

Pemberdayaan Kelompok Pengusaha Abon Ikan Tuna di Tanjung Kramat

(Empowerment of Tuna Fish Abon Entrepreneurs Group in Tanjung Kramat)

Eka Zahra Solikahan^{1*}, Asniwati Zainuddin², Tri Handayani²

¹ Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Ichsan Gorontalo
Jl. Achmad Nadjamuddin, Kota Gorontalo, Gorontalo 96115.

² Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Ichsan Gorontalo
Jl. Achmad Nadjamuddin, Kota Gorontalo, Gorontalo 96115.

*Penulis korespondensi: ekazahra@unisan.ac.id
Diterima Maret 2018/Disetujui Agustus 2018

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat yang dilakukan melalui Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) bertujuan memberdayakan potensi yang dimiliki oleh kelompok Bulan dan Tuna Tomini di Tanjung Kramat yang berlokasi di daerah pesir pantai dengan mata pencarian masyarakatnya adalah nelayan ikan tuna. Permasalahan utama kedua mitra adalah berkaitan dengan tempat pengolahan, produksi, dan pemasaran produk. Target program ini adalah terbentuknya unit usaha yang mengembangkan produk makanan dari bahan ikan tuna. Secara khusus, program ini bertujuan untuk melatih kedua mitra, yaitu Bulan dan Tuna Tomini untuk memproduksi abon ikan tuna. Pelatihan diberikan mulai dari teknik produksi, pengemasan, pemasaran, sampai pada teknik manajemen usaha. Metode yang akan diterapkan untuk mencapai tujuan/target adalah kombinasi dari beberapa pendekatan, yaitu melalui penyuluhan, pelatihan, pendampingan, serta pemberian bantuan peralatan produksi. Hasil yang dicapai pada kegiatan ini adalah kelompok Bulan dan Tuna Tomini telah memahami dan memiliki keterampilan wirausaha, pengelolaan usaha yang lebih terstruktur, penambahan varian rasa abon ikan tuna, yaitu rasa pedas dan pedas manis serta perluasan pemasaran melalui adanya inovasi kemasan dan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Kata kunci: abon, ikan tuna, iptek bagi masyarakat, pemberdayaan

ABSTRACT

Community service carried out through the Science and Technology Program for the community aims to empower the potential of the Bulan and Tuna Tomini groups in Tanjung Kramat which are located in coastal areas with the livelihood of the people who are tuna fishermen. The main problems of the two partners are related to the processing, production, and marketing of products. The target of this program is the establishment of a business unit that develops food products from tuna fish. In particular, the program aims to train two partners, namely the Bulan and Tuna Tomini to produce tuna fish abon. Training will be given starting from production techniques, packaging, marketing, to business management techniques. The method that will be applied to achieve the goals/targets is a combination of several approaches, namely through counseling, training, mentoring, as well as providing production equipment assistance. The results achieved in this activity are the Bulan and Tuna Tomini groups who have understood and possessed entrepreneurial skills, more structured business management, addition of flavored tuna fish, which are spicy and sweet spicy flavors and marketing expansion through packaging innovation, and PIRT license

Keyword: abon, empowerment, science and technology for the community, tuna fish

PENDAHULUAN

Secara geografis topografi Kelurahan Tanjung Kramat berada di wilayah pesisir pantai yang diapit oleh perbukitan tepatnya di ujung barat wilayah Kecamatan Hulonthalangi dengan luas wilayah ± 196 ha, terbagi atas 3 lingkungan, 3 RW, dan 8 RT. Sebagian besar wilayahnya dike-

lilingi laut sehingga masyarakatnya mayoritas bermatapencaharian nelayan dan sangat potensial dikembangkan aneka produk makanan olahan dari ikan, salah satunya adalah abon ikan tuna. Abon adalah makanan yang dibuat dari daging yang disuwir-suwir atau dipisahkan seratnya, kemudian ditambahkan bumbu-bumbu dan digoreng (Aditya *et al.* 2016). Selain itu, abon

ikan baik digunakan oleh semua kalangan karena banyak gizinya, terutama anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan dan baik untuk perkembangan otak karena mengandung protein tinggi, Omega 3, Omega 6, dan rendah kolesterol (Aliyah *et al.* 2015).

Pelaksanaan program IbM bermitra dengan dua kelompok calon pengusaha yang memiliki kemauan kuat untuk maju, yaitu kelompok Bulan yang terdiri dari 8 anggota dan diketuai oleh Hasnah Rauf (mitra I) dan Tuna Tomini yang terdiri dari 10 anggota dan diketuai oleh Rahmin Moha (mitra II). Program ini diarahkan pada usaha/bisnis produksi makanan komersial berupa abon ikan tuna.

Berdasarkan hasil observasi lapangan, diperoleh informasi, pertama, dilihat dari aspek sumber daya manusia, kedua mitra sebenarnya telah memiliki kemampuan dasar untuk membuat abon ikan laut. Kedua, dilihat dari ketersediaan bahan baku ikan tuna cukup banyak di Tanjung Kramat, mengingat geografis yang berada di daerah pesisir pantai. Ketiga, dari segi pasar abon ikan tuna memiliki banyak peminat, namun pemasaran hanya sebatas pada pemesanan secara individu yang berada di daerah setempat.

Secara khusus permasalahan kedua mitra adalah belum adanya ruangan steril tempat pengolahan abon ikan tuna, peralatan yang masih minim, sumber daya manusia terkait keterampilan membuat produk abon ikan tuna yang berkualitas terutama dalam hal cita rasa, serta teknik pengemasan produk yang belum menarik, sistem manajemen yang masih sangat sederhana (sistem manajemen dan keuangan dikelola tradisional), serta sistem promosi dan pemasaran produk yang belum efektif dan efisien. Beberapa artikel terdahulu juga menemukan masalah yang dihadapi mitra khususnya usaha kecil dan menengah seperti yang dikemukakan oleh (Khatimah *et al.* 2013; Warcito *et al.* 2015; Mardjudo 2015; Budi *et al.* 2017; Abidin *et al.* 2017). Maka tujuan dari kegiatan IbM adalah berupaya meningkatkan kualitas produk abon ikan tuna dan melakukan diversifikasi varian rasa sehingga mampu memberikan nilai tambah pada produk abon ikan tuna melalui pengelolaan manajemen usaha yang lebih terstruktur.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Waktu dan Lokasi

Program IbM berlangsung selama 8 bulan dari Februari–September 2017. Kegiatan dilaksa-

nakan di Kelurahan Tanjung Kramat, Kecamatan Hulonthalangi, Kota Gorontalo, Provinsi Gorontalo.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan adalah diskusi kelompok fokus, pelatihan, serta pembinaan, dan pendampingan. Adapun metode pelaksanaan Iptek bagi Masyarakat (IbM) dilaksanakan meliputi empat tahap yang terdiri sebagai berikut:

- Melakukan pra-kegiatan berupa koordinasi dengan kedua mitra terkait kegiatan yang akan dilaksanakan.
- Pelaksanaan kegiatan penyuluhan manajemen usaha yang terdiri dari prospek usaha abon ikan tuna, termasuk teknik produksi, pengolahan, pemasaran, dan pengelolaan keuangan.
- Kegiatan pelatihan yang terdiri dari pelatihan pengolahan abon ikan tuna, teknik pengemasan yang baik, serta pengelolaan keuangan yang baik
- Monitoring dan evaluasi terhadap hasil produksi dan pemasaran produk abon ikan tuna serta penguasaan terhadap pengetahuan aspek manajemen pengelolaan usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pra-kegiatan

Tahap awal yang dilakukan adalah melakukan rapat koordinasi dengan kedua mitra dan melakukan observasi ke Kelurahan Tanjung Kramat yang berlokasi di rumah mitra Rahmin Moha dengan tujuan untuk menyampaikan bahwa usulan proposal IbM akan memperoleh pendanaan dari Ristekdikti sehingga tim IbM bersama kedua mitra dapat bersama-sama membuat rencana pelaksanaan kegiatan selanjutnya.

Pemberdayaan melalui Kegiatan Penyuluhan

Adapun kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan: kegiatan penyuluhan yang dilakukan terkait prospek usaha abon ikan tuna, termasuk bagaimana teknik produksi dan pengolahan, pemasaran, pengelolaan keuangan maupun manajemen usahanya serta penyuluhan bagaimana menumbuhkan semangat wirausaha yang pantang menyerah (Gambar 1). Metode ceramah dan diskusi digunakan pada kegiatan ini dengan tujuan untuk lebih meyakinkan dan memantapkan pengetahuan, wawasan serta semangat kedua mitra untuk menjalankan usaha.

Selain itu, kegiatan penyuluhan bertujuan menjamin eksistensi dan kemajuan usaha yang akan mereka geluti, mulai proses penyediaan bahan baku, proses produksi, dan pengelolaan keuangan. Pada proses penyuluhan materi yang diberikan disesuaikan dengan fokus masalah mitra sebagai berikut.

- **Pengelolaan manajemen usaha**

Hasil analisis menunjukkan produksi abon ikan tuna kedua mitra sangat terbatas, hal ini disebabkan pembuatan abon ikan tuna berdasarkan pada pesanan dan musim penangkapan ikan tuna serta belum menerapkan sistem persediaan bahan baku. Selain itu, belum adanya pencatatan keuangan yang baik. Oleh karena itu, kedua mitra dibekali dengan kiat-kiat mengelola suatu bisnis/usaha mulai proses penyediaan bahan baku dengan sistem persediaan bahan baku, proses produksi yang berkesinambungan, dan pengelolaan keuangan dengan menerapkan pencatatan arus kas masuk dan keluar sehingga bisa dijadikan dasar pendanaan kepada pihak lain.

- **Pemasaran**

Pemasaran yang dilakukan kedua mitra belum efektif dan efisien hal ini disebabkan pemasaran yang dilakukan masih bersifat pasif, yakni dengan menunggu konsumen datang (pesanan) dan terbatas pada satu tempat serta kemasan abon ikan tuna yang kurang menarik. Maka tim IbM mendesain label kemasan abon ikan tuna dan melakukan sosialisasi dan pelatihan teknik pemasaran dengan cara memperluas jaringan pemasaran mitra, dengan memasukkan produk abon ikan tuna ke supermarket, pusat oleh-oleh khas Gorontalo, dan *web commerce* UNISAN.

- **Produksi**

Permasalahan lain yang ditemukan pada kedua mitra terkait produksi adalah minimnya peralatan, sehingga memengaruhi proses pembuatan abon ikan tuna, khususnya persediaan bahan baku, yaitu ikan tuna yang merupakan bahan utama pembuatan abon. Oleh sebab itu, untuk menunjang kegiatan produksi dan mengatasi masalah keterbatasan bahan baku, maka tim IbM memberikan bantuan beberapa peralatan untuk menunjang kegiatan operasional mitra seperti *freezer*, kompor, timbangan digital, meja aluminium untuk pengolahan, dan etalase untuk *display* produk abon ikan tuna yang telah dibuat (Gambar 2). Tujuan pemberian peralatan



Gambar 1 Kegiatan penyuluhan dan pelatihan.



Gambar 2 pemberian bantuan peralatan.

untuk kedua mitra adalah untuk peningkatan kuantitas dan kualitas produk.

- **Pengolahan**

Tempat pengolahan adalah hal penting dalam memulai sebuah usaha. Salah satu permasalahan mitra adalah belum adanya tempat pengolahan yang memenuhi standar untuk mendapatkan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga). Maka tim IbM memberikan solusi dengan memperbaiki tempat pengolahan dan menyewakan tempat pengolahan yang steril sehingga dapat membantu mitra untuk memperoleh izin PIRT untuk menjaga keberlangsungan usaha abon ikan tuna.

Pemberdayaan melalui Kegiatan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan yang dilakukan pada kedua mitra adalah proses pembuatan abon ikan tuna dengan menambahkan varian rasa berupa rasa pedas dan pedas manis (Gambar 3). Dalam proses pelatihan kedua mitra diperkenalkan proses pengolahan yang baik sehingga diperoleh hasil ikan tuna dengan kualitas abon yang lebih tahan lama tanpa menggunakan bahan pengawet. Adapun proses yang dilakukan dengan cara selama proses penggorengan dilakukan pengadukan secara terus menerus sehingga kadar air yang terkandung pada abon berkurang dan abon dapat bertahan lebih lama. Menurut Usman *et al.* (2016) penurunan kadar air ini bisa menghambat perkembangbiakan mikroorganisme dalam daging ikan sehingga produk olahan ikan akan memiliki daya tahan lebih lama dibandingkan daging ikan segarnya.

Selain pelatihan pengolahan abon ikan tuna, kedua mitra juga diberikan pelatihan cara pengemasan yang baik. Adapun kemasan yang digunakan adalah menggunakan wadah plastik vakum yang diberikan label dan ditutup dengan bantuan sealer dan kemasan menggunakan botol plastik. Pelatihan pencatatan keuangan juga diberikan kepada kedua mitra dengan tujuan dalam pengelolaan usaha kedua mitra dapat memisahkan antra keuangan pribadi dan usaha.

Monitoring dan Evaluasi

Setelah melakukan proses penyuluhan dan pelatihan tim melakukan monitoring dan evaluasi kepada kedua mitra terkait hasil yang telah di capai oleh kedua mitra (Gambar 4). Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi kedua mitra sudah mulai menerapkan pengelolaan usaha lebih terstruktur dengan adanya pembagian tugas yang lebih jelas, pengelolaan keuangan lebih transparan dengan adanya pencatatan arus kas masuk dan keluar.

Perluasan jaringan pemasaran kedua Mitra, berdasarkan evaluasi tim IbM, diperoleh hasil mitra Tuna Tomini telah memasukkan di supermarket dan tempat oleh-oleh khas Gorontalo dan mitra Bulan sudah mampu memperoleh pesanan abon ikan tuna dari beberapa jamaah haji asal Gorontalo yang semula terbatas pada pesanan perorangan. Selain itu, adanya peningkatan kapasitas produksi, yaitu kelompok bulan mampu memproduksi 5 kg tuna selama sebulan sementara kelompok Tuna Tomini mampu memproduksi 20–25 kg setiap 2 minggu sekali yang semula hanya mampu memproduksi 10 kg setiap 2 minggu sekali. Hal ini disebabkan adanya



Gambar 3 Pelatihan pengolahan dan pengemasan abon ikan tuna dengan varian rasa.



Gambar 4 Monitoring dan evaluasi.

penambahan varian rasa abon ikan tuna dan diperolehnya PIRT sehingga sangat membantu mitra dalam proses pemasaran abon ikan tuna.

SIMPULAN

Program Iptek bagi Masyarakat (IbM) yang dilaksanakan di kelurahan Tanjung Kramat, Kecamatan Hulonthagi Kota Gorontalo, mem-

fokuskan dibidang pengoptimalan sumber daya hewani, yaitu ikan tuna melalui proses, sosialisasi/ penyuluhan, dan pelatihan. Hasil yang diperoleh cukup memuaskan. Hal ini terlihat dari kedua mitra mampu membuat varian rasa abon ikan tuna yang terdiri dari rasa pedas dan pedas manis. Kedua mitra mampu memahami metode pengolahan abon ikan tuna yang berkualitas dengan cara proses pengadukan hingga kering dan memengaruhi kadar air yang ada pada ikan tuna sehingga berdampak pada ketahanan abon ikan tuna yang lebih lama.

Pengelolaan manajemen usaha sudah mulai diterapkan kedua mitra dengan lebih transparan. Pengelolaan keuangan yang sudah terpisah antara keuangan pribadi dan usaha. Jangkauan pemasaran yang lebih luas dengan adanya pemberian bantuan dengan perbaikan dan menyewakan tempat untuk pengolahan abon ikan tuna dan bantuan peralatan untuk menunjang proses pengolahan abon ikan tuna khususnya dalam hal penyimpanan persediaan bahan baku, kemasan yang lebih menarik, dan perolehan PIRT

Adapun yang menjadi saran untuk keberlanjutan program ini di antaranya, kedua mitra dapat melakukan diversifikasi olahan ikan tuna mengingat Tanjung Kramat adalah salah satu daerah penghasil ikan tuna. Peran serta pemerintah setempat sangat diharapkan untuk membantu dalam proses pendampingan secara kontinu sehingga dapat menjaga keberlangsungan usaha kecil dan menengah khususnya di Tanjung Kramat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada LPM Universitas Ichsan Gorontalo atas realisasi kegiatan IbM ini dengan biaya dari Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Kemenristekdikti.

DAFTAR PUSTAKA

Abidin Z, Harahab N, Boimin. 2017. Training On Tuna Fish Processing "Mina Sari" SME'S With Spinner Implementation In Malang Regency. *Journal Of Innovation And Applied Technology*. 3(1): 362–369. <https://doi.org/10.21776/ub.jiat.2017.003.01.2>

Aditya HP, Herpandi, Lestari S. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 61–72.

Aliyah R, Gumilar I, Maulina I. 2015. Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Kelautan*. VI(2 (1)): 78–84.

Bank Indonesia. 2009. *Pola Pembiayaan Usaha Kecil Syariah (PPUK) Usaha Abon Ikan*. Jakarta (ID): Bank Indonesia.

[BPS] Badan Pusat Statistik Provinsi Gorontalo. 2016. *Provinsi Gorontalo Dalam Angka 2016*. Gorontalo (ID): CV Grafika Karya.

Budi FS, Herawati D, Purnomo J, Sehabudin U, Sulistiono, Nugroho T. 2017. Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 3(2): 89–99. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.2.89-99>

Khatimah H, Mappatoba M, Rauf RA. 2013. Strategi Pengembangan Usaha Abon Ikan Melalui Pendekatan Marketing Mix Pada Industri "Raja Bawang" Di Kota Palu. *Agrotekbis*. 1(5): 464–470.

Mardjudo A. 2015. Usaha Pengolahan Abon Ikan Tuna Di Ud. Cendana food Kelurahan boyaoge Kecamatan Tatanga Kota Palu Sulawesi Tengah. *Jurnal Ilmiah AgrIBA*. 3(1): 83–95.

Usman, Syafiuddin, Aisyah RS. (2016). Analisis Pendapatan Usaha Abon Ikan Tuna (Studi Kasus Pada Usaha Kelompok Wanita Nelayan "Fatimah Az-Zahrah di Kelurahan Patingalloang Kecamatan Ujung Tanah Kota Makassar). *Octopus- Jurnal Ilmu Perikanan*. 5(2): 499–507.

Warcito, Muhandri T, Subarna. 2015. Peningkatan Kapasitas Pelaku Usaha Keripik Ubi Jalar dalam Perbaikan Mutu Produk di Desa Lingkar Kampus. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*. 1(1): 68–74. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.1.1.68-74>