

Pembuatan Abon Ikan Sebagai Produk Lokal Melalui Pelatihan Olahan Hasil Laut Di SMA 1 Kapongan Situbondo

Making Fish Floss as a Local Product Trough Seafood Processing Training at SMA Negeri 1 Kapongan Situbondo

Creani Handayani^{1*}, Ani Listriyana², Anita Diah Pahlewi³, Nurul Amalia Silviyanti⁴, Yona Eka Pratiwi⁵, Wulan Afny Choyriya⁶, Debby Novelina Riyadi⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Program Studi Teknik Kelautan, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo

***Email : creanijuara@gmail.com**

Received : Des 28, 2025 / Accepted : Des 29, 2025 / Published : Jan 13, 2026

Abstrak

Pelatihan pembuatan abon ikan merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk memberdayakan potensi lokal dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan siswa. Kegiatan ini dilaksanakan di SMA Negeri 1 Kapongan, Situbondo, yang terletak di wilayah pesisir dengan potensi hasil laut melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal dalam pendidikan. Metode yang digunakan adalah pendekatan edukatif-partisipatif, yang melibatkan siswa secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari penyampaian materi, demonstrasi, praktik pembuatan abon ikan, hingga evaluasi hasil. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan siswa tentang nilai gizi dan ekonomi hasil laut, serta keterampilan teknis dalam mengolah ikan menjadi produk abon. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa seluruh peserta mampu memahami dan menerapkan proses pembuatan abon ikan dengan baik, serta menunjukkan antusiasme tinggi dan kemampuan berpikir kritis selama kegiatan berlangsung. Sekitar 80% kelompok berhasil menghasilkan abon ikan dengan tekstur, warna, dan cita rasa yang sesuai standar, yaitu kering, tidak gosong, tidak terlalu berminyak, serta memiliki rasa gurih yang seimbang.

Kata Kunci : Abon Ikan; Kewirausahaan; Pelatihan Siswa; Potensi Lokal

Abstract

The fish floss production training is a form of community service aimed at empowering local potential and fostering entrepreneurial spirit among students. This activity was carried out at SMA Negeri 1 Kapongan, Situbondo, a coastal area with abundant marine resources that have not been optimally utilized in education. The method used was an educative-participatory approach, actively involving students in all stages of the activity, including material delivery, demonstration, hands-on practice, and evaluation. The training successfully enhanced students knowledge of the nutritional and economic value of marine products, as well as their technical skills in processing fish into fish floss. Evaluation result showed that all participants were able to understand and apply the fish floss-making process effectively, demonstrating high enthusiasm and critical thinking during the activity. Approximately 80% of the student groups succeeded in producing fish floss that met quality standards in terms of texture, color, and taste dry, not burnt, not overly oily, and having a well balanced savory flavor.

Keywords : Fish Floss; Entrepreneurship, Student Training; Local Potential

PENDAHULUAN

Abon ikan adalah salah satu bentuk olahan hasil laut yang memiliki nilai tambah serta prospek ekonomi yang menjanjikan. Produk ini memiliki berbagai keunggulan, seperti daya simpan yang lama tanpa bahan pengawet kimia, kandungan gizi yang tinggi, terutama protein hewani yang penting untuk pertumbuhan dan kesehatan serta bentuknya yang praktis untuk dikonsumsi dan dikemas (Handayani et al., 2024). Abon ikan digemari oleh berbagai kalangan usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, karena teksturnya yang kering dan rasanya gurih (Fuada et al., 2018). Pengembangan produk abon ikan dapat menjadi salah satu upaya untuk memberdayakan masyarakat pesisir dan meningkatkan kesejahteraan mereka melalui diversifikasi sumber pendapatan (Mukramin et al., 2024). Kelezatan abon ikan juga dapat meningkatkan daya tarik kuliner lokal dan memberikan kontribusi ekonomi bagi masyarakat pesisir. Selain itu, abon ikan mudah dipadukan dengan berbagai makanan pokok, seperti nasi atau roti, sehingga sangat fleksibel untuk dikonsumsi sehari-hari maupun dijadikan oleh-oleh khas daerah pesisir.

Melimpahnya potensi hasil laut di kawasan pesisir seperti Situbondo belum dimanfaatkan secara optimal sebagai sumber pembelajaran kontekstual di lingkungan sekolah. Padahal, pengolahan hasil laut tidak hanya memiliki nilai ekonomis, tetapi juga berpotensi menjadi media edukatif yang relevan bagi siswa, khususnya dalam pengembangan keterampilan hidup dan pemanfaatan potensi lokal. Memanfaatkan lingkungan pesisir sebagai sumber belajar telah ditemukan untuk meningkatkan minat siswa dan hasil belajar kognitif di sekolah menengah (Irwandi & Fajeriadi, 2020).

Di sisi lain, penguatan pendidikan kewirausahaan di sekolah merupakan salah satu strategi penting dalam menyiapkan generasi muda yang mandiri, kreatif dan berorientasi pada pemanfaatan sumber daya di sekitarnya. SMA Negeri 1 Kapongan, yang terletak di wilayah pesisir Kabupaten Situbondo, memiliki akses terhadap hasil laut, namun potensi tersebut belum secara optimal dimanfaatkan sebagai bahan edukasi maupun sebagai dasar pengembangan produk lokal sekolah. Menurut (Muchtar, 2022), penting untuk mengintegrasikan kewirausahaan dalam kurikulum pendidikan di sekolah agar siswa dapat memanfaatkan potensi lokal secara maksimal dan menciptakan lapangan kerja. Integrasi ini tidak hanya akan meningkatkan keterampilan kewirausahaan siswa, tetapi juga berkontribusi pada perekonomian lokal dengan menciptakan produk yang bernilai tambah. Melalui pendekatan yang tepat, sekolah dapat menciptakan budaya kewirausahaan yang kuat, sehingga siswa tidak hanya belajar teori tetapi juga praktik langsung dalam mengelola sumber daya lokal (Lisnawati *et al.*, 2021).

Melalui kegiatan pengabdian ini, dilakukan pelatihan pembuatan abon ikan sebagai bentuk pemberdayaan siswa yang berbasis potensi lokal. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan keterampilan siswa dalam mengolah hasil laut
2. Menumbuhkan semangat kewirausahaan sejak dini
3. Mengembangkan produk lokal sekolah yang dapat bernilai ekonomi serta menjadi kebanggaan komunitas pendidikan setempat.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan dengan pendekatan edukatif-partisipatif, yaitu melibatkan siswa secara aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan. Keterlibatan siswa dalam proses pembelajaran sangat penting untuk meningkatkan pemahaman mereka dan mendorong partisipasi aktif dalam kegiatan di sekolah (Yani *et al.*, 2023). Adapun tahapan pelaksanaannya sebagai berikut:

1. Persiapan dan Koordinasi

Untuk memastikan kelancaran pelaksanaan kegiatan, tahap ini sangat penting. Kegiatan diawali dengan mengidentifikasi kebutuhan sekolah, yang mencakup aspek kurikulum, potensi lokal, serta ketersediaan sarana dan prasarana (Fauziyyah, 2023). Selanjutnya tim pelaksana melakukan koordinasi langsung dengan kepala sekolah dan guru pembina kewirausahaan untuk menyampaikan tujuan, manfaat, dan rencana teknis kegiatan pelatihan. Dalam proses koordinasi, dibahas beberapa hal penting, antara lain penentuan waktu pelaksanaan agar tidak mengganggu kegiatan belajar mengajar, pemilihan lokasi pelatihan, serta kesiapan alat dan bahan yang diperlukan. Koordinasi ini menjadi kunci agar seluruh pihak memiliki pemahaman yang sama terhadap tujuan kegiatan, sehingga tercipta kerja sama yang baik antara tim pelaksana dan pihak sekolah.

2. Penyampaian Materi

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman siswa mengenai potensi sumber daya laut, manfaat ekonomi pengolahan hasil laut, serta peluang pengembangan produk berbasis potensi lokal (Handayani *et al.*, 2023). Materi yang disampaikan mencakup tiga pokok bahasan utama yaitu:

- a. Manfaat ekonomi ikan dan kandungan gizinya
Materi mengenai kandungan gizi seperti protein dan omega 3 yang bermanfaat bagi kesehatan
- b. Potensi produk lokal berupa abon ikan
Materi berisi abon ikan merupakan produk bernilai tambah, mudah dibuat, tahan lama, dan berpotensi meningkatkan pendapatan.
- c. Peluang usaha dari produk olahan hasil laut
Materi mengenai peluang usaha yang menjanjikan dan dapat dikembangkan secara sederhana oleh siswa.

3. Demonstrasi dan Praktik

Demonstrasi dan praktik merupakan metode efektif untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta (Zuidar *et al.*, 2024). Kegiatan ini

dilakukan untuk memberikan pengalaman langsung kepada siswa mengenai proses pengolahan hasil laut. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman siswa tentang pembuatan abon ikan secara langsung. Menurut (Putri, 2022), metode yang umumnya digunakan seperti praktik langsung terbukti efektif dalam mentransfer pengetahuan dan keterampilan peserta.

4. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk menilai keberhasilan pelatihan dari segi kualitas produk abon yang dihasilkan. Penilaian mencakup rasa, tekstur dan tampilan abon. Siswa memberikan umpan balik melalui diskusi sederhana guna mengetahui tingkat pemahaman dan minat mereka terhadap keterampilan pembuatan abon ikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan dilaksanakan pada tanggal 15 April 2025 acara dimulai pada pukul 08.00 WIB dan bertempat di Aula serta di depan ruang kelas SMA Negeri 1 Kapongan. Kegiatan ini diikuti oleh 80 siswa dan dibagi menjadi 8 kelompok. Pelatihan berlangsung dalam dua sesi utama, yaitu sesi penyampaian materi dan sesi praktik.

Sesi Penyampaian Materi

Dalam penyampaian materi menggunakan pendekatan interaktif, menggunakan media visual seperti *slide* PPT agar lebih menarik dan mudah dipahami oleh siswa. Presentasi *Powerpoint* interaktif telah terbukti efektif dalam meningkatkan keterlibatan siswa di berbagai mata pelajaran. Media visual ini dapat meningkatkan minat siswa, memfasilitasi pemahaman konsep yang kompleks, dan meningkatkan hasil pembelajaran (Ainiyati *et al.*, 2023; Utami *et al.*, 2025).



Gambar 1. Penyampaian Materi

Tak lupa terdapat sesi tanya jawab untuk mendorong partisipasi aktif siswa dan memastikan mereka memahami materi yang disampaikan. Pada sesi ini, siswa diberikan pemahaman tentang pentingnya ikan sebagai sumber protein hewani yang sangat penting untuk pertumbuhan dan kesehatan. Mereka juga diajarkan tentang nilai ekonomi ikan, baik sebagai produk segar maupun olahan, sehingga dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat pesisir. Siswa juga dikenalkan dengan produk abon ikan yang merupakan salah satu jenis pengolahan hasil laut yang tahan lama, disukai oleh banyak orang, dan mudah dikemas serta dipasarkan. Dijelaskan juga mengapa abon ikan dipilih sebagai materi pelatihan karena proses pembuatannya mudah dan dapat dilakukan di sekolah. Kemudian membahas potensi kewirausahaan dari produk olahan hasil laut, khususnya abon ikan. Siswa diajarkan konsep dasar kewirausahaan seperti membuat strategi pemasaran dan membuat kemasan yang menarik.

Sesi Praktik

Tim pelaksana memperagakan tahapan mulai dari pemilihan dan pengukusan ikan, penghalusan daging, penumisan dengan bumbu alami, hingga proses pengeringan dan penyimpanan. Setelah menyaksikan demonstrasi, siswa dibagi ke dalam kelompok untuk melakukan praktik secara langsung dengan bimbingan tim pelaksana dan guru pendamping. Kegiatan ini tidak hanya membekali siswa dengan keterampilan teknis, tetapi juga menanamkan nilai kerja sama, kedisiplinan, semangat wirausaha (Ertika *et al.*, 2020). Pengalaman praktis, seperti keterlibatan dalam unit produksi dan lokakarya kewirausahaan, merupakan komponen penting dari kegiatan ini (Prihastiwi *et al.*, 2018).



Gambar 2. Antusiasme Siswa Dalam Praktik Pembuatan Abon Ikan

Antusiasme para siswa terlihat sejak awal kegiatan. Selama sesi praktik ini, masing-masing kelompok mulai mempersiapkan bahan baku dan peralatan yang sudah mereka bawa dari rumah. Proses praktik mencakup seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan dan pengukusan ikan, penghalusan daging,

penumisan dengan bumbu alami, hingga proses pengeringan. Seluruh kelompok terlihat aktif, saling bekerja sama, dan menunjukkan ketelitian tinggi pada setiap tahapan pembuatan.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 100% peserta mampu memahami dan menjelaskan kembali seluruh langkah pembuatan abon ikan. Pemahaman ini terlihat saat praktik berlangsung. Beberapa kelompok menunjukkan ketekunan lebih dengan mencoba menyesuaikan rasa dan tekstur abon melalui pengaturan waktu penumisan dan jumlah bumbu. Hasil dari pendekatan ini cukup memuaskan dan menunjukkan kemampuan beradaptasi serta daya pikir kritis siswa dalam memecahkan masalah selama proses produksi. Sekitar 80% kelompok berhasil menghasilkan abon ikan dengan tekstur, warna, dan cita rasa yang sesuai standar, yaitu kering, tidak gosong dan tidak terlalu berminyak serta memiliki rasa gurih yang seimbang.



Gambar 3. Hasil Dari Praktik Pembuatan Abon

KESIMPULAN

Pelatihan ini membuka ruang diskusi antara siswa, guru, dan tim pelaksana mengenai peluang menjadikan abon ikan sebagai produk unggulan sekolah SMA Negeri 1 Kapongan. Antusiasme para siswa juga begitu tinggi dalam melakukan produksi abon ikan. Kegiatan ini membuktikan bahwa potensi lokal berupa hasil laut dapat diolah menjadi media pembelajaran praktis yang relevan. Sekitar 80% kelompok berhasil memproduksi abon ikan dengan kualitas yang memenuhi standar, ditandai oleh tekstur kering, warna baik, tidak gosong, kadar minyak rendah, dan rasa gurih seimbang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada pihak SMA Negeri 1 Kapongan atas dukungan dan partisipasi dalam kegiatan ini. Terima kasih juga kepada seluruh siswa peserta pelatihan yang telah antusias mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Disampaikan juga ucapan terima kasih kepada tim dosen Program Studi Teknik Kelautan, Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi Universitas Abdurachman Saleh Situbondo yang telah memberikan dukungan penuh sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar dan memberikan manfaat nyata bagi peserta.

DAFTAR PUSTAKA

- Ainiyati, N., Artharina, F. P., & Sulianto, J. (2023). ANALISIS PENERAPAN MEDIA POWER POINT (PPT) INTERAKTIF TERHADAP MINAT BELAJAR PESERTA DIDIK MATERI PENJUMLAHAN DAN PENGURANGAN DI SEKOLAH DASAR. *Didaktik: Jurnal Ilmiah PGSD STKIP Subang*, 9(2), Article 2. <https://doi.org/10.36989/didaktik.v9i2.1143>
- Ertika, Y., Risma, O. R., & Zhafira, N. H. (2020). PENDIDIKAN KECAKAPAN WIRAUUSAHA TATARIAS UNTUK SISWI DISABILITAS DAN GURU SMPLB NEGERI MEULABOH. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.31004/cdj.v1i2.913>
- Fauziyyah, S. A. (2023). IDENTIFIKASI PELAKSANAAN NEED ASESMEN DAN PROGRAM BIMBINGAN DAN KONSELING DI SMPN 2 RONGGA. *Quanta : Jurnal Kajian Bimbingan dan Konseling dalam Pendidikan*, 7(2), 68–73. <https://doi.org/10.22460/quanta.v7i2.3610>
- Fuada, N., Muljati, S., & Triwinarto, A. (2018). SUMBANGAN IKAN LAUT TERHADAP KECUKUPAN KONSUMSI PROTEIN PENDUDUK INDONESIA. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 41(2), Article 2. <https://doi.org/10.22435/pgm.v41i2.1889>
- Handayani, C., Jamil, S. N. A., Pahlewi, A. D., Purnomo, R. H., & Ardiansyah, S. (2024). Dari Tradisi Ke Teknologi Untuk Optimalisasi Kapasitas Produksi Olahan Perikanan Di Desa Alasmalang Kecamatan Panarukan Kabupaten Situbondo. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 8(2), 321–329. <https://doi.org/10.36841/integritas.v8i2.5217>
- Handayani, C., Listriyana, A., Silvianti, N. A., & Pahlewi, A. D. (2023). Pemahaman Potensi Pesisir di Situbondo Sebagai Bekal Kemandirian Ekonomi Pada Siswa SMA Negeri 1 Panarukan. *INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian*, 7(2), 647–653. <https://doi.org/10.36841/integritas.v7i2.3781>
- Irwandi, I., & Fajeriadi, H. (2020). Pemanfaatan Lingkungan sebagai Sumber Belajar untuk Meningkatkan Minat dan Hasil Belajar Siswa SMA di Kawasan Pesisir, Kalimantan Selatan. *BIO-INOVED: Jurnal Biologi-Inovasi Pendidikan*, 1(2), 66–73. <https://doi.org/10.20527/binov.v1i2.7859>

- Lisnawati, L., Harun, C. Z., & Niswanto, N. (2021). IMPLEMENTASI KOMPETENSI KEWIRAUSAHAAN KEPALA SEKOLAH DALAM MEMBANGUN BUDAYA WIRAUSAHA DI MAN MODEL BANDA ACEH | Visipena. <https://ejournal.bbg.ac.id/visipena/article/view/1289>
- Muchtar, F. (2022). PENGENALAN NUGGET IKAN SEBAGAI INOVASI OLAHAN IKAN DI WILAYAH PESISIR KABUPATEN BUTON UTARA | COVIT (Community Service of Tambusai). Retrieved May 31, 2025, from <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/covit/article/view/10679>
- Mukramin, S., Amin, S., Arifin, J., Anggraeni, N. H., & Fitriani, F. (2024). PENGEMBANGAN USAHA MIKRO KULINER TIRAM BAKAR BERBASIS KEARIFAN LOKAL SEBAGAI SUMBER PENGHASILAN ALTERNATIF DI WILAYAH PESISIR DI TANETE RILAU KABUPATEN BARRU. MIMBAR INTEGRITAS: Jurnal Pengabdian, 4(1), 120–138. <https://doi.org/10.36841/mimbarintegritas.v4i1.5625>
- Prihastiwi, D. A., Army, Y., & Fatimah, A. N. (2018). Optimalisasi Peran SMK sebagai Pencetak Wirausahawan Muda melalui Penguatan Motivasi dan Pembekalan Keterampilan dan Pengetahuan Kewirausahaan. Prosiding Seminar Nasional Unimus, 1(0), Article 0. <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/view/63>
- Putri, R. D. (2022). PENDAMPINGAN OLAHAN IKAN PADA SMK NASYRUL ULUM KECAMATAN BLUTO. J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(7), Article 7. <https://doi.org/10.53625/jabdi.v2i7.3902>
- Utami, R. A., Amaliah, R., & Wahyuddin. (2025). PENERAPAN MODEL PBL DENGAN MEDIA PPT INTERAKTIF DALAM MENINGKATKAN HASIL BELAJAR IPAS PADA KELAS III DI SD INPRES MALLENGKERI II MAKASSAR. Didaktik: Jurnal Ilmiah PGSD STKIP Subang, 11(01), Article 01. <https://doi.org/10.36989/didaktik.v11i01.5689>
- Yani, M., Rahmawati, A., & Wijayanti, I. (2023). Upaya Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Dengan Model Pembelajaran Partisipatif Di Sekolah Dasar. Jurnal Pengajaran Sekolah Dasar, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.56855/jpsd.v2i2.875>
- Zuidar, A. S., Fadhallah, E. G., & Setiawan, T. (2024). Penyuluhan Pengolahan Abon Ikan untuk Meningkatkan Penghasilan Warga Kelurahan Kalianda Kecamatan Kalianda Lampung Selatan. Jurnal Pengabdian Fakultas Pertanian Universitas Lampung, 3(1), Article 1. <https://doi.org/10.23960/jpfp.v3i1.8318>