
PELATIHAN PROSPEK USAHA PENGOLAHAN BANDENG MENJADI ABON DI SMAN 1 PANARUKAN SITUBONDO

Ani Listryana¹⁾, Nurul Amalia Silviyanti^{2*)}, Creani Handayani³⁾, Anita Diah Pahlewi⁴⁾, Bodi Gunawan⁵⁾.

^{1,2,3,4,5}Prodi Teknik Kelautan, Fakultas Pertanian, Sains dan Teknologi, Universitas Abdurachman Saleh Situbondo.

*Email Korespondensi : nurul_amalia_silvi@unars.ac.id

Abstrak

Indonesia dengan julukan sebagai negara maritim memiliki potensi kelautan yang sangat besar, mulai dari perikanan, pariwisata hingga terbantunya akses perdagangan internasional dengan adanya pelabuhan di beberapa tempat. Kabupaten Situbondo dengan panjang pantai 150 km, usaha dalam dunia perikanan pun banyak bermunculan di Kabupaten ini. Selain usaha perikanan tangkap, terdapat juga perikanan budidaya dan usaha pengolahan perikanan. Namun, hal ini tidak banyak diketahui oleh pelajar kita saat ini yang nantinya mereka akan menjadi generasi penerus dalam pembangunan bangsa terutama dalam sektor kelautan dan kemaritiman. Oleh karena itu, butuh pengenalan secara intensif tentang potensi kelautan situbondo yang dilanjutkan dengan memberikan pelatihan tentang salah satu produk pengolahan perikanan serta prospek usahanya. Salah satu sekolah yang menjadi sasaran kami adalah SMAN 1 Panarukan yang berlokasi 550 m dari kampus 2 UNARS dan 11,8 km dari pantai Pathek Situbondo. Kegiatan pelatihan pengolahan ikan bandeng laut menjadi abon telah diikuti oleh 35 siswa siswi SMAN 1 Panarukan. Pelaksanaan pelatihan meningkatkan pengetahuan siswa mengenai pengolahan hasil laut. Terbukti dari kuisioner yang telah dibagikan, 85,7% siswa yang hadir mengikuti pelatihan akhirnya tahu bagaimana cara mengolah ikan bandeng laut menjadi abon. Para siswa diharapkan dapat dipraktekkan langsung bersama keluarga terutama yang berprofesi sebagai nelayan sehingga dapat meningkatkan nilai jual hasil tangkap laut mereka.

Kata kunci: Olahan ikan, Bandeng laut, Abon.

Abstract

*Indonesia an archipelago that has enormous marine potential, ranging from fisheries, tourism to the assistance of international trade access with the existence of ports in several places. Situbondo has 150 kilometres of coastline, and many businesses in the world of fisheries have sprung up in this Regency. In addition to capture fisheries, there are also aquaculture and fisheries processing businesses. However, this is not widely known by our current students who will later become the next generation in national development, especially in the marine and maritime sector. Therefore, we need an intensive introduction to the marine potential of Situbondo followed by providing training on one of the fishery processing products and its business prospects. One of our target schools is SMAN 1 Panarukan, located 550 m from UNARS campus 2 and 11.8 km from Pathek Situbondo beach. The training activity on processing sea milkfish (*Chanos chanos*) into shredded fish was attended by 35 students of SMAN 1 Panarukan. The training increased the students' knowledge of seafood processing. Evident from the questionnaires that have been distributed, 85.7% of students who attended the training finally knew how to process sea milkfish into shredded. The students are expected to*

be able to practice directly with their families, especially those who work as fishermen, so that they can increase the selling value of their marine products.

Keywords: *Processed fish, Sea milk, Shredded.*

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara maritim dengan luas wilayah sebagian besar merupakan lautan (Jasila & Zahro, 2015). Hal ini menyebabkan sebagian besar masyarakatnya bermatapencaharian sebagai nelayan. Salah satu daerah di ujung timur pulau Jawa yakni Situbondo merupakan kabupaten yang terletak di pesisir pantai utara dimana warganya berprofesi sebagai nelayan sehingga ikan dan hasil laut lainnya sangat melimpah dan menyebabkan nilai jualnya rendah (Jusniati, Patang, & Kadirman, 2017). Hasil tangkap yang sering didapat adalah ikan bandeng laut. Ikan bandeng merupakan salah satu hasil laut yang mengandung protein tinggi (Hafiludin, 2015). Kandungan gizi yang dimiliki ikan bandeng beragam tergantung wilayah serta makanan yang didapatkan. Rata-rata kandungan protein pada ikan bandeng sekitar 20% dari berat ikan itu sendiri (Minarseh, Suhaeni, & Amrullah, 2021).

Jenis ikan bandeng laut sedikit berbeda dengan ikan bandeng hasil budidaya, dimana bandeng dari budidaya biasanya mencapai berat 1 kg per ekor sedangkan bandeng laut bisa mencapai 13 kg per ekor (Minarseh et al., 2021). Dikarenakan ikan bandeng hasil budidaya yang lebih populer dan berat ikan bandeng laut yang jauh lebih besar sehingga hasil tangkap ikan bandeng laut mendapat harga yang relatif rendah. Untuk meningkatkan nilai jual ikan bandeng laut salah satu solusinya adalah dengan mengolah ikan bandeng laut menjadi abon ikan (Kasmiati, Ekantari, Asnani, Suadi, & Husni, 2020).

Abon adalah makanan olahan yang terbuat dari daging baik itu daging sapi, ayam atau ikan yang disuwir-suwir diberi bumbu kemudian digoreng (Nur'aini, Ishar, & Darius, 2019). Dengan menggunakan ikan bernilai ekonomis rendah dalam pembuatan abon ikan diharapkan menjadi alternatif apabila produksi bahan baku berlimpah, meningkatkan harga jual bahan baku, dan menjadi bahan baku pembuatan abon ikan (Aditya, Herpandi, & Lestari, 2016).

Salah satu kecamatan di Situbondo yakni Panarukan merupakan kecamatan dengan beberapa desanya merupakan daerah di pesisir pantai sehingga warga Kecamatan Panarukan sebagian besar berprofesi sebagai nelayan. SMAN 1 Panarukan merupakan sekolah menengah atas di Kecamatan Panarukan yang sebagian besar siswa siswinya merupakan anak dari nelayan. Latar belakang profesi orangtua siswa siswi inilah yang mendorong tim pengabdian kami untuk memberikan Pelatihan prospek usaha pengolahan bandeng menjadi abon di SMAN 1 Panarukan Situbondo. Diharapkan dengan diadakannya pelatihan ini para siswa dapat memanfaatkan hasil laut yang melimpah dari pesisir pantai Situbondo khususnya di daerah Kecamatan Panarukan agar mendapatkan nilai jual yang lebih tinggi.

METODE

Metode yang digunakan pada pengabdian ini menggunakan metode pelatihan dan praktek secara virtual. Tim pengabdian mendatangi SMAN 1 Panarukan serta mempresentasikan dan memperlihatkan tahapan membuat abon dari ikan bandeng laut. Dikarenakan keterbatasan waktu dan tempat serta alat-alat yang akan digunakan maka tidak dapat dilakukan praktek langsung di SMAN 1 Panarukan. Sebagai gantinya, tim pengabdian memberikan video pendek bagaimana cara mengolah ikan bandeng laut menjadi abon.

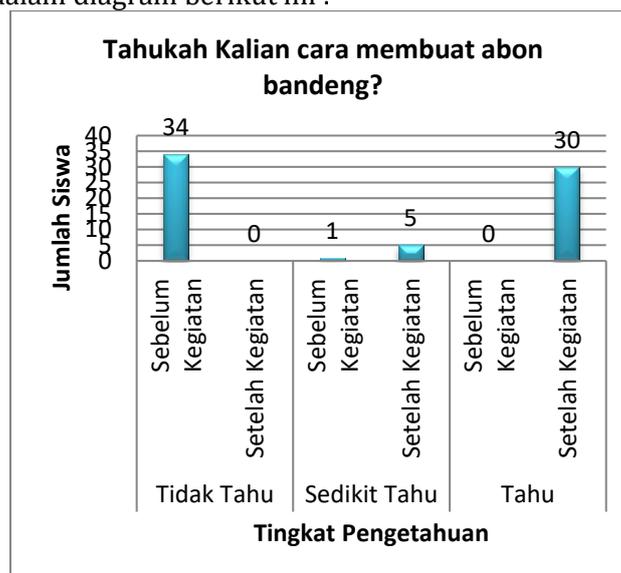


Gambar 1. Pelatihan pengolahan ikan bandeng laut menjadi abon

Sebelum materi pelatihan disampaikan para siswa diberi kuisisioner untuk menjawab beberapa pertanyaan mengenai pengolahan bandeng laut menjadi abon. Kemudian setelah pelatihan siswa kembali diberi kuisisioner untuk melihat sejauh mana kepahaman mereka mengenai materi yang baru saja didapatkan. Kuisisioner tersebut akan mencerminkan hasil pelatihan, apakah materi yang telah disampaikan benar-benar dipahami oleh para siswa ataukah sebaliknya membuat siswa semakin tidak paham.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan prospek usaha pengolahan bandeng menjadi abon dihadiri oleh 35 siswa dan dilaksanakan di ruang tataboga. Tujuan dari pelatihan ini adalah mengajarkan siswa SMAN 1 Panarukan bagaimana membuat abon dari ikan bandeng laut sebagai upaya meningkatkan nilai jual hasil laut. Namun setelah pelatihan, 30 siswa atau 85,7 % peserta pelatihan telah mengerti dan paham bagaimana cara mengolah ikan bandeng laut menjadi abon. Tingkat pengetahuan siswa siswi SMAN 1 Panarukan tentang cara pembuatan abon bandeng disajikan dalam diagram berikut ini :



Gambar 2. Diagram tingkat pengetahuan cara membuat abon bandeng sebelum dan setelah program

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan bandeng laut menjadi abon telah diikuti oleh 35 siswa siswi SMAN 1 Panarukan. Kegiatan berjalan dengan lancar dan dilaksanakan di salah satu ruangan tataboga SMAN 1 Panarukan. Pelaksanaan pelatihan meningkatkan pengetahuan siswa mengenai pengolahan hasil laut. Terbukti dari kuisioner yang telah dibagikan, 85,7 % siswa yang hadir mengikuti pelatihan akhirnya tahu bagaimana cara mengolah ikan bandeng laut menjadi abon. Pemahaman yang didapat oleh para siswa diharapkan dapat dipraktekkan langsung bersama keluarga yang nota bene sebagian besar berprofesi sebagai nelayan sehingga dapat meningkatkan nilai jual hasil tangkap laut mereka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terimakasih kepada Universitas Abdurachman Saleh Situbondo sebagai pemberi dana serta tim LP2M UNARS sebagai fasilitator sehingga pengabdian ini dapat terlaksana.

REFERENSI

- Aditya, H. P., Herpandi, H., & Lestari, S. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Jurnal Fishtech*, 5(1), 61–72. doi:10.36706/fishtech.v5i1.3519
- Hafiludin, H. (2015). ANALISIS KANDUNGAN GIZI PADA IKAN BANDENG YANG BERASAL DARI HABITAT YANG BERBEDA. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1), 37–43. doi:10.21107/jk.v8i1.811
- Jasila, I., & Zahro, F. (2015). MAKING SHREDDED OF CATFISH (*Pangasius hypophthalmus*) IN PRADIPTA JAYA FOOD PROBOLINGGO. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 20–35. doi:10.5281/jsapi.v6i1.283
- Jusniati, J., Patang, P., & Kadirman, K. (2017). PEMBUATAN ABON DARI JANTUNG PISANG (MUSA PARADISIACA) DENGAN PENAMBAHAN IKAN TONGKOL (EUTHYNNUS AFFINIS). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 58–66. doi:10.26858/jptp.v3i1.5198
- Kasmianti, Ekantari, N., Asnani, Suadi, & Husni, A. (2020). Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen Abon Ikan Layang (*Decapterus sp.*): *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3), 470–478. doi:10.17844/jphpi.v23i3.32700
- Minarseh, L., Suhaeni, S., & Amrullah, S. H. (2021). Analisis morfologi dan kadar protein ikan bandeng (*Chanos chanos*) dari tambak budidaya monokultur dan polikultur (*Gracilaria sp.*) di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 7(1), 308–317. doi:10.24252/psb.v7i1.24534