



PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN DAN DESAIN LABEL KEMASAN DI KAMPUNG TANAMA KABUPATEN FAKFAK

Maryati^a, Dessy Eka Kuliahsari^b

^{a,b} Politeknik Negeri Fakfak, Jalan TPA Imam Bonjol Atas Air Merah, Kabupaten Fakfak
email: maryati.polinef@gmail.com

Naskah diterima; Oktober 2023; direvisi November, disetujui November 2023; publikasi online Desember 2023

Abstrak

Ikan tongkol komo merupakan salah satu jenis ikan yang jumlahnya sangat melimpah di Kabupaten Fakfak. Ikan komo memiliki after taste agak pahit pada tekstur daging dan baunya masih amis meskipun setelah diolah. Selain itu, ikan komo memiliki ketahanan yang rendah sehingga jika tidak cepat diolah atau dimasak maka mulut terasa gatal pada saat mengonsumsinya. Teknologi pengolahan ikan komo yang cocok menutupi aroma amis tersebut berupa abon ikan. Pelatihan pembuatan abon ikan ini perlu diterapkan di Masyarakat Kampung Tanama dikarenakan sebagian besar masyarakat disini sebagai nelayan. Tujuan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan tentang cara pengolahan ikan komo dan keterampilan dalam proses pembuatan abon ikan komo serta desain label kemasan. Metode pelaksanaan yang dilakukan dalam pengabdian kepada masyarakat ini yaitu penyampaian teori, tanya jawab, diskusi interaktif, pendampingan praktik, dan pengisian kuesioner. Kegiatan ini dilaksanakan di Balai Kampung Tanama sebanyak 15 orang peserta. Hasil instrumen kepuasan Kelompok Wanita Kampung Tanama terhadap mitra pengabdian kepada masyarakat yaitu sangat puas dengan metode pelatihan, ketepatan iptek dengan kebutuhan mitra, pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Selain itu, produk hasil praktik yang sudah dilakukan menyatakan sangat suka untuk parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Pemberdayaan Kelompok Wanita Kampung Tanama melalui pelatihan abon ikan komo dengan desain label yang menarik, maka kedepannya abon ikan komo dinilai prospektif dapat dipasarkan baik didalam maupun diluar Kabupaten Fakfak.

Kata kunci: abon ikan, ikan tongkol komo, desain label kemasan, pelatihan, pemberdayaan

Abstract

Komo mackerel fish is a type of fish that is very abundant in Fakfak Regency. Komo fish has a slightly bitter after taste in the texture of the meat and the smell is still fishy even after processing. Apart from that, komo fish has low resistance so if it is not processed or cooked quickly, the mouth will feel itchy when consuming it. The suitable processing technology for komo fish to cover up the fishy aroma is in the form of fish shreds. This training in making fish floss needs to be implemented in the Tanama Village Community because most of the people here are fishermen. The aim of this service is to increase knowledge about how to process komo fish and skills in the process of making komo fish shreds and designing packaging labels. The implementation methods used in this community service are theory delivery, question and answer, interactive discussions, practical assistance, and filling out questionnaires. This activity was carried out at Tanama Village Hall with 15 participants. The results of the Tanama Village Women's Group's satisfaction instrument for community service partners were very satisfied with the training methods, accuracy of science and technology with partner needs, knowledge and skills of participants after attending the training. Apart from that, the product results from the practice that has been carried out stated that they really like the parameters of color, aroma, taste and texture. Empowering the Tanama Village Women's Group through training in shredded komo fish with attractive label designs, so that in the future the komo fish shreds is considered prospective to be marketed both inside and outside Fakfak Regency.

Keywords: shredded fish, komo mackerel fish, packaging label design, training, empowerment

A. PENDAHULUAN

Kabupaten Fakfak merupakan salah satu daerah yang memiliki komoditas unggulan dari ikan hasil laut selain pala. Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan yang jumlahnya sangat banyak dibanding ikan lainnya di Kabupaten Fakfak. Berdasarkan data dari Dinas Kelautan dan Perikanan (2020), produksi ikan tongkol di Kabupaten Fakfak yaitu 28.440 ton. Kandungan kimia ikan tongkol yaitu protein yang tinggi serta kaya akan asam lemak omega 3 (Nuraini, 2013). Setiap 100 gram ikan tongkol mempunyai komposisi kimia yang terdiri dari air 69,40%, lemak 1,50%, protein 25,00% dan karbohidrat 0,03% (Sanger, 2010).

Salah satu jenis ikan tongkol yang jumlahnya melimpah di Kabupaten ini adalah ikan komo (Gambar 1). Kelebihan ikan komo yaitu harga murah, jumlahnya banyak, dan ditemukan setiap hari di pasar Torea dan Tanjung Wagon. Namun, beberapa masyarakat Kabupaten Fakfak tidak menyukai ikan komo dikarenakan after taste agak pahit pada tekstur daging dan baunya masih amis meskipun setelah diolah. Selain itu, ikan komo memiliki daya simpan yang rendah sehingga jika tidak cepat diolah atau dimasak maka mulut terasa gatal pada saat mengonsumsinya.



Gambar 1. Ikan Tongkol Komo di Pasar Wagon Kabupaten Fakfak

Masyarakat Kabupaten Fakfak pada umumnya mengolah ikan komo menjadi ikan asap. Ikan asap ini memiliki produk akhir yang siap dikonsumsi langsung. Metode pengasapan ikan komo memiliki daya simpan rendah yaitu sekitar 5 hari pada suhu ruang. Ikan asap yang dijual di Kabupaten Fakfak belum memiliki

kemasan primer maupun sekunder sehingga tidak layak dipasarkan di luar Kabupaten Fakfak. Pengemasan yang tidak memenuhi standar ini dapat mempengaruhi daya simpan produk ikan asap.

Teknologi pengolahan ikan komo yang lainnya dalam bentuk abon. Ikan komo dalam bentuk abon ini dapat menutupi aroma amis ikan tersebut. Menurut SNI 7690-2019, abon ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat melalui kombinasi proses pengolahan yaitu proses pengukusan, penggilingan, dan penggorengan dengan penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap. Bau amis dari ikan komo dapat ditutupi dengan menggunakan rempah-rempah yang beraroma kuat seperti daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, merica, dan ketumbar. Menurut Prastyana (2016), semakin banyak konsentrasi bumbu pada abon ikan maka nilai aktivitas antioksidannya IC50 semakin rendah. Semakin kecil harga IC50 maka antioksidan itu semakin kuat dalam menangkal radikal bebas atau dapat dikatakan memiliki aktivitas antioksidan yang semakin kuat.

Kadar air pada abon ikan lebih rendah yaitu 5,97% (Hardoko, et al., 2015) dari pada ikan asap yaitu 56,75% (Towadi et al., 2013). Kadar air yang tinggi mempercepat proses perkembangbiakan organisme pembusuk yang terdapat dalam suatu bahan pangan sehingga menjadi kendala dalam usaha pemasaran hasil perikanan (Nurmaida, et al., 2019). Menurut Alhafif (2019), umur simpan abon ikan tuhuk (blue merlin) yang dikemas pada plastik polipropilen pada suhu 30 oC adalah 134 hari. Daya simpan abon ikan yang cukup lama ini sehingga abon ikan tongkol komo di Kabupaten Fakfak, dinilai sangat prospektif untuk dipasarkan. Umumnya abon ikan dikonsumsi masyarakat sebagai lauk karena praktis dan rasa yang gurih. Selain itu, abon ikan juga sering dijadikan isian lempeng dan taburan roti.

Pelatihan pembuatan abon ikan komo ini dapat memberdayakan Kelompok Wanita di Kampung Tanama menjadi lebih produktif. Pemilihan pelatihan abon ikan komo ini dikarenakan bahan baku yang melimpah,

harga lebih murah dibanding ikan lainnya, dan ketersediaanya ditemukan dipasar setiap hari dan setiap waktu (pagi, siang, dan sore) di Kabupaten Fakfak. Selain itu, pelatihan desain label kemasan berpotensi abon ikan komo tersebut dapat dipasarkan baik di dalam maupun di luar Kabupaten Fakfak sehingga pembuatan ikan komo ini dapat menambah penghasilan (income) bagi Kelompok Wanita di Kampung Tanama.

B. METODE

1. Waktu dan Lokasi Kegiatan

Waktu perijinan dan diskusi kendala mitra dengan Kepala Kampung Tanama yaitu bulan Maret 2023. Waktu pelaksanaan kegiatan yaitu 3 September 2023. Lokasi kegiatan bertempat di Balai Kampung Tanama, Distrik Pariwari, Kabupaten Fakfak, Provinsi Papua Barat.

2. Metode Pelaksanaan

a. Tahap Persiapan Awal

Tahap persiapan awal meliputi koordinasi antara tim pengabdian dengan mitra terkait persiapan teknis, penyusunan modul pelatihan, serta persiapan sarana dan prasarana pelatihan.

b. Tahap Pelatihan

Sesi 1. Pemaparan Materi

Tim pengabdian kepada masyarakat (PKM) memberikan kilasan teori yaitu pengolahan ikan menjadi abon, cara menempatkan dan mengedit label hingga pemasaran produk sehingga produk abon ikan yang dijual nantinya memiliki daya tarik tersendiri dengan kualitas yang baik.

Sesi 2. Tanya Jawab dan Diskusi

Diskusi dan tanya jawab dilakukan setelah pemaparan materi dan pada saat berlangsungnya pendampingan praktik.

Sesi 3 Pendampingan Praktik

Tim pengabdian kepada masyarakat membentuk kelompok pelatihan untuk memudahkan dalam proses pendampingan.

Setiap kelompok didampingi oleh tim PKM dan dibantu oleh mahasiswa.

a. Formula Abon Ikan Komo

Formula abon ikan komo mengacu pada Maryati et al., (2023) yang dimodifikasi jenis ikannya yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tab 1. Formula Abon Ikan Komo

No.	Bahan	Persentase
1.	Bawang merah	2,5 %
2.	Bawang putih	1,5 %
3.	Ketumbar	1 %
4.	Asam jawa	1 %
5.	Santan	30 %
6.	Serai	7 %
7.	Daun salam	0,6 %
8.	Minyak goreng	0,1 %
9.	Lengkuas	2 %
10.	Garam	1 %
11.	Kunyit	1%
12.	Gula merah	1 %
13.	Daun jeruk	0,6 %
14.	Kaldu jamur	0,2 %
15.	Merica	0,5 %

Jumlah Ikan komo yang digunakan dalam formula ini sebanyak 0.5 kg

b. Cara Pembuatan abon ikan komo

Prosedur kerja pembuatan abon ikan komo mengacu pada Maryati et al., (2023) yang dimodifikasi jenis ikannya yaitu ikan komo disiangi dengan cara dibuang isi perutnya dan sisiknya, dipisahkan dari tulangnya, serta dibuang kepalanya. Ikan komo dicuci dengan air yang mengalir, dikukus sampai matang selama 25 menit dengan menambahkan rempah-rempah. Ikan komo yang telah dikukus, kemudian disuwir-suwir. Bumbu-bumbu dihaluskan, kemudian ditumis bersama daging ikan yang telah disuwir-suwir, selanjutnya diaduk hingga merata. Daging ikan yang telah tercampur dengan bumbu, kemudian di tambahkan dengan santan kelapa yang encer dan selanjutnya santan kental. Campuran lalu diaduk hingga kering.

Abon ikan komo dipres minyaknya dengan dioven selama 10 menit pada suhu 80 oC. Abon ikan komo dikemas dengan menggunakan botol plastik bertutup rapat yang telah diberikan label.

c. Desain Label Kemasan Ikan Komo

Desain label kemasan abon ikan komo menggunakan aplikasi canva.

Sesi 4. Pengisian Kuesioner

Pelaksanaan evaluasi berupa kuesioner survei kepuasan mitra terhadap tim pengabdian kepada masyarakat dan uji kesukaan abon ikan komo yang dibuat oleh peserta pelatihan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan abon ikan komo dan desain label kemasan telah dilaksanakan dengan jumlah peserta sebanyak 15 orang dari Kelompok Wanita di Kampung Tanama, Kabupaten Fakfak. Kegiatan ini juga dibantu oleh 5 orang mahasiswa Jurusan Agroindustri Politeknik Negeri Fakfak. Kegiatan pelatihan ini dibuka secara resmi oleh Sekretaris Kampung Tanama yaitu Ali Rumoni yang dalam sambutannya meminta seluruh peserta mengikuti pelatihan dengan baik dan fokus pada materi yang telah diberikan oleh tim pengabdian kepada masyarakat.

Tim pengabdian kepada masyarakat telah memberikan kilasan teori mengenai cara pengolahan ikan menjadi abon melalui media power point dengan teknik presentasi yang dapat dilihat pada Gambar 2. Selain itu, tim program kemitraan memberikan materi atribut yang terdapat dalam label pangan olahan sesuai BPOM Nomor 31 tahun 2018 meliputi nama produk; daftar bahan yang digunakan; berat bersih atau isi bersih; nama dan alamat yang memproduksi atau mengimpor; halal bagi yang dipersyaratkan; tanggal dan kode produksi; keterangan kadaluarsa; nomor izin edar; dan asal usul bahan pangan tertentu.

Sesi diskusi dan tanya jawab dilakukan

setelah pemaparan materi. Peserta pelatihan menanyakan kembali prosedur pembuatan abon secara detail, daya simpan abon baik disuhu ruang maupun di kulkas, dan cara memperoleh bahan pengemas yang diperoleh dari belanja online.



Gambar 2. Pemaparan Materi Pelatihan

Tim program kemitraan masyarakat membentuk 3 kelompok peserta pelatihan yang masing-masing terdiri dari 5 orang. Tim program kemitraan masyarakat memberikan praktik secara langsung (transfer soft skill) dan pendampingan kepada Kelompok Wanita Kampung Tanama dalam pembuatan abon ikan komo dapat dilihat pada Gambar 3. Abon ikan hasil pelatihan dapat pada Gambar 4.



Gambar 3. Pendampingan Pembuatan Abon Ikan



Gambar 4. Abon Ikan Komo dari Hasil Pelatihan

Transfer soft skill lainnya kepada Kelompok Wanita Kampung Tanama adalah pelatihan desain label kemasan menggunakan aplikasi canva, yang dapat dilihat pada Gambar 5. Bahan Pengemas abon ikan komo berupa standing pouch yang double selear dan botol plastik bertutup rapat yang dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 5. Desain Label Kemasan (Canva) dari Hasil Pelatihan



Gambar 6. Bahan Pengemas Abon Ikan Komo

Pelaksanaan evaluasi pelatihan ini bertujuan untuk mengetahui adanya kekurangan selama pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan komo dan desain label kemasan, agar

kedepannya kegiatan pengabdian ini menjadi lebih optimal. Bentuk evaluasi pelatihan ini berupa kuesioner survei kepuasan dari masing-masing anggota pelatihan yang ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Instrument Penilaian Kepuasan Mitra terhadap PKM

No.	Pernyataan	Skor	Keterangan
1.	Kepuasan terhadap sosialisasi program PKM	4	Sangat puas
2.	Kepuasan terhadap jenis kegiatan PKM yang dilaksanakan	4	Sangat puas
3.	Kepuasan terhadap kesesuaian jenis kegiatan PKM dengan kebutuhan kelompok	4	Sangat puas
4.	Kepuasan terhadap pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh dosen pelaksana kegiatan PKM	4	Sangat puas
5.	Kepuasan terhadap cara dosen menyampaikan materi PKM	4	Sangat puas
6.	Kepuasan terhadap pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh setelah mengikuti kegiatan PKM	4	Sangat puas
7.	Kepuasan terhadap manfaat jenis kegiatan PKM bagi kelompok	4	Sangat puas
8.	Kepuasan terhadap ketepatan pemilihan jenis kegiatan untuk membantu memecahkan permasalahan kelompok	4	Sangat puas
9.	Kepuasan terhadap sikap dan perilaku dosen selama kegiatan PKM berlangsung	4	Sangat puas

Berdasarkan instrumen penilaian kepuasan mitra terhadap kegiatan yang dilakukan pada Tabel 2, maka dapat dilihat bahwa peserta pelatihan sangat puas terhadap sosialisasi program, jenis kegiatan PKM, kesesuaian jenis kegiatan PKM dengan kebutuhan kelompok, pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh dosen pelaksana kegiatan PKM, cara dosen menyampaikan materi PKM, pengetahuan dan keterampilan setelah

mengikuti kegiatan, manfaat jenis kegiatan bagi kelompok, ketepatan pemilihan jenis kegiatan Untuk membantu memecahkan permasalahan kelompok, dan sikap serta perilaku dosen selama kegiatan berlangsung.

Abon ikan komo yang telah dibuat juga dilakukan uji kesukaan kepada peserta pelatihan sebanyak 15 orang panelis. Hasil uji kesukaan abon ikan adalah sangat suka (7) untuk parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur yang dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Kesukaan Abon Ikan Komo

Atribut kesukaan	Skor Penilaian	Keterangan
Warna	7	Sangat suka
Aroma	7	Sangat suka
Rasa	7	Sangat suka
Tekstur	7	Sangat suka

Kelompok Wanita Kampung Tanama sangat antusias mengikuti pelatihan pembuatan abon ikan dan desain label kemasan. Pemenuhan atribut label pangan olahan pada abon ikan komo masyarakat Kabupaten Fakfak yang telah sesuai standar BPOM Nomor 31 tahun 201 disertai desain kemasan yang menarik, maka kedepannya abon ikan komo dapat dipasarkan baik di didalam maupun di luar Kabupaten fakfak sehingga Kelompok Wanita Kampung Tanama dapat memperoleh tambahan penghasilan. Di akhir kegiatan berupa sesi foto bersama antara Tim PKM dengan mahasiswa yang terlihat pada Gambar 7 dan peserta pelatihan yang terlihat pada Gambar 8.



Gambar 7. Foto bersama antara Tim PKM dengan mahasiswa Jurusan Agroindustri Polinef



Gambar 8. Foto bersama peserta pelatihan dengan Tim PKM Politeknik Negeri Fakfak (Polinef)

D. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang dicapai pada pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kelompok Wanita Kampung Tanama Kabupaten Fakfak memiliki peningkatan pengetahuan tentang cara pengolahan ikan tongkol komo menjadi abon dan cara desain label kemasan yang menarik.
2. Kelompok Wanita Kampung Tanama Kabupaten Fakfak memiliki keterampilan (skill) dalam proses pembuatan abon ikan tongkol komo dan cara desain label kemasan yang menarik.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Fakfak yang telah mendanai pengabdian kepada Masyarakat tahun 2023.

DAFTAR PUSTAKA

Alhafif, A. 2019. Pendugaan umur simpan abon ikan tuhuk (Blue merlin) dalam berbagai bahan kemasan dengan menggunakan

- metode accelerated shelf life testing (ASLT) model Arrhenius [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Chodrijah, U., Hidayat, T. & Noegroho, T. 2013. Estimasi Parameter Populasi Ikan Tongkol Komo (*Euthynnus affinis*) di Perairan Laut Jawa. BAWAL, vol. 5, no. 3, pp 167-174.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Papua Barat. 2016. Papua Barat: Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Papua Barat.
- Hardoko, Sari PY, Puspitasari YE. 2015. Substitusi jantung pisang dalam pembuatan abon dari pindang ikan tongkol. Jurnal Perikanan dan Kelautan. Vol. 20 (1):1-10.
- Irianto, B., Zubaidi, T., Hasan, N., Herwanti S., dan Suwarda, R. 2002. Potensi Pengembangan Budidaya Ikan Kuwe (*Caranx Spp*) dengan Sistem Keramba Jaring Apung. Jakarta: Balai Penelitian Perikanan Budidaya Pantai Maros.
- Maryati, M., Keliobas W., Kulihsari DE. 2023. Pengaruh penambahan minyak atsiri biji pala terhadap karakteristik organoleptik Abon Ikan Bubara (*Caranx sexfasciatus*). Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian. 5(1):33-39.
- Meirahma, I. 2014. Karakteristik Kimia, Mikrobiologis, Dan Sensoris Abon Ikan Patin (*Pangasius*). Jurnal Fakultas Pertanian. Vol 2(1) 56-61.
- Nuraini, T. 2013. Manajemen Sumber Daya Manusia. Yayasan Aini Syam : Pekanbaru.
- Nurmaidah, E.A., Tuwo, M.A., & Surni. 2019. Analisis strategi pemasaran produk abon ikan (suatu kasus pada UMKM Citra Permata Kendari. Jurnal Agribisnis dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian. 4(2):45-51.
- Panjaitan, 1965. Ikan Tongkol Hasil Utama Penangkapan dengan Tonda. Fakultas Perikanan IPB. Bogor.
- Prastyant, T. 2016. Aktivitas Antioksidan terhadap Abon Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) dengan Penambahan Konsentrasi Bumbu Berbeda. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sanger, Grace. 2010. Oksidasi lemak ikan tongkol (*Auxis thazard*) asap yang direndam dalam larutan ekstrak daun sirih. Pacific Journal. Vol.2 (5): 870 - 8733.
- SNI. 2013. Abon Ikan Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan. SNI-7690.3:2013. Badan Standarisasi Nasional Indonesia: Jakarta.
- Suryani, A. 2007. Membuat Aneka Abon. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Towadi K, Harmain RM, Dali FA. 2013. Pengaruh lama pengasapan yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar air pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. Vol. 1(3):177-185.