



JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT  
<http://ojs.uninus.ac.id/index.php/JPKM>  
DOI: <https://doi.org/10.30999/jpkm.v14i1.3066>



## PELATIHAN PEMBUATAN CAMILAN DENDENG IKAN TONGKOL KOMO BAGI KELOMPOK IBU-IBU BINAAN KOPERASI BHINNEKA HENGGI MAS KABUPATEN FAKFAK

Maryati<sup>1</sup>, Arga Ramadhana<sup>2</sup>, Andi Fitra Suloi<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Politeknik Negeri Fakfak, Jalan TPA Imam Bonjol Atas Air Merah, Kabupaten Fakfak  
Email: [maryati.polinef@gmail.com](mailto:maryati.polinef@gmail.com)

---

Naskah diterima; Maret 2024; direvisi April 2024, disetujui Mei 2024; publikasi online Juli 2024

---

### Abstract

*Komo mackerel fish in Fakfak Regency is abundantly available and the price is also the cheapest among other fish. So far, there has been more education on nutmeg processing compared to fish processing. Bhinneka Henggi Mas Cooperative is a cooperative engaged in marketing that sells typical Fakfak gift hand where the products sold come from Cooperative Assisted Women. However, the cooperative assisted mothers group still lacks creativity in fish processing due to low levels of education and knowledge. Therefore, the Community Service Team provided a solution in the form of training in making Komo mackerel jerky snacks for mothers assisted by the Henggi Mas Cooperative. This community service program provides benefits for Henggi Mas Cooperative Assisted Mothers in improving soft skills and science and technology, and can be used as additional income because this product can be of high economic value. In general, the implementation of this service program includes three stages, theory presentation, practical assistance, and training evaluation. The mackerel jerky snack formula contains fresh komo mackerel, flour, spices and water. After receiving training, the women assisted by the Henggi Mas Cooperative have the knowledge and skills in processing komo mackerel fish into jerky snack products.*

**Keywords:** fish jerky, komo mackerel fish, snack, training

### Abstrak

Ikan tongkol komo di Kabupaten Fakfak memiliki ketersediaan yang melimpah dan harganya juga paling murah di antara ikan lainnya. Selama ini edukasi pengolahan pala lebih banyak dibandingkan dengan pengolahan ikan. Koperasi Bhinneka Henggi Mas termasuk koperasi yang bergerak dalam bidang pemasaran yang menjual oleh-oleh khas Fakfak dimana produk yang dijual berasal dari Ibu-Ibu Binaan Koperasi. Namun, Kelompok Ibu-Ibu Binaan koperasi ini masih minim kreativitasnya dalam pengolahan ikan yang disebabkan oleh tingkat pendidikan dan pengetahuan yang rendah. Oleh karena itu, Tim Pengabdian Masyarakat memberikan solusi berupa pelatihan pembuatan camilan dendeng ikan tongkol komo bagi Ibu-Ibu Binaan Koperasi Henggi Mas. Program pengabdian masyarakat ini memberikan manfaat bagi Ibu-Ibu Binaan Koperasi Henggi Mas dalam meningkatkan soft skill dan iptek, serta dapat dijadikan tambahan penghasilan karena produk ini dapat bernilai ekonomis tinggi. Secara garis besar pelaksanaan program pengabdian ini meliputi tiga tahap yaitu pemaparan teori, pendampingan praktik, dan evaluasi pelatihan. Formula camilan dendeng ikan tongkol mengandung ikan tongkol komo segar, tepung, rempah-rempah dan air. Setelah mendapatkan pelatihan, Ibu-Ibu Binaan Koperasi Henggi Mas memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ikan tongkol komo menjadi produk camilan dendeng.

**Kata kunci:** camilan, dendeng ikan, ikan tongkol komo, pelatihan

## A. PENDAHULUAN

Pada masa pandemi covid-19 yang sudah berlangsung tiga tahun ini, maka masyarakat Indonesia perlu menerapkan pola hidup sehat seperti mengkonsumsi makanan bergizi. Makanan bergizi merupakan salah satu upaya meningkatkan kekebalan tubuh agar tidak tertular virus covid-19. Menurut Mosca et al (2015) dan Maina (2018) bahwa sistem kekebalan tubuh menjadi lebih aktif jika keberadaan zat gizi makro (protein, asam amino, lemak, dan asam lemak) serta zat gizi mikro (mineral, Zn, Fe, dan vitamin) dalam makanan yang dikonsumsi tercukupi.

Fakfak merupakan salah satu Kabupaten yang memiliki komoditas unggulan dari ikan hasil laut selain pala. Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan tongkol 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. Ikan tongkol komo merupakan jenis ikan tongkol yang berada di daerah ini memiliki kelebihan yaitu kandungan protein yang tinggi serta kaya akan asam lemak omega 3 (Nuraini, 2013). Setiap 100 gram mempunyai komposisi kimia yang terdiri dari air 69,40%, lemak 1,50%, protein 25,00% dan karbohidrat 0,03% (Sanger, 2010).

Ikan tongkol komo di Kabupaten Fakfak memiliki ketersediaan yang banyak dan harganya juga paling murah diantara ikan lainnya. Ikan komo selama ini hanya dijual dalam keadaan segar atau dimasak menjadi lauk makanan sehari-hari. Selain itu, sisa ikan yang tidak terjual disimpan dalam box ice konvensional yang daya simpannya masih rendah serta dilakukan metode pengawetan secara pengasapan. Metode pengasapan ikan ini memiliki daya simpan hanya 3 hari pada suhu ruang.

Koperasi Bhinneka Henggi termasuk koperasi yang salah satunya bergerak dalam penyediaan oleh-oleh di Fakfak dimana produk yang dijual berasal dari Ibu-Ibu Binaan Koperasi. Namun, Ibu-Ibu Binaan koperasi ini masih

minim kreativitasnya dalam pengolahan ikan yang disebabkan oleh tingkat pendidikan dan pengetahuan yang rendah. Selain itu, edukasi pengolahan ikan komo menjadi snack dendeng belum pernah diterapkan. Oleh karena itu, ketua koperasi ini memandang sangat penting kegiatan ini untuk menambah pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu binaannya sehingga dapat menambah kesejahteraan ekonominya. Snack dendeng ikan komo dapat menjadi produk yang bernilai ekonomis tinggi karena produknya ready to eat, ringan, dan praktis. Selain itu, pelatihan pembuatan snack dendeng ikan komo juga dilakukan pendampingan pengemasan yang memenuhi standar sehingga koperasi ini dapat memasarkan produk ini baik di dalam maupun di luar Kabupaten Fakfak

## B. METODE

Waktu pelaksanaan kegiatan yaitu 10 September 2023 mulai pukul 09.00-16.00 WIT. Lokasi kegiatan bertempat di Gedung Pujasera Lantai 2, Jalan Salasa Namudat, Distrik Fakfak, Kabupaten Fakfak, Provinsi Papua Barat.

Secara garis besar pelaksanaan program pengabdian ini dilaksanakan dalam tiga tahap yaitu penyampaian teori, pendampingan praktik, dan evaluasi pelatihan.

### 1. Penyampaian Teori

Tim pengabdian masyarakat akan memberikan kilasan gambaran teori utama yaitu pembuatan snack dendeng ikan komo. Kilasan gambaran teori mengenai pembuatan snack dendeng ikan komo yaitu tinjauan umum ikan komo, kandungan nutrisi ikan komo, dendeng ikan, dan snack melalui media power point melalui teknik presentasi. Kemudian dilanjutkan sesi diskusi dan tanya jawab. Penyampaian teori ini tetap memperhatikan protokoler kesehatan.

### 2. Pendampingan Praktik

Tim pengabdian masyarakat akan memberikan praktik secara langsung (transfer

soft skill) dan pendampingan kepada Ibu-Ibu Binaan Koperasi Bhinneka Henggi Mas mengenai pembuatan snack dendeng ikan komo dan pengemasan produk ini yang memenuhi standar. Di bagian akhir praktik, akan dilakukan evaluasi program. Pendampingan praktik ini tetap memperhatikan protokoler kesehatan.

### 3. Evaluasi Pelatihan

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

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat yang telah kami lakukan mengenai pelatihan pembuatan snack dendeng ikan tongkol komo pada Ibu-Ibu Binaan Koperasi Bhinneka Henggi Mas Kabupaten Fakfak adalah yang dihadiri oleh 12 orang peserta dan dibantu oleh 5 orang mahasiswa Agroindustri Politeknik Negeri Fakfak.

Alat yang digunakan dalam program pengabdian ini adalah timbangan analitik, blender daging, oven listrik, kompor minyak tanah, alat pemanggang, loyang segi empat, pisau, talenan, baskom, sendok, rolling kayu, kertas roti, dan plastik.

Bahan dan formula dalam pembuatan snack dendeng ikan komo dapat dilihat pada Tabel 2. Adapun formula dalam pembuatan snack dendeng ikan komo mengikuti formula hasil penelitian Mury, 2021 yang dimodifikasi jenis ikan kuwe (bubara) menjadi ikan tongkol komo.

Tabel 1. Formula Snack Dendeng Ikan Tongkol Komo

| No | Bahan            | Persentase (%) |
|----|------------------|----------------|
| 1. | Daging ikan komo | 50             |
| 2. | Tepung maizena   | 2,5            |
| 3. | Gula merah       | 5,0            |

|     |                |     |
|-----|----------------|-----|
| 4.  | Bawang putih   | 3,0 |
| 5.  | Bawang merah   | 3,5 |
| 6.  | Asam jawa      | 2,0 |
| 7.  | Merica bulat   | 2,5 |
| 8.  | Ketumbar bulat | 3,0 |
| 9.  | Jahe           | 3,5 |
| 10. | Lengkuas       | 3,5 |
| 11. | Saus tiram     | 2,0 |
| 12. | Garam          | 2,0 |
| 13. | Kaldu jamur    | 1,0 |
| 14. | Cili bubuk     | 1,5 |
| 15. | Cabai buah     | 1,0 |
| 16. | Air            | 3,5 |
| 17. | Madu           | 3,0 |
| 18. | Minyak goreng  | 2,5 |
| 19. | Wijen          | 5,0 |

Berdasarkan Ikhsan, et al. (2016) yang telah dimodifikasikan. Adapun prosedur pembuatan snack dendeng ikan komo sebagai berikut:

1. *Persiapan bahan*; tahap ini merupakan proses penimbangan bahan yang digunakan, daging ikan komo dan bumbu-bumbu lainnya.



Gambar 1. Ikan Tongkol Komo (Dokumentasi Pribadi, 2022)

2. *Penyiangan*; penyiangan dan fillet dilakukan untuk memisahkan daging dari ekor dan tulang.
3. *Pencucian*; pencucian dilakukan dengan menggunakan air bersih yang mengalir.
4. *Penggilingan*; pengilingan daging ikan komo dilakukan dengan food procesor.
5. *Pencampuran*; proses ini dilalukan

pencampuran semua bumbu-bumbu yang telah dihaluskan.

6. *Penipisan*; proses penipisan snack dengan ikan komo dilakukan menggunakan tray dimana adonan dendeng ikan di ratakan dengan ketebalan 3 mm dengan menggunakan rolling kayu.
7. *Pengeringan* ; pengeringan yang dilakukan menggunakan oven listrik pada suhu 100 oC selama 30 menit.
8. *Pencetakan* ; pencetakan snack dendeng ikan komo dilakukan dengan cara menggunting snack dendeng ikan komo dalam bentuk segi 4.
9. *Pemanggangan*; Pemanggangan snack dilakukan menggunakan kompor minyak tanah dengan api yang kecil, Usahakan warna yang dihasilkan adalah kuning kecoklatan.
10. *Pengemasan*; Setelah snack dendeng ikan tongkol komo telah dingin, kemudian dilakukan pengemasan ke dalam standing pouch aluminium foil ber-selaer.



Gambar 4. Pendampingan Percetakan



Gambar 5. Produk Hasil Pelatihan (Snack Dendeng Ikan Tongkol Komo)



Gambar 2. Pamaparan Materi



Gambar 3. Pendampingan Penimbangan Bumbu

Berdasarkan instrumen penilaian kepuasan mitra terhadap kegiatan yang dilakukan pada Tabel 2, dapat dilihat bahwa peserta pelatihan sangat puas terhadap sosialisasi program, jenis kegiatan PKL, 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.

Tabel 2. Hasil Instrumen Penilaian Kepuasan Mitra terhadap Kegiatan PKM

| No. | Pernyataan   | Skor | Ket.        |
|-----|--|------|-------------|
| 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 |

Pada saat praktik pembuatan snack dendeng, Ibu-Ibu Binaan Koperasi Bhinneka Henggi Mas Kabupaten Fakkak memiliki keinginan untuk mengolah ikan tongkol komo menjadi camilan dendeng. Ikan tongkol komo yang jumlahnya melimpah di Kabupetan Fakkak

dan ketersediannya kapan saja serta harga yang murah perlu inovasi pengolahan yang daya simpannya lebih lama sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Atribut kesukaan peserta terhadap snack dendeng ikan tongkol komo yang telah dibuat Ibu-Ibu Binaan Koperasi Bhinneka Henggi Mas Kabupaten Fakkak dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Uji Kesukaan Snack Dendeng Ikan Tongkol Komo

| Atribut kesukaan | Skor Penilaian | Keterangan            |
|------------------|----------------|-----------------------|
| Aroma            | 6,45           | Mendekati sangat suka |
| Warna            | 6,15           | Mendekati sangat suka |
| Rasa             | 6,45           | Mendekati sangat suka |
| Tekstur          | 6,27           | Mendekati sangat suka |

Berdasarkan uji kesukaan peserta pelatihan pada Tabel 3, diketahui bahwa atribut kesukaan snack dendeng ikan tongkol komo untuk parameter aroma, warna, rasa, dan tekstur yaitu mendekati sangat suka. Hal tersebut menunjukkan bahwa produk snack dendeng ikan tongkol komo yang dibuat ketika pelatihan merupakan produk pangan yang layak untuk dikembangkan.



Gambar 6. Foto Bersama Peserta Pelatihan dengan Tim PKM Politeknik Negeri Fakkak (Polinef)

#### D. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan luaran yang dicapai dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan snack dendeng ikan tongkol komo pada Kelompok Ibu-Ibu Binaan Koperasi Bhinneka Henggi Mas Kabupaten Fakfak dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Ibu-ibu lebih memahami cara pengolahan ikan tongkol komo.
2. Ibu-ibu lebih terampil proses pembuatan snack dendeng ikan tongkol komo.

#### 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

- Badan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 01-2886-2000. *Makanan ringan ekstrudat*. Jakarta.
- Bintore, P., J. Morita., K. Mikawe dan T. Yasui. 2008. *Chemical and microbiological analyses of an Indonesia dried beef (dendeng sapi)*. Jurnal Hokaido. Vol 3(63): 287-292.
- Chodrijah U, Thomas H, Tegoeh N. 2013. *Estimasi Parameter Populasi Ikan Tongkol Komo (Euthynnus affinis) di Perairan Laut Jawa*. Bawal, 5 (3):167-174.
- Dewan Standarisasi Nasional. SNI 01- 2908-1992: Dendeng Sapi. <http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/SNI%2001-2908-1992.pdf> (21 Desember 2019).
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Papua Barat. 2020. Papua Barat: Dinas Perikanan Dan Kelautan Provinsi Papua Barat.
- Ikhsan M, Muhsin, Patang. 2016. *Pengaruh variasi suhu pengering terhadap mutu dendeng ikan lele dumbo (Clarias gariepinus)*. Fakfak: Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Volume 2:114-122.

Maina, J.W. (2018). *Analysis of the Factors that Determine Food Acceptability*. The Pharma Innovation Journal, 7(5), 253-257.

Mosca, A.C., Van, D.V.F., Bult, J.H., Boekel, M.A., Stieger, M. (2015). *Taste Enhancement in Food Gels: Effect of Fracture Properties on oral Breakdown, Bolus Formation and Sweetness Intensity*. Food Hydrocolloids, 43, 794-802.

Mury, Zainab. 2021. *Analisis Tingkat Kesukaan Snack Dendeng Ikan Kuwe (Caranx spp) dengan Penambahan Flavor Pala*. [Tugas Akhir]. Politeknik Negeri Fakfak. Fakfak.

Nuraini, T. (2013). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yayasan Aini Syam : Pekanbaru.

Offiah, V., Kontogiorgos, V., Falade, K.O. 2018. *Extrusion processing of raw food materials and by-products: A Review*. Critical Reviews in Food Science and Nutrition 59(18):2575-2998.

Panjaitan, 1965. *Ikan Tongkol Hasil Utama Penangkapan dengan Tonda*. Fakultas Perikanan IPB. Bogor.

Sanger, Grace. (2010). *“Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (Auxfs thazard) Asap Yang Direndam Dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih”*. Pasific Journal. ISSN 1907.9672. Vol.2 (5): 870 - 8733.