

Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Dalam Masa Covid 19 Pada Desa Jambo Timu Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe

Elvina^{1*}, Zusma Widawaty AW², Yetty Tri Putri³, Intan Cahyani Rachman⁴, Halimatus Sa'diyah⁵, Anwar⁶

¹⁻⁶Jurusan Tata Niaga Politeknik Negeri Lhokseumawe.
Jln. B.Aceh Medan Km.280 Buketrata 24301 INDONESIA

*elvinanoerdina@yahoo.com (penulis korespondensi)**

Abstrak— Abon merupakan makanan olahan dari daging yang diserat-seratkan, dibumbui, lalu digoreng. Daging yang diolah menjadi abon memiliki rasa yang berbeda serta daya tahan yang lebih lama. Mengolah ikan menjadi abon merupakan solusi bagi masyarakat Desa Jambo Timu, Kecamatan Blang Mangat, Kota Lhokseumawe untuk menambah pendapatan dikarenakan keterbatasan kegiatan perekonomian di masa Covid-19. Dengan mengolah ikan menjadi abon, dapat menghindari kerugian yang diakibatkan oleh ikan-ikan yang tidak terjual, serta menambah pendapatan rumah tangga. Pengolahan ikan menjadi abon merupakan solusi bagi masyarakat di wilayah pesisir, seperti masyarakat Desa Jambo Timu. Saat ini masyarakat Desa Jambo Timu sedang mengalami kesulitan ekonomi, yang disebabkan oleh Covid-19. Abon ikan memiliki potensi pasar. Permintaan abon berasal dari warung, toko, dan juga supermarket yang ada di Kota Lhokseumawe. Pemanfaatan ikan menjadi abon diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan mengatasi kesulitan ekonomi selama masa Covid-19. Abon ikan dapat dikonsumsi sendiri atau dijual dengan harga yang lebih menguntungkan.

Kata kunci—Abon ikan, pemberdayaan ekonomi masyarakat, Covid 19, ekonomi

I. PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 menjadi kekhawatiran global hingga saat ini. Salah satu dampak yang dirasakan dari wabah ini adalah ketidakstabilan di sektor ekonomi akibat krisis yang ditimbulkan oleh pandemi ini. Hal ini berpengaruh besar bagi ekonomi masyarakat, khususnya masyarakat menengah kebawah.

Ketidakstabilan kondisi perekonomian akibat pandemi Covid-19 semakin dirasakan dalam kehidupan masyarakat Indonesia, khususnya rumah tangga. Konsumsi rumah tangga sebagai penopang utama perekonomian melambat secara signifikan.

Rumah tangga merupakan pelaku ekonomi terkecil dan terpenting, mengingat semua kegiatan ekonomi berawal dari rumah tangga. Rumah tangga Indonesia yang terdampak terdapat dua sisi secara bersamaan yaitu kontraksi pendapatan dan keterbatasan ruang konsumsi. Kontraksi pendapatan terjadi karena PHK, pengurangan gaji, dan penurunan laba usaha. Sementara keterbatasan ruang konsumsi diantaranya karena adanya pembatasan mobilitas masyarakat.

Aceh sebagai salah satu daerah yang juga terkena dampak ekonomi akibat pandemi Covid-19, dimana ekonomi masyarakat mengalami kemerosotan. Suasana pasar sepi pembeli. Daya beli masyarakat jauh menurun. Masyarakat cenderung lebih mengamankan barang-barang kebutuhan pokok, kebutuhan proses pembelajaran (e-learning) atau untuk kebutuhan medis.

Masyarakat Desa Jambo Timu merupakan masyarakat pesisir, dan mayoritas berprofesi sebagai nelayan. Sejak muncul wabah Covid-19, pendapatan mereka mengalami penurunan. Hasil tangkapan tidak terjual sebanyak biasanya. Kondisi ini telah memberi pengaruh buruk terhadap pendapatan masyarakat. Oleh karena itu, perlu dicari solusi atas masalah yang sedang dihadapi.

Salah satu solusi yang dapat dilakukan adalah memberikan pelatihan pembuatan abon ikan. Sasaran kegiatan ini adalah

masyarakat Desa Jambo Timu khususnya kaum ibu. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan ketrampilan bagi kaum ibu, dengan harapan melalui pelatihan yang diberikan, kaum ibu dapat memanfaatkan ikan yang tidak terjual menjadi produk olahan abon ikan sehingga memiliki nilai ekonomis dan menghasilkan pemasukan bagi keluarga, dan selanjutnya dapat berkembang menjadi industri rumah tangga.

II. METODE PELAKSANAAN

A. Waktu dan Tempat

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 25 Agustus 2020 di Desa Jambo Timu Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe.

B. Alat dan Bahan

Alat-alat yang dibutuhkan untuk membuat abon ikan adalah dandang, kompor, baskom plastik, wajan, pisau, spatula, blender, pengepres minyak dan pengepres vacuum. Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah ikan tuna, santan, daun salam, sereh, minyak goreng, bawang merah, bawang putih, cabe merah, gula merah, garam, jeruk nipis, dan plastik kemasan.

C. Pemilihan Mitra

Mitra yang dipilih adalah masyarakat Desa Jambo Timu karena desa tersebut dekat dengan pesisir pantai. Oleh karena itu, diharapkan hasil dari kegiatan ini dapat meningkatkan ketrampilan para mitra dalam mengolah ikan menjadi abon, sehingga hasil dari usaha tersebut dapat bernilai ekonomis dan dapat membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga mitra. Masyarakat yang terlibat sebanyak 10 orang. Para mitra diberikan praktek langsung proses pembuatan abon ikan. Selain itu, pelaksana juga menjelaskan cara mengemas produk dan memasarkannya. Kegiatan ini dilakukan dengan dengan mengikuti protokol kesehatan Covid-19.

D. Metode Pelaksanaan

Tahapan pelatihan pembuatan abon ikan adalah sebagai berikut::

1. *Tahap persiapan, metode yang dilakukan:*
 - a. Melakukan komunikasi awal dengan keuchik Desa Jambo Timu.
 - b. Melakukan survey awal ke lokasi kegiatan.
 - c. Pembuatan video dan slide powerpoint, penggandan resep serta pembelian bahan.
2. *Tahap pelaksanaan, metode yang dilakukan*
 - a. Membersihkan ikan tuna dan memberikan garam serta perasan air jeruk nipis untuk menghindari dari bau amis dan menjaga ikan tetap segar.
 - b. Merebus ikan tuna dan mendinginkannya dalam suhu ruang.
 - c. Ikan tuna rebus disuwir-suwir.
 - d. Bumbu-bumbu yang diperlukan di blender halus, kecuali sereh dan daun salam.
 - e. Gula merah dihancurkan
 - f. Kelapa parut diperas menjadi dua bagian santan yaitu santan kental dan encer.
 - g. Minyak goreng dipanaskan, daun salam, sereh dan bumbu yang telah dihaluskan dimasukkan sambil diaduk agar merata. Bumbu dimasak hingga matang.
 - h. Santan encer dan ikan tuna yang telah di suwir dimasukkan sambil diaduk kemudian tambahkan santan kental, garam dan gula merah.
 - i. Proses pengadukan dilakukan sampai mengental dan mengeluarkan minyak. Proses ini harus terus dilakukan agar abon tidak gosong. Tes rasa dilakukan agar abon tidak hambar.
 - j. Abon terus diaduk hingga mengering dan berwarna kecoklatan.
 - k. Selanjutnya dilakukan proses pendinginan.
 - l. Abon ikan diperas agar kering dan memisahkan minyak, sehingga abon tidak mengeluarkan aroma yang tidak sedap jika disimpan lama atau dijual.
 - m. Selanjutnya abon dikemas dalam kemasan standing pouch atau kemasan lainnya dan dipres dengan menggunakan vacuum.
 - n. Abon ikan tuna siap dikonsumsi atau dijual.

3. *Tahap Evaluasi*

Pelaksana melakukan evaluasi abon ikan yang sudah dipraktikkan. Evaluasi mencakup kualitas rasa, daya tahan, serta pengemasan.

2. Daya tahan abon. Agar abon tahan lama, teknik mengepres atau pemerasan minyak harus diperhatikan dengan baik sehingga abon benar-benar kering dan tidak mengeluarkan aroma yang kurang sedap apabila disimpan atau dijual.
3. Pengemasan yang dilakukan dengan menggunakan standing pouch dan melakukan pengepresan sehingga kepad udara.

Dari hasil kerja peserta menunjukkan bahwa mereka sudah memahami langkah kerja pengolahan abon ikan dan sudah dapat mempraktikkan pembuatan abon ikan, dimana rasa abon ikan yang dibuat sangat enak dan perpaduan rasa sudah tepat. Untuk daya tahan abon ikan, teknik pengepresan yang dilakukan sudah tepat dimana abon ikan yang dihasilkan benar-benar kering. Pengemasan yang dilakukan dengan menggunakan plastik standing pouch dan divacum agar abon kepad udara dan tetap terjaga kualitasnya.



Gambar 1. Proses mempersiapkan bahan



Gambar 2. Ikan tuna rebus disuwir

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan abon ikan yang dilaksanakan di Desa Jambo Timu mendapatkan apresiasi yang positif dari masyarakat terutama para mitra. Selama ini kegiatan pelatihan produk olahan yang menggunakan bahan baku utama ikan belum pernah mereka dapatkan.

Setelah peserta mempraktikkan proses pembuatan abon ikan, tim pelaksana melakukan evaluasi terhadap hasil kerja para peserta untuk melihat sejauhmana keberhasilan mereka. Hasil kerja para peserta harus memenuhi kriteria yang sudah ditentukan yaitu:

1. Kualitas abon yang dihasilkan harus sesuai dengan resep yang diberikan, baik dari komposisi maupun rasa.



Gambar 3. Proses pemasakan bumbu dan santan

REFERENSI

- [1] M. L. Suprpti, *Produk-Produk Olahan Ikan*, Yogyakarta: Kanisius, 2011.
- [2] Huthaimah, Yusriana and Martunis, "Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen," *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, vol. 2(3), pp. 244-256, 2017.
- [3] H. Kusumayanti, W. Astuti and R. W. Broto, "Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan," *Gema Teknologi*, vol. 16 (3), pp. 119-121, 2012.
- [4] A. E. Nugroho, "Survey Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Ekonomi Rumah Tangga Indonesia," LIPI, Jakarta, 2020.
- [5] "www.kompasiana.com," 4 Oktober 2020. [Online]. [Accessed 2 November 2020].



Gambar 4. Ikan suwir dimasukkan ke dalam adonan santan dan bumbu



Gambar 5. Proses pemasakan abon ikan



Gambar 6. Abon yang sudah siap dikemas

IV. KESIMPULAN

Setelah Dari hasil kegiatan pelatihan ini dapat disimpulkan bahwa para peserta memahami proses pembuatan abon ikan dan dapat mempraktikkannya dengan baik. Pelatihan ini memberikan manfaat berupa ketrampilan dalam mengolah ikan menjadi abon yang memiliki nilai jual sehingga dapat membantu ekonomi keluarga di masa pandemi Covid-19.

Pelatihan ini memberikan dampak positif bagi peserta. Oleh karena itu, peserta meminta pelatihan lanjutan untuk produk olahan berbahan dasar ikan lainnya agar mereka dapat meningkatkan produktivitas usaha yang akan mereka jalankan