

**PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN LELE DI NAGARI PIOBANG
KABUPATEN LIMA PULUH KOTA**

¹Rozi Satria Utama, ²Tety Desrita Handayani, ³Nela Eska Putri

¹Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh,
Sumatera Barat, Indonesia

Corresponding author: rozisatriautama@gmail.com

ABSTRAK

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu dharma perguruan tinggi yang bertujuan untuk transfer teknologi serta membantu mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat. Program studi Teknologi Rekayasa Pangan Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh melakukan kerjasama dengan pihak pemerintah nagari dalam melaksanakan berbagai kegiatan pengabdian sehingga kegiatan yang dilakukan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Pada kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pelatihan pembuatan abon ikan lele di Nagari Piobang Kecamatan Payakumbuh Kabupaten Lima Puluh Kota dengan jumlah peserta 40 orang ibu rumah tangga (IRT). Pelatihan ini merupakan kebutuhan masyarakat dalam menyediakan alternatif sumber protein bagi keluarga serta melakukan diversifikasi olahan ikan lele yang merupakan hasil budidaya masyarakat. Kegiatan dimulai dengan sosialisasi mengenai tujuan dan manfaat pembuatan abon ikan lele serta penjelasan mengenai manfaat abon ikan lele sebagai sumber protein bagi keluarga yang mendukung program peningkatan kualitas gizi masyarakat. Kemudian dilakukan pelatihan pembuatan abon ikan lele melalui praktek langsung oleh masyarakat pesereta pelatihan. Pelatihan ini berhasil dilaksanakan dengan baik dan masyarakat mampu membuat produk abon ikan lele yang kering dan berkualitas baik. Pengolahan ikan lele menjadi abon merupakan salah satu upaya untuk membuat diversifikasi produk ikan lele yang bernutrisi dan umur simpan yang panjang sehingga dapat menjadi alternatif penyediaan sumber protein bagi keluarga.

Kata Kunci: abon ikan, ikan lele, pengabdian masyarakat

ABSTRACT

Community service is one of the core responsibilities of higher education, aimed at transferring technology and addressing challenges faced by local communities. The Food Engineering Technology Study Program at the Payakumbuh State Agricultural Polytechnic collaborates with village governments to implement various community service activities that are tailored to meet the specific needs of the community. One such activity involved training in the production of shredded catfish, conducted in Nagari Piobang, Payakumbuh District,

Lima Puluh Kota Regency with 40 housewives as participants.. This training was initiated to address the community's need for alternative protein sources for families and to promote the diversification of processed catfish products, a key outcome of local aquaculture efforts. The program commenced with an introductory session explaining the objectives and benefits of producing shredded catfish, emphasizing its role as a nutritious protein source for households. Following this, participants engaged in hands-on training, directly practicing the steps involved in making high-quality shredded catfish. The training was successfully implemented, with participants learning to produce dry and good quality shredded catfish. Transforming catfish into shredded products represents an effective strategy for diversifying nutrient-rich catfish-based foods with an extended shelf life, providing a sustainable alternative protein source for families.

Keywords: fish floss, catfish, community service

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu dharma dari tridharma perguruan tinggi yang bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui transfer ilmu pengetahuan dan teknologi. Kegiatan ini diharapkan juga dapat memberikan solusi untuk mengatasi berbagai permasalahan yang dihadapi masyarakat sehingga peran perguruan tinggi dapat dirasakan oleh masyarakat. Pengabdian kepada masyarakat dapat dilakukan melalui berbagai pendekatan sesuai dengan karakteristik bidang keilmuan yang akan ditransfer kepada masyarakat seperti melalui metode ceramah, pelatihan, workshop, dan pembinaan masyarakat (Utama, Novita, dan Putri, 2021).

Program studi Teknologi Rekayasa Pangan (Prodi TRP) Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh merupakan program studi yang fokus kepada pengembangan dan pengolahan produk pangan sehingga kegiatan dharma pengabdian kepada masyarakat diarahkan untuk pengembangan dan penganekaragaman olahan produk pangan masyarakat. Dalam melaksanakan pengabdian, Prodi TRP melakukan kerjasama dengan pemerintah nagari (kelurahan) untuk menentukan tema pengabdian sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Salah satu nagari yang menjadi mitra pada pelaksanaan pengabdian ini adalah Nagari Piobang Kabupaten Lima Puluh Kota yang berjarak sekitar 20 KM dari kampus Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

Pada kurun waktu tiga tahun terakhir sejak 2020 – 2023, angka stunting di Kabupaten Lima Puluh Kota terus mengalami peningkatan (Dinas Kesehatan Kabupaten Lima Puluh Kota, 2024). Mengacu pada kondisi tersebut, Pemerintah Nagari Piobang merasa perlu untuk

mengatasi permasalahan stunting di Nagari Piobang melalui peningkatan konsumsi makanan bergizi di nagari tersebut. Namun keterbatasan pengetahuan masyarakat dalam mengolah makanan bergizi menjadi salah satu kendala dalam program tersebut, oleh karena itu Pemerintah Nagari Piobang melakukan kegiatan pelatihan pengolahan makanan bergizi bagi masyarakat.

Masyarakat Nagari Piobang membutuhkan pengetahuan tentang teknologi pengolahan pangan yang bergizi sebagai upaya pemenuhan kebutuhan protein keluarga. Sementara salah satu komoditi pangan yang berpotensi untuk dikembangkan dari Nagari Piobang dan Nagari sekitarnya di Kecamatan Payakumbuh adalah ikan lele. Data statistik Kabupaten Lima Puluh Kota menunjukkan bahwa produksi ikan lele di Kecamatan Payakumbuh pada tahun 2021 mencapai angka 527 ton (Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota, 2022). Berdasarkan hal tersebut, Pemerintah Nagari Piobang melakukan kerja sama dengan Prodi TRP untuk memberikan pelatihan mengenai pembuatan abon sebagai salah satu alternatif sumber protein bagi kebutuhan keluarga di Nagari Piobang.

Abon merupakan produk olahan pangan yang telah umum dikenal dan dikonsumsi masyarakat. Pada awalnya abon merupakan produk olahan daging yang dimasak dengan bumbu - bumbu hingga kering (Badan Standardisasi Nasional, 1995). Namun seiring waktu bahan baku pembuatan abon mulai dikembangkan dari bahan lain seperti dari daging ayam (Umamah dan Purdiyanto, 2022), daging ikan (Huthaimah, Yusriana dan Martunis, 2017), dan daun singkong (Putri et al., 2020).

Abon ikan menjadi salah satu produk abon yang populer selain abon daging dan juga telah banyak produk abon ikan komersial yang dijual di pasaran. Abon ikan adalah produk olahan perikanan kering berbentuk serbuk atau serat dari daging ikan yang berbumbu dan berwarna kecokelatan (Badan Standardisasi Nasional, 2019). Berdasarkan definisi tersebut, bahan baku ikan dalam pembuatan abon ikan tidak dibatasi pada jenis ikan tertentu namun dapat menggunakan berbagai jenis ikan yang tersedia. Beberapa jenis ikan yang telah digunakan dalam pembuatan abon ikan antara lain ikan cakalang (Anwar, Irhami dan Kemalawaty, 2018), ikan tongkol (Huthaimah, Yusriana dan Martunis, 2017), ikan patin (Sundari dan Umbara, 2019), ikan nila (Jufri, Yasin dan Nasir, 2021), ikan lele (Sundari, Kusmayadi dan Fitriadi, 2021), dan berbagai jenis ikan lainnya.

Pelatihan pembuatan abon ikan di Nagari Piobang menggunakan jenis ikan yang mudah

didapatkan dan selalu tersedia yaitu ikan lele yang merupakan hasil budidaya masyarakat di sekitar Nagari Piobang. Melalui pelatihan pembuatan abon ikan lele diharapkan dapat menjadi variasi olahan ikan lele sebagai sumber protein bagi keluarga serta dapat menjadi peluang usaha baru bagi masyarakat Nagari Piobang.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pembuatan abon ikan lele dilaksanakan di Nagari Piobang Kecamatan Payakumbuh Kabupaten Lima Puluh Kota. Peserta yang terlibat pada kegiatan ini adalah ibu rumah tangga di Nagari Piobang. Kegiatan yang dilaksanakan adalah sosialisasi dan praktik pembuatan abon ikan. Pendekatan yang digunakan pada pengabdian ini adalah pendekatan ABCD (Asset Base Community Development) yaitu pemanfaatan aset atau potensi yang dimiliki oleh komunitas masyarakat (Riki et al., 2024). Dalam hal ini, potensi masyarakat yang dimanfaatkan adalah ikan lele yang merupakan hasil budidaya masyarakat.

Alat dan Bahan

Peralatan yang dibutuhkan adalah kompor gas, kuahi, blender, pisau, garpu, dan spatula. Bahan – bahan yang diperlukan adalah ikan lele segar, bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, jahe, ketumbar, serai, daun jeruk, daun salam, santan (boleh dipakai atau tidak), gula merah (boleh dipakai atau tidak), garam, dan penyedap rasa.

Kegiatan Sosialisasi

Pelatihan pembuatan abon ikan dimulai dari kegiatan sosialisasi yang bertujuan untuk menjelaskan berbagai manfaat dari pengolahan ikan lele menjadi abon ikan. Peserta pada kegiatan sosialisasi ini adalah empat puluh orang ibu rumah tangga di Nagari Piobang.

Pembuatan Abon Ikan Lele

Pembuatan abon ikan dimulai dengan persiapan ikan yang akan digunakan yaitu dengan cara membersihkan dan menyiangi ikan. Setelah bersih, ikan dikukus hingga daging ikan lunak dan mudah dipisahkan dari tulangnya. Daging ikan kemudian dipisahkan dari tulangnya lalu dilumat dengan tangan sampai daging ikan halus. Bumbu – bumbu yang digunakan dibersihkan terlebih dahulu lalu diblender hingga halus. Bumbu – bumbu yang telah dihaluskan ditumis di dalam kuahi hingga keluar aroma. Kemudian daging ikan yang telah halus dimasukkan ke dalam kuahi dan dicampur dengan bumbu sambal diaduk terus menerus hingga merata. Daging ikan yang telah dicampur bumbu dimasak dengan api kecil sambil

terus menerus diaduk hingga diperoleh abon ikan yang kering. Abon ikan didinginkan hingga mencapai suhu ruang lalu dikemas dengan kemasan plastik.

PEMBAHASAN DAN HASIL

Kegiatan sosialisasi merupakan kegiatan awal yang dilakukan pada pelatihan ini sebagaimana dapat dilihat pada Gambar 1. Pada sosialisasi ini dijelaskan mengenai tujuan dan manfaat pelatihan pembuatan abon ikan. Selain itu juga dijelaskan mengenai manfaat abon ikan bagi peningkatan konsumsi protein bagi masyarakat terutama bagi anak – anak. Abon ikan dapat menjadi pilihan makanan yang bergizi karena kandungan proteinnya yang tinggi. Berdasarkan SNI-7690-2019, abon ikan minimal mengandung kadar protein sebanyak 30%. Oleh karena itu, abon ikan dapat menjadi salah satu sumber protein keluarga terutama bagi anak – anak yang sedang dalam masa pertumbuhan.

Pengolahan ikan menjadi abon ikan menggunakan teknologi memasak yang sederhana dan dapat dilakukan oleh setiap rumah tangga, oleh karena itu penting untuk memperkenalkan teknologi ini kepada masyarakat. Pada pelatihan ini, ikan yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan abon adalah ikan lele karena didukung faktor ketersediaan dan harga yang terjangkau. Selain itu, lele juga mengandung kadar protein yang cukup tinggi yaitu sekitar 13% (Syafruddin, Hasan dan Amin, 2016).



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi abon ikan

Proses pembuatan abon ikan membutuhkan waktu sekitar 90 menit sejak persiapan bahan hingga menjadi produk abon ikan. Perlu diperhatikan bahwa selama proses pembuatan, abon

ikan harus selalu diaduk dan dimasak dengan api yang kecil supaya produk yang dihasilkan kering namun tidak hangus. Pada kegiatan pengabdian ini dihasilkan produk abon yang kering dan berkualitas baik sebagaimana dapat dilihat pada Gambar 2. Hasil ini sesuai dengan laporan dari Aufa dkk (2021) yang berhasil meningkatkan kualitas abon ikan lele produksi masyarakat menjadi abon ikan lele yang mempunyai kualitas tekstur, warna, dan aroma yang lebih baik. Pembuatan abon ikan pada pengabdian lainnya tidak hanya dari ikan lele, namun dari berbagai jenis ikan lainnya. Beberapa laporan menunjukkan bahwa pembuatan abon ikan secara umum menghasilkan produk abon yang berkualitas baik sebagaimana dilaporkan oleh Ramlawati dkk (2023) yang berhasil membuat produk abon ikan tuna dan Krishnasari & Yaddarabullah (2020) yang berhasil membuat produk abon ikan mas.

Pengolahan ikan menjadi abon ikan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan ikan. Beberapa produk abon ikan terbukti mempunyai umur simpan yang cukup lama seperti produk abon ikan tongkol asap dapat disimpan hingga 77 hari dalam kemasan HDPE (Nusi, Naiu dan Dali, 2015), abon ikan tongkol mempunyai umur simpan 116 hari dalam kemasan aluminium foil (Afdillah, Sulaiman dan Martunis, 2018) dan 113 hari dalam kemasan PE (Saragih, Martunis dan Sulaiman, 2019). Penurunan kadar air merupakan faktor kritis dalam pembuatan abon ikan supaya dapat memperpanjang umur simpan. Menurut SNI-7690-2019, kadar air abon ikan maksimal sebanyak 15%. Selain kadar air yang rendah, penggunaan kemasan juga berperan penting dalam memperpanjang umur simpan produk abon ikan. Penggunaan jenis kemasan yang tepat dan hermetis terbukti dapat memperpanjang umur simpan abon ikan (Afdillah, Sulaiman dan Martunis, 2018 ; Saragih, Martunis dan Sulaiman, 2019).



Gambar 2. Produk abon ikan lele

Penyuluhan dan pelatihan merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang dapat memberikan dampak sosial dan ekonomi, sebagaimana yang dilaporkan Maharani and Halimah, (2024) bahwa penyuluhan pelatihan pembuatan nugget dapat memberikan dampak sosial dan ekonomi bagi ibu – ibu PKK di Banyuwangi. Begitu juga dengan sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan ini dapat memberikan dampak sosial dan ekonomi bagi masyarakat. Dari segi sosial, abon ikan lele yang dihasilkan masyarakat nagari Piobang dapat dijadikan sebagai sumber keragaman protein keluarga sehingga meningkatkan kualitas gizi masyarakat. Sementara dari segi ekonomi, keterampilan yang didapatkan tentang pengolahan abon ikan lele ini dapat diterapkan masyarakat sebagai ide bisnis baru. Ke depannya, dengan memberikan keterampilan berwirausaha, masyarakat Nagari Piobang dapat mengembangkan usaha abon ikan lele dan mendukung peningkatan perekonomian di daerahnya.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Nagari Piobang Kabupaten Lima Puluh Kota tentang pengolahan abon ikan lele menghasilkan produk abon ikan yang kering dan berkualitas baik. Kegiatan ini menambah keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan sumber pangan lokal untuk menyediakan pangan dan gizi protein yang beragam di keluarganya. Keterampilan ini juga bisa dijadikan sebagai ide bisnis baru untuk meningkatkan penghasilan masyarakat di Nagari Piobang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak Pemerintah Nagari Piobang Kecamatan Payakumbuh Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat yang telah memfasilitasi dan memberi dukungan finansial terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Afdillah, W., Sulaiman, I., & Martunis. (2018). Pengaruh Kemasan Aluminium Foil dan Botol Kaca terhadap Umur Simpan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Pendekatan Metode Arrhenius (Aluminium Foil and Glass Bottle Packaging Effect for Mackerel Tuna Floss Shelf Life with Arrhenius Method Appr. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(3), 185–193.
- Anwar, C., Irhami, & Kemalawaty, M. (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Fistech - Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 138–147.
- Aufa, M., Rozaq, A., Rahim, A. R., Fauziyah, N., & Sukaris. (2021). Pelatihan pembuatan abon dari ikan lele guna meningkatkan harga jual. *DedikasiMU (Journal of Community Service)*, 3, 910–919.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota. (2022). *Lima Puluh Kota dalam Angka*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). SNI No. 01-3707-1995 Abon. In *Badan Standardisasi Nasional*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). *SNI-7690-2019 Abon Ikan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Huthaimah, Yusriana, & Martunis. (2017). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen (Effect of Fish Type and Fish Abon Making Method on Quality Characteristics and Consumer Acceptance Levels) Program Studi Teknologi Hasil Pert. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(3), 244–254.
- Jufri, A., Yasin, M., & Nasir, M. (2021). Pengolahan Ikan Nila Menjadi Abon Ikan Nila di Desa Duman Kecamatan Lingsar Lombok Barat. *Sangkabira*, 1(2), 131–144.
<https://doi.org/10.29303/abdimassangkabi>
- Krishnasari, E. D., & Yaddarabullah. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon dan Label Kemasan Produk Olahan Ikan Mas di RW 07 Desa Ciasihan. *Jurnal Komunitas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 105–110.
- Maharani, N., & Halimah, N. (2024). Pelatihan Pembuatan Nugget Sehat Berbahan Dasar Tahu dan Ayam Di Desa Labanasem Kecamatan Kabat Banyuwangi. *Smart Dedication : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 159–164.
- Nusi, T. S. I., Naiu, A. S., & Dali, F. A. (2015). Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Tongkol Asap. *Nike : Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(September), 103–105.
- Putri, N. E., Triandita, N., Rasyid, M. I., Irwanto, R., & Utara, S. (2020). Analisis Kimia dan Tingkat Kesukaan terhadap Abon Daun Singkong dengan Perlakuan Lama Perebusan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(2), 1–5.

- Ramlawati, Hilmi, Yeni, P., & Sulastriana. (2023). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tuna Untuk Meningkatkan Pendapatan Ibu - Ibu Nelayan di Desa Galumpang Kabupaten Toli Toli. *Jurnal Cendekia Mengabdikan Berinovasi Dan Berkarya*, 1(2), 70–74.
- Riki, Perdana, D. A., Rina, Afrinanda, & Hendriati, Y. (2024). Strategi Peningkatan Pemasaran Media Sosial Terhadap UMKM Rujak Seraya Atas – Batam. *Smart Dedication : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 193–204.
- Saragih, M. R. A., Martunis, & Sulaiman, I. (2019). Pengaruh Kemasan Plastik Polietilen dan Polipropilen terhadap Umur Simpan Abon Ikan Tongkol (Katsuwonus pelamis) dengan Menggunakan Model Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 4(2), 317–328.
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., & Fitriadi, B. W. (2021). Teknologi Pembuatan Abon Ikan Lele Bebas Bau Amis (Penyuluhan dan Implementasi). *JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat)*, 6(1), 546–554.
- Sundari, R. S., & Umbara, D. S. (2019). Preferensi Konsumen terhadap Produk Agroindustri Abon Ikan. *Jurnal Mebis Manajemen Dan Bisnis*, 4, 36–43.
- Syafruddin, Hasan, H., & Amin, F. (2016). Analisis Kadar Protein pada Ikan Lele (*Clarias batrachus*) yang Beredar di Pasar Tradisional di Kabupaten Gowa dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi*, 13(2), 77–87.
- Umamah, N., & Purdiyanto, J. (2022). Pengaruh Penambahan Gula Merah terhadap Kualitas Sensoris Abon Ayam. *MADURANCH*, 7(2), 67–73.
- Utama, R. S., Novita, R., & Putri, N. E. (2021). Penerapan Teknologi Pengolahan Jagung Manis pada Kelompok Wanita Tani (KWT) di Kenagarian Andaleh, Kecamatan Luak, Kabupaten Lima Puluh Kota. *LOGISTA - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 230–235.