

INOVASI PEMBUATAN ABON IKAN SEBAGAI SALAH SATU TEKNOLOGI PENGAWETAN IKAN

Heny Kusumayanti¹⁾, Widi Astuti²⁾, RTD. Wisnu Broto¹⁾

¹⁾Program Diploma III Teknik Kimia Fakultas Teknik Undip

²⁾Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang

henykusuma_yanti@yahoo.co.id

ABSTRACT

Heny Kusumayanti, Widi Astuti, RTD. Wisnu Broto, in this paper explain that fish is one of the food-stuff which liked many and consumed by societies besides as commodity of export. In general fish quickly experience of the process of obsolescence if compared to other food-stuff is so that required by technology processing of fish to length then energy keep him, one of them is processing of fish become shredded fish. Region sub-district of Mangunharjo have big potency in fishery area, by halves societies work as farmer of fishpond. With existence of training to society about expected by society have adequate knowledge so that can exploit the area potency of to improve his life level. Activity method which used in this devotion is method deliver a lecture, method's practice of concerning way making of shredded fish, and question and answer method. The result show that very enthusiastic society to making process of shredded fish. Require to be done by creativity and innovation in course of processing of shredded fish so that yielded product can certifiable and better.

Keyword : Fish, Processing of fish, Shredded fish.

PENDAHULUAN

Ikan adalah salah satu bahan makanan yang digemari dan dikonsumsi oleh masyarakat selain sebagai komoditi ekspor. Secara umum ikan cepat mengalami pembusukan apabila dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan yang mati menyebabkan pembusukan. Berdasarkan pada kenyataan ini maka dibutuhkan teknologi pengawetan ikan ataupun olahan ikan sehingga dapat memperpanjang umur simpannya, diantaranya inovasi pengolahan ikan menjadi abon ikan.

Kehidupan masyarakat di Kelurahan Mangunharjo Kecamatan Tugu Semarang, sebagian besar sebagai petani tambak. Pada saat panen raya seringkali banyak ikan yang tidak segera terjual sehingga ikan mengalami pembusukan. Untuk mengatasi hal ini maka diperlukan suatu usaha untuk mengolah ikan sehingga mempunyai nilai jual lebih.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada pengrajin atau pengusaha pengolahan ikan tentang alternatif teknologi pembuatan abon ikan secara baik dan benar dengan cita rasa abon yang dihasilkan dapat memenuhi selera konsumen saat ini.

BAHAN DAN METODA

Bahan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan adalah ikan segar, santan kelapa, bumbu (gula merah, bawang merah, bawang putih, asam jawa, ketumbar, garam, lengkuas, daun salam, daun sereh), minyak goreng. Sedangkan alat yang dipakai meliputi

kompor, panci, wajan, alat pengepres, timbangan, cobek/blender, parutan, telenan, baskom, pisau, pengaduk.

Teknologi pembuatan abon adalah sebagai berikut: ikan yang sudah dicuci bersih kemudian disiangi, dikukus dan dicabik-cabik, setelah itu ikan dimasukkan ke dalam wajan, diberi bumbu, santan, lalu digoreng hingga kering, abon yang sudah jadi kemudian ditiriskan/dipress, diangin-anginkan dan siap untuk dikemas.

Metodologi yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini meliputi mengidentifikasi kebutuhan mitra kerja untuk menyelesaikan masalah, memberikan penyuluhan pembuatan abon ikan, memberikan pelatihan pembuatan abon ikan, dan mensosialisasikan pembuatan abon ikan.

Dalam kegiatan ini tidak dilakukan desain peralatan karena pengabdian berbentuk penyuluhan dan pelatihan serta pemberian bantuan peralatan berupa alat pengemas. Cara pengumpulan data dan analisis data dilakukan secara kuisioner untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari kegiatan pengabdian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Evaluasi pelatihan ini dilakukan dari dua segi yaitu evaluasi terhadap proses pelatihan dan evaluasi terhadap hasil pelatihan.

Evaluasi terhadap proses pelatihan

Sebelum kegiatan sosialisasi, dilakukan observasi untuk mengetahui tingkat pengetahuan

yang dimiliki oleh para peserta penyuluhan tentang manfaat ikan, kandungan nutrisinya, maupun cara pengolahannya menjadi produk pangan bernilai gizi tinggi yang mempunyai daya simpan lebih lama. Metode yang dilakukan adalah tanya jawab seperti terlihat pada Gambar 1 dan 2.



Gambar 1. Ibu-ibu mendengarkan penyuluhan



Gambar 2. Diskusi dan tanya jawab

Evaluasi terhadap hasil pelatihan

Evaluasi ini dilakukan setelah program pelaksanaan pembuatan ikan terlaksana. Kegiatan ini dilakukan bersama antara para peserta pelatihan dengan tim pengabdian masyarakat seperti terlihat pada Gambar 3 dan 4. Alokasi waktu yang diperlukan untuk program ini lebih besar daripada untuk program sosialisasi. Hal ini dimaksudkan agar para peserta betul-betul dapat mempraktekkan cara mengolah ikan menjadi abon seperti terlihat pada Gambar 5. Evaluasi dilakukan pada hasil kerja para peserta pelatihan baik secara individual maupun secara kelompok. Berdasarkan hasil evaluasi tim pengabdian, dapat dilihat bahwa para peserta

pelatihan sudah dapat mempraktekkan cara-cara penyiapan bahan baku ikan untuk pembuatan produk abon dan memahami langkah-langkah kerja pengolahannya.

Berdasarkan evaluasi angket yang diberikan pada peserta pelatihan, dapat diketahui kelebihan dan kekurangan cara mengolah abon. Masyarakat dapat mengetahui cara pembuatan abon secara efisien dan bernilai ekonomis. Masyarakat mengharapkan ada tindak lanjut dari usaha ini, misalnya bagaimana cara mengelola usaha pembuatan produk pangan sehat berbasis ikan dalam skala rumah tangga dan bagaimana cara pemasaran produk yang telah dibuat.



Gambar 3. Evaluasi hasil pelatihan



Gambar 4. Salah satu peserta memaparkan hasil praktek

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh dalam kegiatan ini, maka dapat disimpulkan bahwa kelompok petani tambak Kelurahan Mangunharjo Kecamatan Tugu Semarang memahami manfaat teknologi pengolahan ikan menjadi abon ikan yang

dapat meningkatkan nilai simpan ikan. Usaha ini juga sekaligus dapat meningkatkan pendapatan keluarga melalui pengembangan industri rumah tangga berbahan baku murah.



Gambar 5. Abon ikan hasil praktek masyarakat

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Allah SWT, penulis panjatkan atas segala rahmat dan hidayahNya, sehingga penulisan laporan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kota Madya Semarang ini dapat diselesaikan.

Pelaksanaan kegiatan ini dapat berjalan lancar berkat bantuan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada yang terhormat :

- Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi
- Rektor Universitas Negeri Semarang

- Ketua Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Semarang
- Rektor Universitas Diponegoro Semarang
- Ketua Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Diponegoro Semarang
- Kepala Kelurahan Mangunharjo beserta perangkatnya
- Ibu-ibu anggota Kelompok Tani Mikro Mitra Mina Serbaguna
- Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu mulai dari awal hingga selesainya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Balai Penelitian Teknologi Perikanan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, **Abon Tongkol**, Departemen Pertanian, Jakarta
2. Direktorat Pembinaan Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat. , 1984, **Abon Udang dalam : Seri Teknologi Pangan VI**, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Jakarta, Hal 25-36
3. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Hasil Pertanian., 1984, **Pembuatan Abon**, Departemen Perindustrian, Jakarta hal 1-4
4. Saraswati, 1985, **Sambelingkung (Abon Ikan)**.. Bhratara, Jakarta, Hal 1-5.