

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Abon Prodak Ikan Marlin Khas Boneoge di Kelurahan Boneoge

Wendy Muhammad fadlhi^{1*}

Ahmil²

Agnes Marshela Rumagit³

Anisa Suraya⁴

Velisya⁵

Nilan Sari M. Haris⁶

Agung Viliano⁷

Hijrah Mil Husnah Idrus⁸

Nurul Aulianisa⁹

Galang Safari Yahya¹⁰

^{1*,2,3,4,5,6,7,8,9,10}Universitas Widya Nusantara, Palu, Indonesia

formakipuwn@gmail.com^{1*)}

Kata Kunci:

*[Pelatihan,
Pendampingan,
Abon ikan, PPK
Ormawa, Boneoge]*

Abstrak: Kelurahan Boneoge memiliki potensi sumber daya alam yang berasal dari laut seperti hasil tangkap berbagai jenis ikan. Tujuan dari pelaksanaan program Peningkatan kemahasiswaan (PPK Ormawa) Forum mahasiswa KIP-Kuliah Universitas Widya Nusantara adalah Meningkatkan Keterampilan terkait pembuatan Abon ikan Marlin khas boneoge untuk Meningkatkan perekonomian masyarakat di Kelurahan Boneoge metode pendekatan yang dapat membantu menyelesaikan masalah yaitu dengan metode, pelatihan/penyuluhan dan Pendampingan Pembuatan Abon ikan marlin serta evaluasi/monitoring dari kegiatan pembuatan abon ikan. Hasil Dari Kegiatan Peserta pelatihan yaitu ibu-ibu pkk dan tokoh masyarakat termotivasi untuk mendirikan unit usaha mengolah ikan marlin menjadi abon ikan marlin berbagai rasa. Program pelaksanaan Pembuatan Abon Ikan Marlin Khas Boneoge ini berhasil dilaksanakan dalam mengembangkan potensi Kelurahan Boneoge pada bidang perikanan.

Published by:



Copyright © 2024 The Author(s)

This article is licensed under CC BY 4.0 License



Pendahuluan

Kelurahan Boneoge adalah Kelurahan yang terletak di selatan kota Donggala yang terkenal dengan lautnya. Secara harafiah, Boneoge dapat dimaknai pasir yang luas. Hal ini sesuai luasnya hamparan pasir di sepanjang pantai kampung itu. Berdasarkan letak geografis wilayah Kelurahan boneoge berada disebelah selatan kota Donggala. Kelurahan Boneoge merupakan salah satu kawasan perkampungan di kabupaten Donggala dengan jarak tempuh 6,1 km dari kelurahan Boneoge, dan dapat jangkau dengan kendaraan $\pm$ 14 menit. Secara admistratif wilayah keluarahan Boneoge memiliki jumlah 3 RW dan 10 RT, dengan jumlah penduduk 4.937 Orang (Rusli, 2021). Kelurahan merupakan salah satu desa yang komposisi masyarakatnya sebagian besar bekerja sebagai nelayan tradisional, tenaga buruh tangkap ikan.

Kelurahan Boneoge memiliki potensi sumber daya alam yang berasal dari laut seperti hasil tangkap berbagai jenis ikan. Tingginya hasil ikan yang diperoleh setiap harinya menjadi salah satu inovasi yang dapat dikembangkan untuk masyarakat agar ikan dapat diolah sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama dan dapat dikonsumsi sewaktu-waktu diinginkan tanpa perlu diolah dengan memakan waktu yang cukup lama (Ayu, 2018; Sari & Nuraini, 2020; Vidya Purnamasari, 2023). Ikan merupakan makanan yang dikonsumsi paling banyak oleh manusia karena ikan mengandung protein yang tinggi dari harga yang terendah sampai dengan tertinggi (Natsir, 2018; Suprayitno, 2020). Sehingga, setiap level ekonomi masyarakat dapat mengkonsumsi makanan yang bergizi.

Berdasarkan hasil observasi di lapangan, di peroleh informasi bahwa , Ibu – ibu pkk kelurahan Boneoge masih minim pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil perikanan yang melimpah. Minimnya kreatifitas yang di miliki oleh ibu-ibu Rumah Tangga pesisir disebabkan oleh tingkat pendidikan dan pengetahuan yang rendah. Aktifitas yang sering di lakukan oleh ibu-ibu IRT pesisir di gunakan pada kegiatan mengurus dapur, kumpul dengan tetangga sehingga tidak dapat membantu ekonomi keluarga. Maka dari itu Tim PPK Ormawa memiliki Inovasi yang dapat dikembangkan dalam pengolahan ikan adalah dengan dijadikan abon ikan. Abon ikan merupakan jenis makanan olahan yang diawetkan diberi bumbu kemudian direbus dan dikeringkan, serta melewati pemisahan minyak. Sehingga olahan ikan tersebut dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama. Abon ikan merupakan suatu proses pengawetan ikan dengan menggunakan kombinasi antara perebusan/pengukusan dan penggorengan serta penambahan bumbu - bumbu tertentu (Maulida, 2022)

Tujuan dari pelaksanaan program Peningkatan kemahasiswaan (PPK Ormawa) Forum mahasiswa KIP-Kuliah Universitas Widya Nusantara adalah Meningkatkan Keterampilan terkait pembuatan Abon ikan Marlin khas boneoge untuk Meningkatkan perekonomian masyarakat di Kelurahan Boneoge.

Metode Pelaksanaa

Kegiatan PPK Ormawa Formakip Universitas Widya Nusantara berlangsung selama 6 bulan sejak bulan July-Desember. Kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Boneoge, Kecamatan Banawa, kabupaten Donggala. Latar belakang peserta terdiri dari ibu rumah tangga sekaligus anggota Kelompok PKK RT 1 dan RT 10 di Kelurahan Boneoge. Jumlah

peserta seluruhnya 17 orang. Peserta dalam kegiatan ini terdiri dari 16 orang ibu rumah tangga dan 1 orang ketua RT.

Dalam mengatasi masalah yang terjadi pada mitra sebagaimana yang telah diuraikan, maka dalam program PPK Ormawa ini di tawarkan beberapa metode pendekatan yang dapat membantu menyelesaikan masalah yaitu dengan metode, pelatihan/penyuluhan dan Pendampingan Pembuatan Abon ikan marlin serta monitoring dan evaluasi terhadap hasil pelatihan pembuatan abon ikan serta penguasaan terhadap pengetahuan aspek manajemen penyimpanan produk. Indikator keberhasilan dari kegiatan ini dilihat dari keberhasilan pembuatan produk abon serta wawancara langsung dengan mitra.

Kegiatan pelaksanaan PPK Ormawa terbagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan tahap monitoring. Berikut rincian tahapan yang di laksanakan:: Tahap persiapan, dilakukan sebelum kegiatan IPTEK yang akan disampaikan kepada kelompok mitra yang meliputi penyusunan program kerja, penyusunan modul pelatihan, persiapan sarana dan prasarana pelatihan. Persiapan ini meliputi persiapan alat kemasan, ikan marlin berserta bumbu-bumbu yang digunakan, dan koordinasi lapangan . Tahap Pelaksanaan, terdiri dari beberapa kegiatan yaitu: pelatihan pembuatan Abon ikan marlin, memberikan pemahaman inovasi kemasan, penggunaan teknologi untuk pemasaran dan manajemen usaha. Tahap Evaluasi, terdiri atas tahap monitoring dan evaluasi, Monitoring dilakukan secara intensif oleh tim pelaksana setiap kegiatan berlangsung untuk memastikan agar pelaksanaan berjalan sesuai dengan Evaluasi dilakukan sejalan dengan monitoring, sehingga jika ada kendala akan segera di selesaikan. Evaluasi dilakukan setiap 1 minggu sekali ,adapun rancangan evaluasi memuat uraian bagaimana dan kapan evaluasi akan di lakukan, kriteria, indicator pencapaian tujuan, dan tolak ukur yang digunakan untuk menyatakan keberhasilan dari kegiatan yang di lakukan. Memberikan bimbingan kepada mitra untukterus melaksanakan pengolahan ikan marlin menjadi abon ikan marlin dengan rasa pedas dan manis untuk meningkatkan pendapatan dan mendukung program pemerinta dalam pembukaan lapangan kerja baru khususnya dunia usaha.

Menurut ([Maulana et al., 2024](#)) proses pembuatan abon ikan:

1. Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan. Adapun alat yang diperlukan adalah wajan, sendok, kompor gas, bundling, dll. Dan bahan yang diperlukan adalah ikan mujair, jahe, kunir, daun salam, bawang merah, bawang putih, cabai, kemiri, ketumbar, santan, garam, dan penyedap makanan.
2. Membersihkan ikan yang akan dijadikan abon .
3. Mengukus ikan yang telah dibersihkan selama 10-15 menit.
4. Penyortiran ikan dengan tujuan memisahkan daging ikan dengan tulang ikan, kepala ikan dan kulit ikan.
5. Suwir-suwir daging ikan yang telah dipisahkan dengan tulang, kepala dan kulit ikan.
6. Haluskan bahan bumbu yang akan digunakan.
7. Tumis bumbu sekitar 5-10 menit. Dalam menumis bumbu ini menggunakan santan yang telah disediakan
8. Masukkan suwiran ikan tongkol ke dalam bumbu yang ditumis, aduk rata dengan bumbu yang telah ditumis
9. Tunggu hingga 20-50 menit dan aduk rata.
10. Apabila abon sudah matang angkat dari wajan dan diamkan di wadah hingga dingin.
11. Abon ikan siap di press

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan PPK Ormawa mengenai pembuatan abon ikan marlin bertujuan untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Kelurahan Boneoge, Kecamatan Banawa , Kabupaten Donggala dan kegiatan dapat dilaksanakan sesuai dengan timeline yang telah ditentukan. Sesuai dengan jadwal, metode dan rencana pelaksanaan program yang sudah di tentukan maka hasil yang di peroleh dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut.

1. Peserta yang datang dan mengikuti kegiatan berjumlah sebanyak 17 orang di undang dengan komposisi peserta terdiri dari para 16 orang ibu rumah tangga dan 1 orang bapak-bapak terdiri dari tokoh masyarakat
2. Beberapa keterampilan berhasil di transfer kepada mitra meliputi pelatihan pembuatan abon ikan marlin, inovasi kemasan, pemasaran melalui media sosial.

Peserta pelatihan yaitu ibu-ibu pkk dan tokoh masyarakat termotivasi untuk mendirikan unit usaha mengolah ikan marlin menjadi abon ikan marlin berbagai rasa, memasarkan produk, dan memahami bagaimana cara mengelola manajemen usaha di karenakan Kelurahan Boneoge memiliki potensi SDA melimpah untuk di olah sehingga mendukung perekonomian masyarakat setempat.

Melalui diskusi yang di laksanakan setelah pelatihan berlangsung menjadikan peserta paham akan hal-hal apa yang harus di perhatikan dalam pembuatan produk abon ikan marlin, manajemen pemasarannya, manajemen usaha sehingga dapat meningkatkan pengetahuan mereka.

Tim PPK Ormawa telah menyebarkan informasi dan undangan mengenai kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan abon ikan marlin kepada beberapa anggota ibu-ibu pkk beserta dengan tokoh masyarakat.



Gambar 1. Pembuatan Abon Ikan Marlin

Dalam kegiatan ini peserta yang diundang sebanyak 20 orang, akan tetapi yang memenuhi undangan hanya berjumlah 17 orang. Hal ini di mungkinkan karena adanya kegiatan lain dalam waktu yang bersamaan. Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada tanggal 4 agustus 2024 dengan mengambil tempat di Rumah Ibu Hj.Balqis selaku ketua pkk kelurahan Boneoge, Kec. Banawa, Kab. Donggala. Pemilihan tempat ini bertujuan untuk memberikan kemudahan bagi para peserta untuk hadir dalam kegiatan ini. Secara umum semua peserta mengikuti kegiatan dengan baik . Hal ini terlihat dari besarnya rasa ingin tahu warga tentang pelatihan yang di berikan. Kegiatan tindak lanjut dimaksudkan untuk mengetahui dampak dari di adakan kegiatan ini.

Pada Kegiatan tersebut para peserta diwajibkan untuk mempraktekan kembali pembuatan abon ikan marlin dengan harapan peserta bisa dan benar – benar paham setiap proses pengolahan masing – masing produk tersebut. Hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta paham dan menguasai teknik pengolahan, inovasi kemasan, cara pemasaran, dan manajemen usaha sehingga setelah kegiatan berlangsung mereka dapat mengaplikasikannya sendiri dan memproduksinya untuk dapat di jual dan menghasilkan laba artinya akan menambah pendapatan masyarakat/peserta pelatihan. Dari hasil wawancara mitra mengatakan sudah paham cara pembuatan/pengolahan abon ikan berbahan dasar ikan marlin sebagai prodak oleh-oleh khas Boneoge untuk meningkatkan perekonomian mereka.

Setelah melakukan proses pelatihan dan pendampingan tim melakukan monitoring dan evaluasi kepada kedua mitra terkait hasil yang telah di capai oleh mitra. Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi mitra sudah mulai mempraktikkan pembuatan abon berbahan baku ikan marlin. Hal ini merupakan indikator keberhasilan program pengabdian masyarakat. Faktor pendorong keberhasilan program ini adalah antusiasme kelompok PKK yang memiliki kemauan untuk meningkatkan ketahanan ekonomi atau taraf hidup keluarganya, serta ketersediaan sumber daya ikan air laut sebagai bahan baku utama pembuatan abon

Program ini tidak menemukan hambatan yang berarti. Menurut Ibu-ibu kelompok PKK, mereka hanya perlu membagi waktu agar kewajiban untuk mengerjakan pekerjaan rumah tangga tetap berjalan dengan baik.

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan PPK Ormawa berjudul Pelatihan dan Pendampingan pembuatan Abon Ikan marlin khas Boneoge, dapat disimpulkan sebagai berikut : *Pertama*, Program pelaksanaan Pembuatan Abon Ikan Marlin Khas Boneoge ini berhasil dilaksanakan dalam mengembangkan potensi Kelurahan Boneoga pada bidang perikanan. *Kedua*, Peserta pelatihan mendapatkan pemahaman baru mengenai pengolahan abon Ikan marlin menjadi berbagai rasa. *Ketiga*, Peserta pelatihan telah mampu memproduksi abon ikan marlin untuk meningkatkan nilai jual ikan, Keempat, Peserta pelatihan mengetahui tentang strategi pengemasan produk sehingga produk abon ikan terlihat lebih menarik.

Ucapan Terimakasih

Tim PPK Ormawa juga mengucapkan dengan tulus berterima kasih kepada kementerian pendidikan, kebudayaan, riset dan teknologi, direktorat pembelajaran kemahasiswaan serta dinas Perikanan dan kelautan Kabupaten Donggala atas peluang dan dukungan yang telah diberikan untuk melaksanakan program ini dengan sukses. Tim juga ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada masyarakat Kelurahan Boneoge sehingga program ini dapat diselesaikan dengan baik

Referensi

- Ayu, G. (2018). ANALISIS USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN DI DESA TANAH MERAH KECAMATAN TANAH MERAH (Studi Kasus Usaha Pengolahan Ikan Asin Bapak Abdullah). *JURNAL AGRIBISNIS*, 7(1). <https://doi.org/10.32520/agribisnis.v7i1.159>
- Maulana, I., Lubis, I. D., & Syahfitri, D. (2024). *Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Secanggang , Kecamatan Secanggang*. 2(2), 115–123.
- Maulida. (2022). *Pendampingan Pembuatan Abon Ikan Tuna Dalam Pelita I Pelabuhan Ratu Kedaton Bandar Lampung Assistance For Manufacturing Of Shredded Fish In Improving The Economy For Heads Of Famillies In RT 03 Pelita I Labuhan Ratu Kedaton Bandar Lampung*. 6(2).
- Natsir, N. A. (2018). ANALISIS KANDUNGAN PROTEIN TOTAL IKAN KAKAP MERAH DAN IKAN KERAPU BEBEK. *Biosel: Biology Science and Education*, 7(1). <https://doi.org/10.33477/bs.v7i1.392>
- Rusli. (2021). Upaya Peningkatan Hunian Kampung Nelayan Di Kota Donggala Studi Kasus Kelurahan Labuan Bajo dan Kelurahan Boneoge. *Ruang: Jurnal Arsitektur*, 3, 39–44.
- Sari, D. A. M., & Nuraini, Y. (2020). Manajemen Usaha Pengolahan Ikan Pindang Di Poklahsar Pindang Panjul Segara Kabupaten Tabanan Provinsi Bali. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 14(3). <https://doi.org/10.33378/jppik.v14i3.213>
- Suprayitno, E. (2020). KAJIAN KESEGERAN IKAN DI PASAR TRADISIONAL DAN MODERN KOTA MALANG. *JFMR-Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(2). <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.02.13>
- Vidya Purnamasari. (2023). Analisis Nilai Tambah Dan Kelayakan Pengolahan Ikan Kakap Menjadi Pempek Di Oku Timur (Studi Kasus Pengolahan Ikan Kakap Menjadi Pempek Di Desa Trikarya). *Jurnal Bakti Agribisnis*, 9(01). <https://doi.org/10.53488/jba.v9i01.154>