

DISEMINASI TEKNOLOGI PENGOLAHAN ABON IKAN DAN PEMASARAN UNTUK PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT SORONG PROVINSI PAPUA BARAT

Marcelinus Petrus Saptano^{1*}, Herryanus F.R Widjasena², Alimuddin³, Ery Murniyasih⁴

^{1,2,3,4}Politeknik Saint Paul Sorong

*Korespondensi: marcell.poltekstpaul@gmail.com

ABSTRACT

Community service carried out through the Technology Product Program Disseminated to the Community (PTDM) aims to empower the potential of Krida and Miareto Main SMEs in Sorong City, West Papua Province. The program aims to provide training on the use of cooking machines, spinners, and sealer machines. The problems are still manual cooking using an oil stove, a wok with a maximum of 10 kg, packaging techniques by sticking labels on the packaging, and product marketing is less effective and efficient because they don't know how to use online media. The target of this program is the dissemination of modern production machine tools. Make full-color packaging. Service activities are carried out for 3 months from August – November 2021. The method uses several approaches, namely through counseling, training, mentoring, and providing production machine assistance. The results achieved by UKM Partners can use a cooking machine with a capacity of 40 kg in one production. With the automatic machine, the production capacity is increased in each production, the production quality is better, and the results are softer and more evenly cooked. The sealing uses an automatic vacuum sealer machine so that packaging is faster and more efficient, sealing is more accurate. The new packaging is in the form of a standing pouch that is used in full color so that it is more marketable. Marketing and sales of products using online media such as WhatsApp, instagram, and website.

Keywords: *Floss; Tuna; Cooking Machines, Sealer*

RIWAYAT ARTIKEL

Diserahkan : 07/10/2021
Diterima : 07/01/2022
Dipublikasikan : 04/04/2022

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat yang dilakukan melalui Program Produk Teknologi yang Didiseminasikan ke Masyarakat (PTDM) bertujuan memberdayakan potensi UKM Utama Krida dan Miareto di Kota Sorong Provinsi Papua Barat. Memberikan pelatihan penggunaan mesin produksi mesin pemasak, *spinner*, dan mesin *sealer*. Permasalahan mitra adalah masih cara manual memasak menggunakan kompor minyak, wajan dengan maksimal 10 kg, teknik pengemasan dengan cara menempel label pada kemasan, dan pemasaran produk kurang efektif dan efisien karena belum tahu penggunaan media *online*. Target program ini adalah diseminasi alat mesin produksi modern. Membuatkan kemasan *full colour*. Kegiatan pengabdian dilakukan selama 3 bulan dari bulan Agustus – November 2021. Metode dengan beberapa pendekatan, yaitu melalui penyuluhan, pelatihan, pendampingan, serta pemberian bantuan mesin produksi. Hasil yang dicapai UKM Mitra bisa menggunakan mesin produksi pemasak berkapasitas 40 kg dalam satu

kali produksi. Dengan mesin otomatis kapasitas produksi meningkat dalam satu kali produksi, kualitas produksi lebih baik, hasil abon lebih lembut dan matangnya lebih rata. Penyegelelan menggunakan mesin *vacuum sealer* otomatis sehingga pengemasan lebih cepat dan efisien, penyegelelan lebih akurat. Kemasan baru dengan bentuk *standing pouch* yang digunakan *full colour* sehingga lebih *marketable*. Pemasaran dan penjualan produk produk dengan media *online* seperti Whatsapp, Instagram dan *website*.

Kata Kunci: Abon; Ikan Tuna; Mesin Pemasak, *Sealer*

PENDAHULUAN

Indonesia Timur merupakan salah satu tempat penyebaran ikan tuna, tongkol dan cakalang. Diantaranya kawasan Laut Banda, Laut Maluku, Laut Sulawesi, Laut Halmahera, Teluk Cendrawasih dan Laut Arafura. Sorong menjadi salah satu basis wilayah pengembangan produksi ikan tuna, tongkol dan cakalang (Supriatna, Hascaryo, Wisudo, Baskoro, & Nikijuluw, 2014).

Menurut Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 107 tahun 2015 Pemerintah Indonesia telah berkomitmen untuk mendukung konservasi dan pengelolaan sumber daya ikan tuna (KKP, 2015). Kota Sorong yang dikelilingi laut mayoritas masyarakatnya memiliki mata pencaharian sebagai nelayan. Ikan hasil tangkapan dari nelayan biasanya langsung di jual di pasar ikan tanpa diolah terlebih dahulu. Hasil tangkapan ikan nelayan yang cukup banyak memiliki potensi dikembangkan menjadi olahan abon ikan. Abon ikan dalam kemasan selain lebih awet juga dapat meningkatkan pendapatan perekonomian masyarakat atau nelayan di Kota Sorong.

Pengolahan ikan tuna menjadi abon perlu pengemasan dengan baik karena selain akan menarik konsumen juga akan menambah kualitas dan ketahanan produk olahan. Kemasan abon ikan memiliki fungsi melindungi sekaligus mengawetkan produk agar produk memiliki ciri khas atau identitas secara visual dapat menarik minat bagi konsumen (Mukhtar & Nurif, 2015). Demikian juga bahwa UKM perlu meningkatkan daya saing pada produk makanan sehingga diperlukan kemasan yang lebih *marketable* seperti kemasan *standing pouch* (Qonita, Khomah, Riptanti, & Setyowati, 2021). Karena kemasan (*packaging*) merupakan

salah satu aspek penting dalam kegiatan pemasaran produk (Susanti, Gunawan, & Sukaesih, 2019).

Abon merupakan makanan yang terbuat dari serat daging hewan, ayam ataupun ikan. Kadar air dalam abon yang rendah karena kondisi produknya kering, maka abon dapat bertahan berbulan-bulan asalkan disimpan di wadah yang kedap udara. Abon adalah makanan yang diproses dari daging yang disuwir-suwir dengan memisahkan tulang, daging seratnya, kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu dan digoreng (Aditya, Herpandi, & Lestari, 2016). Abon ikan selain memiliki nilai ekonomis dan nilai jual banyak mengandung gizi, baik untuk pertumbuhan otak karena mengandung omega 3, Omega 6, dan rendah kolesterol (Aliyah, Gumilar, & Maulina, 2015).

Permasalahan mitra adalah pandemi Covid-19 dan PPKM Level 4 memberikan dampak menurunnya pendapatan nelayan dan pelaku usaha hingga 30%. Keterbatasan mitra memiliki sarana proses produksi mengolah ikan menjadi industri rumah tangga dengan cara masih konvensional, peralatan masih minim, dan teknik pengemasan produk secara visual belum menarik. Demikian juga dengan pemasaran produk yang belum efektif dan efisien. Sebagai pelaku UKM harus memiliki strategi bertahan dari pandemi Covid-19 dengan melakukan mulai beradaptasi dengan melakukan berbagai pengembangan upaya serta inovasi pemasaran dengan menggunakan media sosial (Resnawaty, Hasanah, & ..., 2021).

Tujuan dari program pengabdian kepada masyarakat kegiatan Produk Teknologi yang Didiseminasikan ke Masyarakat (PTDM) ini adalah meningkatkan ketrampilan dan teknik pengemasan pengolahan abon ikan tuna. Memberikan pelatihan penggunaan teknologi

alat produksi abon ikan. Memberikan pelatihan membuat abon ikan tuna dan pengemasan dengan desain baru.

METODE

Pelaksanaan Program Kegiatan Pengabdian Masyarakat Produk Teknologi yang Didiseminasikan ke Masyarakat (PTDM) berlangsung selama 3 bulan yaitu dari bulan Agustus sampai Oktober 2021. Kegiatan dilaksanakan bermitra dengan dua kelompok UKM yaitu UKM Utama Krida di Desa Malanu dan UKM Miareto Kelurahan Malawei Kota Sorong, Provinsi Papua Barat, sekaligus melibatkan mahasiwa Politeknik Saint Paul Sorong.

Pelatihan ini terdiri dari 5 tahapan sebagai berikut: 1) Analisis situasi dan kondisi mitra, 2) Persiapan bahan dan produksi abon ikan, 3) Pelatihan desain kemasan, 4) Pelatihan pembuatan abon ikan, dan 5) Monitoring dan evaluasi. Tahap analisis situasi mitra dilakukan dengan kunjungan ke Desa Malanu UKM Utama Krida dan UKM Miareto untuk mendata kondisi dan analisis data yang akan digunakan sebagai dasar kegiatan. Untuk tahap persiapan bahan dan produksi abon ikan, dibuat perencanaan dan merinci semua kebutuhan bahan atau alat serta dilakukan pembelian bahan-bahan dasar untuk pembuatan abon ikan. Sementara itu, bahan dasar ikan tuna diperoleh dari nelayan setempat.

Pada tahap pelatihan desain kemasan dilakukan perencanaan dan desain tampilan visual kemasan abon ikan, yang kemudian dilanjutkan dengan tahap pelatihan melakukan praktik secara langsung dari penyiapan bahan dasar, bumbu rempah-rempah, pemasakan, penirisan hingga pengemasan sampai abon ikan siap dipasarkan atau dijual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kota Sorong sebagai kota nelayan yang memiliki potensi menghasilkan ikan laut salah satunya ikan tuna. Tahap awal yang dilakukan dengan melakukan survei dan koordinasi dengan kedua mitra untuk mengetahui, menganalisis situasi dan kondisi mitra dengan

melakukan observasi langsung. Kegiatan dilakukan di Kelurahan Malanu dan Kelurahan Malawei dengan menyampaikan tujuan kegiatan bersama mitra yang akan dilakukan berkaitan dengan program PTDM yang didanai Kementerian Ristek-BRIN.

Hasil dari program pengabdian ini adalah pelatihan teknik pembuatan abon ikan, pengolahan dan teknik pemasaran untuk meningkatkan pengetahuan cara pembuatan abon ikan tuna dan meningkatkan nilai tambah dengan menerapkan model desain kemasan. Metode yang digunakan ceramah, diskusi dan langsung praktik dengan tujuan lebih memantapkan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan abon ikan tuna.

Berikut adalah pelaksanaan proses pelatihan pembuatan abon ikan tuna:

1. Pembuatan desain kemasan

Proses pembuatan desain dilakukan agar kemasan menjadi lebih menarik bagi konsumen, dan memberikan informasi kandungan yang ada dalam kemasan abon ikan tuna.

2. Proses penyiapan bahan-bahan

Selain menggunakan bahan baku ikan tuna juga diperlukan bahan pendukung seperti rempah-rempah diantaranya bawang merah, bawang putih, gula, sere, lengkuas, cabai rawit, cabai keriting, kemiri, ketumbar, lada, santan kelapa, daun salam, garam, gula merah (Gambar 1).



Gambar 1. Proses Menyiapkan Bahan Abon Ikan

(Sumber: UKM Utama Krida, 2021)

3. Pemisahan tulang dan daging ikan

Proses pemisahan tulang dan daging ikan dengan proses memasak ikan tuna,

kemudian dilakukan pemisahan tulang dan daging ikan tuna dengan cara manual.

4. Penyuiran dan pencabikan

Proses penyuiran ini dilakukan agar ikan tuna menjadi ukuran kecil-kecil dan memudahkan dalam mencampur dengan bahan rempah-rempah yang telah disiapkan.

5. Perendaman dalam bumbu

Agar abon ikan tuna mendapatkan rasa yang enak dan bumbu dapat meresap dengan baik maka perlu perendaman ikan tuna yang telah dicampur dengan bumbu kurang lebih satu jam.

6. Proses memasak ikan tuna menjadi abon

Proses memasak atau menggoreng melibatkan mama-mama Papua dan Mahasiswa Politeknik Saint Paul Sorong. Waktu yang dibutuhkan kurang lebih membutuhkan waktu dua hingga tiga jam untuk memasak ikan tuna 25 kg dengan menggunakan 2 wajan besar (Gambar 2).



Gambar 2. Proses Memasak Abon Ikan
(Sumber:UKM Utama Krida, 2021)

Proses pelatihan penggunaan teknologi alat produksi abon dengan metode narasumber memberikan penjelasan prosedur penggunaan alat kemudian peserta langsung menggunakan mesin pemasak abon (Gambar 3). Proses memasak dengan mesin membutuhkan waktu kurang lebih dua jam. Hasil yang diperoleh peserta bisa menggunakan mesin produksi pemasak abon selain otomatis, kualitas suir abon menjadi lebih lembut. Sebelumnya menggunakan wajan, kompor minyak, dan sebelumnya maksimal hanya 10 kg satu kali produksi sekarang sudah bisa beralih menggunakan mesin modern produksi abon berkapasitas 30-40 kg dalam satu kali produksi. Proses memasak

hingga warna abon kuning kecokelatan kemudian baru diangkat.



Gambar 3. Praktik Penggunaan Mesin Pemasak Abon Ikan

(Sumber:UKM Utama Krida, 2021)

7. Proses penirisan

Proses selanjutnya setelah memasak memisahkan minyak dan abon dengan meniriskan menggunakan alat *spinner* peniris abon ikan (Gambar 4).



Gambar 4. Proses Penirisan di Mesin Spinner Abon Ikan

(Sumber: UKM Utama Krida, 2021)

8. Proses pengemasan abon ikan tuna

Setelah melalui beberapa proses tahapan hingga proses pendinginan, selanjutnya melakukan proses pengemasan ke dalam *pouch* ukuran 100 gram yang telah disiapkan dengan menggunakan alat *seal*. Pengemasan berfungsi menjaga kualitas dan ketahanan abon ikan (Gambar 5). Sedangkan Gambar 6 menunjukkan peserta menggunakan mesin *Vacuum Seal* Otomatis. Penggunaan mesin otomatis ini mempercepat proses pengemasan, lebih

ukuran dalam penyegelan dan hanya butuh satu operator saja.



Gambar 5. Proses Sealing Pouch
(Sumber:UKM Utama Krida, 2021)



Gambar 6. Proses Sealing Menggunakan Mesin Vacuum Seal Otomatis
(Sumber:UKM Utama Krida, 2021)

Selama pandemi Covid-19 pemasaran kedua mitra belum efektif dan efisien dengan mengandalkan konsumen datang ke rumah produksi. Melalui kegiatan pengabdian ini tim PTDM mendesain baru kemasan abon ikan tuna dan melakukan pelatihan cara pemasaran produk melalui Facebook, Whatsapp, Instagram dan web *e-commerce*.

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi kedua mitra dapat menerapkan usaha produksi abon ikan tuna lebih sistematis baik cara pengolahan, pemasaran dan manajemen keuangan lebih transparan dalam pencatatan

arus kas keluar dan masuk. Adanya peningkatan kapasitas produksi yaitu dari 20-30 kg setiap minggu menjadi 50-100 kg per minggu, dalam seminggu bias 2-3 kali produksi. Varian rasa juga bertambah yang tadinya hanya dua varian rasa original dan pedas bertambah tiga varian rasa manis. Ukuran yang tadinya hanya 100 g bertambah ada yang kemasaran ukuran 200 g.

SIMPULAN

Program Pengabdian Masyarakat kegiatan Produk Teknologi yang Didiseminasikan ke Masyarakat (PTDM) yang dilaksanakan di Kelurahan Malanu dan Malawei Kota Sorong, Provinsi Papua Barat telah berhasil melaksanakan pemberdayaan masyarakat Kota Sorong Provinsi Papua Barat melalui UKM Utama Krida dan UKM Miareto. Kedua mitra mampu memahami metode pengolahan abon ikan tuna yang berkualitas dengan menghasilkan tiga varian abon ikan tuna rasa original, manis dan rasa pedas dengan ukuran 100 g dan 200 g, berhasil menggunakan kemasan yang lebih menarik sehingga kualitas dan ketahanan abon ikan tuna lebih terjaga dan higienis tahan lama. Adapun yang menjadi saran diharapkan pemerintah daerah membantu proses pemasaran dan pendampingan bagi UKM di Kota Sorong yang terdampak pandemi Covid-19.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM Politeknik Saint Paul Sorong atas realisasi kegiatan PTDM ini dengan biaya dari Direktorat Pemanfaatan Riset dan Inovasi pada Kementerian/Lembaga, Masyarakat, dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah yang telah membiayai kegiatan ini melalui hibah pogram Produk Teknologi yang Didiseminasikan ke Masyarakat (PTDM) dengan nomor kontrak 016/ADD/SP2H/DPTM/DRPM/2021.

DAFTAR PUSTAKA

Aditya, Hendra, Herpandi Herpandi, and Susi Lestari. 2016. "Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Abon Ikan Dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah."

Fishtech 5 (1): 61–72.
<https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i1.3519>.

- Aliyah, Rizkia, Iwang Gumilar, and Ine Maulina. 2015. “Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung).” *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Unpad* 6 (2): 78–84.
- KKP. 2015. “Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 107/Kepmen_Kp/2015 Tentang Rencana Pengelolaan Perikanan Tuna, Cakalang Dan Tongkol.”
- Mukhtar, Sukrianti, and Muhammad Nurif. 2015. “Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen.” *Jurnal Sosial Humaniora* 8 (2): 181.
<https://doi.org/10.12962/j24433527.v8i2.1251>.
- Qonita, Rr Aulia, Isti Khomah, Erlyna Wida Riptanti, and Nuning Setyowati. 2021. “SAING PRODUK UKM MURNI SNACK” 4 (2).
- Resnawaty, R, D Hasanah, and ... 2021. “Peningkatan Kapasitas Pemasaran Berbasis Media Sosial Bagi Usaha Mikro Dalam Menghadapi Era New Normal.” *Kumawula: Jurnal ...* 4 (2): 263–69.
<http://journal.unpad.ac.id/kumawula/article/view/32765>.
- Supriatna, Ateng, Budi Hascaryo, Sugeng Hari Wisudo, Mulyono Baskoro, and Victor PH Nikijuluw. 2014. “Model Rantai Nilai Pengembangan Perikanan Tuna, Tongkol, Dan Cakalang Di Indonesia.” *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 17 (2): 144–55.
<https://core.ac.uk/download/pdf/194416300.pdf>.
- Susanti, S., Gunawan, W., & Sukaesih, S. (2019). Pengembangan Pemasaran Bordir dan Kelom Geulis Tasikmalaya Melalui Media Sosial. *Jurnal Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 248–261.
<https://doi.org/http://10.24198/kumawula.v1i3.25256>