



INOVASI ABON IKAN TONGKOL BERBASIS EKONOMI BIRU DI DUSUN PANDANAN DESA MALAKA KECAMATAN PEMENANG KABUPATEN LOMBOK UTARA

I Gde Ananta Wijaya M¹; Lalu Ramdoni Hidayat²; Febriani Mettasari³; Era Putriani⁴; Ema Rahma Wati¹; Vini Mardiyani¹; Alvin Hidayah⁵; Dea Dahlania Syafitri⁶; Ika Jayatri⁷; Nurul Kasytiana Irfani⁴; Hendry Sakke Tira⁸

¹ Ilmu Hukum, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

² Teknik Informatika, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

³ Agribisnis, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁴ Manajemen, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁵ Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁶ Sosiologi, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁷ Peternakan, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

⁸ Teknik Mesin, Universitas Mataram, Jl. Majapahit No. 62 Mataram

Article history: Received: 24 Agustus 2024, Revised: 31 Agustus 2024 Accepted: 2 September 2024
Corresponding author: Hendry Sakke Tira, program Study Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Unram, E-mail: hendrytira@unram.ac.id

ABSTRAK

Desa Malaka, Kecamatan Pemenang, Kabupaten Lombok Utara, memiliki potensi sumber daya laut yang melimpah, khususnya ikan tongkol yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Universitas Mataram bertujuan untuk membuat pelatihan inovasi rasa baru pada produk abon ikan tongkol dan sekaligus promosi produk. Metode yang digunakan ialah observasi dan wawancara pada awal survei dengan menghasilkan metode pelatihan yang rinci. Melalui pelatihan ini telah menghasilkan inovasi abon ikan rasa baru, berupa Spicy Lime Leaves. Selain itu, promosi produk dilakukan melalui media sosial seperti Instagram, Shopee, dan TikTok Shop untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan penjualan.

Kata kunci: Desa Malaka, abon ikan tongkol, inovasi, promosi

ABSTRACT

The village of Malaka, Pemenang district, North Lombok, has abundant marine resources, particularly skipjack tuna, which can be utilized to improve the local community's economy. The community service activities conducted by KKN (Student Community Service) students from the University of Mataram aimed to provide training in innovating new flavors for skipjack tuna floss products and simultaneously promote the products. The methods used included observation and interviews during the initial survey, resulting in detailed training methods. This training resulted in the innovation of a new flavor for the tuna floss, namely Spicy Lime Leaves. Additionally, product promotion was carried out through social media platforms such as Instagram, Shopee, and TikTok Shop to expand market reach and increase sales.

Keywords: Malaka Village, mackerel tuna, innovation, promotion

PENDAHULUAN

Desa Malaka adalah salah satu desa dari empat desa yang ada di wilayah Kecamatan Pemenang. Desa Malaka terletak di ujung barat kabupaten lombok utara, yang berbatasan langsung dengan kabupaten lombok barat. Desa Malaka merupakan desa hasil pemekaran dari desa pemenang barat. Awal terbentuknya desa Malaka adalah adanya usulan dari pemekaran

tanjung menjadi dua kecamatan pada tanggal 19 Februari 1999, yaitu Kecamatan Tanjung dan Kecamatan Pemenang (Kecamatan Induk).

Desa Malaka Kecamatan Pemenang Kabupaten Lombok Utara sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai nelayan. Masyarakat nelayan merupakan masyarakat yang hidup dengan mengelola potensi sumber daya laut dan umumnya tinggal di kawasan pesisir [1]. Di desa Malaka terdapat potensi sumber daya laut yang melimpah salah satunya yaitu ikan tongkol. Sumber daya laut berupa ikan tongkol merupakan ikan yang memiliki nilai ekonomis tinggi di pasar dan menjadi komoditas strategis bagi para nelayan untuk meningkatkan pendapatan mereka [2]. Volume ikan tongkol di desa Malaka terbilang cukup tinggi khususnya pada musim-musim tertentu akibatnya harga jual bisa turun hingga kurang dari Rp 2.000 per ekor.

Dari uraian di atas dan hasil observasi awal, diketahui bahwa potensi sumber daya laut berupa ikan tongkol di Desa Malaka masih belum dikelola secara optimal oleh masyarakat setempat. Masyarakat masih kurang memahami potensi sumber daya laut tersebut untuk meningkatkan perekonomian mereka. Hingga saat ini, desa ini hanya mampu menjual hasil tangkapan nelayan berupa ikan mentah tanpa mengolahnya menjadi produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Namun, di tengah permasalahan tersebut, terdapat satu rumah produksi yang berhasil mengolah ikan tongkol menjadi abon, sebuah produk inovatif yang memiliki potensi untuk meningkatkan nilai ekonomi secara signifikan.

Abon ikan tongkol adalah jenis makanan ringan yang terbuat dari ikan tongkol segar yang diberi bumbu dan diolah melalui proses perebusan, penggorengan, serta pemisahan minyak menggunakan mesin spinner [3]. Produk ini tidak menggunakan bahan pengawet, melainkan mengandalkan rempah-rempah dan bumbu pilihan. Proses pembuatan abon ikan tongkol dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan, diikuti oleh tahap pengukusan ikan, pemisahan daging dari tulang, penyuiran ikan, penggorengan, pengemasan, hingga promosi produk. Dalam penelitian ini, dipandang perlu untuk menambahkan varian rasa baru dan memperluas promosi produk melalui media sosial serta pembuatan platform e-commerce. Tujuannya adalah untuk memperkenalkan produk abon "SILAQ" dari Desa Malaka, yang merupakan inovasi lokal dengan potensi besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat setempat.

Dengan latar belakang potensi dan tantangan yang ada, penting untuk mengembangkan strategi berbasis ekonomi biru yang berkelanjutan di Desa Malaka. Pendekatan ekonomi biru menekankan pada pemanfaatan sumber daya laut secara optimal dan ramah lingkungan untuk mendukung pertumbuhan ekonomi lokal. Inovasi dalam produk seperti abon ikan tongkol 'SILAQ' merupakan salah satu langkah konkret dalam mengembangkan potensi ekonomi desa melalui diversifikasi produk olahan hasil laut. Melalui pemanfaatan teknologi pengolahan yang tepat dan pemasaran digital yang efektif, diharapkan produk ini tidak hanya meningkatkan pendapatan nelayan, tetapi juga menjadi ikon kuliner lokal yang mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada pengembangan rasa baru dan strategi pemasaran yang tepat, dengan tujuan akhir untuk memperkuat ekonomi masyarakat Desa Malaka melalui inovasi produk yang berbasis sumber daya lokal.

METODE

Mahasiswa KKN Pemberdayaan Masyarakat Desa (PMD) universitas mataram yang dilaksanakan selama empat puluh lima hari, bertempat di Desa Malaka, Kecamatan Pemenang, Kabupaten Lombok Utara melakukan pelatihan pembuatan inovasi rasa baru abon ikan tongkol yaitu menggunakan praktik langsung, yang diikuti oleh ibu-ibu di wilayah dusun pandanan. Pelatihan ini dilakukan di rumah warga yang sudah memproduksi lebih dulu abon ikan tongkol dengan varian rasa original dan Spicy dari PT. Silaq Lombok Mandiri. Rasa baru abon ikan tongkol yang mahasiswa inovasikan ialah "Spicy Lime Leaves".

Adapun metode kegiatan dalam penelitian ini, yaitu:

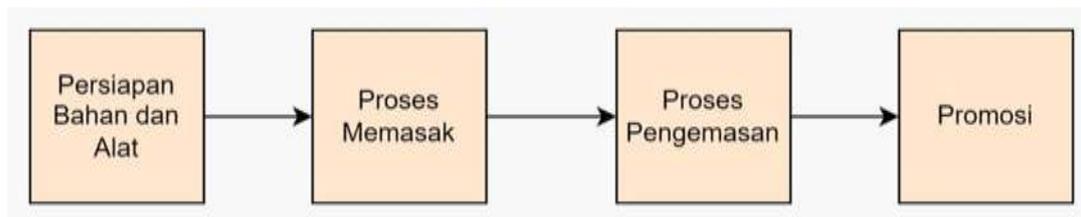
1. Metode Observasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah pengamatan secara langsung terhadap suatu objek yang ada di lingkungan, baik itu saat berlangsung maupun dalam tahap tertentu, dengan melibatkan berbagai aktivitas terhadap suatu kajian objek yang menggunakan pengindraan [4]. Adapun pengamatan dan pencatatan langsung tersebut adalah mengamati semua hal yang diperlukan terkait topik penelitian di wilayah sekitar Desa Malaka khususnya yang bertempat tinggal di pesisir pantai. Tujuan observasi ini dilakukan ialah untuk mengidentifikasi dan mengembangkan potensi yang ada di Desa Malaka. Dari

hasil observasi didapatkan bahwa terdapat pengolahan hasil ikan laut berupa ikan tongkol dari nelayan menjadi abon ikan.

2. Metode lain yang digunakan adalah proses wawancara dimana terjadi komunikasi antara dua pihak atau lebih yang dilakukan dengan tatap muka di mana salah satu pihak berperan sebagai interviewer dan pihak lainnya sebagai interviewee dengan tujuan untuk mendapatkan informasi atau pengumpulan data yang dibutuhkan [5]. Dalam pengabdian ini wawancara dilakukan kepada beberapa warga sekitar yang ada di wilayah pesisir pantai dan para nelayan untuk mengetahui permasalahan yang selama ini dihadapi dari hasil tangkapan ikan tongkol.

3. Metode Pelaksanaan kegiatan

Metode Pelaksanaan kegiatan yang dilakukan, seperti pada gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Pembuatan Abon Ikan Tongkol

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pelatihan inovasi rasa baru abon ikan tongkol untuk meningkatkan pendapatan warga setempat di Desa Malaka diantaranya adalah menambah pengetahuan dalam mengolah ikan tongkol menjadi produk abon dengan berbagai varian rasa. Adapun kegiatan tersebut dapat dilihat pada gambar 2 dan gambar 3. Selain dilakukannya pelatihan inovasi rasa baru, promosi juga menjadi hal penting dalam memasarkan produk supaya bisa dikenal oleh banyak orang dan dapat meningkatkan nilai jual ikan tongkol. Adapun rincian tahapan kerja yang sudah dilakukan ialah:

Pelatihan Pembuatan Inovasi Rasa Baru. Pelatihan pembuatan inovasi rasa baru pada abon ikan tongkol melibatkan ibu-ibu di wilayah Dusun Pandanan dan dibantu oleh mahasiswa yang sedang melaksanakan program Kuliah Kerja Nyata (KKN). Dalam proses pembuatan abon ikan tongkol membutuhkan waktu kurang lebih enam jam dengan api kecil hingga terlihat kecoklatan.

Adapun proses pembuatan rasa baru abon ikan tongkol meliputi beberapa tahap sebagai berikut:

1. Menyiapkan alat dan bahan
2. Penimbangan berat ikan tongkol, rempah-rempah dan bumbu-bumbu lainnya.
3. Pengupasan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, jahe.
4. Memotong daun jeruk menjadi bagian-bagian kecil.
5. Membersihkan ikan tongkol
6. Mengukus ikan tongkol selama 10-15 menit
7. Penyortiran ikan yaitu memisahkan daging ikan dengan tulangnya, kepala ikan dan daging ikan yang berwarna hitam.
8. Penyuiran daging ikan dan dihaluskan sampai benar-benar hancur.
9. Haluskan bumbu dan rempah-rempah yang akan digunakan
10. Masukkan semua bahan berupa rempah dan bumbu ke dalam suwiran ikan tongkol serta aduk secara merata.
11. Penggorengan ikan tongkol sampai berwarna kecoklatan dengan ditambahkan daun jeruk.
12. Apabila abon sudah matang angkat dari wajan dan diamkan di wadah hingga dingin
13. Abon ikan tongkol siap dikeringkan menggunakan mesin spinner.



Gambar 2. Pelatihan Membuat abon rasa baru

Kegiatan pelatihan ini diikuti dengan sangat antusias oleh ibu-ibu kelompok pengrajin yang ada di Dusun Pandanan. Kegiatan dilakukan dalam suasana kekeluargaan yang hangat dan semangat kolaboratif. Didorong oleh keinginan untuk meningkatkan taraf ekonomi keluarga, kegiatan ini berlangsung dengan lancar dan penuh semangat yang ditandai oleh pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh peserta pelatihan. Dengan adanya varian rasa baru ini diharapkan akan meningkatkan volume penjualan dari abon ikan tongkol ini.



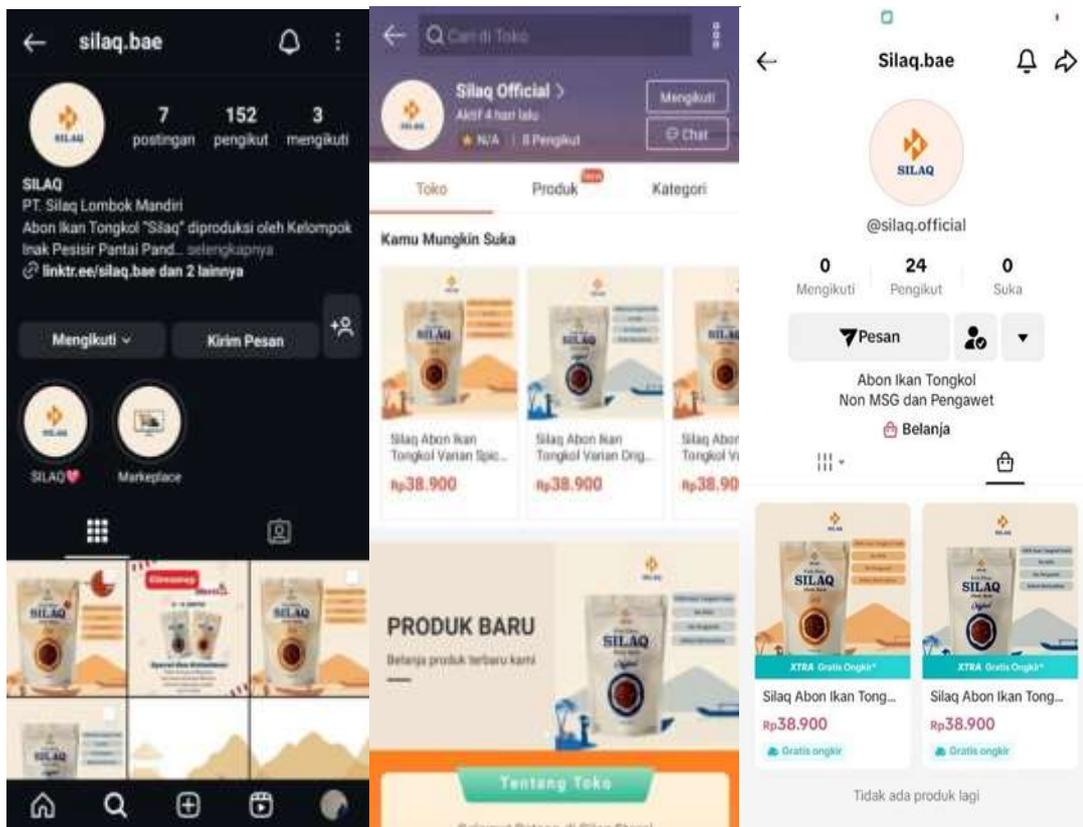
Gambar 3. Foto Bersama Tim Pelaksana (mahasiswa) dan peserta pelatihan

Promosi Produk Abon Ikan Tongkol. Setelah praktik membuat abon ikan tongkol dengan rasa baru, dilanjutkan dengan pengemasan produk yang sudah didesain oleh PT. Silaq Lombok Mandiri. Dengan demikian, suatu produk akan memiliki nilai tambah jika dikemas dengan baik dan menarik [6]. Proses pengemasan produk dilakukan dengan teliti untuk memastikan bahwa abon ikan tongkol yang telah diproduksi tidak hanya memiliki cita rasa yang khas, tetapi juga tampil dengan kemasan yang menarik dan profesional. Kegiatan pengemasan ditunjukkan pada gambar 4. Kemasan ini dirancang dengan mempertimbangkan aspek estetika dan fungsionalitas, menggunakan bahan berkualitas yang mampu menjaga keawetan produk serta memberikan kesan premium kepada konsumen. Desain kemasan yang dibuat oleh PT. Silaq Lombok Mandiri menampilkan logo dan informasi produk dengan jelas, dilengkapi dengan label yang menonjolkan keaslian dan keunikan abon ikan tongkol dari Desa Malaka. Proses pengemasan ini juga melibatkan ibu-ibu setempat, memberikan mereka pemahaman penting tentang bagaimana kemasan dapat meningkatkan daya saing produk di pasar.



Gambar 4. Pengemasan Produk Abon Ikan Tongkol

Setelah produk dikemas dengan baik, langkah selanjutnya adalah promosi yang tidak kalah penting. Mahasiswa KKN berperan aktif dalam memanfaatkan media sosial dan platform e-commerce untuk memperluas jangkauan pemasaran abon ikan tongkol. Sejumlah akun dibuat seperti di Instagram dan menyusun konten menarik yang menampilkan keunggulan produk, proses pembuatannya, serta manfaat mengkonsumsi abon ikan tongkol. Selain itu, strategi penjualan online melalui Shopee dan TikTok Shop juga dilakukan dengan memberikan penawaran khusus dan layanan prima. Adapun tampilan produk pada *online shop* ditunjukkan pada gambar 5. Usaha ini bertujuan untuk meningkatkan penjualan sekaligus memperkenalkan produk lokal dari Desa Malaka ke pasar yang lebih luas, tidak hanya di Lombok tetapi juga di seluruh Indonesia. Beberapa gambar berikut menampilkan contoh tampilan produk yang ada di e-commerce.



Gambar 5. Media Promosi Produk Abon Ikan Tongkol Instagram, Shopee, TikTok Shop

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertempat di Desa Malaka, Kecamatan Pemenang dapat disimpulkan bahwa program kerja terlaksana dengan baik dan kegiatan pelatihan mampu menambah pemahaman baru masyarakat terkait dapat dibuatnya inovasi rasa baru pada abon ikan tongkol. Di samping itu promosi yang dilakukan merupakan langkah strategis untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan penjualan. Melalui promosi yang efektif, produk abon ikan tongkol dapat dikenalkan kepada konsumen yang lebih luas, baik secara lokal maupun di luar daerah. Hal ini diharapkan mampu meningkatkan daya saing produk di pasaran dan memberikan dampak ekonomi yang positif bagi masyarakat Desa Malaka. Promosi juga berperan penting dalam membangun *brand awareness*, sehingga produk yang dihasilkan mendapatkan tempat di hati konsumen. Lebih lanjut pengabdian ini juga menekankan pentingnya keberlanjutan program melalui pemberdayaan masyarakat. Dengan pengetahuan dan keterampilan baru yang diperoleh, masyarakat Desa Malaka diharapkan dapat terus berinovasi dan mengembangkan produk mereka secara mandiri, sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian desa dalam jangka panjang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh Masyarakat Desa Malaka terutama di Dusun pandanan yang telah menerima kehadiran mahasiswa KKN dengan sangat baik selama kurang lebih empat puluh lima hari. Ucapan terimakasih juga penulis sampaikan kepada PT. Silaq Lombok Mandiri yang sudah memfasilitasi kegiatan pelatihan demi mendukung pengembangan inovasi rasa baru abon ikan tongkol yang kami buat.

REFERENSI

- [1] Septiana, S. (2018). Sistem Sosial-Budaya Pantai: Mata Pencaharian Nelayan dan Pengolah Ikan di Kelurahan Panggung Kecamatan Tegal Timur Kota Tegal. *Sabda: Jurnal Kajian Kebudayaan*, 13(1), 83-92. <https://doi.org/10.14710/sabda.13.1.83-92>
- [2] Sugara, A., Anggraini, S., Wulandari, Y., Suryanita, A., Anggoro, A. (2022). Potensi Sumberdaya Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp.) pada Alat Tangkap Purse Seine Pelabuhan Perairan Nusantara Sibolga. *Jurnal Laut Khatulistiwa*, 5(1), 25. <https://doi.org/10.26418/lkuntan.v5i1.52435>
- [3] Anwar, C., Irhami, M.K., (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Fishtech*, 7(2), 138–147. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v7i2.5679>
- [4] Luthfiyah, M. F. (2017). Metodologi Penelitian: Penelitian Kualitatif, Tindakan Kelas Dan Studi Kasus.
- [5] Fadhallah, Wawancara, (Jakarta Timur : UNJ Press, 2020), Hal 2.
- [6] Purnavita, S., Sriyana, H.Y., Widiastuti, T. (2018). Kemasan Menarik dan internet Marketing untuk meningkatkan nilai jual Emping Garut sebagai produk unggulan Kabupaten Sragen, *E-Dimas Education-Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1), 88-97. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v9i1.2260>