

# PELATIHAN PENINGKATAN EKONOMI KREATIF BERBASIS HASIL LAUT DI DESA LOJEJER, KECAMATAN WULUHAN MELALUI EDUKASI DAN PENDAMPINGAN PENGOLAHAN IKAN TANGKAPAN NELAYAN

**Cristian Rizqi Anggraini<sup>1</sup>, Budi Satria Bakti<sup>2</sup>, Syah Riza Octavy Sandy<sup>3</sup>**

<sup>123)</sup>Program Studi Perhotelan, Fakultas Ilmu Sosial & Ilmu Politik, Universitas Muhammadiyah Jember  
e-mail: cr.anggraini@unmuhjember.ac.id

## Abstrak

Desa Lojejer, Kecamatan Wuluhan, adalah Desa dengan rata-rata masyarakatnya bekerja sebagai nelayan di Kabupaten Jember. Berdasarkan hasil observasi mendeskripsikan mengenai kendala yang dihadapi masyarakat seperti berikut: 1) Ketidakstabilan harga jual ikan tongkol yang rendah, 2) tidak mempunyai wawasan pada proses mengelola ikan tangkapan nelayan agar harga jual tinggi, 3) Kurangnya keterampilan dari masyarakat untuk berinovasi sehingga menghasilkan produk dengan harga jual tinggi. Adapun tahap selanjutnya yaitu dengan mempersiapkan instrumen monitoring serta memberikan evaluasi dengan wawasan dari masyarakat diantaranya proses mengelola ikan tongkol dijadikan olahan abon, mendesain logo serta kemasan produk yang menarik dan kemudian dapat dipasarkan, serta menangani perijinan sesudah menciptakan produk baru, mempromosikan melalui media sosial dan lain-lain. Hasil dari pelatihan ini ialah pelatihan dan edukasi dalam proses pembuatan Abon Tongkol yang diharapkan menjadi solusi untuk meningkatkan penghasilan para nelayan serta kelompok pengolah industri rumahan di Desa Lojejer akan mengelola ikan tangkapan nelayan kemudian dapat dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi lagi.

**Kata kunci:** Ekonomi Kreatif, Abon Ikan, Ikan Tongkol, Nelayan

## Abstract

Lojejer Village, Wuluhan District, is a village with the average community working as fishermen in Jember Regency. Based on the observations, it describes the obstacles faced by the community as follows: 1) The instability of the low selling price of swordfish, 2) not having insight into the process of managing fishermen's catch so that the selling price is high, 3) Lack of skills from the community to innovate so as to produce products at high selling prices. The next stage is to prepare monitoring instruments and provide evaluations with insights from the community including the process of managing cob fish into shredded processing, designing attractive logos and product packaging and then being marketable, and handling permits after creating new products, promoting through social media and others. The result of this training is training and education in the process of making Shredded Tongkol which is expected to be a solution to increase the income of fishermen and cottage industry processing groups in Lojejer Village will manage the catch and then can be marketed at a higher price.

**Keywords:** Creative economy, Shredded Fish, Cob Fish, Fishermen

## PENDAHULUAN

Pantai watu ulo serta pantai pasir putih putri malikan atau biasanya dikenal dengan sebutan papuma ini terletak dilingkungan pesisir pantai Selatan Jawa Timur di Kabupaten Jember yang saat ini menghadapi depresiasi pada sektor ekonomi. Penyebabnya ialah rata-rata mata pencarian masyarakat diarea pesisir pantai ini bekerja sebagai para nelayan yang mengandalkan kekayaan laut serta kondisi cuaca yang dapat berubah-ubah. Adapun penyebab lainnya yaitu terjadi kerusakan ekosistem dilingkungan pesisir pantai serta laut. Kerusakan alam ini menjadi fenomena dilingkungan pesisir pantai yang berdampak dari kemiskinan penduduk kemudian membuat para nelayan mengefisiensikan sumber daya alam diLingkungan pantai dan di lautan. Eksplorasi dari sumber daya alam yang terjadi penyelewengan ini mengakibatkan kesinambungan pada sumber daya alam yang sudah ada. Eksplorasi yang terus menerus terjadi dilingkungan pesisir pantai dan lautan ini melalui beragam cara guna memenuhi keseluruhan dari kebutuhan para nelayan. Sumber utama dari mata pencarian nelayan yaitu memanfaatkan dari hasil kekayaan pesisir pantai dan lautan, hasil perolehan dari sumber daya alam yang dimanfaatkan dengan cara yang salah ini para nelayan langsung dijual tanpa diolah kembali yang menyebabkan harga jual yang sangat rendah. Jika para nelayan

menjaga ekosistem lautan dengan memanfaatkan pesisir pantai dan lautan, mengolah hasil laut dengan baik hal ini dapat menjaga kelestarian alam sehingga ekosistem tetap terjaga dan hasil laut yang berlimpah serta dapat dipasarkan dengan nilai yang lebih tinggi tanpa eksploitasi alam dengan cara merusak lautan.

Ikan tongkol ialah salah satu ikan air asin yang biasanya dibuat olahan abon yang menjadi favorit masyarakat. Ikan tongkol ini memiliki banyaknya manfaat yang baik ialah menyehatkan tubuh salah satunya sehat bagi mata dan harganya relatif terjangkau. Adapun kandungan yang terdapat pada ikan tongkol diantaranya zat omega 3 bermanfaat untuk mengurangi AMD (Age Macular Disease) dan disebabkan dengan faktor penuaan. Ikan tongkol mempunyai cita rasa gurih dan lezat yang dapat dikonsumsi sebagai lauk pauk ataupun campuran bubur. Abon ikan tongkol memiliki tekstur yang kering dan memiliki daya simpan yang lebih lama (Afifyani et al., 2019).

Alternatif dari pengolahan ikan ini yaitu pemanfaatan kekayaan pesisir pantai watu ulo dan pantai papuma. Abon ikan ini menjadi produk baru bagi para nelayan agar perekonomian para masyarakat serta nelayan dilingkungan pesisir pantai dapat terjadi peningkatan. Ikan yang diperoleh nelayan diolah menjadi abon ikan. Mengurangi kadar air yang terkandung dalam ikan, hal ini akan mencegah berkembangbiaknya bakteri sehingga abon ikan ini dapat bertahan lebih lama dibandingkan ikan segar (Wibowo & R, 2004). Adapun beragam metode untuk pengolahan ikan pasca panen yakni dengan cara tradisional ataupun cara modern. Usaha pengolahan abon ikan di sekitar Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan ini semakin mengalami peningkatan. Usaha ini bersifat industri rumah tangga yang pekerjanya berjumlah sedikit dan itu juga termasuk pemilik usaha yang turut andil dalam pengolahan dan mempromosikan produk olahan abon ikan. Adapun kendala pengolahan abon ikan pada bahan baku utama yaitu ikan tongkol yang didapatkan dengan bergantung pada cuaca, jika cuaca tidak mendukung para nelayan untuk melaut para usaha rumahan yang mengelola abon ikan ini akan menghentikan proses produksi untuk beberapa hari. Kegiatan usaha rumahan untuk mengelola abon ikan ini menjadi nilai tambah dan mempunyai harga yang lebih tinggi dari pada menjual ikan secara langsung. Berdasarkan hambatan-hambatan yang ada ini akan menjadi dasar dari perolehan nilai tambah serta tingginya laba yang diuntungkan dari mengelola ikan tongkol yang menjadi bahan baku utama abon ikan.

### Analisis Permasalahan

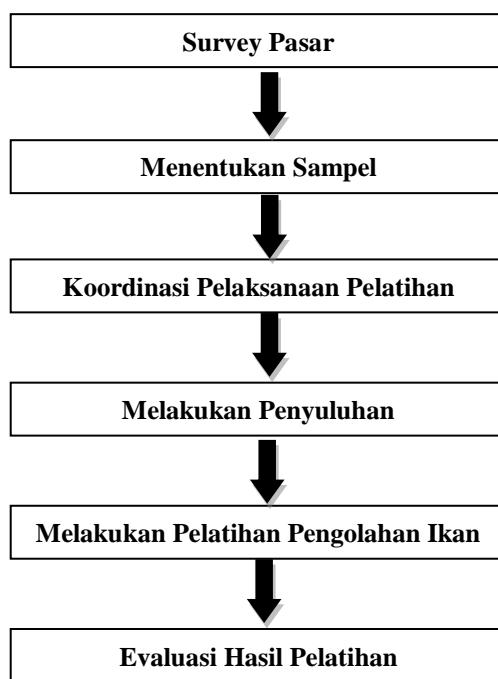
Dirumuskan dalam permasalahan utama ini dapat dipaparkan seperti: Ikan tangkapan nelayan nelayan di Desa Lojejer yaitu Ikan Tongkol berlimpah adalah peluang menaikkan pendapatan masyarakat dan para nelayan. Pelatihan mengolah ini adalah kegiatan industri yang mengelolah bahan baku utama ikan segar dijadikan produk yang menarik untuk dipasarkan dengan harga jual yang relatif tinggi. Kegiatan dengan memberdayakan masyarakat ini diawali dengan merencanakan implementasi untuk pelatihan kemudian menyiapkan pelatihan dan edukasi seperti observasi lokasi. Hasil observasi ini dapat dideskripsikan mengenai hambatan-hambatan yang sedang dihadapi masyarakat seperti berikut: 1) Ketidakstabilan harga jual ikan tongkol yang rendah, 2) tidak mempunyai wawasan pada proses mengelola ikan tangkapan nelayan agar harga jual tinggi, 3) Kurangnya keterampilan dari masyarakat untuk berinovasi sehingga menghasilkan produk dengan harga jual tinggi. Adapun tahap selanjutnya yaitu dengan mempersiapkan instrumen monitoring serta memberikan evaluasi dengan wawasan dari masyarakat diantaranya proses mengelola ikan tongkol dijadikan olahan abon, mendesain logo serta kemasan produk yang menarik dan kemudian dapat dipasarkan, serta menangani perijinan sesudah menciptakan produk baru, mempromosikan melalui media sosial dan lain-lain. Pada program pelatihan edukasi ini terdapat beberapa tahapan dalam proses pelaksanaannya yakni: 1) Tahap Persiapan, melakukan pertemuan bersama mitra, menganalisis kendala pada mitra, merancang modul, penyuluhan pada peserta, merencanakan kesepakatan bersama mitra mitra. 2) Tahap Pelaksanaan, melakukan penyuluhan dan penerapan pelatihan pembuatan abon, simulasi kegiatan. 3) Tahap Evaluasi, membuat laporan kegiatan, merencanakan laporan, publikasi kegiatan, pembuatan artikel.

### METODE

Metode deskriptif kualitatif ini diterapkan pada program pelatihan edukasi untuk masyarakat serta nelayan setempat yang bertujuan mengamati langsung fenomena secara alamiah, mengumpulkan informasi dan menjabarkan dalam hasil penelitian mengenai kegiatan-kegiatan pada program edukasi dan pelatihan di Desa Lojejer Kec. Wuluhan di Kabupaten Jember (Sugiyono, 2014).

Program ini dilaksanakan di lokasi mitra yakni di Desa Lojejer Kecamatan Wuluhan. Program ini diterapkan pada bulan Desember 2022. Pelatihan ini dilakukan selama 3 hari sejak tanggal 21-23 Desember 2022. Adapun sampel dalam pelatihan yakni terdiri dari nelayan dan istri nelayan yang berjumlah 10 orang yang berdomisili di Desa Lojejer. Kendala yang ada dalam program ini bisa dipecahkan melalui pengaturan antara pengusul dan anggota mitra. Beberapa metode yang digunakan untuk memecahkan masalah adalah dengan mengadakan Kegiatan yaitu: (1) Memberikan tambahan pengetahuan pengolahan ikan dan inovasi produk yang bernilai jual yang lebih tinggi, (2) Mengadakan kerjasama dengan mitra, (3) Mengundang pakar/ahli yang berkompetensi di bidang terkait, (4) Pelatihan keterampilan terkait Pelatihan Peningkatan Ekonomi Kreatif Berbasis Hasil Laut Di Desa Lojejer, Kecamatan Wuluhan Melalui Edukasi Dan Pendampingan Pengolahan Ikan Tangkapan Nelayan.

Mitra berkoordinasi dengan pengusul. Koordinasi dilakukan dalam rangka penyelesaian masalah yang dihadapi oleh Peserta/Nelayan. Pentingnya koordinasi disebabkan karena pihak peserta/Nelayan mempunyai informasi tentang keadaan serta kendala yang terjadi. Berhubungan pada lokasi koordinasi, mitra bersedia untuk memfasilitasi alat yang digunakan dalam pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan tongkol. Adapun prosedur pelaksanaan program pelatihan edukasi yakni sebagai berikut:



Gambar 1. Prosedur Program Pelatihan Edukasi

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pelatihan ini ialah industri rumahan yang mengelola serta memasarkan ini memiliki peluang untuk menciptakan produk olahan ikan segar dijadikan abon ikan tongkol di Desa Lojejer membuat harga jual produk mengalami peningkatan. Dengan menciptakan produk olahan baru dari memanfaatkan kekayaan lautan membuat harga jual yang lebih tinggi lagi guna memberikan keuntungan yang akan menambah jumlah pendapatan masyarakat di Desa Lojejer. Kegiatan untuk mengelolah bahan baku utama ikan segar dijadikan pruduk yang menarik untuk dipasarkan dengan harga jual yang relatif lebih tinggi ini merupakan program pelatihan pengolahan abon ikan. Pada program ini menjadikan masyarakat sebagai program pemberdayaan yang diawali dengan merancang pengimplementasian dari pelatihan dan edukasi bagi masyarakat yang kemudian dilakukan persiapan kegiatan antara lain adanya bermacam-macam tahapan dalam proses pelaksanaannya yakni: Tahap Persiapan, dalam tahapan pertama ini melakukan pertemuan bersama mitra, menganalisis kendala pada mitra, merancang modul, penyuluhan pada peserta, merencanakan kesepakatan bersama mitra mitra. Selanjutnya tahap Pelaksanaan, yakni melakukan penyuluhan dan penerapan pelatihan pembuatan abon, simulasi kegiatan yang diikuti oleh 10 orang. Dalam tahapan ini penyuluhan yang

dilakukan yakni membahas tentang pentingnya pengetahuan pengolahan ikan tongkol, higienis dalam proses pengerjaannya serta pemilihan bahan yang digunakan agar hasil yang didapat mempunyai kualitas yang baik, memberikan pengetahuan tentang penentuan harga jual hasil olahan dalam hal ini abon ikan tongkol, serta strategi pemasannya. Pada tahap ini juga dilakukan pelatihan secara langsung proses pembuatan abon ikan tongkol dimulai dari pemilihan ikan tongkol yang segar sampai hasil olahan ikan tongkol siap dipasarkan. Selanjutnya tahapan Terakhir dari pelatihan ini yakni tahapan Evaluasi, dimana dalam tahapan ini membuat laporan kegiatan pelatihan penyuluhan yang telah dilaksanakan serta membuat artikel untuk publikasikan, dimana yang bertujuan untuk dapat dijadikan referensi dan menambah wawasan dalam proses pengolahan ikan.

Solusi untuk meningkatkan pendapatan para nelayan serta kelompok pengolah industri rumahan di Desa Lojejer dengan melaksanakan program pelatihan dan edukasi proses pembuatan Abon Tongkol ini akan mengelolah ikan tangkapan nelayan selanjutnya memasarkan dengan harga tinggi. Pelatihan dan edukasi ini mengenai pengolahan abon ikan tongkol di Desa Lojejer diawali dengan cara memilih ikan dan bahan lain yang akan digunakan, cara mengolah ikan yang dimasak dengan cara memberikan rempah-rempah sampai dijadikan abon yang dipersiapkan untuk dikonsumsi. Cara memilih ikan yang baik yakni: pilih ikan yang memiliki mata yang jernih; bagian insang masih berwarna merah darah dan memiliki aroma yang segar; memiliki warna kulit yang cerah; bila bagian dagingnya ditekan akan cepat kembali kebentuk semula; bagian perut ikan tidak lembek; tidak berlendir. Adapun cara untuk memilih rempah-rempah yang baik dan segar digunakan yakni: perhatikan warna pada rempah-rempah; aroma rempah-rempah masih terasa segar; bentuk rempah-rempah yang tergolong umbi tidak memiliki kerutan misalnya; jahe, kencur, kunyit, dll. Rempah yang tergolong dalam biji masih memiliki bentuk yang utuh dan tidak busuk. Rempah yang tergolong dari daun memiliki bentuk yang utuh dan tidak kering. Sedangkan untuk rempah yang dikeringkan perhatikan tanggal kadaluarsanya sebelum digunakan serta teksturnya masih bagus atau sudah terkontaminasi.

Dalam pelatihan dan edukasi proses pembuatan abon ini memnggunakan bahan-bahan yang *fresh* terutama ikan tongkol yang digunakan yakni yang baru ditangkap oleh nelayan. Adapun bahan dan cara pembuatan abon sebagai berikut:

Tabel 1. Bahan-bahan Abon Ikan Tongkol

BAHAN		BUMBU HALUS	
1 ½	Tongkol segar	8 siung	Bawang putih
500 ml	Santan kental	15 siung	Bawang merah
4 lembar	Daun jeruk dan salam	100 gr	Cabai rawit
± 3 sdm	Garam	100 gr	Cabai keriting kering
± 3 sdm	Gula	Sck	Jahe, kunyit, lengkuas
Sck	Minyak goreng	½ sdt	Ketumbar
Sck	Air	3 batang	serai
		½ sdt	Lada halus

Tabel 2. Proses Pembuatan Abon Ikan Tongkol

PROSES PEMBUATAN ABON IKAN TONGKOL
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Blanching ikan tongkol sampai ± 3 menit air mendidih.</li> <li>2. Buang air rebusan dan cuci ikan tongkol.</li> <li>3. Masukkan air dan Rebus kembali ikan tongkol sampai matang (Ikan yang sudah matang memiliki tekstur yang padat apabila ditekan dan memiliki warna sedikit pudar).</li> </ol>

4. Angkat dan diamkan sampai dingin, saring air rebusan dan simpan sebagai kaldu untuk nanti diolah bersama ikan.
5. Suwir-suwir daging tongkol (bila ingin tekstur abon besar disuwir dengan bentuk yang lebih besar, jika ingin tekstur yang halus bisa menggunakan chopper tanpa menggunakan cairan).
6. Sauté bumbu halus dalam pan hingga matang, tuangkan kaldu ikan, santa, daun jeruk, daun salam, aduk hingga merata dan mendidih, gunakan api kecil agar santan tidak pecah.
7. Masukkan suwiran ikan tongkol aduk perlahan dan biarkan hingga hamper mongering dan sesekali diaduk agar bagian bawahnya tidak gosong.
8. Bumbui garam dan gula, aduk terus hingga rata dan mengering.
9. Jika sudah tekstur sudah kering seperti serundeng, angkat dan pindahkan dalam wadah lain.
10. Abon ikan tongkol siap disajikan dan tunggu dingin untuk di packing.

Pelatihan dan edukasi ini diharuskan menyampaikannya terhadap para nelayan serta kelompok masyarakat ini mampu mengolah ikan tongkol menjadi olahan produk yang sedang trendi, produk yang memiliki daya tahan lama dengan cita rasa yang enak lezat serta laku di pasaran. Adapun tahapan berikutnya yaitu mendesain logo serta kemasan produk yang unik, menarik dan baik agar memikat para konsumen. Kemudian mengakomodasi pada proses penjualan produk dengan memasarkannya melalui media sosial. Berikut ini hasil produk yang siap dipasarkan ke beberapa toko sekitar desa Lojejer.



Gambar 2. Dokumentasi Program Pelatihan dan Edukasi di Desa Lojejer

## SIMPULAN

Program Pelatihan serta edukasi dalam mengelola sumber daya laut di desa Lojejer berupa ikan tongkol menjadi abon pada masyarakat khususnya para nelayan serta kelompok pengolah ikan tongkol menjadi abon guna meningkatkan nilai dari produk olahan ikan abon dan meningkatkan pendapatan melalui kegiatan industri. Masyarakat berupaya untuk mejalankan usaha industri pengolahan abon ikan tongkol ini dapat berkelanjutan guna mensejahterakan masyarakat dan nelayan setempat. Sehingga dapat meningkatkan modal untuk menambah kapasitas produksi dan meningkatkan promosi untuk meraih konsumen dalam memenuhi kebutuhan praktis. Nantinya dapat mengurus BPOM dan PIRT agar konsumen yakin bahwa produk yang dihasilkan sudah higienis/bebas kimia dan berharap Desa Lojejer bisa menjadi pusat pengolahan abon ikan.

## SARAN

Kegiatan pengabdian ini ialah berupa pelatihan terhadap masyarakat dan para nelayan di Desa Loejejer yang diharapkan dengan adanya kegiatan ini dapat memperoleh kemajuan serta mampu melanjutkan usaha industri pengelolaan abon ikan tongkol dengan baik.

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terimakasih kepada masyarakat serta nelayan di Desa Loejejer, yang telah mempercayai kami berperan dalam kegiatan program edukasi dan pelatihan mengelola abon ikan tongkol di Desa Loejejer Kec. Wuluhan Kab. Jember yang telah berpartisipasi aktif mengikuti seluruh kegiatan dengan baik. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada **LPPM Universitas Muhammadiyah Jember** yang sudah memberi dukungan **financial** dalam kegiatan pengabdian ini sehingga berjalan dengan lancar.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Afiyani, A. F., Ulandari, D., Ati, G., Kholid, H., Hidayatuzzalihin, Akbar, M., Habiburrahman, M., Septira, N., Royanurbayani, & Mrdiana, Y. (2019). Optimalisasi Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Sumber Daya Laut Perikanan Di Desa Malaka, Kecamatan Pemenang Melalui Edukasi dan Pendampingan Pengolahan Ikan Ikan tangkapan nelayan Nelayan. *Jurnal Warta Desa*, 1(1), 168–173.
- Purnomo, R. A. (2018). Ekonomi Kreatif Pilar Pembangunan Indonesia. In *CV. Garuda Mas Sejahtera* (p. 45).
- Sugiyono. (2014). Sugiyono. (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta. *Repository*.
- Wahyuningsih, S., & Satriani, D. (2019). Pendekatan Ekonomi Kreatif Terhadap Pertumbuhan Ekonomi. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 8.
- Wibowo, S., & R, P. (2004). Pengolahan Abon Ikan. *Badan Riset Kelautan Dan Perikanan. Departemen Kelautan Dan Perikanan*.