

Pemberdayaan Usaha Ekonomi Kreatif dalam Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Bawal di Desa Rejoagung, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Jombang

by Nensy Triristina

Submission date: 28-Mar-2023 06:27AM (UTC+0500)

Submission ID: 2048586766

File name: esa_Rejoagung,_Kecamatan_Ngoro,_Kabupaten_Jombang-dikonversi.pdf (792.7K)

Word count: 2438

Character count: 15305

1
Pemberdayaan Usaha Ekonomi Kreatif dalam Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Bawal di Desa Rejoagung, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Jombang

Nensy Triristina
Budiman
Junaedi
Endah Wahyuningsih

Universitas Darul 'Ulum Jombang
nensytriristina@gmail.com

Abstrak

Desa Rejoagung dikenal sebagai salah satu desa penghasil budidaya ikan bawal yang signifikan jumlahnya. Permasalahannya adalah ikan bawal ini sebagian besar dijual langsung ke pedagang atau konsumen sehingga kurang memberikan nilai tambah. Selain itu, dimasa panen yang melimpah, seringkali harganya turun. Mitra kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK Desa Rejoagung Ngoro Jombang yang bertujuan memberikan pelatihan pengolahan abon ikan bawal dan mendorong daya inovasi dan kreativitas masyarakat untuk memberikan nilai tambah pada produk ikan bawal. Hasil dari kegiatan ini, peserta cepat dan aktif dalam memahami materi yang diberikan dan bisa mempraktkannya, mulai dari persiapan, produksi dan pengemasan. Kendala yang dihadapi adalah peserta masih ragu dengan produk yang dihasilkan karena belum terbentuknya pasar produk abon ikan bawal.

Kata Kunci: budidaya ikan bawal, nilai tambah, abon ikan, PKK

Abstract

Rejoagung Village is known as one of the villages which produce a significant amount of pomfret fish farming. The problem is pomfret fish is mostly sold to traders or consumers directly, therefore, it does not provide added value. In addition, in times of bountiful harvest, the price often drops. Partners of this community service activity are PKK women in Rejoagung Village, Ngoro, Jombang, which aim to provide training in processing pomfret fish shredded and to encourage creativity in providing added value of pomfret fish products. As a result of this activity, participants were quick and active in understanding the material provided and were able to practice it, starting from preparation, production, and packaging. The obstacle faced was the participants were still doubtful about their products because the market for pomfret shredded products had not yet been established.

Keywords: shredded processing, pomfret fish farming, PKK women, value added,

PENDAHULUAN

4 Dampak pandemi Covid-19 berimbas ke beberapa sektor, salah satunya adalah bidang ekonomi. Kondisi perekonomian di Indonesia mengalami keterpurukan yang mengakibatkan menurunnya nilai tukar rupiah terhadap dolar dan banyak perusahaan yang mengalami kebangkrutan. Pada saat yang sama justru sektor usaha budidaya ikan bawal di Dusun Payak Mundil, Desa Rejoagung yang tetap bertahan bahkan memberikan kontribusi yang besar

untuk pemulihan keadaan perekonomian. Usaha budidaya ikan diharapkan menjadi salah satu sumber yang mampu mendongkrak perekonomian khususnya di Desa Rejoagung yang terdampak Covid-19. Peternak membuktikan bahwa dari hasil budidaya ikan bawal dapat meraup keuntungan hingga jutaan rupiah, karena selain harganya terbilang cukup bagus, perawatannya juga mudah. Budidaya ikan ini juga sudah mampu menembus pasar luar Jawa, seperti Balikpapan, Banjarmasin, Batam, dan Palembang (Anies, 2020)

Usaha budidaya ikan air tawar ini sangat menarik, hanya saja persoalan kurangnya antusias masyarakat dalam mengembangkan potensi-potensi desa dan menciptakan inovasi baru menjadi salah satu titik masalah yang ada di desa Rejoagung. Di era pandemi Covid-19, masyarakat membutuhkan dorongan dan dukungan yang penuh dengan disediakan fasilitas yang mendukung serta mendapatkan bantuan finansial, ide pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam memunculkan inovasi baru demi meningkatkan kesejahteraan masyarakat itu sendiri.

Kondisi ini perlu dipikirkan supaya potensi desa setempat yaitu budidaya ikan bawal dapat seoptimal mungkin melalui pemberdayaan sumber daya manusia dengan tambahan ketrampilan untuk mengolah potensi yang tersedia (Huda, 2016). Hal ini mendorong tim pengabdian selaku akademisi untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat bersama mahasiswa peserta Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) periode gasal tahun 2020/2021 Universitas Darul 'Ulum Jombang melalui kegiatan dan ketrampilan baru yaitu dalam pembuatan abon dari ikan bawal. Kelebihan olahan ikan menjadi abon adalah karena kering dan hampir tidak memiliki kadar air dan abon bisa tahan berbulan-bulan asalkan disimpan di wadah yang kedap udara. Abon dikatakan dapat meningkatkan daya jual serta memperpanjang umur bahan bakunya (Heryanto, dkk., 2018). Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu PKK Desa Rejoagung.

Diharapkan dari kegiatan pelatihan inovasi dan kreatif ini, masyarakat dapat membuat sendiri olahan ikan bawal menjadi abon yang dapat meningkatkan hasil jual ikan bawal di pasar lokal. Hal ini disebabkan karena ikan bawal biasanya kurang memiliki nilai jual apabila belum terolah terlebih dahulu. Selain itu, perkembangan dunia bisnis yang semakin hari semakin pesat dengan teknologi, maka dari itu disarankan untuk pelaku usaha lebih kreatif dan inovatif dalam menciptakan suatu produk yang berbeda dari lainnya (Huda & Martanti, 2018). Sehingga, hasil olahan ikan bawal menjadi produk abon dapat pula meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Rejoagung.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang “Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif dalam Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Bawal di Desa Rejoagung, Kecamatan. Ngoro, Jombang” dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Survei

Pada tahap ini dilakukan observasi lokasi budidaya ikan bawal di Desa Rejoagung.

2. Sosialisasi kegiatan pelatihan

Pada tahap ini menyampaikan rencana kegiatan kepada peserta pelatihan yaitu ibu-ibu PKK.

3. Persiapan alat dan bahan untuk eksperimen

Pada tahap ini melakukan persiapan alat dan bahan yang disesuaikan dengan kebutuhan. Pembelian bahan-bahan dasar untuk proses pembuatan abon ikan bawal antara lain bawang putih, bawang merah, lengkuas, garam, sereh, cabai, dan minyak. Eksperimen dilakukan sebanyak 2 kali di rumah salah satu mahasiswa desa Rejoagung untuk mendapatkan hasil yang diharapkan.

4. Pelatihan

Pada tahap ini kegiatan program terdiri dari presentasi, demonstrasi, dan *sharing session*. Sasaran pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK Desa Rejoagung. Peserta yang hadir dalam kegiatan tersebut berjumlah 15 orang yang juga dihadiri Ibu Kepala Desa Rejoagung dan ibu bidan. Presentasi dilakukan oleh tim pengabdian dan dibantu mahasiswa KKM Universitas Darul ‘Ulum Jombang (UNDAR) dengan dipandu proses pembuatan abon mulai dari persiapan alat dan bahan, menumis bumbu, pengeringan sampai proses pengemasan abon. Selain itu dilakukan demonstrasi untuk menunjukkan bagaimana cara menghaluskan ikan bawal. Tim pengabdian juga membantu memberikan penjelasan mengenai langkah-langkah pembuatannya dan mahasiswa yang melakukan proses pembuatan langsung.

Setelah presentasi dan demonstrasi abon ikan bawal selesai, kegiatan selanjutnya adalah *sharing session*. Tujuan dari *sharing session* adalah untuk mengetahui sejauh mana aktifitas peserta dalam mengikuti rangkaian acara serta respon dan pemahaman peserta terhadap cara pembuatan abon dari ikan bawal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari ¹ “Pemberdayaan Usaha Ekonomi Produktif dalam Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Bawal di Desa Rejoagung, Kecamatan. Ngoro, Jombang ini adalah menambah pengetahuan dan inovasi kepada ibu-ibu PKK Desa Rejoagung dalam mengolah ikan bawal. Selain itu, ibu-ibu PKK juga mendapatkan ide pemikiran produktif untuk meningkatkan nilai tambah pada ikan bawal dan meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Rejoagung. Adapun tahapan pelaksanaan dari pelatihan pembuatan abon ikan bawal adalah sebagai berikut:

1. Survei

Observasi ke lokasi budidaya ikan bawal dan melakukan pendataan terkait potensi dan permasalahan peternak ikan bawal.

2. Sosialisasi Kegiatan Pelatihan

Berkoordinasi dengan ibu kepala desa Rejoagung terkait teknis pelaksanaan kegiatan karena waktu pelaksanaan bersamaan dengan agenda rapat bulanan anggota PKK.

3. Eksperimen Memasak Abon Ikan Bawal

²¹ Proses eksperimen memasak ikan bawal dilakukan 2x dengan melibatkan mahasiswa yang sedang melaksanakan program Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM). Proses memasak membutuhkan waktu kurang lebih 3 jam dengan api kecil hingga kering. Hal ini dikarenakan ikan bawal memiliki duri yang banyak. Salah satu bentuk pengolahan abon dari ikan bawal harus memiliki kualitas dan kandungan gizi yang sesuai oleh badan standar mutu makanan. Pada ikan bawal, duri dapat diatasi dengan presto dalam waktu tertentu sehingga duri menjadi lunak dan hancur. Pembuatan abon ikan bawal diuraikan sebagai berikut:

1. 1 kg ikan bawal segar dibuang insang, kepala, sirip, dan isi perut.
2. Ikan bawal dicuci bersih dengan air mengalir
3. Haluskan bahan-bahan untuk presto ikan ¹¹ (3 lembar daun salam, 3 lembar daun jeruk, 3 cm lengkuas, 3 cm jahe, 2 cm kunyit, 3 batang serai).
4. Siapkan dan alasi panci presto dengan 5 lembar daun lengkuas.
5. Olesi karet penutup presto dengan 2 sendok makan minyak.
6. Masukkan ikan dan ¹³ bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam panci presto.
7. ¹³ Tambahkan garam secukupnya.
8. Ikan dipresto selama 2 jam/ sampai lunak.
9. Sambil menunggu ikan dipresto, haluskan bahan-bahan abon seperti; santan kental dan cair, ¹⁶ bawang merah, bawang putih, cabe merah kemiri, lengkuas, kunyit, jahe, ketumbar, lada bubuk, garam, gula, dan penyedap rasa.

10. Setelah proses presto selesai, pisahkan ikan bawal dari duri dan daging.
11. Lembutkan daging ikan bawal terlebih dahulu.
12. Semua bumbu ditumis dalam penggorengan kemudian dimasukkan larutan santan, daun salam, dan serai.
13. Serat-serat daging ikan dimasukkan sambil disangrai hingga kering dan tidak mengandung minyak.
14. Lalu abon ditiriskan, didinginkan dan dikemas ke dalam kantong kemasan plastik.



Gambar 1. Proses Eksperimen Memasak Abon Ikan Bawal

4. Pelatihan

Peserta pada kegiatan pengabdian masyarakat ini sebanyak 15 orang yang merupakan ibu-ibu PKK Desa Rejoagung dan dihadiri ibu bidan. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 11 Februari 2021 di Balai Desa Rejoagung. Kegiatan pemberdayaan usaha ekonomi produktif melalui pelatihan pembuatan abon ikan bawal dilakukan dengan metode presentasi, demonstrasi, dan *sharing session*. Pelatihan ini bersamaan dengan agenda rapat ibu-ibu PKK sehingga kegiatan ini dibuka dengan sambutan ibu kepala desa Rejoagung. Setelah acara rapat PKK selesai, tim pengabdian masyarakat UNRAR memulai kegiatan pelatihan pembuatan abon dari ikan bawal.

Sebelum tim pengabdian memaparkan materi tentang proses pembuatan abon ikan bawal, peserta diberikan hasil olahan abon ikan bawal yang sudah jadi untuk melihat antusias peserta. Pelatihan ini bertujuan untuk mengembangkan usaha ekonomi produktif bagi masyarakat Desa Rejoagung melalui pemanfaatan ikan bawal dengan cara konsumsi yang berbeda yaitu dengan mengolahnya menjadi abon. Dari pelatihan tersebut diharapkan ikan bawal yang biasanya hanya dijual dalam bentuk mentah sekarang bisa dijual dengan nilai tinggi dalam bentuk olahan matang berupa abon.

Sambil mendengarkan presentasi, peserta dipersilahkan untuk melihat proses pembuatan abon ikan bawal yang dilakukan dengan metode demonstrasi di Balai Desa Rejoagung. Pada saat menyaksikan demo proses pembuatan abon, peserta terlihat sangat antusias untuk menanyakan hal-hal yang berkaitan dengan proses mengolah abon.

Setelah selesai dilaksanakan demo proses pembuatan abon ikan bawal yang dilakukan tim pengabdian masyarakat, peserta memberikan respon yang baik dan memberikan testimony tentang rasa yang enak dan gurih. Peserta juga memberikan masukan tentang alternatif tentang alas daun lengkuas diganti dengan daun pisang ketika proses presto ikan. Masukan ini dapat diterima oleh tim pengabdian karena menurut peserta bahwa mencari bahan daun lengkuas tidak semudah dengan daun pisang di sekitar lingkungan rumah.



Gambar 2. Presentasi Materi dan *Sharing Session* oleh Tim Pengabdian

Sebelum kegiatan diakhiri, ada *sharing session* mengenai pemahaman materi untuk bekal mempraktikannya di rumah. Pada tahapan ini, tim pengabdian juga mengenalkan pengemasan produk secara ekonomis dan efisien. Kemasan abon terbuat dari bahan plastik yang memiliki kapasitas 75 gram. Tujuan dari pemilihan bahan plastik yang kedap udara sebagai kemasan agar abon ikan dapat bertahan lama. Hal ini seperti yang dinyatakan oleh Nugrahani (2015) bahwa kemasan dari segi fungsi dapat digunakan untuk melindungi produk sehingga lebih tahan lama. Pada logo kemasan abon ikan bawal tersebut terdapat logo KKM Undar yang merupakan program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan pada periode KKM semester gasal tahun 2020/2021.



Gambar 3. Kemasan Abon Ikan Bawal

Dengan adanya pelatihan ini, tim pengabdian yang terdiri dari 3 mahasiswa dan 4 dosen tersebut berharap di Desa Rejoagung, Ngoro, Jombang mampu mengolah ikan bawal yang merupakan budidaya ikan desa dapat diproduksi menjadi abon dengan skala besar sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat sebagai usaha produktif. Dari pelatihan ini, ibu-ibu PKK peserta pelatihan memiliki pengetahuan dan ketrampilan mengolah ikan bawal menjadi olahan abon. Semula budidaya ikan bawal Desa Rejoagung oleh masyarakat hanya dijual sebagai bahan mentah di pasar lokal, setelah mengikuti pelatihan ini maka ibu-ibu PKK diharapkan mengetahui bahwa ikan bawal dapat diolah menjadi produk yang dapat mendatangkan nilai tambah. Nilai tambah ikan bawal menjadi tinggi setelah diolah karena ada nilai tambah dari produk hasil olahan ikan bawal tersebut.

Luaran yang diharapkan adalah terbinanya manajemen kewirausahaan yang produktif dan kemandirian masyarakat dalam mengelola olahan ikan bawal. Di samping itu dapat meningkatkan kreativitas pengembangan usaha sehingga membuka lapangan kerja dan menyerap tenaga kerja maka bisa mengurangi angka pengangguran khususnya bagi masyarakat yang terdampak pandemi Covid-19.



Gambar 4. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Bawal



Gambar 3. Foto Bersama Tim Pengabdian dan Mahasiswa Peserta KKM

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam pembuatan abon ikan bawal ini merupakan upaya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan kewirausahaan melalui ibu-ibu PKK dimana pada awalnya belum mengetahui ikan bawal dapat diolah menjadi abon. Setelah mengikuti pelatihan, peserta diharapkan dapat memahami manfaat dan nilai jual olahan ikan bawal. Selain itu, kegiatan ini kedepannya bisa dikembangkan secara berkelanjutan seperti pengelolaan produk olahan pangan ekonomis berbasis ikan hasil budidaya dan cara pemasaran produk abon ikan bawal. Usaha tersebut juga sekaligus dapat meningkatkan

pendapatan keluarga melalui pengembangan industri rumah tangga berbahan baku murah (Kusumayanti, dkk, 2011). Hal ini untuk membantu pengembangan potensi desa agar dikenal dalam lingkungan sekitar sehingga mampu meningkatkan sumber perekonomian masyarakat.

Adapun kendala yang dihadapi adalah masih adanya keraguan peserta terkait produknya yang belum mempunyai pasar. Namun demikian tim menyakinkan seiring berjalannya waktu dan usaha pemasaran abon ikan bawal akan lebih mudah. Kalaupun belum mempunyai pasar yang pasti, bisa diperjualbelikan di sekitar/tetangga atau bahkan dikonsumsi sendiri. Kedepannya, kegiatan pengabdian ini akan dilanjutkan terkait dengan pemecahan kendala ini.

Kesimpulan

Berdasarkan analisis terkait kondisi perekonomian masyarakat Desa Rejoagung, Kec. Ngoro, Jombang adalah terdapat budidaya ikan bawal yang pemasarannya dengan cara dijual langsung ke pasar lokal tanpa diolah terlebih dahulu. Untuk optimalisasi kondisi tersebut, maka diperlukan dorongan melalui pemberdayaan masyarakat dengan memberikan fasilitas ketrampilan untuk mengolah potensi ekonomi lainnya. Sehingga tim pengabdian yang meliputi dosen selaku akademisi untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat bersama mahasiswa peserta Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) periode gasal tahun 2020/2021 Universitas Darul 'Ulum Jombang melalui kegiatan pemberdayaan usaha ekonomi produktif pembuatan abon dari ikan bawal.

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam pembuatan abon ikan bawal ini merupakan upaya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan kewirausahaan melalui ibu-ibu PKK dimana pada awalnya belum mengetahui ikan bawal dapat diolah menjadi abon. Setelah mengikuti pelatihan, peserta diharapkan dapat memahami manfaat dan nilai jual olahan ikan bawal. Selain itu, kegiatan ini harus dikembangkan secara berkelanjutan seperti pengelolaan produk olahan pangan ekonomis berbasis ikan hasil budidaya tambak ikan dan cara pemasaran produk abon ikan bawal. Hal ini untuk membantu pengembangan potensi desa agar dikenal dalam lingkungan sekitar sehingga mampu meningkatkan sumber perekonomian masyarakat.

Daftar Pustaka

Anas, Arief. (2020). ⁵ Budidaya Ikan Gurami, Warga Ngepeh Ngoro ⁵ Jombang Raup Untung Besar. Diunduh dari <https://kabarjombang.com/ekonomi/budidaya-ikan-gurami-warga-ngepeh-ngoro-jombang-raup-untung-besar/>

- ⁸ Heryanto, F., Natadjaja, L., dan Febriani, R. (2018). Perancangan Desain Kemasan dan Media Promosi Abon Ikan Asin UMK Sayu Sejahtera. *Jurnal DKV Adiwarna*, Vol. 1, No. 12. Surabaya: Universitas Kristen Petra
- ² Huda, A.M. (2016). The Identity of Javanese Women (The Study of Phenomenology toward Indonesia Migrant Women Workers). *Journal of Academic Research and Science (Jares)*, 1 (1), 2016.
- Huda, A.M. & Martanti, D.E. (2018). Pengantar Manajemen Strategik 1. (J. Press, Ed.) (1st ed.). Bali diunggah dari <http://books.jayapanguspress.org/index.php/publisher/article/view/18/18>
- ⁷ Kusumayanti, H., Astuti, W., & RTD Wisnu Broto. (2011). Inovasi Pembuatan Abon Ikna sebagai Salah Satu Teknologi Pengawet Ikan. *Jurnal Gema Teknologi* Vol. 16. no. 3. Semarang: Universitas Diponegoro
- ³ Nugrahani, R. (2015). Peran Desain Grafis pada Label dan Kemasan Produk Makanan UKM. *Jurnal Imajinasi* Vol. IX No.2. Semarang: Universitas Negeri Semarang

Pemberdayaan Usaha Ekonomi Kreatif dalam Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Bawal di Desa Rejoagung, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Jombang

ORIGINALITY REPORT

17%

SIMILARITY INDEX

15%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	digilib.unimed.ac.id Internet Source	2%
2	core.ac.uk Internet Source	2%
3	jurnal.undhirabali.ac.id Internet Source	1%
4	id.123dok.com Internet Source	1%
5	kabarjombang.com Internet Source	1%
6	Submitted to LL DIKTI IX Turnitin Consortium Part II Student Paper	1%
7	ejournal.unhasy.ac.id Internet Source	1%
8	dspace.uc.ac.id Internet Source	1%

9	prosiding.relawanjurnal.id Internet Source	1 %
10	Submitted to Universitas Negeri Surabaya The State University of Surabaya Student Paper	1 %
11	www.idntimes.com Internet Source	1 %
12	docobook.com Internet Source	<1 %
13	www.resep-masakan.web.id Internet Source	<1 %
14	Elly Istiana Maulida, Priyono .. "Penyuluhan Dan Pembuatan Pupuk Organik Yang Prospektif", Jurnal Pengabdian, 2020 Publication	<1 %
15	Feranita Feranita, Ery Safrianti, Nurhalim Nurhalim, Dian Yayan Sukma, Yusnita Rahayu, Salhazan Salhazan, Linna Oktaviana Sari. "Program home industri produksi jilbab syarâ€™mi bagi PKK Kampung Bunsur untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Bunsur Kecamatan Sungai Apit Kabupaten Siak", J-ABDIPAMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 2020 Publication	<1 %
16	catatanharianwulan.blogspot.com Internet Source	

<1 %

17

es.scribd.com

Internet Source

<1 %

18

gitaratnasari54.wordpress.com

Internet Source

<1 %

19

lp2m.unnes.ac.id

Internet Source

<1 %

20

www.indonesiana.id

Internet Source

<1 %

21

www.suarakomunitas.net

Internet Source

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off