

Pelatihan Pengolahan Tulang Ikan Nila menjadi Abon di Desa Sebangun Kecamatan Sebawi

Training on Processing Tilapia Bones into Shredded in Sebangun Village Sebawi District

Maryono^{1*}, Dewi Merdekawati¹, Gusti Randy Pratama², Risqi Pricillia Nanda¹, Nirawati¹

¹Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas

²Agroindustri Pangan, Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas

*Email korespondensi: maryonopoltesa@gmail.com

Abstract

The utilization of fish waste needs to be widely applied to the community, especially at the household scale. One of them is by carrying out community service activities, the purpose of this activity is to socialize as well as provide training on processing tilapia bones into shreds to housewives in Sebangun village. The method of service activities starts from planning, observation or initial visits, preparation, and implementation of activities. The training steps begin with the delivery of theory then demonstration or training as well as direct assistance to participants. The results of the activity achieved were that the participants had known the process of making shredded tilapia bones and the standard process of product packaging. In addition, it is hoped that the results of this activity can be disseminated, fulfill children's nutrition, and can improve the community's economy.

Keywords: *Shredded, Nile tilapia, Sebangun village, fish bone*

Abstrak

Pemanfaatan limbah ikan perlu diterapkan secara luas kepada masyarakat terutama skala rumah tangga. Salah satunya dengan melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, tujuan kegiatan ini adalah melakukan sosialisasi sekaligus memberikan pelatihan pengolahan tulang ikan nila menjadi abon kepada ibu-ibu rumah tangga di desa Sebangun. Metode kegiatan pengabdian dimulai dari perencanaan, observasi atau kunjungan awal, persiapan dan pelaksanaan kegiatan. Tahapan pelatihan dimulai dengan penyampaian teori kemudian peragaan atau pelatihan serta pendampingan langsung kepada peserta. Hasil kegiatan yang dicapai ialah para peserta telah mengetahui proses pembuatan abon dari tulang ikan nila serta proses standar pengemasan produk. Selain itu, diharapkan hasil kegiatan ini dapat disebarluaskan, pemenuhan gizi anak-anak serta dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Kata kunci: Abon, ikan nila, desa Sebangun, tulang ikan

Cara sitasi: Maryono, M., Merdekawati, D., Pratama, G. R., Nanda, R. P., & Nirawati. (2022). Pelatihan Pengolahan Tulang Ikan Nila menjadi Abon di Desa Sebangun Kecamatan Sebawi. Hippocampus: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(1), 6-10. <https://doi.org/10.47767/hippocampus.v1i1.347>



1. PENDAHULUAN

Potensi wilayah pesisir menjadi salah satu modal penting dalam mengelola suatu wilayah. Pembangunan dan pengembangan wilayah menjadi dinamika yang selalu diinginkan setiap warga. Menurut Wiranto (2004) bahwa pembangunan wilayah pesisir sangat kompleks terkait permasalahan kemiskinan dan pemanfaatan yang tidak berkelanjutan serta tidak selaras antara pemerintah pusat dan daerah. Ketidaksielarasan itu tidak terlepas dari adanya kebijakan otonomi daerah (Tarigan, 2005).

Kabupaten Sambas merupakan wilayah terluar yang berbatasan dengan negara Malaysia. Wilayah perbatasan selalu identik dengan keteringgalan dan rawan keamanan. Sehingga pembangunan pada wilayah perbatasan lebih mengutamakan pada pendekatan keamanan dari pada kesejahteraan ekonomi (Firdaus & Rahadin, 2018). Namun, semasa pemerintahan Joko Widodo pembangunan wilayah terluar mulai difokuskan.

Kabupaten Sambas yang terdiri dari 19 kecamatan, dengan wilayah kecamatan terluas adalah Kecamatan Sajingan Besar. Sedangkan wilayah dengan luasan terkecil adalah Kecamatan Salatiga. Salah satu desa yang menjadi lokasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di desa Sebangun Kecamatan Sebawi. Menurut tingkat perkembangan desa, desa ini termasuk desa swasembada dengan tingkat perkembangan Lembaga Pemberdayaan Masyarakat Desa (LPMD) tipe II (Merdekawati & Maryono, 2021). Desa Sebangun merupakan desa terkecil kedua di Kecamatan Sebawi dengan luas 12,87 km². Selain itu, kecamatan ini memiliki cukup banyak riwayat tingkat kasus kejadian Bayi Berat Badan Lahir Rendah (BBLR) sebanyak 18-25 kasus/tahun (BPS, 2019).

Potensi perikanan di Kabupaten Sambas sangat menjanjikan terutama kegiatan budidaya perairan darat. Komoditas ikan sungai terproduksi sebanyak 135 ton tahun 2019, sedangkan produksi komoditas budidaya air tawar dengan jenis ikan lele, ikan nila dan ikan patin sebanyak 64 ton pada luas lahan 150 ha

hampir semua kecamatan di Kabupaten Sambas (Sehan, 2020).

Ikan sebagai komoditas utama pada sektor perikanan merupakan bahan pangan yang mengandung protein tetapi tidak tahan lama atau cepat mengalami pembusukan (*perishable food*). Pengolahan ikan menjadi abon merupakan salah satu solusi alternatif. Abon ikan merupakan jenis olahan ikan yang diberikan bumbu, direbus kemudian digoreng (Suryani et al., 2019). Bahan dasar abon ikan yaitu dagingnya terkandung omega 3 dan 6 serta rendah kolesterol sangat baik untuk pertumbuhan otak anak-anak (Safruddin, 2022). Ikan nila yang memiliki kandungan protein tinggi tidak hanya pada daging tapi juga pada tulangnya yang mengandung sumber mineral penting seperti natrium, kalsium, fosfor, dan kalsium.

Permasalahan masyarakat Desa Sebangun terkait kurangnya pengetahuan terkait pengolahan limbah ikan (tulang ikan) serta perlu pemenuhan gizi keluarga dengan pengolahan bahan baku ikan nila menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan kepada ibu-ibu yang memiliki peran penting dalam rumah tangga dalam proses pengolahan limbah ikan.

2. METODE

Kegiatan pengabdian dilakukan pada bulan Oktober 2021 di Desa Sebangun Kec. Sebawi Kab. Sambas. Peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 13 orang ibu-ibu PKK. Metode yang digunakan dimulai dari tahap persiapan, tahap pelatihan dan tahap pengemasan. Tahap persiapan meliputi sosialisasi rencana kegiatan sampai pembahasan secara teknis kegiatan dengan pihak mitra (Kepala Desa Sebangun). Tahap pelatihan dimulai dengan pemberian materi terkait pemilihan bahan baku olahan yang sesuai standar mutu kemudian dilanjutkan dengan proses pengolahan daging serta tulang ikan nila menjadi abon. Tahapan terakhir yaitu, tahapan pengemasan, dimulai dari pemberian materi cara memilih kemasan yang sesuai standar produk hingga mempraktikkan



pembuatan dan cara menggunakan alat pengemasan (*hand sealer*).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan nila sebagai bahan pangan bergizi

Ikan salah satu sumber protein yang secara umum sudah diketahui oleh masyarakat. Tetapi, tidak semua masyarakat bisa menikmati pangan bergizi ini. Salah satu faktornya, ialah kondisi ekonomi atau tingkat pendapatan, kondisi geografis tempat tinggal (pegunungan) atau faktor teknis dan non-teknis lainnya. *Oreochromis niloticus* atau ikan nila merupakan ikan air tawar yang bisa beradaptasi dengan mudah dengan lingkungan serta lebih mudah dikembangbiakkan baik di daerah tropis atau beriklim sedang (Angienda et al., 2010). Selain itu, ikan nila banyak digemari masyarakat karena memiliki tekstur daging yang tebal dan empuk (Suyanto, 2010). Secara morfologi ikan ini memiliki bentuk tubuh yang panjang dan ramping dengan sisik berukuran besar, matanya besar menonjol, memiliki tulang sirip keras dan lemah mengeras serta bagian dadanya berwarna hitam (Khairuman & Amri, 2013).

Gizi yang baik sangat diperlukan oleh setiap manusia apalagi anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan. Status gizi seseorang sangat dipengaruhi oleh pengetahuannya terkait gizi itu sendiri (Alfyan, 2010). Sehingga penting untuk diketahui sumber gizi itu dari pangan yang bergizi mana saja yang diperlukan tubuh kita. Salah satu sumber gizi yaitu ikan yang mengandung protein dengan asam amino esensial sempurna. Ikan terdiri dari 15-24 % protein, 1-3 % glikogen/karbohidrat, 1-22 % lemak, 66-84 % air, dan bahan organik lainnya 0,8-2 % (Ciptanto, 2010).

Kandungan gizi setiap ikan sangat dipengaruhi oleh lingkungan atau habitatnya. Misalnya ikan nila yang hidup di danau alami dengan danau buatan nilai gizinya berbeda. Seperti penelitian Ramlah et. al. (2016) nilai karbohidrat 0,32 g > 0,18 g, nilai protein 12,94 g < 16,79 g, nilai lemak 0,10 g < 0,18 g, nilai kalsium 4,782 mg > 3,072 mg, nilai fosfor 360 mg < 610 mg dan nilai besi 2,756 mg > 0,835 mg. Olahan ikan nila sangat beragam salah satunya bisa dibuat menjadi abon. Tidak hanya dagingnya, tulangnya pun bisa dijadikan bahan pangan seperti tepung bahkan bisa jadi bahan dasar pembuatan

abon juga. Sehingga dilakukan penyuluhan atau pemberian materi terkait kandungan gizi ikan sebagai bahan pangan bergizi (Gambar 1).



Gambar 1. Pemberian materi

Diversifikasi dan pemanfaatan limbah ikan

Penganekaragaman jenis produk perikanan merupakan salah satu kegiatan diversifikasi olahan ikan dengan tetap memperhatikan mutu, gizi dan nilai jual (Handayani & Kartikawati, 2015). Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini telah dilakukan pelatihan terkait diversifikasi olahan ikan nila termasuk tulang dan kepala kecuali jeroan yang dibuang. Limbah yang sering dibuang seperti tulang dan kepala ikan sangat sering dilakukan sehingga diperlukan inovasi untuk memanfaatkan limbah tersebut.

Pelatihan olahan dan pengemasan

Kegiatan pengolahan dilakukan secara berkelompok (Gambar 2) sedangkan alat dan bahan diberikan ke masing-masing kelompok. Pendampingan serta peragaan dilakukan sebelum mereka melakukan secara mandiri. Secara umum diversifikasi olahan ikan menjadi abon sangat banyak dijumpai di berbagai daerah. Tetapi, khusus di daerah Desa Sebangun belum pernah mendapatkan pelatihan tersebut.

Tahapan pelatihan dimulai dari proses pemelihan bahan baku, penyucian, pengukusan untuk memisahkan tulang dari dagingnya, pemerasan daging untuk mengurangi kadar air, tulang dan kepala ikan dipresto kemudian diberikan bumbu dan santan, lalu digoreng dan dikeringkan. Abon yang sudah jadi kemudian



dimasukan ke dalam plastik jenis PP *standing pouch* dengan zipper dan bagian atasnya ditekan dengan *hand sealer* untuk menjaga keawetan dan kebersihan produk (Gambar 3).



Gambar 2. Pelatihan pengolahan ikan nila

Produk olahan sangat digemari jika dibandingkan dengan olahan yang biasa saja. Berdasarkan penelitian dari Aiman et. al. (2017) bahwa konsumen lebih suka dengan olahan perikanan. Ditambah jika kemasan yang lebih menarik sehingga berdampak positif terhadap perekonomian pembuat olahan tersebut (Rofieq et al., 2017).



Gambar 3. Produk abon tulang ikan nila

4. KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Sebangun Kecamatan Sebawi adalah:

- Para peserta sangat antusias dalam mengikuti rangkaian kegiatan pelatihan pengolahan tulang ikan nila menjadi abon, terlihat dari proses pembuatan sampai pengemasan produk.
- Peserta memahami perbedaan bahan baku ikan nila yang masih segar dan tidak segar.
- Peserta memahami standar pengemasan produk sehingga menambah nilai jualnya.

Saran yang dapat diberikan terhadap para peserta terkait pasca pelatihan sebaiknya tidak hanya sebatas pelatihan saja tetapi diterapkan di rumah masing-masing serta membentuk kelompok untuk memproduksi secara massal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Sambas terkhusus kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (PPPM) POLTESA sebagai pemberi dana kegiatan. Selain itu, penulis ucapkan terima kasih kepada pihak pemerintah daerah Desa Sebangun serta para peserta kegiatan pelatihan. Tak lupa kepada tim kegiatan PKM yang sudah berkontribusi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aiman A., Handaka A. A., & Lili, W. (2017). Analisis preferensi konsumen dalam pengambilan keputusan membeli produk olahan perikanan di Kota Tasikmalaya (Studi Kasus di Pasar Tradisional Cikurubuk, Kec. Mangkubumi). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8(1), 146 – 156.
- Alfyan, M. T. (2010.) *Hubungan Pengetahuan Gizi Dengan Status Gizi Siswa di SMA Harapan 1 Medan*. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Medan.



- Angienda, P.O., Aketch, B. O. E. & Waindi, N .(2010). Development of all-male fingerlings by heat treatment and the genetic mechanism of heat induced sex determination in nile tilapia (*Oreochromis niloticus* L.). *International Journal of Biological and LifeSciences*, 6(1), 38-42.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. Kecamatan Sebawi Dalam Angka Tahun 2019. Badan Pusat Statistik Kabupaten Sambas.
- Ciptanto, S. (2010). *Top 10 Ikan Air Tawar Panduan Lengkap Pembesaran Secara Organik di Kolam Air, Kolam Terpal, Karamba, dan Jala Apung*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Firdaus, M., & Rahadian, R. (2018). Peran Sektor Perikanan pada Wilayah Pesisir Perbatasan Kalimantan Barat. *J. Sosek KP*, 13(1), 15-27.
- Handayani D.I.W., & Kartikawati, D. (2015). Stik lele alternatif diversifikasi olahan lele (*Clarias sp.*) tanpa limbah berkalsium tinggi. *Serat Acitya (Jurnal Ilmiah)*, 4(1), 109-117.
- Khairuman, & Amri, K. (2013). *Budi Daya Ikan Nila*. PT AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Merdekawati, D., & Maryono, M. (2021). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Gabus Berbasis Zero Waste di Desa Sebangun Kecamatan Sebawi. Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, 862-870. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 103-110.
- Safuruddin., Ubaidillah, A.R., Amini, A., Septiana, B.A., Elistiani., Lana, E, S., et al. (2022). Pengolahan Ikan Nila menjadi Abon Ikan dan Kerupuk Tulang Ikan. Kabupaten Sambas. Webinar Marine and Fisheries Business and Investment Forum, 15 Mei 2020.
- Suryani, E., Furkan, L. M., & Septiawan, A. (2019). Pemberdayaan ekonomi masyarakat desa saribaye melalui pengolahan abon ikan nila. *Abdi Insani*, 6(3), 401-408.
- Suyanto, S. R. (2010). *Pembenihan dan Pembesaran Nila*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ramlah., Soekendarsi, E., Hasyim, Z., & Hasan, M. S. (2016). Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Nila *Oreochormis niloticus* Asal Danau Mawang Kabupaten Gowa dan Danau Universitas Hasanuddin Kota Makassar. *Jurnal Biologi Makassar (Bioma)*, 1(1), 39-46.
- Rofieq M., Poerwanto A., & Budiyanto, H. (2017). Pelatihan desain kemasan produk untuk UMKM kerajinan, kuliner dan Posdaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 2(2), 1-6.
- Tarigan, R. (2005). *Ekonomi Regional Teori dan Aplikasi*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Wiranto, T. (2004). *Pembangunan Wilayah Pesisir dan Laut Dalam Rangka Pembangunan Perekonomian Daerah*. Makalah disampaikan pada Sosialisasi Nasional Program MFCDP, 22 September 2004. Bappenas. Jakarta.
- Sehan, I. (2020). Potensi dan Peluang Investasi Budidaya Perikanan di

