

Pelatihan Pembuatan Dan Pemasaran Abon Ikan di Desa Huangobotu Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango

Fentje Abdul Rauf¹, Idham Halid Lahay², Abdul Rasyid³, Hendra Uloli⁴, Stella Junus⁵, Aizza Kirana⁶

Fakultas Teknik, Universitas Negeri Gorontalo
e-mail: fentjeabdulraup@ung.ac.id

Abstract

The people of Huangobutu Village are people who have jobs as fishermen. So that the income from fishermen is very influential on the regional economy. Huangobutu Village's economy is largely dependent on marine fishery resources. Fish which is a food source of protein has a weakness, namely, it cannot last long. This commodity quickly deteriorates and requires further processing. The processing carried out is in the form of processing fish into fish floss. This service activity uses lecture methods, discussions, and demonstrations of making fish floss. The target audience for this activity is the community in Huangobatu village, Kabila Bone sub-district, Bone Bolango district. The purpose of this community service activity is to increase the ability and skills of the community in anticipating excess fish production through processing fish into fish floss, so that it is hoped that the community will have the ability and skills to process excess fish produce into processed food the form of fish floss and the community can understand marketing strategies to increase knowledge and skills in making product packaging designs and social media for product marketing.

Keywords: *huangobatu Village manufacturing training shredded, shredded fish training.*

Abstrak

Masyarakat Desa Huangobotu merupakan masyarakat yang memiliki pekerjaan sebagai nelayan. Sehingga pendapatan hasil nelayan sangat berpengaruh terhadap ekonomi wilayah tersebut. Perekonomian Desa Huangobotu sebagian besar tergantung pada sumber daya perikanan laut. Ikan yang merupakan pangan sumber protein memiliki kelemahan yaitu tidak dapat bertahan lama. Komoditas ini cepat mengalami kerusakan sehingga memerlukan pengolahan lebih lanjut. Pengolahan yang dilakukan yaitu berupa pengolahan ikan menjadi abon ikan. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode ceramah, diskusi dan demonstrasi pembuatan abon ikan. Khalayak sasaran yang dituju oleh kegiatan ini adalah masyarakat di desa Huangobotu kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango. Tujuan kegiatan pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan masyarakat dalam mengantisipasi kelebihan produksi ikan melalui pengolahan ikan menjadi abon ikan, sehingga diharapkan masyarakat memiliki kemampuan dan ketrampilan dalam mengolah hasil ikan yang berlebih untuk menjadi makanan olahan dalam bentuk abon ikan serta masyarakat mampu memahami strategi pemasaran untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat desain kemasan produk dan sosial media untuk pemasaran produk.

Kata kunci: desa huangobotu, pelatihan abon ikan, pelatihan pembuatan abon.

Diterima :24/11/2022
Disetujui :29/11/2022
Dipublikasi :30/11/2022

©2022 Fentje,Idham, Abdul, Hendra, Stella, Aizza

PENDAHULUAN

Desa Huangobotu merupakan Desa yang berada dilingkuungan Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango, Provinsi Gorontalo. Wilayah ini terletak dikawasan Teluk Tomini dan juga sebagai tempat wisata bagi masyarakat sekitar serta sebagai satu kesatuan wilayah penangkapan ikan (*fishing ground*) bagi nelayan (Tuli, Hamin, Nursam, & Olatapa, 2022). Wilayah ini juga memiliki sumberdaya ikan (SDI) yang sangat besar, karena didukung oleh wilayah pesisir yang cukup luas dan strategis terutama dalam pengembangan usaha perikanan tangkap, usaha budidaya laut, serta potensi wisata bahari.

Umumnya Masyarakat Desa Huangobotu memiliki pekerjaan sebagai nelayan. Hal ini menjadi potensi sosial yang dapat memberikan ketersediaan bahan baku dalam pembuatan olahan abon ikan. Kondisi ekonomi masyarakat dilingkungan tersebut pendapatannya masih tergolong rendah. Jika tangkapannya ikan banyak, harga jualnya menjadi murah sehingga dapat mempengaruhi pendapatan nelayan dan ini akan berdampak pada pendapatan karena harga jual tidak mampu menutupi biaya yang dikeluarkan oleh nelayan pada saat melaut. Fenomena yang lain adalah ketika produksi melimpah, maka akan banyak persediaan di tangan nelayan. Nelayan harus menyimpan ikan tersebut, sementara kalau menyimpan ikan akan butuh tambahan biaya. Ikan juga merupakan komoditi yang cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Pembusukan disebabkan oleh enzim, baik dari ikan itu sendiri maupun mikroba dan proses ketengikan (Renate & Anggraini, 2021). Kadar air ikan yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan mikroorganisme pembusuk yang terdapat di dalamnya. Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan, bahkan sering menimbulkan kerugian besar pada saat produksi ikan melimpah. Oleh karena itu diperlukan upaya pengolahan ikan untuk memberikan nilai tambah secara ekonomi dan memperpanjang masa simpan ikan. (Nurmaida & Tuwo, 2019)

Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, dan memiliki daya awet yang relatif lama (Huthaimah, Yusriana, & Martunis, 2017).

Pengolahan ikan yang dilakukan bertujuan agar ikan tetap memiliki nilai jual dan mampu menjadi sumber mata pencaharian baru. Diversifikasi pangan adalah salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk dapat menguasai pasar dan menciptakan serta mengembangkan produk. Pengolahan abon ikan memiliki peluang yang cukup bagus, hal ini dikarenakan permintaan pasar yang tinggi, proses pengolahan yang mudah dan sumber daya ikan yang melimpah. (W, D, & Basuki, 2021)

Berdasarkan analisis situasi di atas, maka permasalahan dalam kegiatan Pengabdian yaitu bagaimanakah solusi untuk mengatasi persediaan ikan yang berlebih atau penurunan harga jual ikan oleh nelayan di Desa Huangobotu, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango. Adapun tujuan kegiatan pengabdian ini yaitu untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan masyarakat dalam mengantisipasi kelebihan produksi ikan melalui pengolahan ikan menjadi abon, sehingga diharapkan masyarakat memiliki kemampuan dan ketrampilan dalam mengolah hasil ikan yang berlebih untuk menjadi makanan olahan dalam bentuk abon dan juga Masyarakat mampu memahami strategi pemasaran yang akan di ajarkan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat desain kemasan produk dan sosial media untuk pemasaran produk, karena Pemasaran produk merupakan ujung tombak dalam suatu kegiatan usaha. Proses pengambilan keputusan untuk membeli suatu produk dipengaruhi oleh beberapa faktor dalam bauran pemasaran (*marketing mix*) yang terdiri dari desain produk, harga, promosi, dan tempat (Sartika & Hellyward, 2017; Atmojo, Munip, Rikiaifuni, & ..., n.d.).

METODE

Pada kegiatan ini materi disampaikan pada saat kegiatan berlangsung kemudian dilanjutkan dengan melakukan demonstrasi pembuatan abon ikan sekaligus dengan tanya jawab kepada peserta yang hadir. Khalayak sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah para istri nelayan, aparat desa, dan masyarakat di Desa Huangobotu Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Bone Bolango. Adapun Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini yaitu sebagai berikut:

1. Metode ceramah digunakan oleh pemateri untuk menjelaskan materi yang berkaitan mengenai teknik pengolahan abon ikan serta pemasaran
2. Metode diskusi digunakan untuk memperdalam materi bahasan baik dalam bentuk tanya jawab secara perorangan.
3. Praktek Langsung/Latihan digunakan untuk meningkatkan pemahaman dan keahlian masyarakat dalam proses pengolahan ikan agar lebih optimal. Proses pembuatan abon ikan tuna meliputi beberapa tahapan, yaitu:
 - 1) Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan. Adapun alat yang diperlukan adalah wajan, sendok, kompor gas, packaging, dll. Dan bahan yang diperlukan adalah ikan tuna, jahe, daun jeruk, serai, bawang merah, bawang putih, cabai, kemiri, gula merah, santan, garam, dan penyedap makanan.
 - 2) Membersihkan ikan tuna yang akan dijadikan abon
 - 3) Mengukus ikan tuna yang telah dibersihkan selama 10-15 menit
 - 4) Penyortiran ikan tuna 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 tuna ke dalam bumbu yang ditumis, aduk rata dengan bumbu yang telah ditumis
 - 9) Apabila abon sudah matang angkat dari wajan dan diamkan di wadah hingga dingin
 - 10) Abon ikan siap di packing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Berdasarkan hasil *survey* dan konsultasi dengan Pemerintah Desa Huangobotu Kecamatan Kabila Bone Kabupaten Gorontalo, maka pada tanggal 10 November 2022 telah dilakukan kegiatan pelatihan pengelolaan persediaan ikan melalui pembuatan abon ikan tuna bagi Masyarakat di Desa Huangobotu, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango. Tahap awal pelatihan ini dilakukan dengan penyajian materi oleh Narasumber (Dosen) kepada para peserta. Adapun materi yang disampaikan meliputi tata cara pengelolaan ikan menjadi abon ikan serta proses pengemasan dan pemasaran produk. Kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan abon ikan serta tanya jawab langsung oleh peserta.

Adapun peserta dalam pelatihan ini berjumlah 30 orang peserta yang terdiri dari aparat desa serta masyarakat Desa Huangobotu, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Gorontalo. Masyarakat terlihat sangat antusias dalam mengikuti demonstrasi pembuatan abon ikan ini. Mereka bertanya mengenai rempah-rempah dan bumbu-bumbu apa yang digunakan dalam proses pembuatan abon ikan tuna. Kunci utama dari cita rasa abon ikan tuna terletak pada bumbu dan rempah-rempah yang digunakan karena semakin banyak dan lengkap bumbu serta rempah yang digunakan, maka rasa semakin luar biasa dan enak (Dikemas, 2022).

PEMBAHASAN

Rincian tahapan kerja yang sudah dilakukan antara lain :

1. Pelatihan pengolah abon ikan tuna

Pelatihan pengolah abon ikan tuna ini dimulai dari pemberian edukasi dan informasi terkait dengan pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan. Pada tahap ini Mahasiswa memberikan edukasi dan informasi mengenai proses pembuatan abon ikan agar dapat meningkatkan nilai jual ikan tuna. Tahap selanjutnya Mahasiswa bersama Masyarakat melakukan praktik pembuatan abon ikan tuna. Masyarakat terlihat antusias dalam mengikuti pembuatan abon ikan. Pelatihan membuat abon ikan tuna ini menghasilkan produk siap saji berupa abon ikan tuna dalam kemasan. Peserta mengikuti pembuatan abon sesuai dengan arahan dan peserta juga tertarik dalam mengikuti pelatihan ini, karena dalam pembuatan abon ikan ini tidak memerlukan biaya yang banyak.

Proses pengolahan abon ikan tuna yang dapat memberikan diferensiasi/perbedaan yaitu cita rasa khas dari abon ikan itu sendiri. Hal penting yang harus diperhatikan yaitu stabilnya resep bumbu dan rempah yang digunakan, sehingga berapapun jumlah produksi abon ikan tuna, maka tidak akan berpengaruh terhadap cita rasa abon ikan tuna. Selain itu juga harus dipahami Bersama bahwa melakukan proses produksi yang benar dan tepat dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Berikut resep abon yang digunakan pada saat pelatihan.

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. 1 kg Ikan tuna | 9. Serai 3 batang |
| 2. Santan 500 ml | 10. Jahe 4 ruas |
| 3. Minyak goreng 5 sdm | 11. Lada 1 sdt |
| 4. Bawang merah 10 siung | 12. Cabe merah 10 siung |
| 5. Bawang putih 4 siung | 13. Cabe rawit 15 buah |
| 6. Ketumbar 1 sdt | 14. Garam secukupnya |
| 7. Daun jeruk 4 lembar | 15. Gula merah secukupnya |
| 8. Kunyit 2 ruas | 16. Penyedap rasa |



Gambar 1. Proses pembuatan abon ikan tuna

2. Pelatihan pengemasan dan pemasaran produk.

Setelah praktik membuat abon ikan tuna selesai dilanjutkan dengan praktik pengemasan produk dan pemasaran produk. Pengemasan abon ikan tuna dilakukan sebagai upaya untuk menaikkan daya jual abon ikan tuna. Suatu produk akan memiliki nilai tambah jika dikemas dengan baik dan menarik (Purnavita, Sriyana, & Widiastuti, 2018). Kemasan yang digunakan untuk produk abon ikan tuna ini berupa *standing pouch* yang dilengkapi dengan stiker label berwarna putih. Pada saat proses pengemasan masyarakat sangat antusias, mereka ingin melakukan pengemasan langsung dengan tangan mereka sendiri. Setelah pelatihan pengemasan telah selesai dilanjutkan dengan pelatihan pemasaran. Pelatihan pemasaran yang dilakukan yaitu dengan mengajarkan kepada Masyarakat bagaimana cara melakukan pemasaran melalui sosial media.



Gambar 2. Kemasan abon ikan tuna hasil pelatihan

Dalam proses pemasaran produk melalui sosial media ataupun secara langsung terdapat beberapa strategi yang harus di rencanakan agar dapat mencapai target dan tujuan yang di inginkan. Strategi atau proses yang dapat digunakan yaitu :

a. Analisis Situasi

Analisis lingkungan perusahaan merupakan hal yang pertama untuk dilakukan ketika organisasi menghadapi persaingan yang semakin sengit. Analisis lingkungan adalah penelusuran kondisi eksternal dan internal yang dihadapi perusahaan sampai pada pangkalnya

b. Menentukan Tujuan

Rencana pemasaran melalui media sosial akan berjalan efektif apabila didasarkan pada tujuan yang didefinisikan dengan jelas. Tujuan adalah pernyataan spesifik tentang kegiatan media sosial yang direncanakan dalam hal apa kegiatan yang ingin dicapai.

c. Menentukan Target Konsumen

Rencana pemasaran melalui media sosial, seperti rencana pemasaran lainnya, harus memiliki target konsumen yang diinginkan diraih dengan cara yang berarti dan relevan. Untuk melakukan hal ini diperlukan pencarian dan pengembangan informasi profil sosial dari target konsumen.

d. Menentukan Media Sosial

Setelah memahami siapa yang ingin dijangkau, di tahap ini saatnya untuk memilih kombinasi media sosial terbaik untuk mencapai tujuan. Zona media sosial membentuk saluran dan pilihan media sosial yang tepat untuk digunakan. Mirip dengan bauran pemasaran tradisional, kombinasi media sosial ini mampu menggambarkan kombinasi media sosial akan mencakup strategi untuk mencapai tujuan organisasi (Agustina & Laura, 2019).

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian kepada Masyarakat yang berjudul Pelatihan Pembuatan dan Pemasaran Abon Ikan Tuna di Desa Huangobotu, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pelatihan Pembuatan dan Pemasaran Abon Ikan Tuna di Desa Huangobotu, Kecamatan Kabila Bone, Kabupaten Bone Bolango mampu meningkatkan kemampuan dan keterampilan masyarakat dalam mengatasi produksi ikan yang berlebihan.
2. Peserta pelatihan mendapatkan *insight* baru mengenai pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan.
3. Peserta pelatihan telah mampu memproduksi abon ikan tuna untuk meningkatkan nilai jual ikan tuna.
4. Peserta pelatihan mengetahui tentang cara pengemasan dan strategi pemasaran produk sehingga produk abon ikan terlihat lebih menarik dan mempunyai nilai jual yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, I., & Laura, L. (2019). Analisis Strategi Pemasaran Melalui Sosial Media Pada Pt.Esa Kreasio Sportindo (Stayhoops). *Journal of Accounting and Business Studies*, 4(1), 77.
- Atmojo, I. R. W., Munip, A. A., Rikiaifuni, Z. S., & ... (2022). Edukasi dan Pelatihan Masyarakat dalam Pembuatan Desain Kemasan Produk dan Digital Marketing untuk Meningkatkan Penjualan Produk UMKM Giri Berkah. *JPI (Jurnal Pendidikan* Retrieved from <https://jurnal.uns.ac.id/jpi/article/view/61514%0Ahttps://jurnal.uns.ac.id/jpi/article/download/61514/35658>
- Dikemas. (2022). Sudah Tahu Cara Mengolah Abon Ikan Tuna? Begini Caranya. Retrieved from <https://dikemas.com/cara-mengolah-abon-ikan-tuna>
- Huthaimah, Yusriana, & Martunis. (2017). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen (Effect of Fish Type and Fish Abon Making Method on Quality Characteristics and Consumer Acceptance Levels) Program Studi Teknologi Hasil Pert, 2(3), 244–254.
- Nurmaidia, E. A., & Tuwo, M. A. (2019). Analisis Strategi Pemasaran Produk Abon Ikan (Suatu Kasus Pada Umkm Citra Permata Kendari), 4(2), 45–51.
- Purnavita, S., Sriyana, H. Y., & Widiastuti, T. (2018). Kemasan Menarik dan Internet Marketing untuk Meningkatkan Nilai Jual Emping Garut sebagai Produk Unggulan Kabupaten Sragen. *E-Dimas*, 9(1), 88. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v9i1.2260>
- Renate, D., & Anggraini, D. (2021). Teknologi Pengolahan Produk Olahan Ikan Di Desa Pondok Meja Kecamatan Mestong Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 5, 86–90. Retrieved from <https://online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/view/17006%0Ahttps://online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/download/17006/12950>
- Sartika, W., & Hellyward, J. (2017). Bauran Pemasaran Susu Sapi dan Susu Kambing Segar di Kota Padang. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 19(3), 178. <https://doi.org/10.25077/jpi.19.3.178-184.2017>
- Tuli, H., Hamin, D. I., Nursam, I., & Olatapa, M. Y. (2022). Alternatif Pengelolaan Persediaan Ikan Melalui Pembuatan Abon Ikan Bagi Nelayan, 01, 189–192.
- W, R. T., D, B. A., & Basuki, A. (2021). Pemberdayaan Manajemen Kelompok Usaha Pengolah Abon Ikan Tuna Desa Gajaherjo , Kabupaten Malang, 5(2), 135–142.