

PEMBERDAYAAN NELAYAN PESISIR MELALUI PELATIHAN DIVERSIFIKASI ABON IKAN AGROMARITIM

Nur Fadhilah¹, Salfauqi Nurman², Muhammad Yani³, Siti Raudhah Maidari⁴,
Syamsul Arifin⁵, Fadlan Hidayat⁶, Liya Fitriyana⁷ Rita Sunarti⁸,
Chairuni⁹, dan Cahyo¹⁰

Politeknik Pelayaran Malahayati, Aceh Besar, Indonesia¹⁻⁴

Universitas Serambi Mekkah, Banda Aceh, Indonesia⁵⁻¹⁰

nurfadhilah@poltekelaceh.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan abon ikan kepada masyarakat Pesisir khususnya ibu rumah tangga pesisir di Desa Alue Mie Lamno sebagai penguatan ekonomi masyarakat. Salah satu potensi besar dalam mengoptimalkan hasil laut adalah melalui **diversifikasi produk agromaritim**, yang menggabungkan potensi sumber daya alam perikanan dengan produk olahan berbasis agromaritim. Produk Pengolahan ini salah satunya adalah pengolahan ikan menjadi produk yang lebih tahan lama dan mudah dipasarkan, seperti abon ikan. Abon ikan merupakan produk olahan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Metode yang digunakan dalam pelatihan meliputi ceramah ataupun penjelasan singkat terakit pembuatan abon, demonstrasi, dan praktik langsung. Hasil dari pelatihan menunjukkan beberapa manfaat yaitu dalam peningkatan keterampilan peserta dan potensi pengembangan usaha abon ikan sebagai sumber pendapatan alternative yang sebelumnya 30% setelah dilakukan praktik langsung pembuatan abon ikan keterampilan masyarakat pesisir meningkat menjadi 80%

Kata Kunci: Pembuatan Abon Ikan, Penguatan Ekonomi Masyarakat, Produk Agromaritim.

Received:
Juni 2025

Accepted:
Juni 2025

Published:
Juli 2025

PENDAHULUAN

Nelayan sebagai salah satu kelompok masyarakat pesisir yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan. Kelompok masyarakat ini sering kali menghadapi tantangan besar terkait ketidakstabilan pendapatan dan keterbatasan sumber daya. Sumber daya alam yang melimpah seperti ikan sering kali belum dikelola secara optimal oleh nelayan mengingat sebagian besar hasil tangkapan ikan dijual dalam bentuk mentah atau bahan baku tanpa ada proses pengolahan lebih lanjut. Padahal dengan diversifikasi produk hasil tangkapan ikan dapat diproses menjadi produk bernilai tambah yang tidak hanya meningkatkan pendapatan nelayan

tetapi juga memperkuat ekonomi masyarakat pesisir. Salah satu potensi besar dalam mengoptimalkan hasil laut adalah melalui diversifikasi produk agromaritim yang menggabungkan potensi sumber daya alam perikanan dengan produk olahan berbasis agromaritim. Pengolahan ikan menjadi produk yang lebih tahan lama dan mudah dipasarkan seperti abon ikan yang dapat menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan kesejahteraan nelayan pesisir. Abon ikan yang memiliki daya tahan lebih lama dan dapat dijual dalam berbagai saluran distribusi memberikan peluang pasar yang luas dan berkelanjutan. Pernyataan ini sesuai dengan yang dikatakan oleh Reva Edra Nugraha (2024) yang

PEMBERDAYAAN NELAYAN PESISIR MELALUI PELATIHAN DIVERSIFIKASI ABON IKAN AGROMARITIM

Fadhilah, N., Salfauqi Nurman, Muhammad Yani, Siti Raudhah Maidari, Syamsul Arifin, Fadlan Hidayat, Liya Fitriyana Rita Sunarti, Chairuni, dan Cahyo (2025)

mengatakan bahwa salah satu bahan yang dapat digunakan untuk pembuatan abon yaitu abon ikan.

Pelatihan pembuatan abon ikan sebagai bagian dari pemberdayaan nelayan merupakan langkah strategis untuk meningkatkan kapasitas dan keterampilan nelayan dalam mengolah hasil tangkapan mereka menjadi produk bernilai tambah. Pelatihan ini difokuskan kepada ibu rumah tangga ataupun istri para nelayan yang diharapkan dapat membantu tidak hanya memahami teknik pengolahan yang tepat tetapi juga memberi mereka pengetahuan terkait manajemen bisnis, pemasaran, serta nilai gizi dan kesehatan dari produk olahan tersebut. Dengan demikian, diversifikasi produk agromaritim seperti abon ikan bukan hanya menjadi sarana untuk mengurangi ketergantungan pada penjualan ikan mentah, tetapi juga meningkatkan daya saing produk nelayan di pasar yang lebih luas. Penguatan ekonomi masyarakat pesisir melalui pemberdayaan nelayan ini sejalan dengan upaya pemerintah dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir serta memperkuat ketahanan pangan nasional (Hasnidar et al., 2020). Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan para nelayan tidak hanya mendapatkan keterampilan baru, tetapi juga dapat mengembangkan usaha yang lebih mandiri dan berkelanjutan. Hal ini akan berdampak positif pada peningkatan ekonomi keluarga nelayan dan dapat mendorong kemajuan ekonomi daerah pesisir secara keseluruhan.

METODE

Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan di Desa Alue Mie lamno pada tanggal 12 September 2024. Pelatihan ini diikuti oleh 50 orang peserta yang terdiri dari masyarakat pesisir. Peserta berasal dari berbagai latar belakang, termasuk istri para nelayan, ibu rumah tangga, dan pemuda yang tertarik dalam usaha pengolahan ikan. Pelatihan pembuatan abon ini menjadi 3 sesi yaitu penyampaian materi, demonstrasi

pembuatan, dan praktik langsung (Rusnaini, 2020).

1. Penyampaian Materi

Memberikan pemahaman tentang pembuatan abon ikan, manfaatnya, serta potensi pasar, nilai gizi abon ikan dan manfaat ekonominya. Diskusi mengenai peluang pasar produk olahan ikan, termasuk strategi pemasaran yang efektif melalui presentasi PowerPoint, pemberian bahan, video, dan diskusi interaktif untuk melibatkan peserta.

2. Demonstrasi Pembuatan Abon Ikan

Menunjukkan proses pembuatan abon ikan secara langsung. Langkah-langkah dalam pembuatan abon ikan, mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan ikan, pembuatan bumbu, hingga pengemasan. pemateri melakukan demonstrasi secara langsung di hadapan peserta, menjelaskan setiap langkah dengan detail



Gambar 1. Demonstrasi Pembuatan Abon Ikan

3. Praktik Pembuatan Abon Ikan

Proses praktik pembuatan abon ini memberikan kesempatan kepada peserta untuk mempraktikkan langsung pembuatan abon ikan. Setiap kelompok peserta diberikan brosur pembuatan abon pada sesi penyampaian materi serta bahan dan peralatan yang diperlukan untuk membuat abon ikan. Peserta dibagi menjadi kelompok kecil (3-5 orang) untuk bekerja sama dalam pembuatan abon. Instruktur mendampingi setiap kelompok, memberikan arahan dan bantuan saat

diperlukan. Proses ini meliputi pembersihan ikan, merebus, menghaluskan, memasak bumbu, dan mencampurkan ikan dengan bumbu. Setelah selesai, setiap kelompok membuat kemasan abon ikan yang telah di buat. Adapun digram alir pembuatan abon ikan sebagai berikut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pembuatan Abon Ikan

Praktik pembuatan abon ikan dimulai dengan serangkaian langkah yang jelas dan terstruktur, sehingga peserta dapat mengikuti dengan mudah. Berikut adalah langkah-langkah utama yang dilakukan selama praktik:

- *Pemilihan dan Persiapan Bahan Baku:*
Peserta diajarkan untuk memilih ikan yang segar dan berkualitas. Jenis ikan yang umum digunakan adalah ikan tongkol, lele, atau ikan nila, yang banyak ditemukan di daerah pesisir. Pelatihan ini menggunakan ikan tongkol sisik atau sejenis tuna dikarenakan pada daerah lamno mayoritas penghasil ikan tongkol/tuna. Proses pembersihan ikan juga ditekankan, termasuk menghilangkan sisik, bagian dalam, dan membuang bagian yang tidak layak konsumsi seperti bagian daging merah. Adapun beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu ikan tongkol, bawang merah, garam, bawang putih, ketumbar, cabe merah, lada, lengkuas, sereh, daun salam, gula merah, santan.



Gambar 2. Bahan Yang digunakan Untuk Membuat Abon Ikan

- *Pengolahan Ikan:*
Setelah dibersihkan, ikan direbus hingga matang. Proses ini tidak hanya untuk memasak ikan, tetapi juga untuk menghilangkan bau amis. Setelah direbus, daging ikan dihaluskan menggunakan blender atau ulekan, menghasilkan tekstur yang lembut untuk dicampurkan dengan bumbu.
- *Pembuatan Bumbu:*
Peserta diajarkan cara membuat bumbu abon untuk 1 Kg ikan yang biasanya terdiri dari bawang merah 400 gr, garam, bawang putih 160 gr, ketumbar 20 gr, cabe merah 90 gr, lada 5 gr, lengkuas 3 buah, sereh 3 batang, daun salam 3 lembar, gula merah 250 gr, santan 250 ml. Bumbu yang telah dihaluskan kemudian ditumis hingga harum, memberikan rasa yang lebih dalam pada abon.
- *Pengolahan Akhir:*
Daging ikan yang telah dihaluskan dicampur dengan bumbu yang sudah ditumis. Campuran ini kemudian dimasak kembali dengan api kecil hingga kadar airnya berkurang dan abon memiliki tekstur kering dan renyah. Setelah selesai, abon dingin dapat disimpan dalam kemasan yang sesuai untuk menjaga kesegaran dan keawetan (Sohail et al, 2018).

PEMBERDAYAAN NELAYAN PESISIR MELALUI PELATIHAN DIVERSIFIKASI ABON IKAN AGROMARITIM

Fadhilah, N., Salfauqi Nurman, Muhammad Yani, Siti Raudhah Maidari,
Syamsul Arifin, Fadlan Hidayat, Liya Fitriyana Rita Sunarti,
Chairuni, dan Cahyo (2025)



Gambar 3. Proses Pembuatan Abon

2. Manfaat Praktik Pembuatan Abon Ikan bagi Masyarakat Pesisir

Praktik pembuatan abon ikan bagi masyarakat pesisir dalam pelatihan memiliki beberapa manfaat yaitu (1) Peningkatan Keterampilan: Peningkatan keterampilan diketahui melalui survey yaitu sebelum pelatihan hanya 30% peserta yang mengetahui cara membuat abon ikan. Setelah pelatihan, 80% peserta mampu mempraktikkan pembuatan abon dengan baik. Peserta memperoleh keterampilan baru yang dapat diterapkan di rumah, tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga meningkatkan kepercayaan diri mereka dalam mengolah hasil laut menjadi produk yang bernilai jual. (2) Pemberdayaan Ekonomi: Abon ikan dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan tambahan bagi keluarga. Masyarakat pesisir yang sering kali bergantung pada hasil tangkapan ikan sehari-hari kini memiliki alternatif produk olahan yang dapat dijual di pasar lokal atau secara online (Ismail, 2021). Harga jual abon ikan yang relatif tinggi, masyarakat dapat meningkatkan taraf hidup mereka. (3)

Meningkatkan Kemandirian: Pelatihan ini mendorong masyarakat untuk lebih mandiri dalam mengelola sumber daya yang ada. Pemanfaatan hasil tangkapan ikan secara maksimal, mereka dapat mengurangi limbah dan meningkatkan keberlanjutan usaha perikanan. (4) Pengembangan Komunitas: Pelatihan ini juga menciptakan suasana kolaboratif di antara peserta, yang saling berbagi pengalaman dan teknik. Kerjasama ini dapat memperkuat ikatan komunitas dan mendorong munculnya inisiatif usaha bersama di masa depan sesuai dengan yang dikatakan oleh Julinda (2023) yang mengatakan bahwa pelatihan pembuatan abon ikan sangat berpeluang untuk menciptakan usaha baru bagi masyarakat, sehingga dapat membangun UMKM di daerah Pesisir Lamno khususnya desa Alue Mie.

3. Tantangan yang Dihadapi Selama Praktik

Beberapa peserta mengungkapkan kesulitan dalam mendapatkan bahan baku berkualitas secara konsisten. Untuk mengatasi ini, dibutuhkan jaringan yang lebih baik dengan para nelayan untuk mendapatkan ikan yang berkualitas. Selain itu, sebahagian peserta yang sudah mampu membuat abon ikan, tetapi masih kurang paham tentang memasarkan produk abon ikan tersebut. Ini menunjukkan perlunya pelatihan tambahan di bidang pemasaran dan branding. Beberapa peserta yang ingin mengembangkan usaha abon ikan dihadapkan pada kendala modal untuk pembelian bahan baku dan peralatan. Dukungan dari lembaga terkait atau program pemerintah dapat membantu mengatasi.

PENUTUP

Simpulan

Pelatihan pembuatan abon ikan berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan

masyarakat pesisir. Usaha pembuatan abon ikan dapat menjadi alternatif pendapatan yang berkelanjutan. Diharapkan, peserta dapat menerapkan ilmu yang didapat dan membangun usaha ini ke depan

DAFTAR PUSTAKA

- Arman, & Ruslang T. (2017). Analisis Finansial Usaha Abon Ikan Tuna (*Thunus sp*) Produksi UMKM Kota Parepare. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Pertanian*, 3(2), 174–179.
- Hasnidar, Tasmin, Sitorus, S., Hidayati, W., Mustar, Fhirawati, ... Sulfianti. (2020). Ilmu Kesehatan Masyarakat. (A. Rikki, Ed.). Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Harianti, R., & Tanberika, F. S. (2018). Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele. *JPPM jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat*. 5(2), 167–180.
<https://doi.org/10.21831/jppm.v5i2.21071>
- Heny, Widi & Wisnu. 2011. Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Jurnal Gema Teknologi* Vol.16 No.3
https://ejournal.undip.ac.id/index.php/gema_teknologi/article/view/4706
- Huthaimah, Yusriana, & Martunis. (2017). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2(3), 244–254.
- Julinda, Netty, Ruth Novi, Marthisa Olivia, dkk. 2023. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele bagi Masyarakat Desa. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol.7 No.2
- Kobesi, P., & Hutapea, A. (2016). Prospek Pengembangan Usaha Abon Ikan di Kelurahan Humusu C, Kecamatan Insana Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara. *AGRIMOR*, 1(02), 21-23.
<https://doi.org/https://doi.org/10.32938/ag.v1i02.100>
- Marzuki, Ismail, dkk. 2021. PKM-Produksi Abon Ikan Asin Jenis Kerapu (*Epinephelus fuscogut-tatus*) Sebagai Inovasi Olahan Berdaya Jual Tinggi. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol. 4 No. (1)
- Ni Putu & Luh Putu. 2021. Pembuatan Abon Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Hasil Tambak Ikan di Desa Songan, Kecamatan Kintamani, Bali. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol. 5 No.4
<https://journal.unilak.ac.id/index.php/dinamisia/article/view/6222/3224>
- Nugraha, Reva Edra, dkk. 2024. Pembuatan Abon dari Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*)n sebagai Inovasi Olahan Pangan di Kelurahan Lumpur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Kewirausahaan*. Vol. 02. 02, pp. 80-85
- Rusnaini, Raden Rara Aulia Qonita, Erna Yuliandari. 2020. Pelatihan pembuatan Abon Ikan Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum. *E-DIMAS:Jurnal*

**PEMBERDAYAAN NELAYAN PESISIR MELALUI PELATIHAN DIVERSIFIKASI
ABON IKAN AGROMARITIM**

Fadhilah, N., Salfauqi Nurman, Muhammad Yani, Siti Raudhah Maidari,
Syamsul Arifin, Fadlan Hidayat, Liya Fitriyana Rita Sunarti,
Chairuni, dan Cahyo (2025)

*Pengabdian Kepada
Masyarakat.11(4), 525-530*

Sohail, Muhammad, Da-Wen Sun, & Zhiwei Zhu. (2018). "Recent developments in intelligent packaging for enhancing food quality and safety". In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 58:15, 2650-2662, DOI: 10.1080/10408398.2018.1449731.

Panjaitan, H., Telaumbanua, F., & Siswanto, R.I. (2019). Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa. *Jurnal Abdikarya : Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 03(1), 28–33. Retrieved from <http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/abdikarya/article/view/3698/2799>

Wijaya Kusuma, A., & Kartika Sari, C. (2023). Penerapan Model Belajar Calistung untuk Meningkatkan Literasi dan Numerasi Siswa di Sekolah Dasar. *Buletin Pengembangan Perangkat Pembelajaran*, 5(1), 18–25. <https://doi.org/10.23917/bppp.v5i1.22936>.