

Pembuatan Abon dari Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Sebagai Inovasi Olahan Pangan di Kelurahan Lumpur

Reva Edra Nugraha¹, Ahmad Zaenal Arifin², Akhmad Permadi Wicaksono³, Cipta Tungga Hayu Nirmala⁴, Diana Silvia Rahma Wardhani⁵, Fadila Ardiansyah Afandi⁶, Kirana Aurelia Salshabila⁷, Naufal Fikri Najmi⁸, Rahadyan Itsar Fadhilah⁹, Rasendriya Putra Reswara¹⁰, Safira Cecilia Zhafarina¹¹

Program Studi Teknik Kimia UPN “Veteran” Jawa Timur
Email: reva.edra.tk@upnjatim.ac.id

INFO ARTIKEL

Riwayat Artikel :

Diterima : tanggal artikel diterima
Disetujui : tanggal artikel disetujui
DOI: 10.37253/madani.v2i2.8666

Kata Kunci :

abon, ikan tongkol, sosialisasi.

ABSTRAK

Abon merupakan salah satu olahan makanan yang berbahan dasar daging sapi maupun daging ikan. Abon ini berasal dari Pulau Jawa dan Pulau Bali. Langkah utama membuat abon yaitu pencucian, perebusan, peremahan, dan penggorengan. Salah satu bahan yang dapat dijadikan abon yakni daging ikan tongkol yang merupakan satu jenis ikan tuna yang hidup di dasar laut. Ikan tongkol mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi sehingga cocok untuk dijadikan olahan makanan. Di Kelurahan Lumpur ini, ikan tongkol dijual secara mentah atau belum diolah menjadi olahan makanan. Oleh karena itu, dikakukan sosialisasi pembuatan abon bertujuan untuk mengurangi kadar air yang ada pada daging sehingga dapat memperlama waktu simpan dan meningkatkan nilai jual ikan tongkol. Adanya sosialisasi ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkannya menjadi usaha skala rumahan untuk meningkatkan perekonomian di Kelurahan Lumpur.

ARTICLE INFO

Article History :

Received: date of received article
Accepted: date of accepted article
DOI: 10.37253/madani.v2i2.8666

Keywords:

floss, mackerel tuna,
socialization

ABSTRACT

Floss is a processed food made from meat beef or fish. This abon comes from Java and Bali. The main steps for making shredded meat are washing, boiling, crumbling and frying. One of the ingredients that can be made into shredded meat is tuna. Tuna fish is a type of tuna that lives on the seabed. Tuna fish has a fairly high protein content so it is suitable for processed food. In Lumpur Village, tuna is sold raw or has not been processed into processed food. The aim socialization is reducing the water content in the meat so that it can extend the shelf life and increase the selling value of tuna fish. With this outreach, it is hoped that the community can develop it into a home-scale business to improve the economy in Lumpur Village.

1. Pendahuluan

Salah satu olahan makanan yang terbuat dari daging sapi ataupun daging ikan yaitu abon. Abon merupakan makanan tradisional Indonesia khas Pulau Jawa dan Pulau Bali. Secara umum, proses

pembuatan abon yaitu, daging dipotong kecil-kecil hampir halus untuk diambil dagingnya saja kemudian dikukus. Tahap selanjutnya pada proses pembuatan abon yaitu menambahkan bumbu dan bahan penyedap lainnya lalu ditumis. Apabila bumbu-bumbu meresap di daging dan sudah kering tahap selanjutnya yaitu pengepresan abon. Tujuan dari pengepresan ini yaitu untuk mengurangi kadar minyak yang terkandung dari abon, agar abonnya bisa bertahan lama. Rasa, aroma, dan tekstur abon ini tergantung dari bahan yang dipakai (Yuliani et al., 2021).

Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk membuat abon yaitu ikan tongkol. Ikan tongkol (*euthynnus affinis*) berasal dari spesies kelas *Scromboidae* yang sama seperti ikan tuna pada umumnya (Hafiludin, 2011). Di Indonesia, komoditas ikan tongkol mencapai 503.564 ton pada tahun 2019 dan selalu meningkat pada setiap tahunnya. Pada tahun 2020 komoditas ikan tongkol di Indonesia mencapai 580.804 ton, dan pada tahun 2021 komoditas ikan tongkol di Indonesia mencapai 593.901 ton. Salah satu daerah penghasil ikan tongkol terbanyak di Indonesia yaitu Jawa Timur. Jumlah tangkap ikan tongkol di Jawa Timur mencapai 50.448 ton pada tahun 2021. Ikan tongkol ini merupakan komoditas utama perikanan tangkap di laut. Ikan tongkol juga terbesar terhadap nilai ekspor sektor perikanan. Pada tahun 2019 nilai produksi perikanan tangkap ikan tongkol di laut mencapai Rp 9.665.484.975.000 (BPS, 2023).

Ikan tongkol ini cukup digemari oleh masyarakat Indonesia dan mempunyai nilai ekonomis yang dapat dijangkau oleh masyarakat. Ikan tongkol (*euthynnus affinis*) mempunyai kandungan gizi yang cukup lengkap. Ikan tongkol mengandung protein yang cukup tinggi yakni sekitar 26%. Selain itu, ikan tongkol juga mengandung asam lemak omega-3, dan garam mineral yang tinggi. Kandungan lemak pada ikan tongkol sangat sedikit yakni sekitar 2%. Ikan mempunyai ketahanan yang lemah dikarenakan ikan sangat cocok untuk pertumbuhan mikroba (Sitompul et al., 2020).

Di Kelurahan Lumpur sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai nelayan. Hal ini dikarenakan Kelurahan Lumpur terletak didaerah pesisir. Terdapat beberapa jenis ikan hasil tangkap dari para nelayan di Kelurahan Lumpur diantaranya yaitu, ikan glomoh, ikan otik, ikan sumbal, ikan tongkol dan udang. Hasil tangkapan ikan tongkol tergantung musim. Ikan tongkol hasil tangkap nelayan di daerah ini dijual secara mentah. Berdasarkan hal tersebut, akan dilakukan kegiatan sosialisasi pembuatan abon dari ikan tongkol dengan tujuan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat Kelurahan Lumpur.

2. Metode

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan di Kelurahan Lumpur, Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik. Peserta sosialisasi terdiri atas bapak-bapak dan ibu-ibu masyarakat Kelurahan Lumpur. Rangkaian kegiatan dilakukan oleh Kelompok 3 KKN-NT 2023 UPN “Veteran” Jawa Timur untuk mensosialisasikan cara pembuatan abon dari ikan tongkol. Kegiatan ini bertujuan untuk mengedukasi warga Kelurahan Lumpur tentang pengolahan abon ikan tongkol agar ikan tongkol mempunyai nilai jual yang lebih tinggi. Materi yang disampaikan meliputi cara pembuatan abon ikan tongkol dan cara pengemasan yang cocok untuk abon ikan tongkol.

3. Hasil dan Pembahasan

Kelurahan Lumpur, Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik, merupakan wilayah yang terletak di daerah pesisir. Penduduk kelurahan Lumpur, sebagian besar berprofesi sebagai nelayan. Hasil tangkapan neyalan di Kelurahan Lumpur meliputi ikan glomoh, ikan otik, ikan sumbal, ikan tongkol, dan udang

Hasil pengabdian KKN-NT Kelompok 3 2023, melihat adanya potensi sumber daya alam ikan tongkol, tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal. Ikan tongkol yang ada di Kelurahan Lumpur ini

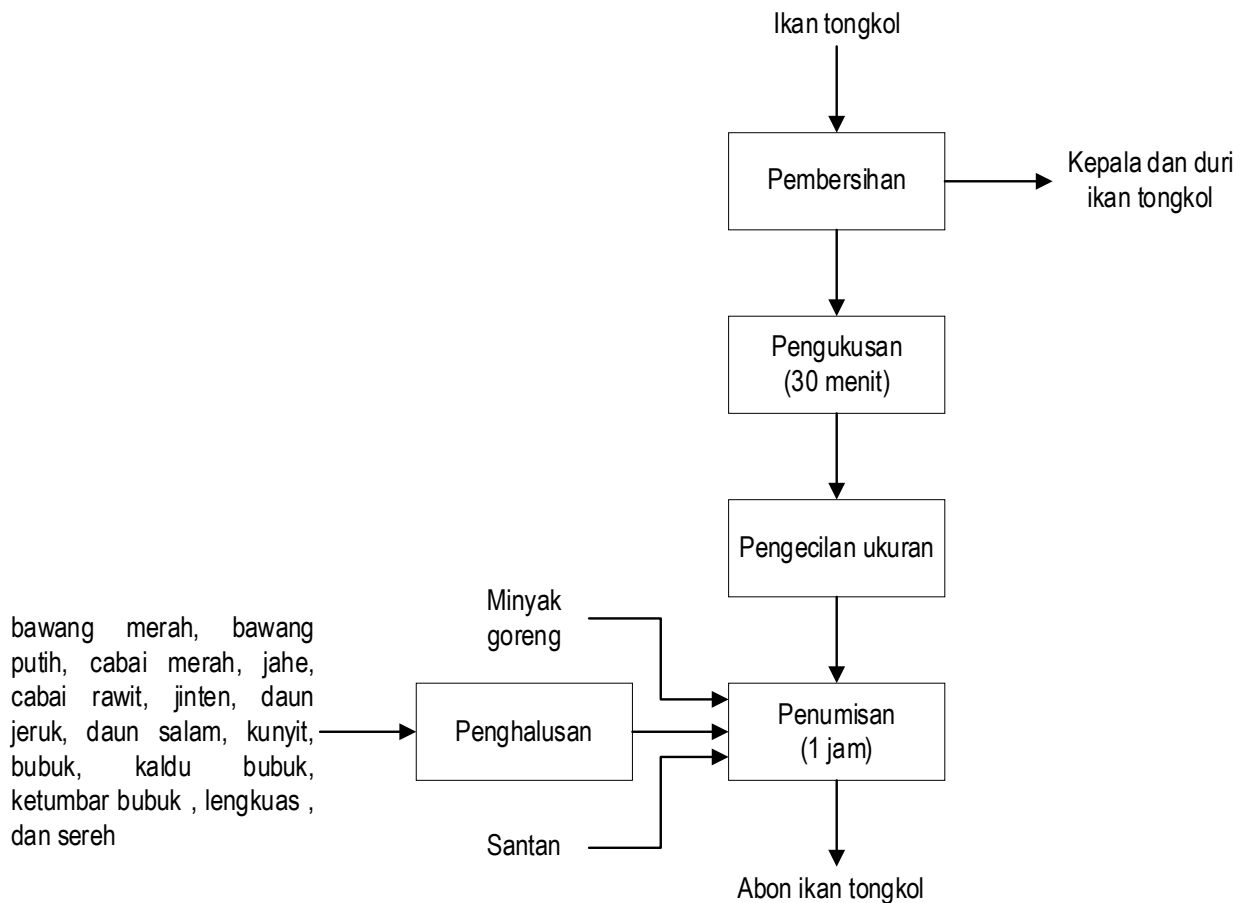
bukan komoditas tangkap utama, tetapi jumlahnya cukup banyak. Dari masalah tersebut, kami mengolah ikan tongkol menjadi abon. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual dari ikan tongkol, yang awalnya dijual metah dan sekarang bisa dimanfaatkan sebagai abon. Selain nilai jual yang meningkat, pembuatan abon ikan tongkol juga bertujuan untuk memperpanjang waktu simpan. Oleh karena itu, pengabdian KKN-NT Kelompok 3 2023 memberikan sosialisasi pembuatan abon ikan tongkol.

Terdapat beberapa bahan yang digunakan untuk membuat abon dari ikan tongkol diantaranya yaitu, ikan tongkol, bawang merah, garam, bawang putih, jahe, cabai merah, gula, cabai rawit, daun jeruk, daun salam, jinten bubuk, kaldu bubuk, ketumbar bubuk, kunyit, lengkuas minyak goreng, santan, dan serih.



Gambar 1. Bahan yang Digunakan untuk Membuat Abon Ikan Tongkol

Prosedur pembuatan abon ikan tongkol pada langkah pertama yaitu memisahkan daging ikan tongkol dari duri dan kepala. Daging yang sudah dipisahkan, kemudian dibersihkan dengan menggunakan air mengalir dan ditiriskan. Langkah selanjutnya yaitu, mengukus daging ikan selama kurang lebih 30 menit. Daging ikan tongkol kemudian dihaluskan atau disuwir hingga halus. Menyiapkan bawang merah, kemiri, bawang putih, cabai merah, jahe, kunyit, cabai rawit, lengkuas, dan sedikit minyak goreng. Bumbu-bumbu yang sudah halus, kemudian ditumis sampai matang dan ditambahkan serai, daun jeruk, dan daun salam. Menambahkan santan kental, mengaduk hingga merata. Langkah selanjutnya yaitu, ikan tongkol dimasukkan ke dalam tumisan bumbu dan diaduk hingga merata. Menambahkan garam, gula, kaldu bubuk, ketumbar bubuk, dan jinten bubuk secukupnya. Ikan tongkol dan bumbu diaduk hingga kering atau berwarna kecoklatan. Apabila sudah kering dan berwarna kecoklatan, maka menandakan bahwa abon sudah jadi.



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Abon Ikan Tongkol



Gambar 3. Abon Ikan Tongkol

Kegiatan sosialisasi diharapkan dapat memproduktifkan masyarakat yang ada di wilayah Kelurahan Lumpur. Produksi abon ikan tongkol ini dapat dilakukan dalam skala industri rumahan serta dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru. Adanya sosialisasi ini juga bertujuan untuk meningkatkan ekonomi yang ada di Kelurahan Lumpur. Pada umumnya abon mempunyai tekstur kering dan renyah serta rasanya gurih, sehingga banyak diminati oleh masyarakat. Abon juga mempunyai kadar air yang sangat sedikit sehingga dapat disimpan berminggu-minggu pada suhu ruang, dan berbulan-bulan pada *freezer*. Penyimpanan abon pada suhu yang rendah dapat mencegah

tumbuhnya mikroba yang terdapat pada produk abon. Kemasan produk abon yang sudah dibuka tidak boleh dikontakkan langsung dengan udara bebas. Hal ini bertujuan agar produk abon ikan tongkol tidak cepat basi.



Gambar 4. Kegiatan Sosialisasi Prosedur Pembuatan Abon Ikan Tongkol



Gambar 5. Produk Abon Ikan Tongkol

Produk ikan tongkol dikemas menggunakan kemasan plastik *zipper* yang terbuat dari *plastic* berbahan *polyethylene*. *Polyethylene* mempunyai sifat *fleksible*, tahan terhadap bahan kimia, kedap air, *termoplastic*, dan mempunyai derajat kerapatan yang baik. Kemasan produk juga bisa meningkatkan daya tarik produk. Pengemasan dan suhu penyimpanan abon sangat perlu diperhatikan agar kualitas dan pengamanan abon dapat terjaga secara maksimal (Rusnaini et al., 2020). Faktor yang dapat mempengaruhi kualitas dari abon diantaranya yaitu, kadar air, kadar protein dan lemak, serta kadar abu. Kadar air yang terdapat pada abon dapat mempengaruhi daya simpannya. Kadar abu dapat mempengaruhi daya ketertarikan konsumen terhadap produk abon. Kadar protein dan kadar lemak yang terkandung di dalam abon tergantung dengan bahan yang digunakan untuk membuat abon (Mamuaja & Aida, 2014).

4. Kesimpulan

Sosialisasi yang dilaksanakan di Kelurahan Lumpur, Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik difokuskan pada bidang pemanfaatan sumber daya alam hewani. Sumber daya yang dapat dimanfaatkan yaitu ikan tongkol yang dibuat menjadi olahan makanan berupa abon. Abon ikan tongkol ini mempunyai potensi untuk diminati oleh masyarakat dimana ikan tongkol mempunyai kandungan protein yang cukup tinggi serta harganya yang bisa dijangkau oleh banyak masyarakat. Adanya

sosialisasi ini bertujuan agar produk abon ikan tongkol dapat dikembangkan oleh masyarakat sekitar menjadi salah satu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Sehingga, dengan adanya salah satu ide ini dapat dikembangkan menjadi UMKM oleh masyarakat dan dapat membantu perekonomian masyarakat yang ada di daerah tersebut.

5. Ucapan Terima Kasih

Kegiatan sosialisasi pembuatan abon dari ikan tongkol di Kelurahan Lumpur, Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik dapat terlaksana atas dukungan banyak pihak. Oleh karena itu, tim KKN-NT Kelompok 3 2023 mengucapkan banyak terima kasih kepada perangkat desa Kelurahan Lumpur dan warga Kelurahan Lumpur. Pihak yang sangat ramah, memberikan wadah dan fasilitas sarana-prasarana, serta memberikan dukungan moril sehingga kegiatan sosialisasi dapat berjalan dengan lancar.

6. Daftar Pustaka

- BPS. (2023). *Produksi Perikanan Tangkap di Laut Menurut Komoditas Utama (Ton), 2019-2021*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/indicator/56/1515/1/produksi-perikanan-tangkap-di-laut-menurut-komoditas-utama.html>
- Hafiludin. (2011). Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging putih dan daging merah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Karakteristik Proksimat Dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih Dan Daging Merah Ikan Tongkol*, 4(1).
- Mamuaja, C. F., & Aida, Y. (2014). Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa p.*) dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus sp.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(2), 1–7.
- Rusnaini, Qonita, R. R. A. Q., & 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. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v11i4.4819>
- Sitompul, Y. M. L., Sugitha, I. M., & Duniaji, A. S. (2020). PENGARUH LAMA PERENDAMAN DALAM AIR PERASAN BUAH BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi* Linn) DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KARAKTERISTIK IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) PADA SUHU RUANG. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(1), 71. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i01.p09>
- Yuliani, Septiansyah, A., & Emmawati, A. (2021). Karakteristik organoleptik dan kadar serat kasar abon dari formulasi daging ikan patin dan jantung pisang kepok. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(1), 23–30. <https://doi.org/10.35941/jtaf.3.1.2021.5485.23-30>