

Optimalisasi Hasil Perikanan Melalui Pembuatan Abon Ikan Mujair dengan Penambahan Nangka Muda di Desa Kedungpeluk, Kecamatan Candi, Sidoarjo

Optimizing Fishery Products by Making Fish Floss with the Addition of Young Jackfruit in Kedungpeluk, Candi, Sidoarjo

Rovino Achmad Hidayat¹, Nadia Iffatul Arifah², Ellecia Pricillia Siahaan³, Shafa Azzahra Ramadeandra⁴, Ririn Anggraini⁵, Muhammad Mahar Iman Wijaya⁶, Dewi Puspa Arum^{7*}

^{1,2,3,4,5,6,7} Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Indonesia
dewiarum.agrotek@upnjatim.ac.id ^{7*}

Alamat: Jl. Rungkut Madya, Gn. Anyar, Kec. Gn. Anyar, Surabaya, Jawa Timur 60294

Korespondensi penulis: dewiarum.agrotek@upnjatim.ac.id

Article History:

Received: Juli 23, 2024

Revised: Agustus 09, 2024

Accepted: Agustus 23, 2024

Online available: Agustus 25, 2024

Keywords: shredded tilapia, tilapia, kedungpeluk, young jackfruit, socialisation

Abstract: This socialisation activity aims to optimise the utilisation in processing fishery products through making shredded tilapia with young jackfruit as an additional ingredient in the Kedungpeluk Village area, which is located in Candi District, Sidoarjo Regency. The method used was observation, interview, preparation of work programme and practice in making shredded tilapia. The activity began with socialisation to the PKK women's group to increase understanding and skills in processing tilapia into shredded fish. The use of young jackfruit is a form of innovation in developing local food potential and is an effort to diversify food which is a diversity of products consumed and improve the value of fibre in processed meat such as shredded which has low fibre. This socialisation activity is expected to be able to provide direction to the Empowerment and Family Welfare (PKK) women's group in Kedungpeluk Village, Candi Subdistrict, Sidoarjo Regency to gain knowledge and skills in processing tilapia and young jackfruit into processed products.

Abstrak

Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan dalam mengolah hasil perikanan melalui pembuatan abon ikan mujair dengan nangka muda sebagai bahan tambahan di wilayah Desa Kedungpeluk, yang terletak di Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo. Metode yang digunakan adalah metode observasi, wawancara, persiapan program kerja serta praktik dalam pembuatan abon ikan mujair. Kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada kelompok ibu-ibu PKK untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam mengolah ikan mujair menjadi abon. Penggunaan nangka muda merupakan bentuk inovasi pengembangan potensi pangan lokal dan merupakan upaya diversifikasi pangan yang merupakan penganeekaragaman produk yang dikonsumsi serta memperbaiki nilai serat pada daging olahan seperti abon yang memiliki serat rendah. Kegiatan sosialisasi ini diharapkan mampu memberikan pengarahannya kepada kelompok ibu-ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Desa Kedungpeluk, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan mujair dan nangka muda menjadi produk olahan.

Kata Kunci: Abon Ikan, ikan mujair, kedungpeluk, nangka muda, sosialiasi

1. PENDAHULUAN

Pada daerah pesisir serta perairan tawar, perikanan menjadi bagian penting dalam perekonomian Indonesia. Ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) menjadi salah satu jenis ikan yang populer dibudidayakan di perairan tawar. Kandungan gizi yang dimiliki ikan mujair sangat tinggi sehingga sangat bermanfaat untuk kesehatan. Pada 100 gram daging ikan mujair, terkandung sekitar 18-20 gram protein, 1-2 gram lemak, serta banyak mineral dan vitamin penting, seperti zat besi, kalsium, fosfor, vitamin A dan B kompleks. Ikan mujair tinggi akan kandungan asam lemak omega-3 yang bermanfaat untuk kesehatan jantung dan perkembangan otak. Meskipun memiliki nilai gizi yang tinggi, ikan mujair sering kali menghadapi tantangan dalam hal pemasaran dan memiliki nilai ekonomi yang kurang kompetitif jika dibandingkan dengan jenis ikan lainnya. Hal ini menjadi salah satu alasan perlunya upaya diversifikasi produk olahan ikan mujair untuk meningkatkan nilai ekonominya (Purnomo & Chika, 2022).

Desa Kedungpeluk di Kecamatan Candi, Sidoarjo memiliki potensi yang sangat baik untuk pengembangan budidaya ikan mujair. Namun, para pembudidaya ikan di desa ini sering menghadapi masalah kelebihan produksi dan fluktuasi harga yang merugikan. Dengan demikian, diperlukan upaya untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan melalui pengembangan produk olahan ikan yang beragam dan memiliki daya simpan yang lebih panjang (Aprilliyan, 2016).

Salah satu alternatif pengolahan yang menjanjikan adalah pembuatan abon ikan mujair. Abon adalah produk olahan daging yang diperoleh melalui proses pengeringan dan penambahan bumbu tertentu. Inovasi pada produk abon ikan mujair dapat dilakukan melalui penambahan bahan lain yang berfungsi meningkatkan cita rasa dan kandungan gizi. Dalam hal ini, penambahan nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai bahan campuran dalam pembuatan abon ikan mujair dapat menjadi solusi yang menarik (Ismail & Putra, 2017).

Tabel 1. Kandungan Gizi dalam 100gr Nangka muda

No	Komponen	Satuan	Jumlah
1	Air	g	85,4
2	Energi	Kal	57
3	Protein	g	2,0
4	Lemak	g	0,4
5	Kalsium	g	45
6	Fosfor	g	29
7	Serat	mg	8,3

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2023

Tekstur nangka muda memiliki kemiripan dengan daging dan kaya akan serat, vitamin, dan mineral. Dengan menambahkan nangka muda, abon ikan mujair bisa jadi lebih lezat, dapat memengaruhi tekstur abon serta kandungan gizi. Penggunaan nangka muda juga dapat membantu mengurangi biaya produksi dan memanfaatkan potensi hasil pertanian lokal (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2018)

Penulisan merupakan hasil implementasi pembuatan abon ikan dengan penambahan nangka muda di Desa Kedungpeluk, Candi, Sidoarjo. Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan formula yang tepat untuk menghasilkan produk abon ikan mujair yang berkualitas, disukai konsumen, dan memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi, sekaligus mempertahankan atau bahkan meningkatkan kandungan gizi yang sudah ada pada ikan mujair.

2. METODE

Program kerja ikan abon dilaksanakan melalui beberapa metode, diantaranya:

a. Observasi

Metode observasi diterapkan pada program kerja ini adalah dengan menelusuri wilayah Desa Kedungpeluk, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo. Observasi ini berfokus pada potensi yang bisa dikembangkan untuk kemajuan ekonomi Desa Kedungpeluk. Observasi ini dilakukan guna mengetahui produk khas yang ada di Desa Kedungpeluk dan dari produk tadi dikembangkan menjadi potensi baru untuk kemajuan ekonomi Desa Kedungpeluk. Penduduk Desa Kedungpeluk banyak yang membudidayakan ikan mujair, dari ikan mujair ini produk yang sudah dihasilkan dalam pengolahan ikan mujair adalah krupuk ikan mujair. Inovasi yang dilakukan oleh kelompok KKN kami adalah mengolah ikan mujair tadi menjadi produk makanan baru. Hasil observasi yang dilakukan oleh kelompok KKN kami menunjukkan bahwa potensi yang dapat dikembangkan dalam pengolahan ikan mujair adalah abon ikan mujair.



Gambar 1. Survey UMKM Desa Kedungpeluk

b. Wawancara

Pengembangan inovasi abon ikan mujair juga memerlukan wawancara dengan penduduk setempat untuk mengetahui kondisi penduduk dan lingkungan Desa Kedungpeluk. Wawancara berfokus pada masalah yang dihadapi para pembudidaya ikan mujair. Setelah melakukan wawancara diketahui permasalahan terkait budidaya ikan mujair adalah harga ikan mujair yang terlalu murah sehingga kurang bisa mengangkat ekonomi masyarakat Desa Kedungpeluk. Dengan adanya inovasi abon ikan mujair diharapkan bisa meminimalisasi modal yang dikeluarkan dan bisa meningkatkan gizi untuk makanan.



Gambar 2. Wawancara bersama salah satu warga Desa Kedungpeluk

c. Persiapan Program Kerja

Persiapan yang dilakukan kelompok KKN kami adalah pelaksanaan uji coba yang dilakukan oleh kelompok KKN kami agar mengetahui hasil abon ikan mujair untuk nantinya disosialisasikan kepada penduduk Desa Kedungpeluk. Mempersiapkan acara sosialisasi kepada masyarakat Desa Kedungpeluk guna edukasi dan pemberian informasi terkait pembuatan produk abon ikan mujair. Mempersiapkan alat dan bahan untuk demo pembuatan abon ikan mujair pada saat sosialisasi serta tata cara pengemasan produk.



Gambar 3. Persiapan acara sosialisasi abon ikan mujair

d. Praktik

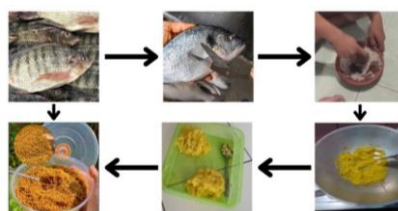
Kegiatan praktik berupa sosialisasi kepada masyarakat Desa Kedungpeluk bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan skill masyarakat Desa kedungpeluk agar mampu mengolah ikan mujair menjadi abon. Proses pembuatan ikan abon juga melalui beberapa tahapan, diantaranya:

- 1) Mempersiapkan semua peralatan dan bahan. Peralatan masak, seperti kompor portable, wajan, dan spatula. Bahan yang diperlukan untuk mengolah abon ikan mujair dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 2. Bahan-bahan abon ikan mujair dan nangka muda

Nama Bahan	Satuan	Jumlah
Ikan mujair utuh	kg	1
Nangka muda	g	500
Santan kelapa	ml	300
Garam	g	5
Gula merah	g	25
Kaldu bubuk	g	5
Lada bubuk	g	3
Jinten bubuk	g	2
Ketumbar bubuk	g	2
Bawang merah	g	10
Bawang putih	g	10
Kunyit	ruas	1
Cabai merah besar	g	10
Cabai rawit	g	10
Daun salam	lembar	2
Daun jeruk	lembar	2
Sereh	batang	1
Lengkuas	ruas	2
Minyak goreng	ml	500

- 2) Membersihkan ikan mujair dari sisik, insang, dan isi perut sebelum diolah menjadi abon.
- 3) Lakukan proses pengukusan pada ikan mujair yang telah dibersihkan.
- 4) Memisahkan sisa daging ikan mujair mulai dari, tulang, kepala serta kulit.
- 5) Daging ikan yang telah dipisahkan bagian-bagiannya kemudian dihaluskan.
- 6) Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, dan kunyit.
- 7) Menumis bumbu dengan lengkuas, daun salam, daun jeruk, sereh, dan santan sekitar 5-10 menit.
- 8) Campurkan suwiran ikan mujair dengan bumbu yang telah ditumis dan masak hingga merata selama 20-50 menit.
- 9) Lakukan proses penirisan pada abon yang telah matang dan dinginkan dalam wadah.
- 10) Abon ikan mujair telah siap untuk dikemas.



Gambar 4. Proses pengolahan abon ikan mujair

3. HASIL

Kegiatan sosialisasi mengenai pembuatan abon ikan sudah sesuai dengan sasaran dan hasil yang ditetapkan, dengan melalui tahapan-tahapan berikut ini:

- a. Kelompok Mahasiswa KKN Tematik Bela Negara UPN “Veteran” Jawa Timur yang terdiri dari 28 mahasiswa dibagi sesuai peran dan kemampuan dari setiap anggotanya.
- b. Tim KKN Tematik Bela Negara UPN “Veteran” Jawa Timur melaksanakan kegiatan sosialisasi secara langsung di Balai Desa Kedung Peluk yang dihadiri oleh kelompok ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Kegiatan diawali dengan sambutan pembukaan yang disampaikan oleh perwakilan mahasiswa KKN Tematik. Selanjutnya, paparan materi difokuskan pada penjelasan mengenai potensi inovasi dalam menanggapi hasil panen ikan mujair yang melonjak di Desa Kedungpeluk. Berikut merupakan dokumentasi kegiatan sosialisasi pembuatan abon di Desa Kedungpeluk.
- c. Pelaksanaan kegiatan sosialisasi pembuatan abon bertujuan untuk membekali ibu-ibu PKK dengan keterampilan membuat abon ikan mujair secara langsung. Dengan adanya praktek, diharapkan dapat memahami proses pembuatan abon ikan mujair serta pengaplikasian nangka muda pada abon. Kegiatan ini bertujuan untuk membekali peserta dengan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan mujair menjadi produk abon yang bergizi dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia. Abon ikan mujair bisa menjadi pilihan makanan atau camilan sehat karena menggunakan bahan-bahan alami.
- d. Kegiatan selanjutnya dengan membagikan abon ikan sebagai tester kepada ibu-ibu PKK. Digunakan abon ikan yang telah dibuat sehari sebelumnya guna mempersingkat waktu.
- e. Laporan ini disusun dengan tujuan sebagai bahan evaluasi kinerja dan referensi pengembangan produk abon ikan mujair di masa mendatang. Capaian yang diperoleh dari program pengabdian masyarakat mahasiswa KKN Tematik Bela Negara UPN “Veteran” Jawa Timur dipublikasikan pada artikel berita dan jurnal agar Dapat menambah wawasan mengenai teknik dan metode pengolahan ikan mujair menjadi abon.

Kegiatan sosialisasi ini bertujuan mengedukasi ibu-ibu PKK Desa Kedungpeluk, Candi, Sidoarjo tentang pengolahan ikan mujair. Fokusnya adalah mengubah ikan mujair menjadi abon untuk meningkatkan nilai jualnya saat panen melimpah. Menurut SNI 7690:2019 tentang Abon ikan, Krustasea atau Moluska abon merupakan produk olahan perikanan kering berbentuk serbuk atau serat dari daging ikan, krustasea atau moluska yang berbumbu dan berwarna kecokelatan. Pemilihan abon sebagai produk olahan dianggap cukup tepat karena abon merupakan produk olahan yang tahan lama dan cocok untuk semua usia, dari anak-anak hingga dewasa. Produk olahan yang memiliki daya simpan yang baik dan dapat dikonsumsi

oleh semua kalangan usia. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan peserta dalam mengolah hasil perikanan lokal secara optimal.

Pada umumnya abon berbahan dasar komoditas hewani seperti ayam, sapi, maupun ikan namun, abon juga dapat dibuat dari bahan nabati seperti nangka muda, jantung pisang, dan lain sebagainya yang memiliki tekstur berserat menyerupai daging. Bahan nabati yang dipilih oleh kelompok Mahasiswa KKN-T Bela Negara Kelompok 11 Gelombang 2 Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur sebagai bahan tambahan abon ikan mujair adalah nangka muda (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.). Hal ini dikarenakan potensi nangka muda yang belum banyak dikembangkan dan nilai tambah nangka muda yang masih tergolong rendah. Penggunaan nangka muda juga bertujuan untuk memperbaiki nilai gizi yang ada pada produk olahan berbasis komoditas hewani yang umumnya memiliki kandungan protein dan lemak yang tinggi, namun rendah akan serat (Hidayatullah, 2023). Berdasarkan data Tabel Komposisi Pangan Indonesia oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018) mengenai nangka muda, kandungan serat yang terdapat pada nangka muda segar dalam 100 gram bahan mencapai 8,3 mg.

Penggunaan nangka muda merupakan bentuk inovasi pengembangan potensi pangan lokal dan merupakan upaya diversifikasi pangan yang merupakan penganekaragaman produk yang dikonsumsi serta memperbaiki nilai serat pada daging olahan seperti abon yang memiliki serat rendah. Sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan kelompok ibu-ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Desa Kedungpeluk, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan mujair dan nangka muda menjadi produk olahan, mengingat selama ini ikan mujair hanya diolah menjadi ikan bakar atau ikan asap. Melalui kegiatan yang telah dilakukan, terlihat antusiasme ibu-ibu Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Desa Kedungpeluk, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo dalam mengikuti kegiatan sosialisasi ini.

4. KESIMPULAN

Hasil pembahasan menunjukkan bahwa ibu-ibu PKK telah mendapatkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan mujair dengan penambahan nangka muda menjadi abon. Dengan menambahkan nangka muda, dapat meningkatkan kandungan serat dalam abon ikan mujair dan memperbaiki nilai gizi produk. Kegiatan ini mendapat respons positif dan antusiasme dari peserta, menunjukkan potensi keberlanjutan program di masa depan.

DAFTAR REFERENSI

- Aida, Y., Mamuja, C. F., & Agustin, A. T. (2014). Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) Dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus Sp.*) Pada Pembuatan Abon [Utilization Of Inflorescence Of Banana (*Musa Paradisiaca*) With The Addition Of Scad Fish (*Decapterus Sp*) On Making Abon]. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(1), 20.
- Aprilliyan, M. H. (2016). Evaluasi Pengembangan Kawasan Minapolitan (Studi Pada Pengadaan Teknologi Produksi Di Desa Kedung Peluk Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo). *Publika*, 4(5).
- Fikriman, F., Yuniarni, E., & Asminar, A. (2021). Strategi Pengembangan Usaha Abon Tewel/Nangka Di Desa Sumber Agung Kecamatan Margo Tabir Kabupaten Merangin (Studi Kasus Industri Rumah Tangga Ibu Karyani). *Agrovital: Jurnal Ilmu Pertanian*, 6(2), 104-111.
- Huda, S., & Naviah, S. (2019). Pembuatan Abon Daging Sapi Hygienis Di Kelurahan Darmo Kota Surabaya Jawa Timur. *Universitas Dr Soetomo. Surabaya*, 3(1).
- Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang Dengan Penambahan Jantung Pisang. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 19(1), 45-54.
- Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. (2011). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi*, 16(3), 119-121.
- Minantyo, H., & Sutanto, J. E. (2011). Inovasi Produk Sebagai Upaya Untuk Menciptakan Pertumbuhan Wirausaha Dan Menunjang Dunia Kepariwisata.(Studi kasus pada buah Nangka (tewel) sebagai Abon dengan tektur: aroma, cita rasa enak dan bergizi).
- Novianti, N. P. J., & Mahyuni, L. P. (2021). Pembuatan Abon Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Hasil Tambak Ikan Di Desa Songan, Kecamatan Kintamani, Bali. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4).
- Purnomo, E., & Chika, S. (2022). Potensi Keragaman Ikan Di Waduk Kedung Ombo Sebagai Penyedia Kebutuhan Pangan Berkelanjutan. *Jurnal Biogenerasi*, 7(1), 99-107.
- Wijaya, A. (2017). *Research And Development Final Project "Abon Tewel" Utilization Of Young Jackfruit As An Alternative To Vegetarian High Fiber Floss* (Doctoral Dissertation, Ottimmo International Mastergourmet Academy).