



Pembinaan Usaha Produksi Hasil Laut di Wilayah Labuan Kabupaten Pandeglang Banten

Imas Mastoah¹, Muhamad Rifqi Rijal², Oman Fathurohman³

^{1,2,3} Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah

Universitas Islam Negeri Sultan Maulana Hasanuddin Banten

Email: imas.mastoah@uinbanten.ac.id¹, rifqi.rijal@uinbanten.ac.id²,
oman.farhurohman@uinbanten.ac.id³

Abstrak

Tujuan dalam pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan masyarakat dalam mengidentifikasi potensi diri dan potensi masyarakat yang dimiliki, sehingga hal ini dapat meningkatkan dan dapat dijadikan suatu landasan dalam pengembangan usaha Metode dalam pengabdian yang dilakukan mulai dengan survei, wawancara, tutorial dan demonstrasi. Pembuatan olahan ikan tongkol dalam bentuk abon ikan dapat dibuat dengan mudah karena bahan bakunya mudah didapat dan murah harganya namun memiliki nilai jual yang tinggi serta daya awet abon tahan lama kurang lebih dua sampai tiga bulan. Karena di dalamnya sudah mengandung bahan pengawet alami seperti antara lain bawang putih, gula, garam, rempah-rempah. Melalui pelatihan yang diberikan terdapat perkembangan pemahaman dari mereka terhadap pentingnya kemasan dan merk untuk menarik konsumen

Kata Kunci: *Pembinaan, Usaha, Produksi Hasil Laut*

Abstract

The purpose of this service is to improve the abilities and skills of the community in identifying their own potential and community potential, so that this can improve and can be used as a basis for business development. Methods in service are carried out starting with surveys, interviews, tutorials and demonstrations. The manufacture of processed tuna in the form of shredded fish can be made easily because the raw materials are easy to obtain and cheap in price but have a high selling value and the durability of shredded fish lasts for approximately two to three months. Because it already contains natural preservatives such as garlic, sugar, salt, spices. Through the training provided there is a development of their understanding of the importance of packaging and brands to attract consumers

Keywords: *Development, Business, Seafood Production*

PENDAHULUAN

Di wilayah Labuan Kabupaten Pandeglang sebagian masyarakat mengadakan usaha dari hasil tangkap ikan di laut, sebagian mengolah hasil tangkap menjadi ikan asin, kerupuk, otak-otak, dan lain-lain. Pengolahan tersebut umumnya dilakukan oleh perorangan. Secara kelembagaan modal kurang, disisi lain banyak lembaga pendidikan yang memiliki sumber daya manusia (SDM) cukup baik, serta memungkinkan untuk membentuk dan mengembangkan usaha di yayasan, pondok pesantren,

sekolah/ madrasah atau majlis ta'lim.

Melalui program pengabdian kepada masyarakat UIN SMH Banten, akan melakukan pembinaan kepada lembaga pendidikan Islam untuk mengembangkan usaha pengolahan dan distribusi hasil tangkap ikan laut di pesisir pantai Labuan Kabupaten Pandeglang.

Dalam peraturan pemerintah RI Nomor 32 tahun 1998 dengan diaturnya terkait beberapa pembinaan usaha yang dilakukan oleh pemerintah baik sendiri-sendiri maupun bersama –sama sebaiknya dilakukan secara terarah, terpadu dan berkesinambungan, berdasarkan kutipan dari hasil pengabdian yang dilakukan oleh (Irawati, 2018) banyak hal yang dilakukan seperti mengidentifikasi potensi, itu merupakan bagian dari masalah, wajib menyiapkan program pembinaan, melaksanakan kegiatan pembinaan dan pengembangan dilakukan oleh dunia usaha, dan menyediakan tenaga ahli yang professional serta adanya bimbingan dan konsultan. Melihat kondisi dilapangan bahwa sangat banyak hasil laut seperti ikan tongkol di Kabupaten Pandeglang, sehingga banyak nya aktivitas yang sudah dilakukan oleh masyarakat pesisir dalam rangka mengembangkan hasil laut seperti ikan di produksi menjadi ikan mateng atau orang sering kenal ikan pindang tongkol, otak-otak, baso ikan, kerupuk ikan, somay ikan, empe-ikan ikan. Namun semuanya produksi dari ikan yang sudah dikelola belum menghasilkan produk yang tahan lama artinya dari pengelola ikan itu tidak berkembang karena cepat basi, hal ini berdasarkan analisis survei kami memiliki inisiatif bahwa dalam pembuatan produk dari hasil laut menjadi abon itu sangat berpengaruh positif, karena abon memiliki daya tahan lama, dan tidak mudah basi.

Pada dasarnya setiap masyarakat ingin hidup sejahtera. Dengan demikian wajar apabila kesejahteraan menjadi kondisi yang ideal yang didambakan, bahkan menjadi visi setiap masyarakat. Oleh sebab itu dapat dipahami pula apabila kemudian mendorong adanya upaya untuk mewujudkannya. Pembangunan masyarakat merupakan salah satu bentuk upaya tersebut. Hal ini dikuatkan dengan hasil penelitian (Ikandi & Pasaran, 2018) salah satu menuju kesejahteraan kondisi di pesisir bahwa potensi pengembangan usaha budidaya ikan, kerang hijau diperairan itu sangat rendah, Dengan demikian hingga saat ini hasil laut sudah banyak diproduksi seperti pengelolaan ikan tongkol menjadi otak-otak, pindang presto, baso ikan sebagai tambahan makanan pencampur nasi itu sangat memberikan dampak yang positif pada daerah pesisir. Maka dari itu kami melakukan kegiatan dengan upaya pendampingan melalui transfer ilmu pengetahuan dan teknologi demi usaha budidaya hasil laut seperti ikan tongkol yang akan dibudidayakan dan ikan-ikan lainnya.

Mengingat pentingnya dalam memberikan kegiatan dengan tujuan untuk Inovasi produk dibutuhkan dalam rangka meningkatkan mutu, kualitas maupun kuantitas, sehingga produk hasil laut memiliki daya saing yang tinggi. Hal ini dilansir oleh (Adman, 2017) bahwa sanya dalam pembinaan ikan laut ini sangat bermanfaat, dan mengolahnya pun tanpa mengurangi nilai-jilai kadar kandungan yang terdapat pada ikan tersebut, tidak hanya itu dalam rangka meningkatkan harga jual yang tinggi dan memiliki *life skill* dalam mengolah ikan tongko sehingga mampu dijadikan sebagai modal bekerja

Dalam kegiatan pembinaan ini kami memilih hasil laut diantaranya ikan tongkol. Senada dari hasil penelitian yang terdahulu bahwa kikan tongkol merupakan bagian dari hasil laut yang memiliki kaya dengan nutrisi dan kandungan protein, di dalam nya mengandung omega, asam lemak, zat besi, vitamin B, kalium, asam pantotenat dan vitamin A, (HARTINI & Dra.Ec.INDRARINI, DG, 2020)

METODE

Dalam pengabdian ini, Teknik yang digunakan adalah : curah pendapat, demonstrasi, dan tutorial. Dengan cara seperti ini diharapkan peserta menjadi bergairah, termotivasi dan tidak mudah lelah serta bosan. Materi pelatihan (*in house training*) disesuaikan dengan jenis pilihan paket pelatihan.

Waktu pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat yang kami jalankan di Lokasi pengabdian kepada masyarakat berada di Kp. Makui Desa Kalang anyar kec. Labuan Kabupaten Pandeglang, Banten. Lokasi berada di tengah-tengah kawasan padat penduduk dan perumahan baru. Waktu Pelaksanaan ini dimulai dari kegiatan persiapan hingga evaluasi pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Sasaran program kreatifitas dosen bidang pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang berjudul di atas ditujukan kepada Para Masyarakat di Kp. Makui Desa Kalang anyar kec. Labuan Kabupaten Pandeglang, Banten. Acara ini telah dilakukan hari Minggu, 19 September 2021 di Majlis Ta'lim Maritim Kp. Makui Desa Kalang anyar kec. Labuan Kabupaten Pandeglang, Banten yang diikuti para masyarakat sekitar. Pelatihan ini disajikan secara interaktif dan efektif, pelatihan ini menggunakan metode Pendidikan Orang Dewasa (POD) dengan pendekatan partisipatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Di wilayah Labuan Kabupaten Pandeglang sebagian masyarakat mengadakan usaha dari hasil tangkap ikan di laut, sebagian mengolah hasil tangkap menjadi ikan asin, kerupuk, otak-otak, dan lain-lain. Pengolahan tersebut umumnya dilakukan oleh perorangan. Secara kelembagaan modal kurang, disisi lain banyak lembaga pendidikan yang memiliki sumber daya manusia (SDM) cukup baik, serta memungkinkan untuk membentuk dan mengembangkan usaha di yayasan, pondok pesantren, sekolah/ madrasah atau majlis ta'lim.

Melalui program pengabdian kepada masyarakat UIN SMH Banten, akan melakukan pembinaan kepada lembaga pendidikan Islam untuk mengembangkan usaha pengolahan dan distribusi hasil tangkap ikan laut di pesisir pantai Labuan Kabupaten Pandeglang.

Dalam peraturan pemerintah RI Nomor 32 tahun 1998 dengan diaturnya terkait beberapa pembinaan usaha yang dilakukan oleh pemerintah baik sendiri-sendiri maupun bersama –sama sebaiknya dilakukan secara terarah, terpadu dan berkesinambungan, berdasarkan kutipan dari hasil pengabdian yang dilakukan oleh (Irawati, 2018) banyak hal yang dilakukan seperti mengidentifikasi potensi, itu merupakan bagian dari masalah, wajib menyiapkan program pembinaan, melaksanakan kegiatan pembinaan dan pengembangan dilakukan oleh dunia usaha, dan menyediakan tenaga ahli yang professional serta adanya bimbingan dan konsultan. Melihat kondisi dilapangan bahwa sangat banyak hasil laut seperti ikan tongkol di Kabupaten Pandeglang, sehingga banyak nya aktivitas yang sudah dilakukan oleh masyarakat pesisir dalam rangka mengembangkan hasil laut seperti ikan di produksi menjadi ikan mateng atau orang sering kenal ikan pindang tongkol, otak-otak, baso ikan, kerupuk ikan, somay ikan, empe-ikan ikan. Namun semuanya produksi dari ikan yang sudah dikelola belum menghasilkan produk yang tahan lama artinya dari pengelola ikan itu tidak berkembang karena cepat basi, hal ini berdasarkan analisis survei kami memiliki inisiatif bahwa dalam pembuatan produk dari hasil laut menjadi abon itu sangat berpengaruh positif, karena abon memiliki daya tahan lama, dan tidak mudah basi.

Pada dasarnya setiap masyarakat ingin hidup sejahtera. Dengan demikian wajar apabila kesejahteraan menjadi kondisi yang ideal yang didambakan, bahkan menjadi visi setiap masyarakat. Oleh sebab itu dapat dipahami pula apabila kemudian mendorong adanya upaya untuk mewujudkannya. Pembangunan masyarakat merupakan salah satu bentuk upaya tersebut. Hal ini dikuatkan dengan hasil penelitian (Ikandi & Pasaran, 2018) salah satu menuju kesejahteraan kondisi di pesisir bahwa potensi pengembangan usaha budidaya ikan, kerang hijau diperairan itu sangat rendah, Dengan demikian hingga saat ini hasil laut sudah banyak diproduksi seperti pengelolaan ikan tongkol menjadi otak-otak, pindang presto, baso ikan sebagai tambahan makanan pencampur nasi itu sangat memberikan dampak yang positif pada daerah pesisir. Maka dari itu kami melakukan kegiatan dengan

upaya pendampingan melalui transfer ilmu pengetahuan dan teknologi demi usaha budidaya hasil laut seperti ikan tongkol yang akan dibudidayakan dan ikan-ikan lainnya.

Mengingat pentingnya dalam memberikan kegiatan dengan tujuan untuk Inovasi produk dibutuhkan dalam rangka meningkatkan mutu, kualitas maupun kuantitas, sehingga produk hasil laut memiliki daya saing yang tinggi. Hal ini dilansir oleh (Adman, 2017) bahwa sanya dalam pembinaan ikan laut ini sangat bermanfaat, dan mengolahnya pun tanpa mengurangi nilai-jilai kadar kandungan yang terdapat pada ikan tersebut, tidak hanya itu dalam rangka meningkatkan harga jual yang tinggi dan memiliki *life skill* dalam mengolah ikan tongko sehingga mampu dijadikan sebagai modal bekerja

Dalam kegiatan pembinaan ini kami memilih hasil laut diantaranya ikan tongkol. Senada dari hasil penelitian yang terdahulu bahwa kikan tongkol merupakan bagian dari hasil laut yang memiliki kaya dengan nutrisi dan kandungan protein, di dalam nya mengandung omega, asam lemak, zat besi, vitamin B, kalium, asam pantotenat dan vitamin A,(HARTINI & Dra.Ec.INDRARINI, DG, 2020)

1. Pengabdian memberikan penguatan bagian dari konsep awal

Tahap ini pengabdian mempersiapkan penyuluhan dan memberikan materi yang relevan dengan kegiatan memberikan tutorial kepada ibu-ibu yang ada di Kampung Makui RT/RW.002/002, Kalang Anyar, Kecamatan Labuan, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten.

2. Kegiatan Pendampingan

Dalam kegiatan pendampingan ini melibatkan para akademisi satuan pendidikan non formal (Pkbm Maritim), Dan ibu-ibu sekitar. Kegiatan kami mulai menggunakan metode tutorial . Metode tutorial dan metode Demonstrasi.

3. Demonstrasi

Metode demonstrasi secara dipilih untuk memberikan gambaran secara langsung atau menunjukkan proses kerja secara langsung sehingga dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan dan penyuluhan. Metode ini sangat efektif dan sangat membantu untuk memberikan penjelasan secara langsung kepada peserta pelatihan dan penyuluhan. Kegiatan ini dilakukan oleh tim pengabdian pada masyarakat dengan harapan dan tujuan agar peserta pelatihan dan penyuluhan dapat melaksanakan praktek secara sempurna ikan dan dapat dipakai dalam berwirausaha untuk meningkatkan penghasilan tambahan

Metode Tutorial dipilih untuk menyampaikan konsep tentang penyuluhan bagi ibu-ibu Majelis ta'lim untuk dapat megolah ikan tongkol yang memiliki nilai ekonomis tinggi pada masa pandemi ini .Dalam metode tutorial ini, peserta pelatihan kurang memahami isi materi yang disampaikan, maka peserta tersebut diberikan kesempatan untuk bertanya melalui medsos yang telah terbentuk dalam *Whats Up*. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh tim yang terdiri dari satu orang sebagai ketua dan dua orang sebagai anggota. Gambar kegiatan ini dapat terlihat di bawah ini.



Gambar 1. Penyampaian materi pelatihan pembuatan abon ikan tongkol



Gambar 2. Tutorial membedah ikan tongkol



Gambar 3. Daging fillet Ikan tongkol hasil dari pembedahan



Gambar 4. Bahan-bahan pembuat abon



Gambar 5. Demonstrasi Bahan Baku bumbu Kepada Peserta Pelatihan/Pendampingan



Gambar 6. Proses Pencampuran Bahan baku ikan dengan bumbu pembuatan abon ikan tongkol

Dalam kegiatan proses membuat abon mulai dengan proses pembersihan ikan, mengkuliti ikan, mengukus ikan di tempat biasa mengukus, kemudian digoreng dengan suhu penggorengan kurang lebih $189-190^{\circ}$ agar tidak hancur, dengan suhu normal di atas akan berlangsung dengan cepat. Dalam proses penggoreng ini tidak bisa sembarang membalik, namun harus penuh kehati-hatian Karena akan berdampak gagal. Sebagaimana dilutip dari hasil penelitian (Isabela et al., 2020) bahwa saat pelaksanaan menggoreng ikan dengan menggunakan suhu yang tidak sesuai makan hasil goreng

ikan akan mempercepat warna, dan menghilangkan lemak yang ada di kandungan ikan tongkol tersebut . Setelah ikan di goreng makan diangkat dan didinginkan kemudian digiling dengan mesin yang sudah disiapkan setelah itu dilanjut dalam proses pengemasan ke dalam kantong plastic yang berukuran 250 g.

Kegiatan memasukan abon ikan tongkol merupakan teknik pengemasan salah satu cara untuk menjaga dan melindungi serta untuk mengawetkan produk hasil olahan ikan. Kemasan ini merupakan wadah atau tempat yang sesuai untuk mengawetkan produk . hal ini pengemasan juga memiliki label atau cap yang memiliki fungsi sangat penting sebagai meningkatkan daya kemenarikan dari produk . sehingga mampu meningkatkan kualitas produk dan meningkat tentunya nilai jual hasil produk ikan tongkol, dengan tujuan untuk meningkatkan sistem perekonomian masyarakat pesisir.

Kegiatan Pengabdian Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tongkol Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pesisir di Kp. Makui Desa Kalang anayar kec. Labuan Kabupaten Pandeglang, Banten ini diharapkan dapat memberikan motivasi dan pengetahuan kepada ibu-ibu istri nelayan, agar dapat memaksimalkan hasil tangkapan ikan di desa tersebut. Abon yang sudah terkemas dengan baik dapat meningkatkan nilai jual dan daya tarik konsumen terhadap produk abon tersebut. Selain nilai jual dan tambahan pengasilan, abon ini juga dapat dipromosikan sebagai makanan khas di Kec. Labuan Kabupaten Pandeglang, Banten

SIMPULAN

Program kegiatan pembinaan usaha hasil laut ini telah berjalan dan memberikan manfaat yang sudah dirasakan oleh masyarakat pesisir Labuan. Prose kegiatan pembinaan ini dapat dilaksanakan dengan maksimal dengan segala sumber dayanya yang sudah mendukung mulai dari alat dan bahan bakunya sehingga dengan ini dapat memberikan keuntungan secara finansial buat warga pesisir Labuan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adman, A. (2017). Volume 16, Nomor 1, 2017. *Jurnal MANAJERIAL*, 16(1), 84–89. <https://doi.org/10.17509/manajerial.v16i1.17262>
- Alhempy, W. (2018). Pengaruh Pelatihan Dan Pembinaan Terhadap Pengembangan Usaha Kecil Pada Program Kemitraan Bina Lingkungan. *Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, 12(1), 74–84.
- HARTINI, I. S. S., & Dra.Ec.INDRARINI, DG, M. (2020). *Laporan akhir pengabdian pada masyarakat olahan ikan tongkol dalam bentuk abon ikan di kecamatan candi kabupaten sidoarjo. 0025035901.*
- Ikandi, D. A. N., & Pasaran, P. (2018). *Pembinaan Usaha Budidaya Kerang Hijau*. 2(1).
- Irawati, R. (2018). Pengaruh Pelatihan Dan Pembinaan Terhadap Pengembangan Usaha Kecil. *Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, 12(1), 74–84. <https://doi.org/10.32812/jibeka.v12i1.18>
- Isabela, Hadi, N., & Rohmah, L. (2020). Pendampingan Pengolahan Abon Ikan Tongkol Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pulau Mandangin Sampang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 47–55.