

Peningkatan Pendapatan Masyarakat Maros Melalui Usaha Komersial Abon Ikan Air Tawar

¹Meta Mahendradatta, ¹Zainal, ²Suryani, ¹Muhammad Asfar

¹Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar;

²Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Korespondensi: M. Mahendradatta, metamahendradatta@gmail.com

Naskah diterima: 27 Januari 2018. Disetujui: 6 Oktober 2018. Disetujui publikasi:
9 Oktober 2018

Abstrak. Lokasi pengembangan kawasan budidaya yang telah ditetapkan dalam RPJMD Kabupaten Maros diperuntukan untuk perikanan tangkap, budidaya perikanan air tawar dan peruntukan pengolahan ikan. Produksi perikanan budidaya terus mengalami peningkatan, pada tahun 2013 mencapai 2.760.417 ekor, namun produksi yang besar belum diiringi oleh industri olahan hasil perikanan belum optimal. Olahan hasil perikanan dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti bahan baku dan sumber daya manusia. Oleh karenanya pemerintah daerah terus mendorong peningkatan SDM dan nilai tambah olahan hasil perikanan salah satunya olahan abon. Abon merupakan salah satu olahan ikan yang paling digemari, selain bergizi tinggi yang dapat dijadikan lauk, isian kue-kuean dan roti, selain itu tahan lama dan mudah dibawa dalam perjalanan jauh. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan perekonomian masyarakat Maros melalui usaha komersial abon ikan. Dalam kegiatan ini telah dilakukan survey lokasi, workshop dan pelatihan pembuatan abon, pengarahan tentang desain kemasan abon yang baik dan menarik. Kegiatan yang selanjutnya akan dilakukan adalah pengenalan pengurusan izin PIRT juga pendampingan pengurusan PIRT dan pemasaran hingga konsultasi, agar usaha komersialisasi abon ikan air tawar di Kabupaten Maros dapat berjalan optimal.

Kata Kunci: *Abon ikan, Maros, Pengolahan*

Pendahuluan

Maros merupakan salah satu daerah di Sulawesi Selatan yang memerlukan pendampingan di berbagai sektor. Fokus layanan urusan di Kabupaten Maros meliputi sektor pertanian, kehutanan, peternakan dan perikanan, pariwisata, dan berbagai sektor lainnya. Untuk mendukung upaya ini, maka pemerintah Maros telah menetapkan kawasan-kawasan wilayah yang sesuai dengan potensinya. Pengembangan kawasan budidaya dilakukan dalam rangka mengoptimalkan dan mendorong ekonomi dan kesejahteraan masyarakat.

Pengembangan kawasan khususnya bidang perikanan juga dilakukan seperti peruntukan untuk perikanan ikan tangkap, peruntukan untuk budidaya perikanan air tawar, dan kawasan peruntukan untuk pengolahan ikan. Berdasarkan data dari dinas peternakan dan perikanan tahun 2013 menunjukkan bahwa produksi perikanan tangkap meningkat signifikan pada beberapa tahun terakhir. Produksi perikanan tangkap pada tahun 2009 yaitu 606,3 ton, tahun 2010 yaitu 727,6 ton, tahun 2011 yaitu 321,6, tahun 2012 yaitu 2231,93 ton dan tahun 2013 yaitu 2790,66. Sedangkan produksi perikanan budidaya pada tahun 2013 yaitu 2.760.417 ekor. Pada sektor perikanan, Kabupaten Maros sebagai daerah pesisir pantai dan laut memiliki potensi pengembangan perikanan darat dan laut yang cukup besar.

Dimana untuk saat ini jenis budidaya perikanan yang diusahakan adalah laut, sungai, tambak dan kolam. Namun produksi yang besar belum diiringi oleh industri olahan hasil perikanan belum optimal.

Olahan hasil perikanan dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti bahan baku dan sumber daya manusia. Ikan-ikan yang dihasilkan ada berbagai macam jenis seperti ikan nila, ikan gabus, ikan oseng, ikan piawang, dan berbagai jenis ikan lainnya. Dukungan terhadap perkembangan sektor perikanan juga nampak melalui upaya pemerintah dalam memberikan bantuan budidaya berupa bibit ikan kepada masyarakat. Hal ini memungkinkan hasil perikanan ini sangat melimpah terlebih pada musimnya. Akan tetapi, kondisi yang terjadi di masyarakat yaitu ikan-ikan hasil tangkapan dijual secara langsung ke pasar-pasar dalam bentuk yang segar.

Ikan segar baik yang dijual atau dikonsumsi langsung oleh masyarakat dapat dioptimalkan baik dari segi nilai gizi maupun nilai ekonominya. Terlebih lagi, ikan merupakan hasil tangkapan yang mudah mengalami proses pembusukan. Perubahan-perubahan mulai terjadi ketika ikan ditangkap langsung kemudian dipasarkan kepada masyarakat. Mutu ikan semakin lama semakin menurun. Oleh sebab itu diperlukan penanganan yang tepat. Salah satu cara mengoptimalkan nilai gizi dan ekonominya yaitu melalui proses pengolahan. Melalui proses pengolahan, tidak hanya nilai gizi yang ditingkatkan atau masa simpan yang relative lama, tetapi dapat berdampak pada nilai jual yang akan memberdayakan masyarakat setempat.

Peningkatan pada budidaya ikan dan hasil perikanan tangkap perlu diiringi dengan proses pengolahan yang tepat. Ada berbagai jenis proses pengolahan ikan yang ada, salah satunya yaitu abon ikan. Abon adalah hasil olahan berbahan dasar daging yang di suir-suir kemudian diberi tambahan bumbu dan kemudian digoreng. Jenis abon yang banyak beredar dimasyarakat terbuat dari daging sapi atau daging ayam, sehingga pengembangan abon ikan memiliki prospek yang besar untuk dikembangkan sebagai sumber protein. Kelebihan abon ikan juga terletak pada kondisinya yang kering sehingga memiliki peluang yang lebih lama untuk disimpan dan lebih mudah serta praktis untuk dikonsumsi. Pemilihan jenis ikan yang digunakan juga tidak terlalu rumit karena hampir semua jenis ikan dapat dibuat abon. Melalui proses pengolahan ikan menjadi abon, diharapkan akan berdampak pada kualitas sumber daya manusia terutama di Maros mengenai teknologi proses pembuatan yang didasarkan pada IPTEKS yang kemudian dikawal melalui pembinaan dan pelatihan. Kualitas sumber daya manusia dapat di bangun melalui beberapa proses yang berkesinambungan sehingga akan membuka lapangan pekerjaan baru, mendorong jiwa wirausaha, yang akan berdampak langsung pada semakin meningkatnya pendapatan masyarakat.

Melalui kegiatan Pengabdian Ipteks bagi masyarakat (IbM) tahun 2017 ini sangat diharapkan akan terbentuk Usaha Kecil Menengah (UKM) dengan bermitra dengan ibu-ibu kelompok PKK yang mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat. Produk berupa abon ikan yang diproduksi oleh masyarakat akan dilengkapi dengan labeling serta proses pengemasan yang menarik sehingga mampu bersaing dengan produk-produk lainnya di pasaran. Penampilan melalui kemasan yang menarik diharapkan dapat menarik minat konsumen. Dengan demikian, permasalahan yang berfokus pada kesejahteraan dan pemerataan ekonomi masyarakat Maros dapat ditekan dengan meningkatkan kompetensi dan keterampilan yang mendorong tumbuhnya jiwa wirausaha dan terciptanya lapangan kerja. Kegiatan ini diharapkan mampu mendukung terbentuknya pencapaian visi daerah Kabupaten Maros yaitu "MAROS LEBIH SEJAHTERA 2021"

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat dibagi

menjadi 4 tahap yaitu survey lokasi, pelatihan pembuatan abon ikan, pendampingan kelompok UKM (Usaha Kecil Menengah) dan konsultasi.

1. Survey Lokasi

Kabupaten Maros Provinsi Sulawesi Selatan yang merupakan salah satu lokasi yang potensial untuk perikanan tambak. Terdapat beberapa lokasi yang berpotensi untuk budidaya perikanan diantaranya adalah Kecamatan Bontoa, Marusu, Maros Baru, Turikale, Bantimurung dan Mandai. Kedepannya, dari beberapa lokasi tersebut akan ditetapkan satu lokasi sebagai lokasi kegiatan Ipteks bagi Masyarakat berdasarkan hasil survey. Rencana tahap 1 kegiatan Ipteks Bagi masyarakat ini, yaitu melakukan survey atau tinjauan langsung bagi masyarakat di sekitar danau Maros. Survey langsung untuk meninjau pengadaan bahan baku, lokasi produksi abon ikan yang sesuai, pembentukan kelompok produksi abon ikan, hingga penandatanganan kontrak kerjasama.

2. Workshop dan Pelaksanaan Pelatihan

Kegiatan ini dilaksanakan di kecamatan Mandai Kabupaten Maros pada tanggal 8 September 2017. Peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan pembuatan abon ikan adalah ibu rumah tangga. Kegiatan yang dilaksanakan dimulai dari worksop, pelatihan pembuatan abon ikan secara langsung melalui instruksi langsung, aur pengurusan Izin PIRT dan desain kemasan abon yang baik.

a) Pelatihan pembuatan abon

Sebelum melakukan praktek langsung maka akan dilakukan workshop untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat yang diajak bermitra. Kemudian dilanjutkan pada pelatihan pembuatan produk abon ikan. Peralatan dan mesin yang digunakan dalam pembuatan produk abon adalah kompor, panci, deep fat frying, wajan, timbangan, kemasan, pengemas vakum, seller dan peralatan rumah tangga lainnya. Tahapan-tahapan proses pembuatan abon yaitu

1) Pengukusan

Tahapan pengukusan ikan gabus adalah sebagai berikut:

- Pertama-tama disiapkan beberapa ekor ikan
- Ikan kemudian dibersihkan, dibuang isi perut dan kepala
- kemudian dicuci bersih sampai tidak ada darah.
- Ikan disusun di dalam panci,
- Kemudian dikukus sampai matang ± 20 menit

2) Penggorengan

Tahapan penggorengan ikan adalah minyak goreng dipanaskan di atas wajan menggunakan api kecil. dengan perbandingan takaran minyak dengan bahan yakni 2:1. Suiran ikan dimasukkan ke dalam minyak yang telah panas hingga semua bahan terendam. Kemudian bahan digoreng ± 3 menit sambil terus diaduk. Bahan kemudian ditiriskan lalu dipres.

3) Pembuatan Bumbu

Prosedur pembuatan bumbu abon adalah pertama disiapkan bumbu-bumbu seperti garam 2,5 g, bawang merah 19,5 g, bawang putih 10 g, lengkuas 90 g, serai 30 g, merica 1,7 g, ketumbar 0.9 g, kunyit 1,5 g dan santan 150ml. Semua rempah-rempah dihaluskan, kecuali serai dan lengkuas. Lengkuas dan serai yang telah diparut kemudian diperas airnya. Bumbu-bumbu yang telah dihaluskan kemudian ditumis dengan minyak goreng secukupnya sambil terus diaduk. Santan ditambahkan sebanyak 150 ml sambil terus diaduk hingga meresap dan tercium aroma. Kemudian dipres untuk mengurangi minyak dari bumbu.

Penyangraian

Prosedur penyangraian yang dilakukan adalah sebagai berikut. Wajan diletakkan di atas kompor dengan menggunakan api kecil. Campuran suiran

daging ikan dan bumbu kemudian dimasukkan dalam wajan. Suiran daging diaduk hingga timbul aroma khas abon dan berubah warna menjadi kecoklatan dengan penyangraian ±10 menit.

4) Pengeringan Mekanik

Tahapan pengeringan mekanik adalah sebagai berikut. Daging dan bumbu yang tercampur kemudian dihamparkan di atas wadah atau nampan besi ketebalan ±1 cm dengan luas hamparan 50 cm x 50 cm. Nampan yang berisi suiran daging ikan tersebut kemudian diletakkan di atas pelat-pelat dalam alat pengering. Suiran daging dikeringkan menggunakan suhu 70°C selama 2 jam.

5) Pengemasan dan Labeling

Abon ikan yang dihasilkan dikemas dan diberi label yang kemudian siap untuk dipasarkan.

3. Pendampingan Pemasaran Kelompok Usaha Kecil Menengah (UKM)

Pendampingan pada proses ini ditekankan pada teknik pemasaran yang dilakukan melalui beberapa tahapan antara lain:

- a. distribusi ke supermarket atau penjual pengecer di lingkup Kabupaten Maros
- b. bekerjasama dengan distributor untuk penyaluran baik di kabupaten Maros maupun di luar Kabupaten Maros
- c. pemasaran teknik variasi kemasan produk, yakni jenis kemasan (toples plastik dan standing pouch) dengan berbagai ukuran yaitu ukuran kecil, sedang, besar sehingga memberikan berbagai pilihan untuk calon konsumen.

4. Konsultasi

Tidak dapat dipungkiri bahwa kelompok masyarakat yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan khususnya dalam pembuatan abon ikan akan menghadapi berbagai kendala. Untuk itu, pihak pelaksana dengan masyarakat binaan membuka layanan konsultasi atau konseling. Tujuan dari layanan ini yaitu untuk membantu masyarakat dalam menyelesaikan persoalan yang dihadapi. Konsultasi dapat dilakukan dengan sarana teknologi yang ada misalnya melalui konsultasi online.

Hasil dan Pembahasan

A. Lokasi Kegiatan

Kabupaten Maros Provinsi Sulawesi Selatan yang merupakan salah satu lokasi yang potensial untuk perikanan tambak. Terdapat beberapa lokasi yang berpotensi untuk budidaya perikanan diantaranya adalah Kecamatan Bontoa, Marusu, Maros Baru, Turikale, Bantimurung dan Mandai. Kedepannya, dari beberapa lokasi tersebut akan ditetapkan satu lokasi sebagai lokasi kegiatan Ipteks bagi Masyarakat berdasarkan hasil survey. Rencana tahap 1 kegiatan Ipteks Bagi masyarakat ini, yaitu melakukan survey atau tinjauan langsung bagi masyarakat di sekitar danau Maros. Survey langsung untuk meninjau pengadaan bahan baku, lokasi produksi abon ikan yang sesuai, pembentukan kelompok produksi abon ikan, hingga penandatanganan kontrak kerjasama.

B. Workshop dan Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan

Kegiatan ini dilaksanakan di kecamatan Mandai Kabupaten Maros pada tanggal 8 September 2017. Peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan pembuatan abon ikan adalah ibu rumah tangga. Kegiatan yang dilaksanakan dimulai dari worksop, pelatihan pembuatan abon ikan dengan metode instruksi langsung, alur pengurusan Izin PIRT dan desain kemasan abon yang baik.

Sebelum melakukan praktek langsung maka akan dilakukan workshop untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat yang diajak bermitra. Kemudian dilanjutkan pada pelatihan pembuatan produk abon ikan. Peralatan dan mesin yang digunakan dalam pembuatan produk abon adalah kompor, panci, *deep fat frying*,

wajan, timbangan, kemasan, pengemas vakum, seller dan peralatan rumah tangga lainnya. Tahapan-tahapan proses pembuatan abon yaitu

1) Pengukusan

Tahapan pengukusan ikan gabus adalah sebagai berikut:

- Pertama-tama disiapkan beberapa ekor ikan
- Ikan kemudian dibersihkan, dibuang isi perut dan kepala
- kemudian dicuci bersih sampai tidak ada darah.
- Ikan disusun di dalam panci,
- Kemudian dikukus sampai matang ± 20 menit

2) Penggorengan

Tahapan penggorengan ikan adalah minyak goreng dipanaskan di atas wajan menggunakan api kecil dengan perbandingan takaran minyak dengan bahan yakni 2:1. Suiran ikan dimasukkan ke dalam minyak yang telah panas hingga semua bahan terendam. Kemudian bahan digoreng ± 3 menit sambil terus diaduk. Bahan kemudian ditiriskan lalu dipres.

3) Pembuatan Bumbu

Prosedur pembuatan bumbu abon adalah pertama disiapkan bumbu-bumbu seperti garam 2,5 g, bawang merah 19,5 g, bawang putih 10 g, lengkuas 90 g, serai 30 g, merica 1,7 g, ketumbar 0,9 g, kunyit 1,5 g dan santan 150 ml. Semua rempah-rempah dihaluskan, kecuali serai dan lengkuas. Lengkuas dan serai yang telah diparut kemudian diperas airnya. Bumbu-bumbu yang telah dihaluskan kemudian ditumis dengan minyak goreng secukupnya sambil terus diaduk. Santan ditambahkan sebanyak 150 ml sambil terus diaduk hingga meresap dan tercium aroma. Kemudian dipres untuk mengurangi minyak dari bumbu.

4) Penyangraian

Prosedur penyangraian yang dilakukan adalah sebagai berikut. Wajan diletakkan di atas kompor dengan menggunakan api kecil. Campuran suiran daging ikan dan bumbu kemudian dimasukkan dalam wajan. Suiran daging diaduk hingga timbul aroma khas abon dan berubah warna menjadi kecoklatan dengan penyangraian ± 10 menit.

5) Pengeringan Mekanik

6) Tahapan pengeringan mekanik adalah sebagai berikut. Daging dan bumbu yang tercampur kemudian dihamparkan di atas wadah atau nampan besi ketebalan ± 1 cm dengan luas hamparan 50 cm x 50 cm. Nampan yang berisi suiran daging ikan tersebut kemudian diletakkan di atas pelat-pelat dalam alat pengering. Suiran daging dikeringkan menggunakan suhu 70°C selama 2 jam.

7) Pengemasan dan Labeling

8) Abon ikan yang dihasilkan dikemas dan diberi label yang kemudian siap untuk dipasarkan.

C. Pendampingan Pemasaran Kelompok Usaha Kecil Menengah (UKM)

Pendampingan pada proses ini ditekankan pada teknik pemasaran yang dilakukan melalui beberapa tahapan antara lain:

- 1) distribusi ke supermarket atau penjual pengecer di lingkup Kabupaten Maros
- 2) bekerjasama dengan distributor untuk penyaluran baik di kabupaten Maros maupun di luar Kabupaten Maros
- 3) pemasaran teknik variasi kemasan produk, yakni jenis kemasan (toples plastik dan *standing pouch*) dengan berbagai ukuran yaitu ukuran kecil, sedang, besar sehingga memberikan berbagai pilihan untuk calon konsumen.

D. Konsultasi

Tidak dapat dipungkiri bahwa kelompok masyarakat yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan khususnya dalam pembuatan abon ikan akan

menghadapi berbagai kendala. Untuk itu, pihak pelaksana dengan masyarakat binaan membuka layanan konsultasi atau konseling. Tujuan dari layanan ini yaitu untuk membantu masyarakat dalam menyelesaikan persoalan yang dihadapi. Konsultasi dapat dilakukan dengan sarana teknologi yang ada misalnya melalui konsultasi online.



Gambar 1. Persiapan Pelaksanaan Program oleh Panitia



Gambar 2. Pembukaan Workshop Pembuatan Abon Ikan



Gambar 3. Bumbu pembuatan abon



Gambar 4. Proses Pemisahan Daging dan Tulang ikan



Gambar 5. Proses Penggorengan Abon Ikan



Gambar 6. Abon Ikan Gabus yang Dihasilkan



Gambar 7. Penutupan Workshop Pembuatan Abon Ikan

Kesimpulan

Kesimpulan dari program ipteks bagi wilayah pada pembuatan abon ikan di Kabupaten Maros yaitu proses survey lokasi telah dilakukan, pelaksanaan pelatihan pembuatan abon telah dilakukan, pelaksanaan alur pengurusan izin PIRT dan desain kemasan abon yang baik juga telah dilakukan sehingga produk abon ikan siap untuk dipasarkan. Tim pelaksana juga memberikan ruang konsultasi bagi kelompok usaha kecil menengah di kabupaten Maros untuk setiap kemungkinan kendala yang dihadapi agar pengembangan usaha abon ikan dapat mengalami kemajuan dan mendukung perekonomian masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih untuk LP2M (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) Universitas Hasanuddin yang telah memberikan dana untuk penyelenggaraan program Ipteks bagi Wilayah (IBW) tahun 2017 sehingga dapat terlaksana program pembuatan abon ikan bagi masyarakat Maros.

Referensi

- Alicia. (2015). Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Menggunakan Metode Pengasapan. Makassar. Universitas Hasanuddin.
- Mustar. (2013). Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- RPJMD KAB SIDRAB, 2014. Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Kabupaten Maros 2014-2018. Maros.
- SNI 01-3707-1995. Syarat Mutu Abon. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Tawali, A.B. (2016). Laporan Hasil Penelitian Unggulan Nasional (PUSNAS) 2014-2016. Makassar, Universitas Hasanuddin.
- Tawali, A.B., Mathelda, K.R., Mahendradatta, M., dan Suryani. (2012). Teknologi Produksi Konsentrat Protein dari Ikan Gabus sebagai Food Supplement di Jayapura. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Tawali, A. B., Sukendar, N. K., Mahendaradatta, M., & Asfar, M. (2018). Ipteks Bagi Kreativitas dan Inovasi Kampus ; Produk Olahan Ikan Berbasis Surimi. Jurnal Panrita Abdi, 2(1), 8-14.

Penulis:

Meta Mahendradatta, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar. E-mail: metamahendradatta@gmail.com

Zainal, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar. E-mail: Zainal_burhan@yahoo.com

Suryani, Fakultas Kedokteran, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: suryani_tawali@yahoo.com

Muhammad Asfar, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: muhammadasfar@yahoo.co.id

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Mahendradatta, M., Zainal, Suryani, Asfar, M. (2018). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Maros Melalui Usaha Komersial Abon Ikan Air Tawar. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(2), 142-150.