



Pelatihan Membuat Abon Ikan Tongkol di Desa Seruni Mumbul Dusun Baran Tapen Asri

Sri Wahyuni^{1*}, Sabahiyah², Muhammad Hafizin², Ihwan², Hizbul Wathoni¹

¹Program Studi PGPAUD, STKIP HAMZAR, Lombok Utara, Indonesia

²Program Studi PGSD, STKIP HAMZAR, Lombok Utara, Indonesia

Article Information

Article history:

Received Juli 1, 2025

Approved Juli 7, 2025

Keywords:

Pelatihan; Abon Ikan; Ikan Tongkol

ABSTRAK

Desa Seruni Mumbul merupakan salah satu desa yang terletak di pesisir timur Pulau Lombok. Mayoritas pekerjaan penduduknya yaitu sebagai nelayan. Salah satu hasil tangkapan yang jumlahnya melimpah adalah ikan tongkol. Permasalahannya, masyarakat Desa Seruni Mumbul kurang terampil dalam mengolah ikan tongkol menjadi produk yang awet dan berdaya jual tinggi. Tujuan kegiatan PKM ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu di Desa Seruni Mumbul tentang cara mengolah makanan berbahan dasar ikan tongkol menjadi abon ikan. Peserta pelatihan merupakan warga di Desa Seruni Mumbul yang berjumlah 20 orang. Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini terdiri dari tiga tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Hasil menunjukkan bahwa setelah kegiatan pelatihan peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan mengolah ikan tongkol menjadi abon. Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan dan sudah bisa melakukan pemasaran produk melalui berbagai akun sosial media.

© 2025 JGEN

*Corresponding author email: wahyusyaffani@gmail.com

PENDAHULUAN

Ikan merupakan bahan pangan hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, karena ikan merupakan salah satu sumber makanan yang mengandung protein tinggi. Ikan mempunyai kandungan protein tinggi, tetapi rendah kandungan lemaknya sehingga memberikan banyak manfaat kesehatan bagi tubuh manusia (Jusniati et al., 2017). Protein pada ikan berfungsi sebagai zat pembangun, pengatur, pengganti bagian tubuh atau jaringan yang telah rusak. Selain itu protein juga dapat menjadi sumber energi dan memiliki kandungan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Ikan juga mudah dicerna oleh tubuh manusia karena ikan tidak memiliki banyak jaringan pengikat (Novia & Soedarmadji, 2019).

Desa Seruni Mumbul merupakan salah satu desa yang terletak di pesisir timur Pulau Lombok. Tepatnya di Kecamatan Pringgabaya Kabupaten Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa Seruni Mumbul merupakan desa yang masih baru yang terbentuk pada tahun 2011, sehingga membutuhkan berbagai *effort* supaya kedepannya menjadi semakin berkembang. Penduduk Desa Seruni Mumbul memiliki mata pencaharian sebagai petani, peternak dan sekitar 80% mata pencaharian penduduknya sebagai nelayan karena letak wilayahnya berada di pesisir pantai. Kebanyakan jenis ikan hasil tangkapannya adalah ikan tongkol. Ikan tongkol tergolong jenis bahan pangan hewani yang mudah mengalami proses pembusukan sehingga sulit untuk mempertahankan kesegaran ikan untuk sampai ke tangan konsumen dan untuk menjaga supaya ikan tetap dalam kondisi segar, membutuhkan biaya yang cukup besar. Hal ini membuat para nelayan menjual ikan hasil tangkapannya kepada para pengepul dengan harga yang cukup murah. Terkadang karena hasil tangkapan ikannya terlalu banyak, menyebabkan ikannya tidak habis terjual. Ikan yang tidak habis terjual ini biasanya dibuat sebagai ikan pindang. Ikan pindang adalah salah satu jenis olahan perikanan tradisional yang disukai oleh masyarakat, tetapi kalau ikan pindangnya sering direbus akan menjadikan rasa ikan pindang bertambah asin dan tidak enak serta hanya bertahan selama tiga hari. Melihat kondisi yang terdapat di Desa Seruni Mumbul, Tim PKM berupaya untuk mengatasinya dengan memberikan pelatihan kepada ibu-ibu nelayan yang ada di Desa Seruni Mumbul untuk membuat makanan olahan yang bahan dasarnya dari ikan. Salah satunya adalah mengolah ikan menjadi abon. Abon merupakan 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 (Fitri *et al.*, 2019). Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan, melalui kombinasi proses penggilingan, penggorengan, pengeringan dengan cara menggoreng, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan (Suryani, *et al.*, 2007). Pengolahan daging menjadi abon dapat memperpanjang masa simpan produk dan meningkatkan nilai ekonomisnya (Suryanto *et al.*, 2018). Walaupun mereka sudah mampu membuat atau memproduksi abon ikan tersebut, tentunya mereka juga mengalami kendala dalam hal pengemasan dan pemasaran produk olahan tersebut karena mereka belum tahu bagaimana cara mengemas dan memasarkannya sehingga nantinya dapat menjadi penghasilan tambahan untuk keluarga mereka.

Dari permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat di Desa Seruni Mumbul, maka tujuan dari kegiatan pelatihan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu di Desa Seruni Mumbul tentang cara mengolah makanan dari ikan menjadi abon agar dapat bernilai jual tinggi.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 29 dan 30 Maret 2025. Peserta merupakan ibu-ibu nelayan yang ada di Desa Seruni Mumbul yang berjumlah 20 orang. Tahapan pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan sebanyak tiga tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi.

1. Tahap persiapan diawali dengan koordinasi antara tim PKM dengan kepala wilayah di Desa Seruni mumbul untuk menentukan nama-nama peserta, waktu dan tempat kegiatan, penyediaan alat dan bahan yang digunakan saat pelatihan, seta membuat daftar hadir untuk para peserta pelatihan.
2. Tahap Pelaksanaan dilakukan praktik membuat abon ikan dengan menyediakan alat dan bahan yang akan digunakan untuk membuat abon ikan. Kemudian menjelaskan langkah-langkah atau cara membuat abon ikan sambil mempraktikkannya. Setelah abon ikan sudah jadi, Tim PKM menjelaskan tempat memesan plastik yang digunakan untuk mengemas abon ikan begitu juga dengan takaran isi abon ikan serta cara pemasarannya.
3. Tahap Evaluasi dilakukan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Setelah kegiatan praktik membuat abon ikan selesai, Tim PKM melakukan sesi tanya jawab dengan peserta pelatihan untuk mengetahui sejauh mana pemahamannya tentang cara membuat abon ikan, cara mengemas serta cara memasarkannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat desa Seruni Mumbul untuk memanfaatkan ikan tongkol menjadi produk khas berupa abon ikan tongkol. Hasil dari setiap tahapan kegiatan dijelaskan secara lebih rinci sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

Kegiatan ini didasarkan pada permasalahan kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Seruni Mumbul tentang pengolahan ikan tongkol menjadi produk yang bernilai tinggi. Berdasarkan hasil survei, tim PKM merekomendasikan untuk dilakukan kegiatan pelatihan pengolahan, pengemasan, serta pemasaran produk abon yang berbahan dasar ikan tongkol.

Tim PKM kemudian berkoordinasi dengan kepala wilayah untuk menyampaikan kegiatan pelatihan yang telah direncanakan dan meminta izin untuk melaksanakan kegiatan tersebut. Tempat kegiatan dilakukan di salah satu rumah warga di Desa Seruni Mumbul. Tim PKM kemudian menentukan hari dan waktu pelaksanaan kegiatan serta mendaftar nama-nama masyarakat yang tertarik untuk mengikuti kegiatan.

2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan ini dilaksanakan selama dua hari yaitu pada tanggal 29 dan 30 Maret 2025. Pelatihan dihadiri oleh semua peserta yang sudah terdaftar yaitu sebanyak 20 orang. Pada hari pertama Tim PKM mengadakan sosialisasi tentang pengetahuan dasar mengenai kandungan gizi ikan tongkol, cara pembuatan abon ikan tongkol, hingga cara pengemasan dan pemasarannya. Pada hari kedua dilakukan praktik membuat abon ikan hingga mengemasnya menjadi sebuah produk yang menarik. Pembuatan abon ikan tongkol dilakukan secara bersama-sama oleh tim PKM dan peserta pelatihan. Adapun tahapan pembuatan abon ikan tongkol yang telah dilakukan adalah sebagai berikut :

- a. Memilih ikan tongkol yang segar.

- b. Membersihkan ikan tongkol.
- c. Mengupas bumbu seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit dan jahe.
- d. Mengukus ikan tongkol yang sudah bersih sampai matang selama 10-15 menit.
- e. Ikan yang sudah dikukus dipilih dagingnya dan disuir-suir menjadi lebih kecil.
- f. Menghaluskan bumbu dan rempah-rempah yang akan digunakan.
- g. Membumbui ikan tongkol dengan bumbu halus, aduk sampai merata.
- h. Menggoreng ikan tongkol dengan api kecil sampai warnanya kecokelatan.
- i. Apabila sudah matang angkat abon ikan dan diamkan terlebih dahulu hingga dingin.
- j. Abon ikan siap di *packing*.

Ikan tongkol yang digunakan sebagai bahan baku adalah ikan dari hasil tangkapan nelayan yang masih segar. Menurut Anggraini, dkk (2023) cara memilih ikan tongkol 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 ke bentuk semula, bagian perut ikan tidak lembek, dan tidak berlendir.

Peserta pelatihan terlihat sangat antusias ketika melakukan praktik pembuatan abon ikan tongkol. Hal ini terlihat dari keaktifan dan semangat mereka dalam melakukan setiap tahapan pembuatan abon ikan. Fitriyono, dkk (2022) menyatakan bahwa edukasi pengolahan ikan tongkol perlu diawali dengan pengetahuan tentang manfaat dan nilai gizi ikan tongkol. Menurut Trisdayanti, dkk (2023) kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan bisa diawali dengan metode ceramah oleh fasilitator untuk menjelaskan tentang ikan tongkol, cara pengolahan untuk mencegah keracunan ikan tongkol, dan potensi ikan tongkol. Selanjutnya dilakukan demonstrasi memasak dan praktik langsung yang dilakukan oleh peserta pelatihan. Adapun foto kegiatan pembuatan abon ikan tongkol yang telah dilakukan di Desa Seruni Mumbul dapat dilihat pada gambar di bawah ini:



Gambar 1. Membersihkan Ikan Tongkol



Gambar 2. Menyiapkan Bumbu Abon Ikan



Gambar 3. Membumbui Ikan Tongkol



Gambar 4. Menggoreng Abon Ikan Tongkol

Para peserta merasa senang karena mendapatkan pelatihan ini hingga menghasilkan produk yang nantinya diharapkan bisa menembus kalangan yang lebih luas. Peserta pelatihan bisa memanfaatkan waktu luang mereka untuk hal yang bermanfaat dan menghasilkan uang. Adapun hasil akhir produk abon ikan tongkol dikemas dan diberi merek Abon Ikan Putri Seruni dapat dilihat pada di bawah ini:



Gambar 5. Hasil Produk Abon Ikan Tongkol Putri Seruni

Menurut Oktamalia, dkk (2022) kemasan memiliki peran yang cukup penting bagi sebuah produk, selain untuk melindungi produk, juga untuk menggambarkan jati diri produk itu sendiri Menurut Afandi, dkk (2024) abon ikan tongkol mempunyai potensi untuk diminati oleh masyarakat dimana ikan tongkol mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi serta harganya yang bisa dijangkau oleh banyak masyarakat. Harsita, dkk (2022) menyatakan bahwa ikan tongkol merupakan bahan baku yang relatif lebih murah dan bisa dijadikan lauk yang dapat bertahan lama. Bisa menjadi sumber mata pencaharian dengan menjualnya kepada teman atau menjual ke rumah-rumah.

Praktik pemasaran dilakukan dengan membuat foto ataupun video produk kemudian di unggah ke media sosial yang dipraktikkan langsung oleh para peserta. Menurut Tira, dkk (2024) promosi penjualan dapat dilakukan melalui media sosial

seperti instagram, shoope, dan Tik Tok shoop untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan hasil penjualan..

Abon ikan diharapkan dapat menjadi salah satu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) sehingga dengan adanya ide pengolahan ini dapat membantu perekonomian masyarakat di Desa Seruni Mumbul. Menurut Oktamalia, dkk (2022) manfaat dilakukannya pelatihan antara lain : a) bahan ikan tongkol segar dibuat menjadi produk yang bermutu tinggi sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat, b) munculnya kreativitas peserta pelatihan untuk mencoba varian rasa lain secara mandiri, c) membuka peluang usaha masyarakat dengan memasarkan produk lebih luas.

3. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Sebelum pelatihan belum banyak peserta yang mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada ikan tongkol. Setelah pelatihan peserta dapat menjelaskan pengetahuan yang mereka dapatkan secara lugas. Hal ini dapat dilihat dari hasil tanya jawab yang dilakukan diakhir kegiatan. Keterampilan dinilai pada saat proses pembuatan yaitu sebagian besar peserta mampu membuat abon ikan dan menghasilkan produk dengan rasa yang enak, gurih, serta dikemas dengan tampilan yang menarik. Menurut Junaidi, dkk (2024) produk abon dari ikan menghasilkan rasa abon yang renyah, gurih, wangi, dan nikmat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari semua rangkaian kegiatan pelatihan yang telah dilakukan, kegiatan pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan tentang cara mengolah ikan menjadi abon dan cara mengemasnya serta cara memasarkannya. Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan karena selain dapat membuat makanan olahan dari ikan, peserta pelatihan juga dapat menjadikan produk abon ikan sebagai alternatif usaha untuk menjadi tambahan pendapatan bagi keluarganya.

Saran

Saran dari pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah pelatihan ini hendaknya berlanjut dengan mengolah ikan menjadi makanan olahan yang lain sehingga dapat menambah keanekaragaman makanan untuk bisa dijadikan peluang usaha bagi masyarakat khususnya di Desa Seruni Mumbul.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepala wilayah Desa Seruni Mumbul, Kecamatan Pringgabaya dan seluruh tim pelaksana kegiatan PKM yang telah bekerja sama dengan baik dan maksimal, serta masyarakat di Desa Seruni Mumbul yang telah ikut berpartisipasi dan memberikan kontribusinya dalam kegiatan ini, sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, F. A., Arifin, A. Z., Fadhilah, R. I., Wicaksono, A. P. W., Zhafarina, S. C., Nirmala, C. T. H., & Najmi, N. F. (2024). Pembuatan Abon dari Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Sebagai Inovasi Olahan Pangan di Kelurahan Lumpur. *Jurnal Pengabdian Masya rakat dan Kewirausahaan*, 2(2), 80-85.
- Anggraini, C. R., Bakti, B. S., & Sandy, S. R. O. (2023). Pelatihan peningkatan ekonomi kreatif berbasis hasil laut di Desa Lojejer, Kecamatan Wuluhan melalui edukasi dan pendampingan pengolahan ikan tangkapan nelayan. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(6), 11927-11932.
- Fitri, N., Musyaddad, A., Ramadhani, A., Pratama, M. A., Juliyanto., & Safitri, I. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (AJIE)*, 199-206.
- Fitriyono, M. A., Kantari, M. A., Wiryajati, I. K., & Joniarta, I. W. (2022). Pelatihan Pengolahan Abon Ikan Tongkol di Desa Batu Putih Sekotong-Lombok Barat. *JURNAL KARYA PENGABDIAN*, 4(2), 67-73.
- Hasrita, H., Maswita, M., & Pratami, A. (2022). Sosialisasi pembuatan abon ikan tongkol di kelurahan rambung dalam, kecamatan Binjai Selatan Kota Binjai. *Jurnal Derma Pengabdian Dosen Perguruan Tinggi (Jurnal DEPUTI)*, 2(1), 50-53.
- Junaidi, Nurhayati, Wahyuni, S., Anwar, F., & Hasanah, N. (2024). Pengolahan Hasil Laut (Ikan) Menjadi Abon Ikan Pada Masyarakat Desa Dadap. *Kreasi: Jurnal Inovasi dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(3), 343-353.
- Jusniati, Patang, & Kadirman. (2017). Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jusniati, Et Al / Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 58–66.
- Oktamalia, O., Warman, I., Hamron, N., Novitasari, H., Susilo, E., Parwito, P., & Apriyanto, E. (2022). Produksi Abon Ikan Tongkol Sebagai Alternatif Usaha Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Serangai Kec Batik Nau Kabupaten Bengkulu Utara. *PAKDEMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 181-186.
- Suryani, A., E. Hambali dan E. Hidayat. (2007). *Membuat Aneka Abon*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suryanto, E., Bulkaini, B., & Aisyah, M. (2018). Pengolahan Daging Menjadi Bakso dan Abon. *Jurnal Abdi Insani LPPM Unram*, 5(2), 166-172.
- Tira, H., Mandragiri, I. G. A. W., Hidayat, L. R., Mettasari, F., Putriani, E., Wati, E. R., & Irfani, N. K. (2024). Inovasi Abon Ikan Tongkol Berbasis Ekonomi Biru di Dusun Pandanan Desa Malaka Kecamatan Pemenang Kabupaten Lombok. *Jurnal Bakti Nusa*, 5(2), 39-44.
- Trisdayanti, N. P. E., Dalem, A. G. P. K., & Hendrayana, M. (2023). Pelatihan Pengolahan Bahan Pangan Lokal Ikan Tongkol Menjadi Abon di Nusa Lembongan-Bali. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Makardhi*, 3(1), 20-26.