan keluarga.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil evaluasi pelaksanaan Program PKM sebagai bentuk kegiatan pengabdian, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kegiatan pengabdian dan pelatihan berjalan lancar, sesuai rencana, dan memperoleh sambutan yang baik dari wanita nelayan sebagai sasaran kegiatan.
2. Terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pemanfaatan ikan sebagai produk olahan abon ikan aneka rasa (original, manis, dan pedas).
3. Masyarakat memperoleh keterampilan baru dalam hal diversifikasi pengolahan buah ikan menjadi olahan abon ikan aneka rasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Robiatul. 2014. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Afrianto, E&E. Liviawaty. 2009. *Pengendalian Hama dan Penyakit Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Ketahanan Pangan. 2012. *Roadmap Diversifikasi Pangan Tahun 2011- 2015*. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Bandung.
- Leksono, T. dan Syahrul, 2001. *Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Abon Ikan*. *Jurnal Natur Indonesia III* (2): 178-184.
- Sukmawati Abdullah, Wa Nurgayah, dan La Ode Alwi, 2009. *Pemberdayaan Wanita Nelayan Dalam Usaha Peningkatan Kualitas Produk Olahan Abon Ikan di Kecamatan Abeli Kota Kendari*. Tidak dipublikasi.
- Supariasa, I.D.N., Bakri, B., dan Fajar, I. 2012. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC.