



Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan Di Kelurahan Dufa-Dufa, Kecamatan Ternate Utara, Maluku Utara

Sandra Hiariey^{1*}, John Karuwal², Yonette Tupamahu², Abida³

^{1,2}Program Studi Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Darussalam
Ambon, 97128, Provinsi Maluku, Indonesia

³Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Kristen Indonesia Maluku
Ambon, 97115, Provinsi Maluku, Indonesia

⁴Petugas Penyuluh Lapangan, Balai Penyuluhan Perikanan Kota Ternate
Kota Ternate, 97716, Provinsi Maluku Utara, Indonesia

Penulis Korespondensi e-mail: ^{*1}sandrahiariey@yahoo.com

ABSTRAK

Kata Kunci

*Abon ikan;
Mutu produk;
Manajemen usaha;*

Kelompok Mandiri adalah kelompok nelayan pengolah abon ikan di Desa Dufa-Dufa Kecamatan Ternate Utara. Tujuan pemberdayaan adalah untuk dapat meningkatkan dan mengembangkan kapasitas diri kelompok usaha produk olahan abon ikan. Permasalahan utama yang dihadapi kelompok Mandiri ini yaitu proses pengolahan abon ikan sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI), mutu produk serta manajemen usaha. Target atau luaran yang ingin dicapai dari program ini adalah adanya pemahaman tentang pemilihan bahan baku abon ikan yang sesuai SNI, pengujian mutu produk serta pengelolaan manajemen keuangan sederhana. Metode yang diterapkan untuk mencapai target kegiatan pengabdian ini yaitu penyuluhan, pelatihan, pendampingan serta pengujian mutu produk. Hasil yang dicapai lewat kegiatan ini adalah kelompok Mandiri telah memahami dan memiliki keterampilan wirausaha, pengelolaan usaha yang lebih terstruktur dan kualitas produk abon yang dihasilkan.

ABSTRACT

Keywords:

*Shredded fish;
Product quality;
Business management;*

The Mandiri Group is a group of fishermen processing shredded fish in Dufa-Dufa Village, North Ternate District. The purpose of empowerment is to be able to increase and develop the self-capacity of processed the shredded fish product in business group. The main problems faced by the Mandiri group are the processing of shredded fish according to the Indonesian National Standard (SNI), product quality and business management. The target or outcome to be achieved from this program is an understanding of the selection of raw material for shredded fish according to SNI, product quality testing and simple financial management. The method applied to achieve the target of this service activity is counseling, training, mentoring and product quality testing. The results achieved through this activity are that the Mandiri group has understood and has entrepreneurial skills, more structured business management and the quality of the shredded products produced.

1. Pendahuluan

Ekonomi rakyat merupakan suatu proses pengelolaan usaha secara mandiri dan kolaboratif oleh kelompok-kelompok masyarakat. Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan bagian dari perekonomian nasional yang memiliki peran besar dalam perekonomian Indonesia. Perekonomian Indonesia masih didominasi oleh sektor-sektor dengan produktivitas yang rendah, seperti sektor perikanan, pertanian, perdagangan dan industri rumah tangga. Pada sektor dengan produktivitas yang rendah inilah jumlah usaha mikro dan kecil terkonsentrasi (84,7%) yang memperebutkan porsi Produk Domestik Bruto sebesar 30,4 % pada tahun 2003. Hal ini mengindikasikan bahwa produktivitas dan daya saing usaha mikro dan kecil masih rendah (Darmawan dkk, 2020).

Suatu bentuk usaha ekonomi rakyat adalah pengelolaan produk perikanan yang dilakukan oleh kelompok masyarakat. Arah pengelolaan perikanan saat ini cenderung ke arah peningkatan produksi tanpa memperhatikan aspek nilai tambahnya, sehingga terjadi eksploitasi sumber daya ikan secara berlebihan. Eksploitasi tersebut umumnya tidak diikuti dengan peningkatan pendapatan dan kesejahteraan yang signifikan pada masyarakat pesisir. Sebagai contoh, kasus pembuangan ikan yang terjadi di Ternate, Maluku Utara dan di Dusun Neoniba, Kecamatan Maukaro, Kabupaten Ende, NTT sebagai akibat dari tidak adanya kesiapan pasar untuk menerima hasil tangkapan (Ponco, 2012; Goa, 2014). Demikian pula kasus berton-ton ikan yang busuk akibat kurangnya penanganan ikan di tempat pendaratan karena kurang pasokan es dan tidak terdapat cold storage (Murdaningsih, 2015; Sihombing, 2015).

Ikan merupakan produk pangan sumber protein hewani yang banyak di gemari karena rasanya enak dan gurih dengan harga yang lebih murah jika dibandingkan dengan sumber proteyin lainnya, seperti daging sapi. Ikan segar mudah mengalami proses penurunan mutu dan busuk apabila tidak ditangani dengan baik setelah proses pascapanen melalui kegiatan pengolahan dan pengawetan.

Usaha perikanan olahan di Ternate dapat berkembang dengan baik karena tersedia sumber daya ikan yang berlimpah dan masyarakat memiliki pengetahuan turun temurun walaupun berskala kecil. Salah satu bentuk produk olahan dari ikan adalah abon. Abon ikan merupakan pangan tradisional masyarakat setempat yang telah dimodifikasi sehingga dapat diterima oleh konsumen lokal. Produk olahan ini digemari masyarakat dan menjadi oleh-oleh khas Ternate serta menjadi pilihan pangan hewani saat pakeklik ikan pada musim laut berombak.

Desa Dufa-Dufa merupakan desa pesisir yang berada pada Kecamatan Ternate Utara di Pulau Ternate, terletak kurang lebih 13 km dari pusat Kota Ternate dan menjadi salah satu desa sentral perikanan tangkap. Di Desa Dufa-Dufa terdapat beberapa kelompok nelayan pengolah ikan, baik bersifat tradisional maupun modern. Perbedaan ini terjadi karena dukungan demografi masyarakat yang heterogen pendidikannya.

Berdasarkan observasi lapangan diperoleh informasi, pertama dari segi sumberdaya manusia, mitra memiliki kemampuan dasar dalam membuat abon ikan. Kedua, dilihat dari sisi ketersediaan bahan baku ikan tuna yang cukup banyak di Desa Dufa-Dufa. Ketiga, dilihat dari aspek potensi pasar ikan tuna yang memiliki banyak peminat, namun pemasaran hanya sebatas pemesanan secara individu di daerah setempat. Permasalahan khusus mitra adalah belum memahami standar mutu bahan baku pengolahan abon ikan sesuai Standar Nasional Indonesia, belum diketahui komposisi kimia dari abon ikan yang di jual selama ini, sistem manajemen dan keuangan yang dikelola secara sederhana.

Solusi untuk dapat meningkatkan dan mengembangkan produk olahan abon ikan yaitu dilakukannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah (1). Meningkatkan pengetahuan dan pemahaman anggota kelompok pengolah abon ikan tentang pemilihan bahan baku abon ikan sesuai Standar Nasional Indonesia; (2). Menentukan mutu abon ikan melalui pengujian proksimat dan (3). Memberdayakan anggota kelompok pengolah abon ikan melakukan manajemen keuangan yang baik.

2. Pelaksanaan dan Metode

2.1. Waktu dan Lokasi

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung selama 8 bulan, dari bulan Februari sampai September 2018. Kegiatan ini dilaksanakan pada Kelompok Mandiri di Kelurahan Dufa-dufa, Kecamatan Ternate Utara, Kota Ternate.

2.2. Metode

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dalam bentuk penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Adapun metode yang dilakukan terdiri dari beberapa tahapan yaitu:

- Pra kegiatan dilakukan wawancara dengan mitra untuk mengidentifikasi masalah yang sedang dialami mitra serta koordinasi dengan mitra terkait kegiatan yang akan dilaksanakan.
- Penyuluhan tentang penerapan pemilihan bahan baku, penanganan dan pengolahan abon ikan mengikuti standar SNI, komposisi kimia abon ikan, pengelolaan keuangan yang baik.
- Pelatihan dan pendampingan dalam penyusunan pembukuan kas sederhana.
- Penerapan analisis komposisi kimia produk untuk mengetahui komposisi gizi.
- Penerapan uji organoleptik produk untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap abon ikan.
- Monitoring dan evaluasi terhadap setiap program kegiatan yang telah di desain bersama kelompok usaha.

3. Hasil Dan Pembahasan

Tahap awal pelaksanaan kegiatan adalah melakukan rapat koordinasi dengan mitra serta observasi ke Desa Dufa-Dufa yang berlokasi di rumah mitra Ibu Lela (Gambar 1). Tujuan dari pertemuan awal ini untuk menyatukan persepsi antara tim pelaksana kegiatan dan kelompok mitra.



Gambar 1. Sosialisasi kegiatan ke kelompok mitra

Pertemuan ini menghasilkan kesepakatan bersama bahwa kelompok mitra akan berpartisipasi aktif sebagai peserta, dan tim pelaksana menyiapkan materi atau teori yang akan disampaikan berkaitan dengan peningkatan kapasitas mutu produk dan manajemen lembaga mitra.

3.1. Penyuluhan Standar Nasional Indonesia (SNI) Abon Ikan

Kelompok usaha Mandiri Abon ikan Desa Dufa-dufa sudah lama melakukan usaha pengolahan perikanan. Namun dalam usahanya mereka belum pernah menerima penyuluhan tentang penerapan penanganan bahan baku abon ikan. Hal ini berdampak terhadap mutu abon ikan yang diproduksi kelompok mitra. Untuk mengatasi masalah tersebut, maka dilakukan kegiatan penyuluhan tentang persyaratan bahan baku dan penanganan pengolahan abon ikan sesuai SNI. Pengetahuan tentang persyaratan abon ikan yang sesuai SNI sangat berpengaruh terhadap umur simpan produk abon ikan yang dihasilkan (Gambar 2).



Gambar 2. Penyuluhan SNI abon ikan

Metode ceramah dan diskusi yang digunakan pada kegiatan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan, wawasan serta semangat mitra untuk menjalankan usaha produksi abon ikan. Kegiatan penyuluhan ini bertujuan mendukung eksistensi dan kemajuan usaha yang telah mereka geluti, mulai dari proses penyediaan bahan baku sampai produksi. Dengan adanya kegiatan penyuluhan tentang SNI bahan baku dan pengolahan abon ikan ini, maka informasi dan pengetahuan anggota kelompok Mandiri makin bertambah, khususnya mengenai proses pemilihan ikan segar yang baik sebelum dilakukan pengolahan lanjut, sehingga produk yang dihasilkan akan terjamin kualitasnya.

3.2. Pengujian Mutu Produk Abon Ikan

Produk abon ikan yang dibuat mitra selama ini sudah menggunakan kemasan yang baik tetapi belum dicantumkan tentang gizi pada kemasan. Atas kesepakatan dengan kelompok mitra, dilakukan pengujian mutu produk abon, meliputi analisis proksimat (kadar protein, lemak, air dan abu) dan mikrobiologi pada Balai Riset dan Standarisasi Industri Ambon (Gambar 3).



Gambar 3. Produk Abon yang diuji proksimat dan mikrobiologi

Berdasarkan nilai proksimat, semua parameter yang di uji masih dalam rentang yang tentukan SNI, kecuali kadar protein. Nilai kadar protein SNI minimal 15%, sementara nilai protein abon ikan kelompok mitra melebihi SNI yaitu diatas 66%. Tingginya nilai kadar protein abon disebabkan karena ikan yang digunakan adalah ikan tuna. Menurut Akande (1988) dalam Pakaya *et al.* (2015) bahwa komposisi protein daging putih ikan tuna lebih tinggi daripada daging merahnya yaitu sekitar 30,92%. Hal ini yang mengakibatkan tingginya kadar protein abon ikan.

Pengujian mikrobiologi pada produk abon ikan untuk melihat banyaknya cemaran bakteri, juga meningkatkan mutu dan keamanan pangan. Semakin kecil angka mikroba, semakin aman pangan tersebut dan semakin lama daya simpannya. Hasil uji mikrobiologi yaitu uji Angka lempeng Total (TPC) mikroba abon ikan sebesar $5,00 \times 10^0 - 5,50 \times 10^0$ CFU/g, dibawah standar nilai SNI yaitu $5,00 \times 10^5$ CFU/g. Berdasarkan nilai mikrobiologi ini, maka produk abon sangat aman untuk dikonsumsi maupun diproduksi secara komersial.

3.3. Uji organoleptik abon ikan

Sifat organoleptik sangat penting bagi setiap produk karena berkaitan erat dengan penerimaan konsumen. Untuk mengetahui sejauh mana tingkat kesukaan panelis terhadap produk abon ikan maka

dilakukan uji organoleptik meliputi kenampakan, bau, rasa, dan tekstur. Uji organoleptik menggunakan score sheet sesuai SNI 2009 dengan skala angka 1 sebagai nilai terendah dan angka 9 sebagai nilai tertinggi. Panelis yang digunakan dalam pengujian organoleptik ini adalah panelis tidak terlatih sebanyak 25 orang. Hasil analisis organoleptik secara keseluruhan menunjukkan bahwa nilai mutu abon ikan berada pada kategori suka dan sangat suka dengan nilai skor 7,5 – 8 (Gambar 4). Hasil pengujian organoleptik ini dapat dijadikan sebagai salah satu indikator bahwa produksi abon ikan kelompok mitra dapat dipasarkan lebih luas, baik regional maupun nasional melalui penjualan dengan aplikasi di media sosial/online.



Gambar 4. Penilaian Organoleptik Abon Ikan Tuna Kelompok Usaha Mandiri

3.4. Pelatihan Pembukuan Sederhana dan Analisis Usaha

Pelatihan tentang pembukuan sederhana dan analisis usaha bagi kelompok Usaha Mandiri bertujuan agar mitra dapat menganalisa usahanya sehingga dapat dengan pasti diketahui kesehatan usahanya (Gambar 5).



Gambar 5. Pelatihan Pembukuan Sederhana dan Analisis Usaha Abon Ikan

Hasil analisis menunjukkan bahwa mitra belum mengarsip bukti transaksi keuangan, belum dilakukan pencatatan pada buku kas, manajemen keuangan rumah tangga dan usaha tidak dipisahkan, ketidaktahuan manfaat pembukuan dan analisa aspek keuangan usaha, persaingan produk dan pemasaran masih terbatas. Pelatihan pembukuan meliputi administrasi atau pencatatan keuangan, manfaatnya pembukuan keuangan, buku kas, dan simulasi. Pelatihan pengisian buku kas sederhana untuk setiap transaksi yang terjadi dan pembacaan saldo kas setiap akhir bulan.

Tim Pengabdian kepada masyarakat juga melakukan analisa usaha abon ikan dengan asumsi dan parameter teknologi proses. Hasil analisis keuangan menunjukkan bahwa rata-rata usaha abon ikan menguntungkan dimana pendapatan yang diperoleh sebesar Rp. 8.255.833 per bulan atau Rp 100.121.500 per tahun.. Besarnya nilai *Break Even Poin* yang menunjukkan kondisi dimana total biaya sama dengan nilai penjualan adalah Rp 2.681.284 per bulan atau Rp 34.186.804 per tahun. Hasil analisis *Pay Back Period* menunjukkan jangka waktu pengembalian investasi, diperoleh sebesar 1,11 tahun, dengan demikian modal usaha akan kembali dalam jangka waktu 1,11 tahun atau 1 tahun 1 bulan 10 hari.

4. KESIMPULAN

Pemberian penyuluhan, pelatihan dan pendampingan yang dilakukan tim pengabdian kepada masyarakat berpengaruh positif terhadap kelompok mitra dalam melakukan aktifitas pengolahan abon ikan. Penyuluhan penanganan ikan segar sebagai bahan baku dalam pembuatan abon ikan sangat membantu mitra dalam meningkatkan pemahaman dan pengetahuan mitra dalam berusaha. Mitra sudah merapkannya dalam proses penyediaan bahan baku sampai produksi, sehingga mutu atau keamanan pangan dari produk abon ikan terjamin. Pengujian proksimat dan mikrobiologi produk abon ikan yang dihasilkan mitra dapat diketahui komposisi dan kandungan gizinya. Mitra sudah menampilkan data nilai gizi abon ikan pada kemasan produk. Pencatatan sederhana produksi dan penyusunan buku kas sederhana secara teratur dilakukan mitra. Mitra telah mengerti fungsi pencatatan ekonomi guna meningkatkan skala usaha abon ikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada seluruh anggota kelompok Usaha Mandiri yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Terima kasih kepada pihak pemerintah (Petugas Penyuluh Lapangan) yang telah mendukung terlaksananya kegiatan ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Ristekdikti Kemdikbud yang telah membiayai pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmawan, A. & Haryanto, T. (2020). Koperasi: Perkembangan dan Perspektifnya dalam Islam, (online), (<http://digital.library.ump.ac.id>). Di akses 10 Agustus 2021
- Goa, S. (2014). Hasil Tangkapan Berlimpah, Jidin: Yang Tidak Terjual Kami Buang, (online), (<http://www.sergapntt.com/hasil-tangkapan-berlimpah-jidin-yang-tidakterjual-kami-buang/>). Di akses 15 November 2021
- Murdaningsih, D. (2015). Pemerintah Janji Kebijakan Bongkar Muat di Laut Lebih Baik, (online), (<http://www.republika.co.id/berita/ekonomi/makro/15/01/01/nhibgf-pemerintah-janji-kebijakanbongkar-muat-di-laut-lebih-baik>). Di akses 15 November 2021
- Pakaya, R., Mandey, L.C., & F, Lumoindong. (2015). Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Goroho (*Musa sp.*) Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sam Ratulangi, 3 (2), 15-23. Manado: Unsrat
- Ponco, A. (2012). Tidak Terjual, Ikan Dikubur Di Pasir, (online), (<http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2012/09/12/1316052/Tidak.Terjual.Ikan.Dikubur.di.Pasir>). Di akses 18 Desember 2021
- Sihombing, M. (2105). HNSI Desak Pemerintah Tambah Cold Storage, (online), (<http://industri.bisnis.com/read/20150327/99/416527/hnsi-desak-pemerintah-tambah-cold-storage>). Di akses 18 Desember 2021