

Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia
Volume 3, Nomor 3, June 2024, Halaman 51-60
Licenced by CC BY-SA 4.0
ISSN: [2986-7002](https://doi.org/10.5281/zenodo.12105652)
DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.12105652>

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Patin di Kelurahan Semolowaru Kecamatan Sukolilo

Sri Umiyat¹, Djoko Siswanto Muhartono², Titiok Indhira Agustin³, Sri Hartati Setyowarni⁴

^{1,2} Prodi Administrasi Publik Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hang Tuah Surabaya

³ Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan Universitas Hang Tuah Surabaya

⁴ Prodi Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Hang Tuah Surabaya

Email korespondensi: sri.umiyati@hangtuah.ac.id

Abstrak

Latar belakang, Program pelatihan pembuatan abon Ikan Patin di Kecamatan Sukolilo merupakan inisiatif yang sangat baik untuk memberdayakan masyarakat, dimana program ini diharapkan dapat memberikan dampak positif pada pemberdayaan ekonomi di Kecamatan Sukolilo melalui diversifikasi pendapatan dan peningkatan keterampilan. Salah satu komoditi itu ada pada ikan patin, ternyata tidak hanya bisa diolah menjadi sajian sedap seperti digoreng atau masakan berkuah dengan bumbu pedas. Di tangan kreatif daging Ikan Patin bisa disulap menjadi abon Ikan Patin dengan nilai ekonomi yang sangat menggiurkan. Bahkan, saat ini abon Ikan Patin hasil telah mampu menembus pasar sampai ke luar pulau. Budidaya ikan Ikan Patin yang semakin banyak di masyarakat, menjadikan Ikan Patin sebagai salah satu ikan favorit untuk dikonsumsi. Ikan Ikan Patin bisa diolah menjadi abon dan citarasa abon Ikan Patin tidak kalah enak dengan abon sapi. Banyak orang yang menyukai produk ikan Ikan Patin ini, dan ini menjadi suatu produk yang sangat pantas untuk dikembangkan serta menjadi alternative untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, terutama para ibu rumah tangga guna membantu perekonomian keluarga. **Metode** : Pelatihan, praktek serta pendampingan dan monev dalam membuat olahan ikan Ikan Patin yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan bisa dijual secara kemasan. Dan merupakan produk yang bisa dikonsumsi sehari-hari dengan nilai gizi tinggi. **Hasil kegiatan** (1) Memiliki keterampilan dalam pengolahan abon Ikan Patin. (2). Produk abon Ikan Patin yang bervariasi rasa serta kemasan yang menarik, (3) Dokumen manajemen usaha berbasis syariah dan mampu mendapat modal pengembangan usaha, (4) Publikasi di Jurnal Pengabdian pada masyarakat (5). Melibatkan Mahasiswa dalam MBKM sebanyak 2 mahasiswa, setara dengan 3 SKS mata Kuliah Kewirausahaan.

Kata kunci : Abon Ikan Patin, pelatihan, MBR

Article Info

Received date: 30 May 2024

Revised date: 10 June 2024

Accepted date: 18 June 2024

PENDAHULUAN

Ikan Patin ternyata tidak hanya bisa diolah menjadi sajian sedap seperti digoreng atau masakan berkuah dengan bumbu pedas. Jika diolah dengan kreatif dan baik Ikan Patin bisa disulap menjadi abon Ikan Patin dengan nilai ekonomi yang sangat menggiurkan (Masrifah & Karyono, 2022). Bahkan, saat ini abon Ikan Patin hasil buatannya telah mampu menembus pasar sampai di luar Jawa bukan hanya konsumsi lokal. Peluang bisnis abon Ikan Patin ini sangat besar, karena harganya yang lebih murah dan ekonomis, serta bahan baku yang gampang di dapatkan. Dibandingkan dengan abon daging yang lebih mahal, sementara abon Ikan Patin lebih terjangkau buat kalangan masyarakat menengah bawah. Tapi siapa sangka bila ternyata citarasa abon Ikan Patin tidak kalah enak dengan abon sapi. Banyak orang yang menyukai produk abon Ikan Patin ini, inovasi dengan memakai bahan dasar Ikan Patin sebagai raw material buat abon Ikan Patin, yang belum banyak dikenal oleh masyarakat luas. Budidaya Ikan Ikan Patin yang melimpah sangat mendukung pengembangan usaha kecil terutama buat Ibu Rumah Tangga untuk meningkatkan pendapatan dalam membantu ekonomi keluarga. Namun melimpahnya hasil budidaya ikan Ikan Patin kerap tidak ditunjang dengan pemasaran serta kestabilan harga, sehingga banyak peternak Ikan Patin yang jatuh bangkrut (Sundari et al., 2017). Kondisi seperti itulah yang menjadi sebuah keprihatinan tersendiri bagi kami sebagai tim pengabdian masyarakat, sehingga tim terpikir sebuah ide bisnis untuk membuat

olahan ikan Ikan Patin yang mempunyai nilai ekonomi tinggi dan bisa dijual secara kemasan. Akhirnya tim memutuskan memberikan pelatihan kepada Ibu-ibu PKK, di daerah Sukolilo untuk mengolah ikan Ikan Patin menjadi abon Ikan Patin

Pada pelatihan pertama akan diberikan keterampilan untuk mengurangi kandungan minyak pada abon Ikan Patin yang begitu tinggi. Kandungan minyak pada Ikan Patin membuat abon pun akan cepat basi dan berbau tidak enak. Untuk mengurangi minyak ikan Ikan Patin dipergunakan mesinpres tangan atau spinner yang bisa mengurangi kandungan minyak dalam abon Ikan Patin. Respon pasar untuk abon Ikan Patin ini sangat positif dan lumayan bagus. Permintaan pasar pun juga terus mengalir. Abon Ikan Patin di pasaran dijual dengan harga Rp 30.000 setiap kemasan plastiknya seberat 100 gram, ini menjadi peluang bagi masyarakat yang ingin mendapatkan tambahan pendapatan terutama buat ibu-ibu Rumah Tangga agar bisa membantu ekonomi keluarga (Riani, 2023).

Melihat hasil yang memuaskan, selain peluang pasar yang terbuka lebar, bisnis sampingan membuat abon Ikan Patin juga tidak membutuhkan modal yang besar pada tahapan awalnya. Hal ini didukung oleh harga ikan Ikan Patin di Surabaya yang relatif murah yaitu hanya Rp 30 rb per kilogramnya. Setiap satu kilogram ikan Ikan Patin dapat menghasilkan 3 ons abon atau 3 kemasan. Setiap 1 kemasan dijual Rp 20.000 sehingga keuntungan kotor yang didapat tiga kali lipat. Keuntungan tersebut dikurangi biaya untuk pembelian minyak goreng dan juga plastik untuk kemasan. Selain daging ikan Ikan Patin yang diolah menjadi abon, kulit Ikan Patin juga bisa dimanfaatkan menjadi keripik. Namun, jumlahnya masih sangat terbatas karena dari 10 kg ikan Patin hanya bisa menghasilkan keripik kulit sekitar 15 bungkus dengan berat 100 gram. Namun, seiring dengan permintaan dari konsumen yang terus meningkat dan pemasaran yang semakin meluas ke kota-kota besar seperti pemasaran di Kalimantan, Gresik, Jember, Sidoarjo, Malang dan Surabaya kebutuhan akan bahan baku ikan Ikan Patin pun semakin bertambah. Setiap harinya rata-rata dari penjualan abon Ikan Patin bisa menghasilkan penjualan kotor sebesar Rp 500.000 hingga Rp 700.000, dengan omzet 3-5 jt per minggu. Abon Ikan Patin yang terlihat masih sangat sederhana ternyata sudah mampu bersaing dengan Abon Daging Sapi dan bisa dipasarkan di beberapa Kota di Jawa dan Luar Jawa. Walaupun jumlahnya masih belum begitu banyak (Trimurti et al., 2023).

Dengan bekal keterampilan yang baik, diharapkan masyarakat akan mampu memecahkan problema kehidupan yang dihadapi, termasuk mencari atau menciptakan pekerjaan bagi mereka. Untuk mewujudkan hal ini, perlu diterapkan prinsip pendidikan berbasis luas yang memberikan bekal learning how to learn sekaligus learning how to unlearn untuk memecahkan problema kehidupan sehari-hari (Cahyani & Setyawati, 2017).



Gambar 1. Proses Pembuatan Abon Ikan Patin : (a) Ikan Patin sebagai bahan dasar Abon Ikan Patin; (b) Proses pengorengan Abon Ikan Patin ; (c) Abon Ikan Patin yang sudah jadi, dimasak menggunakan bumbu rempah-rempah.

Sumber : Dokumentasi Penulis (2024)

Berbicara tentang ikan Ikan Patin tentu yang terbayang adalah menu masakan yang olahannya biasa digoreng atau dibakar. Jika melihat dari persepsi itu kemudian dibandingkan dengan hasil produksi ikan Patin tentu akan banyak kerugian yang diderita oleh para pengusaha ikan Patin. Sebab konsumsi ikan Patin tentu jauh lebih sedikit dari pada menu masakan yang lainnya. Oleh sebab itu muncullah inovasi baru terkait dengan pengolahan ikan Patin yaitu Abon Ikan Patin. Banyak orang yang belum tahu tentang abon Ikan Patin, hal ini karena dalam frame yang terbentuk di masyarakat abon itu adalah dari daging sapi. Abon Ikan Patin secara rasa tentu tidak kalah dari abon daging sapi dan realita yang berkembang bahwa abon Ikan Patin justru lebih disukai karena mengandung banyak

protein dan rendah lemak (Ir Rabiatul Adawyah, 2023).

Ikan patin atau *Pangasius* adalah salah satu sumber protein hewani bernutrisi tinggi dengan harga yang cukup terjangkau. Banyak manfaat ikan patin yang bisa Anda dapatkan, mulai dari menjaga kesehatan otak, menurunkan kolesterol, hingga mendukung kesehatan tulang dan otot. Protein yang terkandung dalam ikan patin berperan penting dalam proses pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh, seperti kulit, otot, dan tulang. Selain itu, protein juga berperan dalam pembentukan energi serta beragam hormon dan enzim di dalam tubuh. Untuk mendapatkan manfaat ikan patin, Anda harus mengolahnya dengan tepat. Jangan terlalu banyak menggunakan minyak atau santan karena malah akan menambah kadar kolesterol dalam darah dan meningkatkan tekanan darah. Selain itu, Ikan Patin memang memiliki rasa yang enak dan gurih, disamping tekstur daging yang lembut dan empuk. Ikan Patin kaya akan protein, energi, lemak, kalsium, fosfor dan zat besi (Novika, 2022). Tingginya kandungan gizi yang dimiliki oleh Ikan Patin berperan serta dalam membantu pertumbuhan janin dalam kandungan dan sangat baik bagi jantung karena rendah lemak. Mengonsumsi ikan yang satu ini memudahkan untuk meningkatkan asupan gizi Anda karena ikan ini banyak tersedia dan murah dibandingkan dengan tuna, salmon dan jenis ikan lainnya (Syarafina et al., 2022).

Tabel 1. Kandungan Gizi Abon Ikan Patin

Komposisi Nilai	Jumlah (%)
Kadar Protein	43,30
Kadar Lemak	10,50
Kadar Abu	5,52
Kadar air	2,37
Karbohidrat	37,35

Sumber : data sekunder Pradipta Jaya Food (2014)

Ikan patin seperti ikan pada umumnya, merupakan sumber zat gizi yang baik untuk masyarakat. Hasil analisis proksimat, dalam daging ikan patin terdapat kadar air 75,75-79,42 persen, kadar protein 12,94-17,59 persen, kadar lemak 1,81-6,57 persen, dan kadar abu 0,16-0,23 persen. Nutrisi daging ikan patin yang cukup tinggi adalah protein dan asam amino esensial. Daging ikan patin juga mengandung lisin dan arginine yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan protein susu dan daging. Susunan kimiawi daging ikan patin dipengaruhi oleh berbagai macam faktor, seperti jenis ikan, pakan, umur, musim, serta lokasi budidaya. Daging ikan patin mengandung lisin dalam jumlah banyak. Lisin merupakan asam amino esensial yang sangat dibutuhkan oleh tubuh sebagai bahan dasar antibodi, memperlancar sistem sirkulasi, dan mempertahankan pertumbuhan sel-sel normal (Fitriyani et al., 2020).

Bersama polin dan vitamin C, lisin akan membentuk jaringan kolagen serta mampu menurunkan kadar trigliserida darah yang berlebih. Oleh karena itu, lisin sangat dibutuhkan tubuh untuk menjaga daya tahan. Tubuh yang kekurangan lisin bisa menyebabkan mudah lelah, sulit berkonsentrasi, rambut rontok, anemia, pertumbuhan terhambat, dan gangguan reproduksi (Lubis & Syaputra, 2020). Adapun arginine yang terkandung dalam daging ikan patin merupakan asam amino nonesensial, tetapi dibutuhkan tubuh dan disintesis dalam jumlah terbatas sehingga kadang dibutuhkan dari sumber makanan. Peranan arginine sangat penting untuk meningkatkan imunitas, mempercepat proses penyembuhan luka, meningkatkan kemampuan untuk melawan kanker, dan menghambat pertumbuhan tumor. Nutrisi lainnya yang terdapat di dalam daging ikan patin adalah mineral sodium yang cukup tinggi, sekitar 222-594 mg/100 gram, kalium 330-340 mg/100 gram, magnesium 11,9-12,3 mg/100 gram, dan kalsium 5,50-10,10 mg/100 gram. Kandungan lemak dalam daging ikan patin juga tergolong rendah, bahkan lebih rendah dibanding daging ayam dan sapi. Ikan patin juga mengandung omega-3, meskipun lebih rendah daripada ikan laut. Omega-3 yang terkandung lebih didominasi oleh DHA, sedangkan kandungan EPA-nya cukup kecil, yakni kurang dari 1 persen. (<https://www.pertanianku.com/kandungan-nutrisi-daging-ikan-patin-yang-baik-untuk-tubuh/>)

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan

Berdasarkan metode pendekatan, maka kegiatan yang menunjukkan langkah- langkah

solusi atas persoalan yang disepakati antara Tim Pengusul dan Mitra adalah sebagai berikut:

1. Koordinasi persiapan dengan Mitra yaitu Kelompok sasaran “Abon Ikan Patin”
Kegiatan persiapan meliputi: a. Melakukan komunikasi awal tentang rencana; b. kegiatan antara Tim Pengusul dengan kedua Mitra PKM; c. Menentukan jadwal pelaksanaan kegiatan yang telah disepakati bersama antara Tim Pengusul dengan kedua Mitra PKM; d. Menentukan dan mendiskusikan jenis partisipasi mitra untuk mendukung setiap kegiatan yang diusulkan oleh Tim Pengusul PKM.
2. Melakukan pelatihan, praktek, dan pendampingan kepada Mitra supaya mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kualitas pembuatan Abon Ikan Patin dengan banyak varian rasa (rasa pedas, rasa daun jeruk purut, rasa bawang dll). Luaran kegiatan adalah varian rasa abon Ikan Patin dan desain produk kemasan.
3. Melakukan pelatihan, praktek, dan pendampingan kepada pimpinan dan pekerja Mitra supaya mampu meningkatkan kualitas manajemen proses bisnis, dan ISO 9001: 2015 tentang standar manajemen mutu.
4. Melakukan pelatihan, praktek, dan pendampingan kepada Mitra supaya mampu meningkatkan akses pemodal dalam rangka pengembangan dan manajemen usahaberbasis syariah.

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Pertisipasi Mitra dalam pelaksanaan program adalah sebagai berikut:

1. Memfasilitasi dan menyediakan tempat bagi pelaksanaan kegiatan pelatihan, praktek, dan pendampingan kegiatan PKM.
2. Sosialisasi dan mobilisasi kepada anggota mitra supaya mereka mengikuti semua kegiatan pelatihan, praktek, dan pendampingan PKM.
3. Memfasilitasi pembentukan panitia pelaksana terdiri dari tim pelaksana dan mitra PKM serta bertugas memberikan pengarahan dan informasi kepada anggota/pekerja Mitra tentang penyelenggaraan kegiatan PKM.
4. Memfasilitasi dan memberikan masukan kepada narasumber untuk menyelesaikan kegiatan sesuai dengan target luaran setiap kegiatan PKM.
5. Membantu menyiapkan kebutuhan pendukung kegiatan pelatihan, praktek, dan pendampingan meliputi; spanduk; makalah dan materi pelatihan, penyediaan koneksi listrik dan internet, meja-kursi, pengeras suara (sound system), dan layar LCD proyektor.
6. Mengkoordinasikan kegiatan PKM kepada anggota/pekerja Mitra mengenai jadwal yang sudah ditentukan dan disepakati dengan panitia pelaksana PKM.

Evaluasi Pelaksanaan dan Keberlanjutan Program

Evaluasi pelaksanaan program dilakukan melalui kunjungan ke Mitra setelah kegiatan lapangan PKM dilaksanakan dengan menggunakan metode wawancara dan kuisioner.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Banyaknya manfaat yang diberikan ikan patin pada tubuh manusia, masyarakat menggemari ikan patin terbukti dari banyaknya jenis olahan ikan patin yang lazim dilakukan oleh masyarakat, misalnya: sayur sup ikan patin, gulai ikan patin, abon ikan patin, hingga olahan-olahan kreatif lainnya.

Manfaat Ikan Patin bagi kesehatan antara lain :

- Mencegah Penyakit Kardiovaskular: Seperti ikan tuna, ikan patin mengandung 50% lemak tak jenuh, yang sangat penting untuk mencegah penyakit jantung.
1. Menjaga Kadar Kolesterol. Ikan patin memiliki lemak tak jenuh yang dapat mencegah penyakit kardiovaskular bagus untuk mereka yang memiliki kolesterol tinggi. dan mengontrol kolesterol jahat. Oleh karena itu, ikan patin adalah pilihan yang
 2. Mencegah Risiko Jantung Koroner: Kandungan lemak tak jenuh pada daging patin membantu tubuh mengurangi risiko penyakit jantung koroner. Salah satu penyakit jangka panjang yang dapat dicegah adalah jantung koroner. Karena lemak tak jenuh ikan patin tidak mengendap di dalam pembuluh darah, mengonsumsi daging patin menjauhkan dari penyakit ini.
 3. Mengoptimalkan Pertumbuhan Bayi: Untuk memastikan pertumbuhan bayi yang optimal selama masa kandungan, ibu hamil disarankan untuk makan ikan patin secara teratur karena mengandung DHA dan omega 3, yang membantu menjaga kesehatan janin selama dalam kandungan dan menjaga pertumbuhan janin tetap normal dan sehat.

4. Mendukung Perkembangan Otot. Ikan patin sangat baik untuk ibu hamil dan orang yang sedang menjalankan program diet karena mengandung protein yang tinggi, yang dapat membantu menambah massa, memperkuat, dan mengencangkan otot. Selain membantu meningkatkan daya tahan dan imunitas tubuh, protein juga membantu menjaga daya tahan tubuh. (Rosyidah et al., n.d.).

Sebagian besar, apalagi mayoritas warga negara Indonesia pastinya sudah mengetahui apa itu abon. Bagi Anda yang kira-kira belum tahu. Abon sendiri yakni salah satu bahan makanan yang umumnya merupakan bahan masakan yang berbahan baku dari daging yang sudah di suwir halus. Bahan baku daging ini lantas diolah dengan cara dicampurkan beragam macam bumbu, selanjutnya digoreng sampai menjadi kering. ini adalah beberapa jenis daging yang umumnya diolah sebagai abon: daging sapi, daging ayam, daging ikan lele, daging ikan patin, daging ikan tuna, dan beberapa jenis daging, pada dasarnya hampir semua daging dapat digunakan dan diolah menjadi abon. Selain daging ternyata bagian tulang ikan juga dapat digunakan menjadi abon. Tentu saja hal tersebut bisa menghemat dana produksi, dan memberikan profit yang lebih (Asriadi, 2022).

Abon sendiri biasanya disalurkan ke pasaran dalam bentuk kemasan, ataupun bentuk curah dengan ciri khas rasanya yang cenderung manis tapi gurih, menjadikan abon salah satu jenis makanan yang disukai oleh hampir semua orang. Oleh karena itu banyak khasiat abon yang bisa diambil dan di buat untuk camilan kesukaan bagi beberapa orang. Abon sendiri ternyata mempunyai banyak khasiat dan keutamaan bagi manusia. beberapa manfaat dan kelebihan dari abon : (Ernaningsih et al., 2023)

1. Efektif dan Ekonomis. Khasiat dan kualitas pertama abon adalah bahwa abon adalah salah satu produk olahan yang efisien, hemat biaya, dan tidak susah. Abon biasanya dikemas dalam botol atau kemasan plastik, dan dapat dimakan begitu saja dengan nasi atau tanpa nasi. Karena itu, abon sangat praktis, terutama ketika Anda pergi jauh. Selain menjadi makanan yang sangat baik untuk mengisi tubuh dengan protein hewani, itu juga sangat efektif untuk meningkatkan asupan tenaga.
2. Tahan lama. Selain itu, abon dapat digunakan sebagai salah satu bahan olahan darurat yang tetap memiliki gizi yang tinggi, dan kualitasnya jauh lebih berdaya guna daripada produk olahan lain, bahkan jika disimpan pada suhu ruangan tanpa freezer.
3. Bisa menjadi lauk yang bergizi: Selain dapat dimakan tanpa nasi, abon juga dapat menjadi tambahan lauk yang baik untuk kesehatan dan bergizi. Yang paling penting, Anda bisa makan abon tidak hanya dengan nasi, tetapi juga bersama makanan lain selain nasi, seperti roti tawar, bubur ayam, dan banyak bahan makan lainnya.
4. Baik untuk Konsumsi Energi. Walaupun abon memiliki bentuk fisik yang berserabut dan terlihat seperti makanan ringan saja, kandungan energinya yang tinggi dalam satuan kkal membantu Anda memaksimalkan asupan energi setiap hari.
5. Menjaga rasa kenyang dalam tubuh karena abon mengandung lemak selama proses penggorengan. Namun, jangan khawatir jika dikonsumsi dalam jumlah yang wajar karena lemak ini tidak akan menyebabkan kegemukan. Sebaliknya, muatan lemak abon ini membantu membuat Anda merasa kenyang.
6. Membantu pertumbuhan sel darah tubuh. Selain itu, abon adalah makanan olahan yang terbuat dari daging dan mengandung zat besi yang tinggi. Zat besi ini membantu peredaran darah dan pembuatan sel darah dengan meningkatkan perputaran darah dan pembentukan sel darah, yang mencegah anemia, kecapean, dan infeksi pada luka.
7. Baik untuk kesehatan tulang: Abon mengandung banyak vitamin D, fosfor, dan kalsium, dan sangat baik untuk kesehatan tulang. Dengan memakannya, kesehatan tulang dapat dijaga dan bermanfaat untuk: mencegah pengeroposan tulang, menjaga struktur tulang, memperbaiki posisi tulang, dan memaksimalkan fungsi perkembangan tulang.
8. Menjaga daya tahan dan kekebalan tubuh. Bahan dasar abon ini, baik daging merah maupun ikan, mengandung selenium yang sangat produktif untuk meningkatkan dan mempertahankan daya tahan tubuh. Hal ini dapat bermanfaat karena dapat mencegah penularan penyakit dan menjaga Anda tetap sehat saat melakukan pekerjaan sehari-hari.
9. Menjaga fokus dan konsentrasi dengan mengonsumsi abon akan memudahkan perputaran darah dalam tubuh. Lancarnya aliran darah di dalam tubuh ini dapat memengaruhi jumlah darah dan

oksigen yang masuk ke seluruh tubuh secara maksimal, yang mencakup otak, yang dapat meningkatkan fokus dan konsentrasi.

10. Baik untuk jantung. Abon juga bermanfaat bagi kesehatan jantung karena membuat suplai darah lebih lancar dan maksimal. Ini membantu menjaga kesehatan jantung dan mencegah penyakit jantung seperti jantung koroner dan gagal jantung.
11. Kandungan protein dalam abon juga merupakan manfaat abon lainnya, karena protein dapat membantu tubuh dalam memproduksi dan menyetarakan kadar hormon dan juga produksi hormon di dalam tubuh. Tubuh akan mengalami banyak masalah jika kadar hormone tidak dijaga dengan baik.
12. bagus untuk pembentukan dan pertumbuhan otot
Muatan protein abon dapat mempercepat pertumbuhan dan pembentukan otot serta mengontrol produksi dan keseimbangan hormon. Sangat penting bagi mereka yang mencoba program diet khusus untuk meningkatkan massa otot.

Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*)

Patin Abon yang mempunyai ciri khas yakni memiliki tekstur lembut dan halus yang memang didesain untuk dikonsumsi oleh balita. Kandungan lemak yang rendah pada ikan patin dan proses pengolahan tanpa menggunakan MSG (Monosodium glutamat) dan bahan pengawet serta tidak memakai minyak sehingga aman dari kolestero. Adapun tahapan proses pengolahan abon ikan patin sebagai berikut:

- 1) Masak bahan ikan patin. Karena bahan baku sangat memengaruhi hasil produk, ukuran ikan yang digunakan harus memenuhi persyaratan, yaitu dalam kondisi mutu segar. Bahan baku ikan patin masih segar dan berkualitas tinggi karena diperoleh dari petani tambak. Sebelum bahan baku tiba, semua peralatan harus disiapkan terlebih dahulu, seperti bak besar, wadah, dan pisau yang telah dicuci. Bahan baku yang baru tiba dapat langsung diproses, tetapi apabila tidak dapat diproses secara keseluruhan, bahan baku dapat disimpan di freezer dengan suhu antara 180 derajat Celcius hingga 250 derajat Celcius dan dapat diproses keesokan harinya. (MAGGARIYANI, 2023)
- 2) Pencucian: Ini adalah proses yang dilakukan untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada bahan baku, darah, atau lendir. Sebelum pencucian, semua peralatan harus siap, termasuk wadah plastik besar dan pisau jika diperlukan. Proses pencucian dilakukan dengan air bersih yang mengalir langsung setelah bahan baku tiba, dilakukan oleh dua orang. Bahan baku ditimbang kemudian dimasukkan ke dalam wadah dan dialiri oleh air bersih yang mengalir. Jika ikan berukuran besar saat pencucian, ikan tersebut juga dibelah untuk memungkinkan proses pengukusan atau selanjutnya. (Nofreeana et al., 2017).
- 3) Pengukusan: Tujuan pengukusan biasanya adalah untuk membuat tekstur material menjadi empuk. Kondisi bahan yang empuk memungkinkan pembentukan serat-serat yang halus dengan mudah. Ikan dengan daging yang lunak lebih baik dikukus daripada direbus dengan suhu tinggi. Suhu tidak boleh terlalu tinggi tetapi cukup sampai dididih. Terlalu tingginya suhu akan mengurangi kualitas tampilan dan tekstur bahan. Tujuan dari pengukusan ini adalah untuk mempermudah pembuatan abon ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) (Jasila & Zahro, 2015) memisahkan dari tulang. Proses ini dilakukan dengan menggunakan loyang berukuran besar yang memiliki kapasitas 50 kilogram. Proses pengukusan dilakukan dengan kompor gas. Bahan baku ikan patin dikukus selama lima belas menit hingga tiga puluh menit, dan pengukusan dilakukan dengan benar dan tepat. Selama proses ini, Anda dapat melakukan penyecakan dengan menekan daging. Setelah daging benar-benar masak, api bias dimatikan. Selanjutnya adalah pemisahan tulang.
- 4) Sebelum proses ini dimulai, persiapan awal adalah menyiapkan bak besar untuk menampung ikan patin yang telah dikukus. Proses ini dilakukan secara manual dan tepat, cepat, dan hati-hati. Proses ini memenuhi teori (Asadayanti & Nurhayati, 2017). Untuk memisahkan tulang ikan patin, tarik dagingnya dari kepala hingga ekor. Daging ikan dimasukkan ke dalam bak yang berbeda setelah ikan dipisahkan dari tulangnya. Karena daging ikan sudah terlepas dari tulang ikan, beratnya akan berkurang. Jika tidak dilakukan dengan tepat, banyak daging akan terbuang, yang akan memengaruhi rendemen atau produk akhir abon.

- 5) Penyaringan: Minyak dan air dikeringkan dengan mesin spiner. Sebelum memulai proses, bersihkan mesin spiner dan siapkan air panas. Setelah daging ikan patin dipisahkan dari tulangnya, hasilnya dimasukkan ke dalam mesin spiner. Tujuan dari mesin spiner adalah untuk mengukur jumlah air dan lemak dalam daging ikan patin. Mesin spiner ini memiliki kapasitas tiga kilogram hingga sepuluh kilogram, dan proses ini hanya memerlukan waktu sekitar lima belas menit. Untuk mengurangi kadar air dan lemak dalam daging ikan patin, mesin spiner harus disiram dengan air panas sebelum mesin hidup ikan patin disiram. (Jasila & Zahro, 2015).
- 6) Tujuan dari proses penggilingan 1 adalah untuk menghancurkan daging ikan patin dengan menggunakan mesin penggiling listrik. Sebelum memulai penggilingan, pastikan mesin penggiling bersih dari sisa daging dan siapkan karung yang bersih untuk menyimpan hasil penggilingan. Mesin penggiling siap untuk digunakan setelah persiapan selesai. Masukkan daging ikan patin ke dalam penggiling secara bertahap. Selama proses ini, Anda harus sangat hati-hati. Jika ada tulang yang keras, tidak boleh dimasukkan ke dalam mesin penggiling karena mesin akan tidak dapat menghancurkannya dengan baik, menyebabkan kerusakan pada mesin. Proses ini dilakukan dengan hati-hati, cepat, dan tepat. Proses ini menyebabkan bahan baku menyusut 60% dari 50 kg menjadi 20 kg.
- 7) Penimbangan: Setelah proses penggilingan selesai, penimbangan dilakukan. Tujuan penimbangan ini adalah untuk mengetahui berat daging ikan patin setelah proses penggilingan dan hasil rendemennya. Hasil rendemen setelah proses penggilingan adalah 40%, sehingga bahan baku akan menyusut menjadi 20 kilogram. Dalam proses ini, penimbangan gantung digunakan. Untuk menghindari kesalahan, penimbangan ini dilakukan secara cepat, benar, dan teliti. Proses ini biasanya dilakukan oleh dua orang; satu orang bertanggung jawab untuk mengangkat bahan baku yang akan ditimbang, dan yang lainnya berkonsentrasi untuk mengukur hasil secara benar, tepat, dan teliti. (Jasila & Zahro, 2015).
- 8) Pencampuran Bumbu: Proses pencampuran bumbu dimulai setelah penimbangan selesai. Hasil penimbangan menentukan jumlah bumbu yang akan dicampur. Proses ini sangat penting untuk hasil produk karena mempengaruhi rasa abon, jadi harus tepat, teliti, dan terukur. Hasil penggilingan adalah 20 kilogram. Sebelum memulai proses ini, lonyang besar harus dicuci dan bersih, dan bumbu, gula, dan garam harus ditimbang sesuai dengan berat bahan baku yang sudah digiling. Karena telah disimpan di freezer, bumbu yang akan dicampurkan masih beku. Oleh karena itu, sebelum dicampurkan, bumbu dimasak untuk mencair dan memudahkan pencampuran. Daging ikan 20 kg yang sudah digiling diberikan 4 kg bumbu, 4 kg gula, dan 6 1/2 kotak garam, dengan satu kotak garam 40 gram, sehingga total 260 gram garam. Proses pencampuran bumbu dilakukan selama satu jam dengan pengadukan yang merata, dilakukan oleh dua orang, masing-masing memegang "spatula" berukuran besar untuk mengaduk bumbu secara bersamaan. Ini dilakukan dengan hati-hati agar abon setengah jadi tidak jatuh.
- 9) Pengovenan dilakukan segera setelah pencampuran bumbu selesai. Pengovenan yang terbuat dari stainless adalah alat yang digunakan. Di dalamnya terdapat beberapa plat yang terbuat dari stainless yang dipenuhi dengan abon. Sebelum memulai proses pengovenan, pastikan api pengoven masih hidup sebelum meletakkan abon ke dalam plat. Setelah alat pengoven siap digunakan, masukkan abon ke dalam pengoven dan susun setiap plat dengan hati-hati. Proses pengovenan memerlukan waktu dua hingga tiga jam, dan pengecekan dilakukan setiap setengah jam dengan suhu 500 hingga 1000 derajat Celcius. Pengovenan dilakukan dengan tujuan mengurangi kadar air sehingga abon dapat kering dan bertahan lebih lama dalam kemasan selama satu setengah tahun. Selama proses ini, pengecekan harus dilakukan tepat waktu karena terlambat akan menyebabkan abon gosong. Pengoven besar dapat menampung sepuluh hingga lima belas plat, dan pengoven kecil dapat menampung delapan plat.
- 10) Penggilingan 2: Proses ini dilakukan segera setelah pengovenan. Untuk memulai, satu orang menyiapkan wadah plastik besar untuk abon yang telah digiling, memastikan mesin penggiling siap digunakan dan tidak terjadi kesalahan, dan kemudian memasukkan abon yang telah kering sedikit demi sedikit ke dalam mesin penggiling. Karena suara mesin yang bising, proses ini dilakukan dengan tepat dan membutuhkan kesabaran.
- 11) Karena hasil dari proses penggilingan 2 masih meninggalkan kasaran abon, proses pengayakan dilakukan untuk membuat hasil abon lebih halus. Dalam proses ini, alat pengayak manual

digunakan. Sebelum memulai proses, Anda harus menyiapkan alat pengayak, wadah besar untuk hasil ayakan, dan wadah kecil untuk hasil abon kasar. Satu karyawan melakukan proses ini. Setelah Anda memegang alat pengayak di atas wadah hasil pengayakan, gerakan tangan Anda ke kanan dan ke kiri. Tangan kiri untuk membersihkan pinggiringan pengayak. Untuk memastikan agar abon tidak jatuh ke lantai, proses menyayak membutuhkan ketepatan dan kesabaran. Pengayakan terjadi dengan cepat dan tepat. Selama proses penggilingan 2, hasil kasaran pengayakan dapat digiling lagi.

- 12) Penimbangan 3: Tujuan penimbangan ini adalah untuk mengetahui hasil pengayakan. Pada proses ini, penimbangan duduk digital dengan kapasitas 30 kilogram digunakan untuk menimbang abon ikan patin dengan berat 40 gram dan 80 gram. Penimbangan ini dilakukan secara cepat, tepat, dan teliti untuk memastikan bahwa tidak ada kesalahan yang dibuat.
- 13) Pengemasan menggunakan alumunium voil sebagai pengemas utama; karton dalam digunakan sebagai pengemas sekunder yang dirancang seperti kemasan susu formula; dan karton master digunakan sebagai pengemas tersier. Sebelum memulai pengemasan, semua pekerja harus bersih, termasuk memakai epron atau pelem, hairnet atau penutup kepala, kaos tangan, dan kebersihan tempat kerja. Hasil penggilingan terakhir sebagai pengendalian terakhir sebelum pengemasan. Selama penyileran, pastikan alumunium voil untuk pengemas primer tertutup dengan rapat. Untuk memastikan pengemas primer tidak bocor, abon yang sudah dikemas dengan alumunium voil dicek terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kardus. Setelah dikemas dengan pengemas primer, kemudian dikemas dengan pengemas sekunder, atau karton dalam. Pastikan kode produksi dan "tanggal kadaluarsa" ditulis dengan benar di dalam kardus. Semua karton dalam dimasukkan ke dalam kardus besar (master carton) yang telah disediakan oleh sejanjudnya. Mereka harus menandai karton dengan jenis abon yang tersedia dan kemudian tutup rapat setelah penuh. Pengemasan ini bertujuan untuk memberikan informasi tentang produk, mempercantik penampilan, dan menarik pelanggan dengan melindunginya dari kerusakan. (Rusnaini et al., 2020).
- 14) Pemasaran, dilakukan baik secara online melalui media massa maupun offline. Pemasaran juga dilakukan secara nasional bukan hanya local saja.



Gambar 2. Proses Pembuatan Abon Ikan Patin : (a) Ikan Patin sebagai bahan dasar Abon Ikan Patin; (b) Proses pengorengan Abon Ikan Patin ; (c) Alat Spinner.

Sumber : Dokumentasi Penulis (2024)

Biaya Produksi Abon Ikan Patin Biaya produksi atau biaya manufaktur merupakan biaya atau pengeluaran yang dibebankan terkait dengan proses produksi. Biaya produksi ini dapat terdiri dari biaya bahan-bahan, biaya tenaga kerja, dan biaya lain-lain yang berhubungan dengan proses produksi (Sayyida, 2014).

Tabel 2 : Biaya produksi abon ikan patin pada bahan baku sebanyak 50 kg ikan patin

No.	Komponen	Jumlah	Harga Satuan (kg/buah)	Jumlah Biaya
1.	Ikan Patin	50 kg	Rp. 30.000	Rp. 1.500.000
2.	Gula	4 kg	Rp. 17.000	Rp. 68.000
3.	Garam	260 gr	Rp. 5.000	Rp. 5.000
4.	Bumbu	4 kg	Rp. 15.000	Rp. 60.000
5.	Stiker	200 buah	Rp. 1.000	Rp. 200.000
6.	Toples Plastik	200 buah	Rp. 2.000	Rp. 400.000
7.	Carton Besar	10 buah	Rp. 5.000	Rp. 50.000

	Jumlah Total	Rp. 2.283.000
--	---------------------	----------------------

Sumber : Data yang diolah, 2024

Pada penyediaan bahan baku ikan patin sebanyak 50 kg akan menurun menjadi 20 kg karena telah mengalami proses penyiangan dan penggilingan daging akan diproses dengan penambahan gula sebanyak 4 kg, garam sebanyak 260 gram, bumbu-bumbu 4 kg, selain itu ada biaya pada pengemasan seperti alumunium voil sebanyak 200 buah dan kardus 200 buah karena hasil akhir dari abon ikan patin menjadi 16 kg dan setelah dikemas sebanyak 80 gram akan menjadi 4 karton dalam 1 karton berisi 48 bungkus abon ikan patin. Harga 1 bungkus abon ikan patin dalam kemasan 80 gram diberi harga dijual dipasar Rp. 25.000,- dan harga yang diberikan kepada distribusi Rp. 20.000,-. Dari Biaya produksi Rp. 2.383.000,- dihasilkan volume produk sebanyak 16 kg. Sementara volume atau Berat 1 buah inner carton adalah 80 g, sehingga dihasilkan 200 buah inner carton. Harga 1 buah adalah Rp. 20.000,-. Dengan begitu hasil penjualan diperoleh sebesar 200 buah inner carton x Rp. 20.000,- = Rp. 4.000.000,-. Sehingga dengan begitu laba atau keuntungan kotor adalah Rp. 4.000.000 - Rp. 2.283.000,- = Rp. 1.717.000,-. Jadi laba bersih yang diperoleh untuk 50 kg ikan patin adalah Rp. 1.717.000.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Patin : (a) Ikan Patin sebagai bahan dasar Abon Ikan Patin; (b) Pelatihan Pembuatan abon patin dan pelatihan pemasaran; (c) Foto bersama peserta pelatihan dan pejabat kelurahan.

Sumber : Dokumentasi Penulis (2024)

SIMPULAN

Pelatihan Pembuatan ikan patin yang dilaksanakan oleh tim Penmas telah memberikan kontribusi yang sangat besar bagi peningkatan keterampilan ibu-ibu PKK yang ada di Kelurahan Semolowu Kecamatan Sukolilo Surabaya. Dimana setelah diadakannya pelatihan maka penguasaan mitra sasaran yang tadinya hanya 40% meningkat menjadi 90%, hal ini terlihat dari hasil pelatihan berupa luaran: pertama, produk ikan patin yang dihasilkan sudah memenuhi standar. kedua, dalam hal pengemasan sudah lebih modern serta branding produk yang cukup bagus. Ketiga, penggunaan teknologi tepat guna berupa mesin spinner, dan mesin penggiling yang sudah modern. Keempat, dalam hal pemasaran sudah mulai dilaksanakan secara online melalui media sosial. Hasil monitoring dan evaluasi yang dilaksanakan oleh tim Penmas menunjukkan adanya peningkatan penguasaan keterampilan secara signifikan pada para peserta yang sudah mengikuti pelatihan. Dalam pengembangan kelanjutan program akan diberikan pelatihan serta pendampingan untuk mendapatkan permodalan melalui koperasi atau Dinas terkait dengan UMKM agar peserta bias mengembangkan bisnis abon ikan patin ini dengan lebih luas lagi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Hang Tuah Surabaya yang telah mendanai Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Kelurahan Semolowuru Kecamatan Sukolilo ini, sehingga kegiatan pengabdian masyarakat ini bisa terlaksana dengan baik dan lancar. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Mitra sasaran serta bapak Lurah yang berkenan menerima dan menyambut tim Penmas UHT serta kerjasamanya. Dan kepada seluruh tin Penmas UHT yang sudah bekerja dengan penuh hati.

REFERENSI

- Asadayanti, D. D., & Nurhayati, T. (2017). *Modul keahlian ganda pengolahan produk kelompok kompetensi g: Paket keahlian teknologi pengolahan hasil perikanan KK G.*
- Asriadi, A. (2022). *Analisis kelayakan usaha abon tulang ikan bandeng di Kecamatan tanralili Kabupaten Maros.*
- Cahyani, H., & Setyawati, R. W. (2017). *Pentingnya peningkatan kemampuan pemecahan masalah melalui PBL untuk mempersiapkan generasi unggul menghadapi MEA.* 151–160.
- Ernaningsih, E., Kasmawati, K., & Ilmiah, I. (2023). Pkm Pengolahan Abon Tulang Ikan Bandeng Pada Kelompok Wanita Tambak Di Desa Tamangapa Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah, 1*(2), 153–159.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N., & Deviarni, I. M. (2020). Perbandingan komposisi kimia, asam lemak, asam amino ikan toman (*Channa micropeltes*) dan ikan gabus (*Channa striata*) dari Perairan Kalimantan Barat. *Manfish Journal, 1*(2), 71–82.
- Ir Rabiatul Adawyah, M. (2023). *Pengolahan dan pengawetan ikan.* Bumi Aksara.
- Jasila, I., & Zahro, F. (2015). Pembuatan abon ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) di Pradipta Jaya Food Probolinggo. *Jurnal Ilmu Perikanan, 6*(1), 20–34.
- Lubis, A. F., & Syaputra, A. (2020). Eksplorasi Kandungan Gizi Ikan Sibero (*Hampala macrolepidota*) Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Produk Pangan Perikanan. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian, 3*(1), 19–27.
- Magariyani, D. (2023). *Evaluasi Dan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cpjob) Serta Pengaruhnya Terhadap Cemaran Mikroba Pada Bandeng Presto Di Umkm Abimanyu Presto.*
- Masrifah, I., & Karyono, K. (2022). Pengembangan Ukm Abon Ikan Patin Di Desa Jatibaru Pasca Pandemi Covid Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia, 1*(3), 66–72.
- Nofreeana, A., Masi, A., & Deviarni, I. M. (2017). Pengaruh pengemasan vakum terhadap perubahan mikrobiologi, aktifitas air dan pH pada ikan pari asap. *Jurnal Teknologi Pangan, 8*(1), 66–73.
- Novika, S. (2022). *Pengembangan Produk Nugget Ikan Patin (Pangasius Sp) Dengan Penambahan Tepung Kacang Kedelai (Glycine Max) Sebagai Sumber Zat Gizi Dan Alternatif Pmt Untuk Balita Stunting Di Kabupaten Lima Puluh Kota.*
- Riani, M. U. (2023). Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Abon Ikan Patin Dan Gabus Di CV. Cashiera. *Fish Scientiae, 13*(1), 109–124.
- Rosyidah, A., Purwanti, E., Muwarni, I. K., & Ediati, R. (n.d.). MANFAAT BERBAGAI OLAHAN IKAN BANDENG BERGIZI TINGGI DI TENGAH PANDEMI. *Pengembangan UMKM Surabaya, 1*, 1.
- Rusnaini, R., Qonita, R. R. A., & Yuliandari, E. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 11*(4), 525–530.
- Sayyida, S. (2014). Pengaruh biaya produksi terhadap laba perusahaan. *PERFORMANCE: Jurnal Bisnis & Akuntansi, 4*(1).
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Umbara, D. S. (2017). Komparasi Nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele Dan Ikan Patin Di Tasikmalaya the Added Value of Shredded Lele and Patin Catfish. *Jurnal Pertanian Agros, 19*(1), 45–54.
- Syarafina, N., Angkasa, D., Fadhilla, R., & Swamilaksita, P. D. (2022). Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Patin dengan Penambahan Kacang Tunggak sebagai Sumber Kalsium pada Pembuatan Snack Bar. *Jurnal Pangan Dan Gizi, 12*(2), 1–13.
- Trimurti, T., Erlina, Y., & Sintha, T. Y. E. (2023). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Patin Pada Kub Gawi Hatantiring Kota Palangka Raya. *Journal Socio Economics Agricultural, 18*(1), 63–77.