

PELATIHAN PEMANFAATAN IKAN BANDENG MENJADI ABON SEBAGAI PRODUK UNGGULAN RINTISAN TEFA AGRIBISNIS

Sekar Ayu Wulandari¹, Ahmad Haris Hasanuddin Slamet², Septine Brillyantina³,
Dini Nafisatul Mutmainah⁴, Rahmat Dhandy⁵, Asmunir⁶

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi Manajemen Agroindustri PSDKU Sidoarjo, Jurusan Manajemen Agribisnis,
Politeknik Negeri Jember

e-mail: sekar.ayu@polije.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan upaya untuk mengolah ikan bandeng sebagai produk unggulan dengan nilai tambah yang tinggi. Ikan bandeng memiliki potensi besar sebagai produk olahan dikarenakan kandungan gizinya yang tinggi. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam bentuk pelatihan pemanfaatan ikan bandeng menjadi produk abon. Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Laboratorium KWU Polije Kampus 4 PSDKU Sidoarjo. Peserta dari kegiatan pengabdian ini meliputi civitas akademika dari Program Studi Manajemen Agroindustri Polije Kampus 4 PSDKU Sidoarjo. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk mengembangkan produk unggulan berbahan baku ikan bandeng sebagai upaya penunjang rintisan *Teaching Factory* (TEFA) Agribisnis. Tahapan pada kegiatan pengabdian ini meliputi tahapan persiapan, pelaksanaan, dan monitoring. Metode yang digunakan pada kegiatan ini diawali dengan metode ceramah terkait materi pengolahan ikan bandeng menjadi abon, kemudian dilanjutkan dengan praktik yang dilakukan oleh peserta dengan pendampingan dari tim pengabdian. Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan peserta telah memahami dan mampu melakukan pengolahan ikan bandeng menjadi abon serta rencana pemasarannya. Melalui pelatihan ini, diharapkan akan tercipta produk unggulan yang tidak hanya bermanfaat bagi sivitas akademika, tetapi juga bagi masyarakat sekitar, sehingga mendukung pengembangan ekonomi lokal di Kabupaten Sidoarjo.

Kata kunci: Ikan Bandeng, Abon, Polije, TEFA

Abstract

This community service activity is an effort to process milkfish as a superior product with high added value. Milkfish has great potential as a processed product due to its high nutritional content. This service activity was carried out in the form of training on the use of milkfish into fish floss. This service activity was carried out at the KWU Polije Laboratory, Campus 4 PSDKU Sidoarjo. Participants in this service activity include the academic community from the Agro-Industry Management Study Program at Polije Campus 4 PSDKU Sidoarjo. The aim of this service activity is to develop superior products made from milkfish as an effort to support the Teaching Factory (TEFA) Agribusiness pilot. The stages in this service activity include preparation, implementation and monitoring stages. The method used in this activity begins with a lecture method related to processing milkfish into fish floss, then continues with practice carried out by participants with assistance from the team. The results of the service activities showed that participants had understood and were able to process milkfish into fish floss and plan its marketing. Through this training, it is hoped that superior products will be created that will not only benefit the academic community, but also the surrounding community, thereby supporting local economic development in Sidoarjo Regency.

Keywords: Milkfish, Fish Floss, Polije, TEFA

PENDAHULUAN

Ikan adalah salah satu bahan makanan yang banyak dikonsumsi masyarakat untuk pemenuhan kebutuhan protein. Ikan sebagai sumber pemenuhan kebutuhan protein dapat digunakan sebagai alternatif dari sumber protein lainnya seperti daging sapi maupun ayam. Ikan banyak dikonsumsi di suatu daerah yang memiliki potensi unggulan di bidang perikanan baik itu perikanan tangkap maupun budidaya. Salah satu daerah yang masyarakatnya cukup banyak mengonsumsi perikanan adalah Kabupaten Sidoarjo (Sanjaya & Rahmawati, 2022).

Potensi perikanan di Kabupaten Sidoarjo adalah perikanan tangkap dengan salah satu produk unggulannya yaitu bandeng. Total produksi bandeng di Kabupaten Sidoarjo pada tahun 2021 mencapai 34.548.900 kg (Badan Pusat Statistik, 2022). Ikan bandeng memiliki kandungan protein

yang cukup tinggi mencapai 17,76-20,80% dari berat kering ikan. Selain kandungan protein ikan bandeng juga kaya akan asam lemak omega 3, vitamin D, dan mineral lain seperti kalsium dan fosfor (Isma, 2023). Besarnya potensi bandeng di Kabupaten Sidoarjo menjadikannya sebagai salah satu produk unggulan. Meskipun memiliki banyak potensi unggulan, produk turunan kan bandeng masih belum banyak dan masih memerlukan upaya pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai tambahnya (Isma et al., 2023).

Ikan bandeng saat ini banyak dijual dalam bentuk segar dengan harga murah dengan olahan yang terbatas. Padahal meninjau dari segi kandungan gizi, ikan bandeng memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk unggulan seperti abon, nugget, sosis, dan olahan lainnya yang cukup potensial. Beberapa penyebab minimnya jenis olahan adalah minimnya informasi maupun metode dari masyarakat untuk mengolah produk, serta keterbatasan informasi pasar untuk menampung hasil olahan dari produk perikanan (Putri et al., 2020). Oleh karena itu, diperlukan upaya pelatihan maupun pemberdayaan bagi masyarakat untuk melakukan pengolahan ikan bandeng menjadi produk olahan unggulan.

Produk olahan perikanan yang cukup digemari masyarakat sebagai olahan dari ikan bandeng adalah abon. Secara umum abon merupakan makanan yang terbuat dari serat daging baik itu daging sapi, ayam, maupun ikan. Pengolahan ikan bandeng menjadi abon memiliki banyak kelebihan dibandingkan olahan bandeng yang lainnya (Krishnasari & Yaddarabullah, 2020). Tahapan pengolahan abon ikan bandeng diawali dengan proses perebusan, peremahan, pemberian bumbu, penggorengan, dan terakhir yaitu penirisan. Abon memiliki kandungan gizi yang cukup baik dan dapat dikonsumsi sebagai lauk pauk maupun camilan (Widiana et al., 2019). Selain itu, abon ikan bandeng juga memiliki daya simpan yang cukup lama karena kadar air dari abon sangat rendah. Produk abon dapat disimpan dalam jangka waktu yang panjang serta dapat dinikmati setiap saat. Dengan beberapa kelebihan ini, produk abon memiliki nilai tambah lebih tinggi dibandingkan produk olahan bandeng segar maupun olahan konvensional lainnya (Isma et al., 2023).

Pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi abon dilakukan di Laboratorium KWU Politeknik Negeri Jember (Polije) Kampus 4 PSDKU Sidoarjo. Kegiatan pelatihan ini merupakan bentuk dari kegiatan pengabdian dari tim dosen sebagai bentuk implementasi tridharma perguruan tinggi. Peserta yang terlibat pada kegiatan pengabdian ini adalah civitas akademika Program Studi Manajemen Agroindustri Polije Kampus 4 PSDKU Sidoarjo. Kegiatan pengabdian ini dilakukan sebagai bentuk penunjang rintisan *Teaching Factory* (TEFA) Agribisnis di kampus ini. TEFA Agribisnis merupakan TEFA dalam bentuk minimarket yang didalamnya mencakup kegiatan agribisnis pada proses pengolahan hingga pemasaran produk. Produk yang akan dipasarkan di TEFA Agribisnis merupakan produk kearifan lokal di Kabupaten Sidoarjo salah satunya adalah produk olahan ikan bandeng.

Salah satu komponen pembelajarannya TEFA adalah penataan laboratorium yang digunakan untuk kegiatan pembelajaran dengan mengadopsi lingkungan kerja industri (Fitrihana, 2018). Laboratorium KWU PSDKU Sidoarjo merupakan wadah dalam mengembangkan riset, pengabdian kepada masyarakat dan pengembangan kurikulum program studi Manajemen Agroindustri. Laboratorium KWU memiliki potensi untuk dioptimalkan dalam kegiatan yang menunjang TEFA Agribisnis. Laboratorium KWU telah digunakan untuk berbagai kegiatan kewirausahaan dimulai dari produksi hingga pemasaran produk.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini direncanakan berlangsung dari bulan Juli hingga Desember 2024. Fokus utama dari kegiatan ini adalah memberikan pelatihan kepada kelompok sasaran, yaitu rintisan TEFA Agribisnis yang memanfaatkan laboratorium Kewirausahaan di MID PSDKU Sidoarjo. Pada kegiatan pengabdian ini, pihak-pihak yang terlibat yakni dosen, teknisi, dan mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri PSDKU Sidoarjo.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dalam pelatihan pemanfaatan ikan bandeng menjadi abon sebagai produk unggulan dilakukan melalui tiga tahapan yang sistematis, yaitu:

- a. Tahap Persiapan. Pada tahap ini, beberapa langkah penting dilakukan untuk memastikan kelancaran kegiatan yakni pra survei dan wawancara awal terkait permasalahan dan kebutuhan di Laboratorium Kewirausahaan Kampus 4 PSDKU Sidoarjo.
- b. Tahap Pelaksanaan Kegiatan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan beberapa sesi diantaranya :

1. Sesi pertama dilakukan dengan penyuluhan/pemberian materi tentang potensi kearifan lokal Kabupaten Sidoarjo khususnya pada komoditas Bandeng, potensi hasil diversifikasi olahan Bandeng, dan pengetahuan tentang manfaat dari hasil diversifikasi olahan Bandeng tersebut dalam mendukung Rintisan TEFA.
 2. Sesi kedua dilakukan pelatihan pengolahan abon bandeng sebagai produk unggulan rintisan TEFA Agribisnis. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, sehingga sivitas akademika Kampus 4 PSDKU dapat berperan aktif dalam setiap tahapan kegiatan pelatihan. Pelaksanaan pelatihan meliputi 2 kegiatan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan abon bandeng.
 3. Sesi ketiga dilakukan pelatihan pemasaran diversifikasi produk Bandeng. Kegiatan pelatihan ini menggunakan metode Entrepreneurship Capacity Building (ECB), dimana metode ECB berkaitan erat dengan kemampuan berwirausaha dari sasaran pelatihan.
- c. Tahap Monitoring dan Evaluasi. Setelah pelaksanaan pelatihan, tahap monitoring dan evaluasi dilakukan untuk menilai keberhasilan kegiatan dan memberikan pendampingan usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan sesuai dengan tahapan yang direncanakan yaitu:

1) Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan langkah krusial dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada tanggal 19 Juli 2024 di Politeknik Negeri Jember Kampus 4 Sidoarjo. Kegiatan ini melibatkan tim pengabdian yang terdiri dari dosen, mahasiswa, dan tenaga kependidikan Program Studi Manajemen Agroindustri. Tujuan utama dari tahap ini adalah untuk memastikan kelancaran pelaksanaan kegiatan selanjutnya.

Pada tahap ini, diskusi dan wawancara dilakukan untuk mengidentifikasi permasalahan dan kebutuhan di Laboratorium Kewirausahaan Kampus 4 PSDKU Sidoarjo. Melalui analisis situasi dan dialog dengan mitra, tim pengabdian dapat memahami sumber daya yang tersedia serta dukungan yang diperlukan untuk pelaksanaan Training of Trainers (ToT). Informasi ini menjadi dasar dalam merumuskan strategi yang tepat untuk diversifikasi produk olahan bandeng.

Pentingnya penyusunan materi pelatihan yang mencakup teori dan praktik juga ditekankan, untuk memberikan pemahaman yang komprehensif kepada peserta. Selain itu, pengaturan jadwal pelaksanaan dilakukan secara matang agar semua pihak dapat berpartisipasi dengan optimal (Jasiyah et al., 2023). Hasil dari tahap persiapan ini adalah tersusunnya rencana kegiatan yang jelas dan terstruktur, serta peningkatan pemahaman mengenai potensi dan tantangan dalam pengolahan bandeng. Persiapan yang baik ini diharapkan dapat memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian yang lebih efektif dan efisien, serta memberikan dampak positif bagi sivitas akademika dan masyarakat sekitar.

2) Tahap Pelaksanaan

- a. Sesi pertama dilakukan dengan penyuluhan/pemberian materi tentang potensi kearifan lokal Kabupaten Sidoarjo khususnya pada komoditas Bandeng, potensi hasil diversifikasi olahan Bandeng, dan pengetahuan tentang manfaat dari hasil diversifikasi olahan Bandeng tersebut dalam mendukung Rintisan TEFA kepada sivitas akademika Kampus 4 PSDKU Sidoarjo dan masyarakat sekitar. Metode penyampaian materi dilakukan melalui pendekatan andragogi, sehingga diharapkan terjadi interaksi yang intensif antara sivitas akademika Kampus 4 PSDKU dengan tim pelaksana pengabdian.



Gambar 1. Penyuluhan Materi

- b. Sesi kedua dilakukan pelatihan pengolahan abon bandeng sebagai produk unggulan rintisan TEFA Agribisnis. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, sehingga sivitas akademika Kampus 4 PSDKU dapat berperan aktif dalam setiap tahapan kegiatan pelatihan. Pelaksanaan pelatihan meliputi 2 kegiatan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan abon bandeng. Peserta pelatihan dibagi menjadi kelompok-kelompok kecil untuk melakukan praktik pembuatan abon bandeng. Dalam sesi ini, peserta berlatih langsung mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, hingga pengemasan produk. Dosen memberikan bimbingan dan arahan langsung untuk memastikan peserta memahami prosesnya dengan baik.



Gambar 2. Pengarahan Dosen dalam Pelatihan Pembuatan Abon Bandeng dan Praktik Pembuatan Abon Bandeng

- c. Sesi ketiga dilakukan pelatihan pemasaran Abon Bandeng. Kegiatan pelatihan ini menggunakan metode Entrepreneurship Capacity Building (ECB), dimana metode ECB berkaitan erat dengan kemampuan berwirausaha dari sasaran pelatihan. Metode ini diharapkan dapat: 1) memberikan wawasan, sikap dan keterampilan usaha, 2) memberikan peluang untuk membuka usaha dan pemberian modal, 3) memonitoring dan mengevaluasi bagaimana pengembangan usahanya (Abdi Sugiarto et al., 2023). Produk yang dihasilkan dari pelatihan ini juga diharapkan dapat dimanfaatkan oleh sivitas Kampus 4 PSDKU Sidoarjo.

3) Tahap Monitoring dan Evaluasi

Setelah pelaksanaan pelatihan, tahap monitoring dan evaluasi dilakukan untuk menilai keberhasilan kegiatan dan memberikan pendampingan usaha:

1. Monitoring: Tim pengabdian masyarakat melakukan pemantauan terhadap hasil olahan peserta dan proses yang dilakukan untuk memastikan kualitas produk.
2. Evaluasi: Mengadakan sesi umpan balik di mana peserta dapat mengajukan pertanyaan dan mendapatkan masukan terkait teknik pengolahan yang telah dipelajari.
3. Pendampingan Usaha: Tim memberikan dukungan kepada peserta dalam pemasaran dan pengembangan usaha, membantu mereka untuk memasarkan produk abon bandeng secara efektif.

Melalui ketiga tahapan ini, diharapkan kegiatan pengabdian masyarakat dapat memberikan dampak positif, meningkatkan keterampilan peserta dalam pengolahan ikan bandeng, dan mendorong pertumbuhan usaha agribisnis yang berkelanjutan. Kegiatan ini dilaksanakan di Laboratorium Kewirausahaan Politeknik Negeri Jember PSDKU Sidoarjo, melibatkan kolaborasi antara dosen, teknisi, dan mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang direncanakan berlangsung dari Juli hingga Desember 2024 ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada kelompok sasaran, yaitu rintisan TEFA Agribisnis yang memanfaatkan Laboratorium Kewirausahaan di MID PSDKU Sidoarjo. Kegiatan ini melibatkan kolaborasi antara dosen, teknisi, dan mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri, dan dilaksanakan melalui tiga tahapan sistematis: persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Secara keseluruhan, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan peserta dalam pengolahan ikan bandeng, mendorong inovasi produk, dan berkontribusi pada pertumbuhan usaha agribisnis yang berkelanjutan. Melalui pelatihan ini, diharapkan akan tercipta produk unggulan yang tidak hanya bermanfaat bagi sivitas akademika, tetapi juga bagi masyarakat sekitar, sehingga mendukung pengembangan ekonomi lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan pada P3M dan Politeknik Negeri Jember atas dukungan dana penelitian dalam Kegiatan Pengabdian Masyarakat Skema Afirmasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi Sugiarto, Lubis, R. P., Sinaga, K., & Torotodo Harefa. (2023). Edukasi Smart Bisnis UMKM Pengrajin Olahan Limbah Rumah Tangga Untuk Pengeembangan Wilayah Masyarakat Kelambir Lima. *Jurnal Abdimas Maduma*, 2(2), 49–58. <https://doi.org/10.52622/jam.v2i2.190>
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Kabupaten Sidoarjo Dalam Angka 2022*.
- Fitrihana, N. (2018). Rancangan Pembelajaran Teaching Factory. *HEJ (Jurnal Economic Journal)*, 2(2), 56–64.
- Isma, A. (2023). Fundamental and Applied Management Journal Jurnal Kreativa: Kemitraan Responsif untuk Aksi Inovasi dan Pengabdian Masyarakat. *Jurnal Kreativa: Kemitraan Responsif Untuk Aksi Inovatif Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 15–24.
- Isma, A., Abu, I., Nurjanna, R. A., Naila, A., Azisah, Q., Bontomarannu, K., Bontomarannu, K., Gowa, K., Bontomarannu, K., Bandeng, I. I., & Jual, A. S. (2023). Mompreneurs : Pemberdayaan Ibu Pkk Melalui Inovasi. *Journal, Communnity Development*, 4(1), 820–826.
- Jasiah, R., Saifullah, Hasnah, S., Waangsir, F. W. F., Kusuma Dewi, A. P. R., & Marpaung, P. M. (2023). Pelatihan penulis artikel ilmiah terindeks scopus. *Communnity Development Journal*, 4(4), 7687–7692.
- Krishnasari, E. D., & Yaddarabullah. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon dan Label Kemasan Produk Olahan Ikan Mas di RW. 07 Desa Ciasihan. *Jurnal Komunitas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 105–110. <http://jurnaldianmas.org/index.php/Dianmas/issue/view/18>
- Putri, S. I., Satyanegara, D., Nur, W., & Pertiwi, B. (2020). Pengembangan Produk Olahan Ikan Bandeng di Desa Sukamanah. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Iptek*, 2(1), 1–7. <https://jasintek.denpasarinstitute.com/index.php/jasintek/article/view/41>
- Sanjaya, Y. A., & Rahmawati, R. (2022). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Produk Perikanan Oleh Masyarakat Di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. *Jurnal Gizi Dan Kuliner*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/10.35706/giziku.v3i1.6888>
- Widiana, A., Cahyanto, T., Supriyatna, A., Kusumorini, A., Hafsari, A. R., Suryani, Y., Julita, U., Kinasih, I., Salim, M. A., Ulfa, R. A., Adawiyah, A., Kurniawan, I. D., MA, R. T., Kulsum, Y., & Darniwa, A. V. (2019). Pelatihan Inovasi Produk Pangan Abon Pepaya Muda di Dusun Pamagersari Desa Tanjungsari Sumedang. *Pambudi*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/10.33503/pambudi.v3i1.538>