

Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Kabupaten Nunukan

Basran, Samsidar; Aprilianto; Afif Syahfaral
Politeknik Negeri Nunukan-Teknologi Hasil Perikanan
basranpnn@gmail.com; Aprilianto@gmail.com

Abstrak : Desa Pelutan merupakan salah satu desa yang berada di Kabupaten Nunukan, Provinsi Kalimantan Utara. Tanjung memiliki berbagai potensi, salah satu potensi yang menonjol dan dapat diberdayakan dengan mudah yaitu budidaya ikan air tawar seperti ikan lele, ikan nila, ikan gurame, ikan bawal dan sebagainya. Dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi suatu produk, ikan tersebut dapat dibuat menjadi produk olahan sehingga memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan ikan mentah. Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah. Abon biasanya diolah dari daging sapi akan tetapi selain daging sapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon. Tujuan dari pembuatan abon ikan air tawar ini yaitu untuk mengembangkan potensi yang sudah ada, menghasilkan produk pangan padat gisi protein, serta membuka lahan usaha baru dalam rangka meningkatkan ekonomi masyarakat.

Kata kunci : potensi alam, ikan lele, Tanjung

I. PENDAHULUAN

Tanjung merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Nunukan Barat, Kabupaten Nunukan, Provinsi Kalimantan. Tanjung memiliki berbagai potensi, salah satu potensi yang menonjol dan dapat diberdayakan dengan mudah di Tanjung yaitu budidaya ikan air tawar seperti ikan lele, ikan nila, ikan gurame, ikan bawal dan sebagainya. Salah satu ikan air tawar yang mudah dibudidayakan adalah ikan lele. Ikan lele dapat dengan mudah dibudidayakan padalahan dan sumber air yang terbatas. Selain itu teknologi dalam pembudidayaannya dan pangsa pasarnya pun relatif mudah.

Budidaya ikan lele yang mudah dan

jumlah konsumen yang semakin meningkat mengakibatkan banyaknya jumlah ikan lele. Selama ini, konsumsi ikan lele hanya terbatas pada pengolahan seperti digoreng ataupun dibakar. Padahal, terdapat produk olahan yang berbahan dasar ikan lele salah satunya abon. Pengolahan ikan lele menjadi abon menjadi salah satu cara untuk meningkatkan nilai ekonomisnya dan juga untuk mencegah terjadinya pembusukan ikan ketika over produksi.

Ikan lele merupakan salah satu pangan sumber protein karena kandungan proteinnya berkisar antara 22,0 – 46,6%. Oleh karena itu, olahan berbahan dasar ikan lele dapat menjadi alternatif sumber protein. Salah satu alternatif produk olahan ikan lele yang memiliki banyak

peminat dan mudah dalam pemasaran yaitu abon. Menurut Tjiptono abon ikan merupakan produk olahan berbahan dasar ikan yang telah melewati beberapa proses seperti penggilingan, pemberian bumbu dan penggorengan.

Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah, yang sudah dikenal oleh masyarakat luas. Abon biasanya diolah dari daging sapi akan tetapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon. Ikan lele adalah salah satu jenis ikan yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan abon.

Bahan baku yang mudah didapat dan peralatan yang dibutuhkan sederhana membuat usaha abon ikan lele relatif tidak membutuhkan biaya investasi yang besar. Oleh sebab itu peluang bisnis abon ikan lele sangat terbuka bagi yang berminat mendirikan usaha baik untuk usaha sampingan maupun usaha rumahan [7]. Ikan lele yang bisa dijadikan bahan baku pembuatan abon adalah ikan lele dalam kondisi segar, ukuran dumbo, warna dagingnya cerah, dagingnya terasa kenyal, dan tidak berbau busuk. Ciri fisik ikan lele mempunyai daging yang tebal, memiliki serat kasar dan tidak mengandung banyak duri.

Dalam kegiatan pengabdian ini, masyarakat Tanjung juga mendapatkan pelatihan manajemen usaha. Dalam hal ini manajemen usaha abon ikan lele. Beberapa faktor yang mempengaruhi keberhasilan usaha didiskusikan dalam pelatihan tersebut. Salah satu faktor yang perlu diperhatikan adalah minat beli konsumen. Minat beli adalah sesuatu yang diperoleh dari proses belajar dan proses pemikiran yang membentuk suatu persepsi. Minat beli dapat menciptakan

suatu motivasi yang terus terekam dalam benak dan menjadi suatu keinginan yang sangat kuat yang menyebabkan konsumen untuk mengaktualisasikan apa yang berada dalam benaknya [8]. Selain itu, faktor harga juga merupakan salah satu strategi yang digunakan oleh pelaku usaha dalam menarik minat beli konsumen untuk melakukan pembelian terhadap suatu produk. Harga menjadi hal yang sangat sensitif dalam mempengaruhi minat beli konsumen. Sehingga harga suatu produk harus kompetitif dengan harga dari produk lain.

Selain harga, kualitas produk juga dapat menarik minat beli konsumen yang akan mempengaruhi pengambilan keputusan untuk melakukan pembelian suatu produk. Harga dan kualitas produk merupakan hal yang saling terkait, dimana kualitas produk yang baik akan diikuti dengan harga yang kompetitif pula. Kualitas produk adalah kemampuan sebuah produk dalam memperagakan fungsinya, hal ini termasuk keseluruhan durabilitas, reliabilitas, ketepatan, kemudahan pengoperasian dan reparasi produk juga atribut produk lainnya [10].

Tujuan dari pembuatan abon ikan air tawar ini yaitu untuk mengembangkan potensi Desa Pelutan yang sudah ada, menghasilkan produk olahan ikan yang bergisi tinggi, serta membuka lahan usaha baru dalam rangka meningkatkan ekonomi masyarakat Tanjung. Bisnis abon lele merupakan peluang bisnis yang potensial untuk dilaksanakan di Tanjung. Abon lele yang diproduksi di desa Pelutan diberi nama ABITA (abon ikan tawar).

II. METODOLOGI

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan ABITA antara lain wajan,

spatula, saringan, dandang, baskom, pamarut kelapa, cobek, *blender*, sendok, nampan, peniris dan alat *press*. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan ABITA meliputi bahan utama yaitu ikan lele sebanyak 1 kg, lalu bahan lainnya yaitu 4 siung bawang putih, 4 siung bawang merah, 4 buah cabai rawit, 3 buah cabai keriting, 2 buah serai dapur, 1 ruas lengkuas, 2 buah kemiri, 1 sendok makan ketumbar, 1 sendok makan lada, 250 ml santan, 5 lembar daun salam, garam dan gula jawa secukupnya. Pada Gambar 1, ditampilkan diagram alir proses pembuatan Abita.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Abita

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tanjung memiliki berbagai potensi salah satunya adalah budidaya ikan air tawar. Budidaya ikan cenderung lebih mudah untuk dilakukan oleh masyarakat karena perawatan dan pengembangannya tidak rumit bahkan bisa dilakukan di halaman rumah warga. Berdasarkan data sensus yang telah dilakukan pada bulan Agustus 2022 diketahui bahwa kebanyakan warga memiliki pekerjaan di bidang pertanian. Budidaya ikan tawar baru dikembangkan di desa Pelutan. Saat ini budidaya ikan tawar sudah ada di setiap RT di Tanjung. Budidaya ikan ini diharapkan dapat

menjadi sumber protein dan dapat dikembangkan juga sebagai salah satu sumber penghasilan bagi masyarakat Pelutan.

Program pengabdian ini diprioritaskan untuk pemberdayaan ibu-ibu anggota PKK desa Pelutan. Program ini tidak hanya mengisi waktu luang ibu-ibu Tanjung tetapi juga membuka peluang bisnis untuk meningkatkan perekonomian warga.

Abon termasuk salah satu makanan yang tahan lama yang memiliki protein tinggi dan memiliki kadar kolesterol yang rendah, yang sudah dikenal oleh masyarakat luas. Abon biasanya diolah dari daging sapi akan tetapi selain daging sapi, daging ikan juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon. Seperti halnya produk abon yang terbuat dari daging sapi, abon ikan juga cocok dikonsumsi sebagai lauk atau pelengkap makan ketan dan lainnya. Ikan lele adalah salah satu jenis ikan yang dapat dimanfaatkan untuk pembuatan abon. Kandungan gizi abon

Berdasarkan hasil yang diperoleh bahwa kandungan protein pada abon lele lebih tinggi dari abon sapi dan telah memenuhi kadar minimal SNI-01-3707-1995 yaitu sebesar 15%. Kadar air, kadar lemak dan kadar abu dari abon lele lebih kecil dari abon sapi dan telah memenuhi kriteria SNI-01-3707-1995. Berdasarkan data diatas, abon lele dapat digunakan sebagai alternatif pangan sumber protein pengganti abon sapi. Pada saat sosialisasi awal program pengabdian ini, masyarakat Tanjung sangat antusias dan tertarik dengan program produksi ABITA. Metode yang digunakan pada saat sosialisasi yaitu presentasi, tanya jawab dan diskusi mengenai potensi yang terdapat di Tanjung terutama tentang

potensi budidaya ikan air tawar. Adapun tujuan diadakan sosialisasi awal dari program kerja yaitu untuk menambah wawasan masyarakat mengenai peluang bisnis Abon ikan air tawar.

Setelah dilakukan sosialisasi program kerja ABITA kemudian dilakukan uji coba pembuatan abon ikan lele. Ikan lele yang digunakan dibeli dari masyarakat setempat. Lele yang digunakan adalah lele dumbo yang berukuran besar dikarenakan lele dumbo memiliki daging yang lebih banyak dibandingkan dengan lele-lele yang biasanya. Pembuatan abon lele ini dibuat secara bersama-sama antara mahasiswa dengan masyarakat Tanjung.

Proses pembuatan abon ikan meliputi persiapan daging ikan lele, pengukusan, penghaluskan daging ikan, pembuatan bumbu abon, pencampuran daging ikan dan bumbu serta santan, peresapan bumbu, dan terakhir penggorengan daging ikan. Untuk menghasilkan abon kering dan tahan lama, abon yang telah matang dipress sehingga minyaknya berkurang. Tahapan terakhir adalah pengemasan abon. Dalam pengabdian ini, masyarakat Pelutan dilatih membuat kemasan yang menarik dan baik, sehingga abon dapat bertahan lama.

Sebagai sarana peningkatan efektivitas pemasaran, masyarakat Tanjung dilatih juga bagaimana melakukan pemasaran produk yang baik. Pelatihan pemasaran meliputi pemasaran *online* dan *offline*. Pemasaran *online* bisa dilakukan oleh masyarakat dengan cara memanfaatkan *platform* media sosial yang ada untuk digunakan sebagai *marketplace* seperti Instagram, Facebook, dan Twitter. Namun terdapat *marketplace* yang bisa digunakan secara langsung oleh masyarakat yaitu menggunakan aplikasi Tokopedia, Shopee, Lazada, Bukalapak,

dan lain-lain. Alternatif lain jika masyarakat ingin menggunakan pemasaran *offline*, masyarakat bisa menggunakan teknik *direct marketing* yaitu pemasaran secara langsung. Kami mencontohkan *direct marketing* ini dengan menghadiri *expo* produk yang ada diadakan di desa Kemiri. Kedua metode ini sama-sama memiliki kelebihan dan kekurangannya tersendiri sehingga ada baiknya jika masyarakat menerapkan kedua metode ini.

Setiap wirausaha tentunya mengharapkan usahanya berhasil, artinya bisa memperoleh pendapatan dari usahanya. Jadi suatu usaha pasti berhubungan dengan uang, oleh karena itu ketika menjalankan suatu usaha harus melakukan pencatatan keuangan. Pencatatan keuangan yang baik juga berpengaruh terhadap keberhasilan usaha.

Pencatatan keuangan disebut juga pembukuan. Pembukuan atau tata buku atau akuntansi adalah tindakan mengadakan pencatatan secara teratur dan sistematis segala transaksi keuangan dan segala akibat yang ditimbulkan oleh adanya transaksi bisnis. Pencatatan setiap transaksi dilakukan setiap adanya pemasukan dan pengeluaran agar tidak ada dana yang hilang ataupun ketidakseimbangan neraca. Sedangkan pembukuan digunakan untuk melihat posisi keuangan dan mengelompokkan debit dan kredit keuangan supaya terlihat alur kas dari suatu usaha. Oleh karena itu, masyarakat desa Pelutan juga dilatih manajemen keuangan dalam mengelola bisnis abon ikan

IV. KESIMPULAN

Usaha produksi Abita merupakan salah

satu peluang usaha yang sangat menjanjikan dikembangkan di Tanjung. Bahan baku sudah tersedia, proses pembuatan mudah dan menghasilkan produk olahan ikan yang bergisi tinggi.

Hal ini sesuai dengan program pemerintah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

TINJAUAN PUSTAKA

Anonim. (n.d.). *Peluang Usaha Abon Ikan Lele*.

Garvin, D. A. (1987). Competing on the Eight Dimensions of Quality. *Harvard Business Review*, 65(6), 101–109.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Manajemen Pemasaran* (13th ed.). Jakarta: Erlangga.

Tjiptono, F. (2012). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.