
IBM KELOMPOK ABON IKAN DI DEPOK

Adella Hotnyda Siregar^{1,a}, Lilik Zulaihah¹, Sargi Ginting¹ dan Budiman Adi Setyawan¹

¹) Jl. RS Fatmawati Pondok Labu, Jakarta Selatan DKI Jakarta.12450

^{a)} email : a.hotnyda@g.mail.com

ABSTRAK

Kelompok abon ikan di Depok terdiri dari dua kelompok beranggotakan ibu-ibu terletak di Rukun Warga 13 Kelurahan Rangkapan Jaya Baru, Kecamatan Pancoran Mas Kota Depok yaitu sebagai pembuat abon ikan dan sebagai pemasar abon ikan. Kelompok Ibu-ibu pada umumnya tidak mempunyai pekerjaan atau penghasilan yang cukup untuk menunjang rumah tangga. Sehingga perlu adanya tambahan kegiatan bagi ibu-ibu kelompok abon ikan yang bersifat positif dan dapat menambah keuangan keluarga. Permasalahan pokok dapat dirumuskan sebagai berikut: (1) Kurangnya pengetahuan untuk menciptakan jiwa kewirausahaan. (2) Kurangnya pengetahuan untuk berinovasi menciptakan produk dengan metode sederhana dan bahan baku yang murah (3) Kurangnya pengetahuan untuk memasarkan produk baik secara langsung maupun melalui online.(4) Belum adanya sosialisasi dari pemerintah daerah setempat yang berkaitan dengan modal usaha kecil yang sudah disediakan pemerintah melalui bank pemerintah. Untuk menyelesaikan permasalahan diatas perlu adanya pelatihan tentang bagaimana berwirausaha dengan memberikan contoh berbagai inovasi menciptakan produk dengan metode sederhana dan menggunakan bahan baku yang murah. Salah satu diantaranya pembuatan abon dari ikan lele. Hasil pembuatan abon tersebut perlu adanya pelatihan tentang pemasaran produk baik secara langsung maupun online. Disamping itu juga harus ada pelatihan menghitung biaya produksi maupun analisa kelayakan berwirausaha dibidang makanan, yaitu penjualan Abon ikan.

Key word : ikan lele, abon ikan, pemasaran

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Desa Rangkapan Jaya Baru secara geografis terletak dalam Kecamatan Pancoran Mas sangat strategis, yaitu terletak ditengah jantung perkotaan Kota Depok, yang dikelilingi oleh rumah-rumah penduduk dan pusat perbelanjaan, pertokoan serta perkantoran dan tempat ibadah. Batas Wilayah kecamatan Pancoran Mas sebagai berikut: Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Beji; Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Sukmajaya; Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Cipayang, dan Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Limo

Usia anggota kelompok abon ikan di Depok berkisar antara 30-50 tahun, dan putra atau putri pada usia produktif antara 10 sampai 20 tahun, yang hampir 50% anak-anak masih perlu biaya. Sehingga perlu adanya tambahan kegiatan bagi ibu-ibu kelompok abon ikan yang bersifat positif dan dapat menambah keuangan keluarga guna tetap bisa menyekolahkan anak ke jenjang yang lebih tinggi.

Kelompok dosen Fakultas Teknik pada tahun 2016 telah melakukan pengabdian kepada masyarakat desa Kasemen yaitu pembuatan abon ikan laut, pengolahan sampah, dan pembuatan kapal cadik. Juga telah mengadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat desa Bojong Kulur kecamatan Gunung Putri.

Hasil obeservasi lapangan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa banyak petani lele di desa Rangkapan Jaya sehingga bahan baku mudah didapat. Sebagian kecil anggota kelompok yang berpendidikan SLTA dan khusus untuk kelompok ibu-ibu

berkeinginan untuk berwirausaha guna membantu menambah penghasilan keluarga, mengingat tingginya kebutuhan hidup baik untuk pendidikan anak maupun kebutuhan gizi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan anak.

Dari uraian permasalahan diatas, yang telah diidentifikasi, maka permasalahan pokok dapat dirumuskan sebagai berikut: (1) Kurangnya pengetahuan untuk menciptakan jiwa kewirausahaan. (2) Kurangnya pengetahuan untuk berinovasi menciptakan produk dengan metode sederhana dan bahan baku yang murah (3) Kurangnya pengetahuan untuk memasarkan produk baik secara langsung maupun melalui online.(4) Belum adanya sosialisasi dari pemerintah daerah setempat yang berkaitan dengan modal usaha kecil yang sudah disediakan pemerintah melalui bank pemerintah.

Untuk menyelesaikan permasalahan diatas perlu adanya pelatihan tentang bagaimana berwirausaha dengan memberikan contoh berbagai inovasi menciptakan produk dengan metode sederhana dan menggunakan bahan baku yang murah, salah satu diantaranya pembuatan abon dari ikan lele. Hasil pembuatan abon tersebut perlu adanya pelatihan tentang pemasaran produk baik secara langsung maupun online. Disamping itu juga harus ada pelatihan menghitung biaya produksi maupun analisa kelayakan berwirausaha di bidang makanan, yaitu penjualan abon dari berbagai rasa.

Permasalahan Mitra

Permasalahan utama yang dialami: (1) Belum pernah ada pelatihan bagi ibu-ibu kelompok abon ikan di Depok untuk bisa menciptakan jiwa wirausaha dalam pembuatan abon dari daging ikan lele. Dimana

abon tersebut mengandung gizi cukup tinggi dan tahan lama,(2) Kurangnya pengetahuan untuk berinovasi dalam menciptakan produk dengan metode sederhana dan bahan baku yang murah baik dari pemerintah setempat maupun dari lembaga-lembaga yang lain.; (3) Kelompok ibu-ibu yang hanya sebagai ibu rumah tangga sehingga Kurang pengetahuan untuk memasarkan produk baik secara langsung maupun melalui online dan (4) Belum adanya sosialisasi dari pemerintah daerah setempat yang berkaitan dengan modal usaha kecil yang sudah disediakan pemerintah melalui bank pemerintah, sehingga ibu-ibu tersebut merasa tidak mempunyai modal untuk berwirausaha.

. Tujuan Iptek bagi Masyarakat adalah memberikan pelatihan kepada ibu-ibu kelompok abon ikan untuk : (a) Meningkatkan keterampilan berpikir dalam berwirausaha dengan menggunakan metode sederhana dan memanfaatkan bahan baku yang harganya murah dengan biaya mudah terjangkau dan (b) Meningkatkan keterampilan Praktek Pembuatan abon dari ikan lele dan pemasaran produk abon ikan.

Target dan luaran

Target pelaksanaan kegiatan pelatihan adalah meningkatkan keterampilan berfikir dalam berwirausaha kepada ibu-ibu kelompok abon ikan di Depok, dapat menjalin kerjasama kelompok dosen Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jakarta, dengan ibu-ibu kelompok abon ikan di Depok. Target berikutnya yaitu ikut serta meningkatkan taraf hidup ibu-ibu kelompok abon ikan di Depok dengan melakukan pengolahan daging berbagai jenis ikan lele dan berbagai rasa menjadi makanan yang lebih bernilai dan bergizi baik serta tahan lama yaitu abon.

Adapun luaran yang akan dicapai dari kegiatan tersebut sebagai berikut:

- Mendapatkan pengetahuan sekaligus praktek pembuatan abon dari daging ikan lele dengan metode sederhana
- Pengetahuan tentang berwirausaha dengan memberikan contoh beberapa produk abon ikan berbagai rasa dan berbagai kemasan.

METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan adalah (a) Mensosialisasikan penggunaan alat serta pengolahan daging ikan lele menjadi abon ikan bagi kelompok pembuat abon. Mengaplikasikan pengetahuan dan kreativitas yang sudah diprogramkan pada kegiatan pengabdian pada masyarakat untuk membantu menciptakan *home industry* pembuatan abon ikan dengan berbagai rasa serta memberi pengarahan untuk meningkatkan produktivitas kerja masyarakat desa, (b) Dapat meningkatkan penghasilan dan produksi *home industry* produk abon lele dengan berbagai rasa.

Dengan adanya program Iptek bagi masyarakat (IbM) merupakan peran dosen untuk implementasi program tri pilar dari UPN “Veteran” Jakarta. Kegiatan tersebut diharapkan dapat memberikan manfaat langsung pada kegiatan *home industry* hasil produksi abon ikan dengan demikian dapat meningkatkan pendapatan bagi masyarakat, dan pada akhirnya meningkatkan produktivitas kerja.

Prosedur Kerja dilakukan dengan beberapa tahapan : (a) Tahap awal melakukan perijinan untuk melaksanakan program pengabdian kepada masyarakat kelompok abon ikan Depok, (b) Melakukan studi lapangan untuk mempelajari masalah prioritas yang berkaitan dengan wira usaha, dan (b) Melakukan kerjasama dengan kelompok abon ikan di Depok.

Pelaksanaan Kegiatan berdasarkan tahap pelaksanaan melakukan aplikasi langkah-langkah operasional yang diperlukan untuk mengatasi permasalahan, (c) Melakukan pelatihan tentang berwirausaha dengan memberikan contoh beberapa produk usaha kecil dan menengah yang berbahan baku ikan dan melibatkan mitra, (c) melakukan pelatihan dan praktek pengolahan daging ikan menjadi abon ikan lele, (d) Tahap akhir melakukan pelaporan hasil pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat, (e) Memantau keberlanjutan pelaksanaan program tersebut menuju kelompok ibu-ibu kelompok Abon ikan lebih sejahtera, dan (f) Membuat hasil laporan pelaksanaan program menuju masyarakat yang sejahtera.

Kelompok abon ikan di Depok memiliki kemampuan dan dapat berinovasi untuk berwirausaha, dan kelompok abon ikan memiliki kemampuan untuk melakukan pengolahan berbagai daging ikan lele menjadi abon ikan dengan berbagai rasa dan melalui proses sederhana serta dapat memasarkan.

Selama pelaksanaan kegiatan, mitra berpartisipasi dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat menuju kelompok ibu-ibu rumah tangga RW 13 yang mempunyai keahlian berwira usaha dan dapat melakukan pengolahan daging ikan menjadi abon yang bergizi dan tahan lama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dalam kegiatan IbM ini mencapai keberhasilan karena dukungan berbagai pihak yang terkait dan mau bekerjasama dengan baik, yaitu pihak mitra. Keberhasilan kerjasama juga terjadi karena akar permasalahan diperoleh dari pihak mitra sendiri. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan dan penyuluhan dengan beberapa kali tatap muka. Pelaksanaan kegiatan dilakukan di lokasi Kelompok Abon Ikan di Depok Kelurahan Harapan Jaya Baru Kecamatan Pancoran Mas.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan

Persiapan: Pembuatan abon ikan lele

Alat yang digunakan: pisau, kompor, panci, penggorengan, talenan, dan tempat abon. Bahan yang digunakan untuk pembuatan abon ikan adalah daging lele segar 1,5 kg ; serai 2 batang, memarkan jahe 1 cm, memarkan; santan 150 ml dari 1/2 butir kelapa ; minyak goreng 300 ml.

Bumbu halus: bawang merah 6 butir bawang putih 3 siung, kunyit 2 cm, ketumbar 1 sendok teh daun jeruk 1 lembar garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Kukus ikan lele hingga lunak tetapi tidak hancur.
2. Angkat.
3. Parut atau suwir-suwir ikan lele, sisihkan.
4. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bumbu halus, serai dan jahe hingga harum.
5. Masukkan ikan lele dan santan, aduk rata. Masak dengan api kecil sambil diaduk hingga kering.
6. Panaskan minyak, goreng adonan ikan hingga kering. Angkat dan tiriskan.
7. Pres atau peras hingga minyaknya tiris.
8. Pisahkan abon dengan garpu agar tidak menggumpal.
9. Kemas dalam kemasan tertutup



Gambar 3. Hasil Abon Ikan

Pengemasan

Desain merupakan seluruh proses pemikiran dan perasaan yang akan menciptakan sesuatu, dengan menggabungkan fakta, konstruksi, fungsi dan estetika untuk memenuhi kebutuhan manusia. Dengan demikian desain adalah konsep pemecahan masalah Rupa, warna, bahan, teknik, biaya, kegunaan. dan pemakaian yang diungkapkan dalam gambar dan bentuk.

Suatu kemasan yang menarik dan sudah menjadi paten, biasanya telah melalui penelitian yang cukup lama mengenai kemasan dengan menggunakan teknik-

teknik pewarnaan dan grafis cetakan. Desain yang berhasil sangat tergantung pada keahlian disainer, jenis tinta, material dan pencetak. Kurangnya perhatian akan kualitas produk dan desain kemasan yang tidak menarik akan menyebabkan keraguan konsumen terhadap produk tersebut. Desain kemasan perlu diciptakan agar mempunyai nilai estetika yang tinggi. Karena itu diperlukan perencanaan yang baik dalam hal ukuran dan bentuk sehingga efisien dalam proses pengepakan, distribusi dan penyajian. Desain kemasan hendaknya mampu menumbuhkan kepercayaan dan mempengaruhi calon konsumen untuk menjatuhkan pilihan terhadap bahan yang dikemas. Setelah berhasil menarik perhatian dari calon konsumen, kemasan harus menampilkan produk pada suatu keadaan yang siap jual. Gambaran-gambaran yang terbaik dari bahan yang dikemas perlu ditonjolkan. Seakan-akan produk tersebut memang disajikan untuk memenuhi kebutuhan utama calon konsumen secara memuaskan.

Fungsi Pengemasan adalah mengatur interaksi antara bahan pangan dengan lingkungan sekitar, sehingga menguntungkan bagi bahan pangan, dan menguntungkan bagi manusia yang mengkonsumsi bahan pangan. Tujuan Pengemasan: (1) Membuat umur simpan bahan pangan menjadi panjang. (2) Menyelamatkan produksi bahan pangan yang berlimpah; (3) Mencegah rusaknya nutrisi/gizi bahan pangan; (4) Menjaga dan menjamin tingkat kesehatan bahan pangan; (5) Memudahkan distribusi/ pengangkutan bahan pangan; (6) Mendukung perkembangan makanan siap saji ; dan (7) Menambah estetika dan nilai jual bahan pangan.

Pengemasan bahan pangan harus memenuhi beberapa kondisi atau aspek untuk dapat mencapai tujuan pengemasan itu, yaitu (1) Bahan pengemasnya harus memenuhi persyaratan tertentu, (2) Metode atau teknik Pengemasan bahan pangan harus tepat. dan (3) Pola distribusi dan penyimpanan produk hasil pengemasan harus baik.

Bahan kemas baik bahan logam, maupun bahan lain seperti bermacam-macam plastik, gelas, kertas dan karton seyogyanya mempunyai 6 fungsi utama; yaitu (a) Sebagai pelindung terhadap kotoran dan kontaminasi, (b) Sebagai pelindung terhadap kerusakan fisik, perubahan kadar air dan penyinaran (cahaya); (c) Mempunyai fungsi yang baik, efisien dan ekonomis, (e) selama proses penempatan bahan ke dalam wadah kemasan, (d) Mempunyai kemudahan dalam membuka atau menutup dan juga memudahkan dalam tahap-tahap penanganan, pengangkutan dan distribusi, (e). Mempunyai ukuran, bentuk dan bobot yang sesuai dengan standar yang ada, mudah dibuang, dan mudah dibentuk atau dicetak. (f) Menampakkan identitas, informasi dan penampilan yang jelas agar dapat membantu promosi atau penjualan.

Dengan banyaknya persyaratan yang diperlukan bagi bahan kemas, maka tentu saja bahan kemas alami tidak akan dapat memenuhi sebagian besar persyaratan tersebut. Karena itu manusia dengan bantuan teknologi berhasil membuat bahan kemas sintetik yang dapat memenuhi sebagian besar dari persyaratan minimal yang diperlukan.

Persyaratan Bahan Pengemas sebagai berikut:

1. Memiliki permeabilitas (kemampuan melewati) udara yang sesuai dengan jenis bahan pangan yang akan dikemas.
2. Harus bersifat tidak beracun dan inert (tidak bereaksi dengan bahan pangan).
3. Harus kedap air.
4. Tahan panas.
5. Mudah dikerjakan secara masinal dan harganya relatif murah.

Kemasan abon Ikan dapat dibuat dengan cara mengemas abon ikan dalam wadah. Kemudian diberikan tutup yang kedap udara seperti contoh berikut:



Gambar 4. Hasil Kemasan Abon Ikan

KESIMPULAN

Kelompok Abon ikan di Depok memiliki kemampuan dan dapat berinovasi untuk berwirausaha dan kelompok abon ikan memiliki kemampuan untuk melakukan pengolahan berbagai daging ikan lele menjadi abon ikan dengan berbagai rasa dan melalui proses sederhana serta dapat memasarkan.

REFERENSI

- Ditjen P2HP-KKP. 2009. *Rancangan Rencanan Strategi Ditjen P2HP 2010-2014*. Jakarta: Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.
- Effendi T dan Oktariza, 2006. *Analisis Finansial dan Nilai Tambah Agribisnis*
- Nilam. 2011. *Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian*. Bandung: Unpad.
- Kementrian Koperasi dan UMKM. 2012. *Data*

Usaha Mikro Kecil Menengah UMKM dan Usaha Besar <http://www.depkop.go.id> diakses tanggal 20 Juli 2016.

- Kotler, P. 2002. *Manajemen Pemasaran. Edisi Milenium*. Jakarta: Penerbit Prehallindo.
- Maimun. 2009. *Analisis Pendapatan Usaha tani dan Nilai Tambah Saluran Pemasaran Kopi Arabika Organik dan Anorganik*. Bogor : Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Muslich, M. 2000. *Manajemen Keuangan Modern, Analisis, Perencanaan, dan Kkebijakan*. Jakarta : PT Bumi Aksara.
- Sudiyono, A. 2002. *Pemasaran Pertanian*. Malang: UMM Press.
- Rizki, A.. Dkk. 2013. *Laporan Abdimas IBM Pada Kelompok "Kelompok Abon Ikan di Depok" Desa Wisata Pendidikan Budi Daya Ikan Menuju Diversifikasi Usaha Pasca Erupsi Merapi* " Yogyakarta : LPPM Universitas Negeri Yogyakarta.
- Resep Ikan, Resep Abon Ikan yang Enak dan Lezat. www.reseptante.com diakses tanggal 28 Desember 2016
- Jember, 2015, *Pembuatan Abon Ikan Lele*. Jember: SMK Negeri 5 Jember
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara..
- Astawan, M. 2004. *Ikan yang Sedap dan Bergizi Solo*: Tiga Serangkai. Solo.
- Produk Perikanan Ditjen P2HP. <http://www.pdn.kkp.go.id>.diakses tanggal 20 Desember 2016
- Mahyuddin, K. 2008. *Panduan Lengkap Agribisnis Lele*. Jakarta :Penebar Swadaya.
- Suryani,A., Hambali E., dan Hidayat E.2005. *Aneka Produk Olahan Limbah Ikan dan Udang*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Anonim, 2013. Vertikultur, cara mudah bercocok tanam bawang. [http:// www. Slide share .net/cvrhmat/vertikultur-cara-mudah-bercocok-tanam-bawang](http://www.slide share.net/cvrhmat/vertikultur-cara-mudah-bercocok-tanam-bawang). akses 10 April 2013