

## Pelatihan Inovasi Pemanfaatan Hasil Laut Menjadi Abon dan Kerupuk Ikan Desa Labu Ijuk Kabupaten Sumbawa

### *Innovation Training on the Utilization of Marine Products into Shredded Fish and Fish Crackers in Labu Ijuk Village, Sumbawa Regency*

Shafwan Amrullah <sup>1</sup>, Devi Tanggasari <sup>2</sup>, Ariskanopitasari Ariskanopitasari <sup>3</sup>,  
Lalu Heri Rizaldi <sup>4</sup>, Mikhratunnisa Mikhratunnisa <sup>5</sup>, Adi Ardiansyah <sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup> Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Teknologi Sumbawa, Sumbawa, Indonesia

Email : [shafwan.amrullah@uts.ac.id](mailto:shafwan.amrullah@uts.ac.id)

#### Article History:

Received: 30 Mei 2023

Revised: 27 Juni 2023

Accepted: 01 Juli 2023

**Keywords:** *Seafood, Labu Ijuk Village, Layang Fish, Crackers, shredded.*

**Abstract:** *The use of marine products in almost all coastal locations in Indonesia has stagnated in selling value. This is because people in Indonesia have not processed marine products properly. One location that has problems like this is in Labu Ijuk, in the District of Moyo Hilir, Sumbawa Regency. In this activity, Lecturers from the Agricultural Industrial Technology Study Program, Sumbawa University of Technology (TIP-UTS) conducted training for the local community, especially those who work as fishermen. The training carried out was in the form of training in making floss and crackers from the basic ingredients of fish caught by local fishermen. The type of fish used is flying fish with the Latin name Decapterus. This fish is very abundant. After that, the material was given directly by the TIP-UTS Lecturer. The results of this service produce fish floss and fish crackers which must be dried in the sun first. After production was carried out, the team agreed with the community to develop packaging types and marketing methods using several online platforms.*

#### Abstrak

Pemanfaatan hasil laut hampir di seluruh lokasi pesisir di Indonesia mengalami stagnasi nilai jual. Hal ini disebabkan karena masyarakat di Indonesia belum mengolah hasil laut dengan baik. Salah satu lokasi yang memiliki permasalahan seperti ini adalah di Labu Ijuk, di Kecamatan Moyo Hilir, Kabupaten Sumbawa. Pada kegiatan ini, Dosen dari Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Teknologi Sumbawa (TIP-UTS) melakukan pelatihan terhadap masyarakat setempat, terutama yang berprofesi sebagai nelayan. Pelatihan yang dilakukan adalah berupa pelatihan pembuatan abon dan kerupuk dari bahan dasar ikan hasil tangkapan para nelayan setempat. Jenis ikan yang digunakan adalah ikan layang dengan nama latin *Decapterus*. Ikan ini sangat berlimpah. Setelah itu dilaksanakan pemberian materi secara langsung oleh Dosen TIP-UTS. Hasil dari pengabdian ini menghasilkan abon ikan dan kerupuk ikan yang harus dijemur terlebih dahulu. Setelah produksi dilaksanakan, tim sepakat dengan masyarakat untuk mengembangkan jenis kemasan dan juga metode pemasaran menggunakan beberapa platform online.

\* Shafwan Amrullah, [shafwan.amrullah@uts.ac.id](mailto:shafwan.amrullah@uts.ac.id)

**Kata Kunci:** Hasil Laut, Desa Labu Ijuk, Ikan Layang, Kerupuk, abon.

## PENDAHULUAN

Hasil laut merupakan salah satu sumber pangan masyarakat yang selalu menjadi ujung tombak. Hasil laut ini juga memberikan dampak terhadap perekonomian masyarakat pesisir. Salah satu hasil laut yang paling banyak dihasilkan oleh masyarakat pesisir adalah ikan laut. Ikan laut dengan berbagai jenis yang telah dihasilkan oleh para nelayan di Indonesia sangat banyak. Akan tetapi beberapa jenis ikan merupakan hasil terbesar yang rutin dihasilkan. salah satu jenis ikan ini adalah ikan Layang, atau yang memiliki nama latin *Decapterus*. Ikan layang yang dihasilkan khususnya oleh nelayan di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) tahun 2014 hingga 2017 tercatat meningkat sebanyak 10% lebih (NTB-Satu Data 2019). Adanya pemaparan data seperti ini memberikan dampak baik bagi perekonomian masyarakat, terutama masyarakat pesisir.

Salah satu kabupaten yang memiliki hasil tangkapan laut yang besar adalah Kabupaten Sumbawa, terutama di daerah pesisir barat pantai pulau Sumbawa. Desa yang menjadi target pengabdian masyarakat ini merupakan Desa Labu Ijuk, Kecamatan Moyo Hilir, Kabupaten Sumbawa. Para nelayan di daerah tersebut menggantungkan pendapatan utama dari sektor kelautan, walaupun penggunaan alat-alat tradisional masih merupakan andalan utama.

Hasil kelautan yang paling banyak dihasilkan oleh para nelayan di Labu Ijuk adalah hasil ikan, terutama ikan layang. Saat ini, Labu Ijuk hanya menjual ikan layang di pasaran. Harga ikan ini relatif sangat murah, yaitu antara Rp 10.000 hingga Rp 13.000 setiap kilonya. Harga ini tentu sangat jauh dari kata layak, dibandingkan dengan biaya nelayan dalam menangkap ikan jenis ikan layang ini. Adanya masalah ini tentu saja memerlukan sentuhan inovasi dalam meningkatkan nilai jualnya.

Beberapa inovasi yang banyak dilakukan saat ini, dalam rangka meningkatkan nilai jual produk ikan telah dilakukan. Terutama oleh daerah-dearah yang memiliki hasil laut berupa ikan. Contoh inovasi yang telah dibuat antara lain adalah pengasapan ikan. Pengasapan ikan dilakukan untuk memperlama masa simpan ikan. Selain itu, inovasi dalam pengolahan produk ikan adalah dengan membuat makanan berbahan dasar ikan. Salah satunya adalah pembuatan kerupuk ikan. Adanya inovasi ini tentunya dapat memberikan nilai jual meningkat, selain karena ketahanan dalam masa simpan, juga memberikan inovasi bentuk produk yang baik dan diminati oleh pelanggan.

Berdasarkan uraian di atas, Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Teknologi Sumbawa berinisiatif memberikan pelatihan terhadap masyarakat pesisir Labuan Ijuk, dalam hal inovasi pembuatan makanan olahan berbahan dasar ikan layang. Program Studi yang dalam hal ini adalah para Dosen memberikan pelatihan pembuatan produk kerupuk ikan layang dan juga abon ikan layang. Hal ini dilakukan dalam rangka meningkatkan harga jual produk berbahan dasar ikan layang di desa pesisir pantai Labu Ijuk.

## METODE

Pengabdian ini dilakukan pada bulan Mei, tepatnya pada tanggal 23 Mei 2023. Pengabdian diawali dengan survei awal yang dilakukan oleh tim, yang diwakilkan oleh satu dosen program studi. Setelah penentuan masalah yang ada di daerah Labuan Ijuk. Berdasarkan hasil yang didapatkan, tim dosen memutuskan untuk melakukan pelatihan terhadap masyarakat di pesisir pantai Labu Ijuk berupa pelatihan pembuatan abon ikan dan juga kerupuk ikan. Ikan yang digunakan tentu saja ikan jenis layang. Kegiatan dilakukan dengan kunjungan langsung yang dilakukan tim. Kunjungan dilakukan pada 23 Mei 2023. Kegiatan dilaksanakan pada Pukul 10.00-13.00 WITA. Kegiatan dimulai dengan mempersiapkan bahan-bahan yang ada. Bahan-bahan yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan dan Alat Pembuatan Kerupuk ikan dan abon ikan layang.

No.	Produk	Bahan baku	Peralatan
1	Kerupuk ikan	4 kg ikan Layang, 4 kg tepung sagu, 400 ml air matang, 8 butir telur, bawang putih secukupnya, gula sekitar 2 sendok the, dan garam secukupnya.	Wajan aluminium, sutil, satu set kompor gas, ulekan.
2	Abon Ikan	4 ekor ikan layang ukuran sedang, 2 lembar daun salam, 2 batang serai, garam secukupnya, gula secukupnya, kaldu bubuk secukupnya, dan 10 sendok makan minyak goreng, 6 siung bawang merah, 4 siung bawang putih, 8 buah cabe merah, 4 butir kemiri, 1 sendok teh ketumbar, 2 cm jahe, 2 cm lengkuas.	Wajan aluminium, sutil, satu set kompor gas, ulekan.

Kegiatan ini dimulai dengan pembukaan yang dilakukan oleh para dosen di Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Teknologi Sumbawa. Pembukaan diwakilkan oleh Kepala Program Studi. Selanjutnya sambutan dilakukan oleh ketua kelompok pengabdian masyarakat. Setelah sambutan dilakukan, proses pembuatan kerupuk ikan layang dimulai. Pembuatan meliputi pembuatan bumbu dengan didemonstrasikan oleh para dosen TIP UTS.

Setelah itu dibantu oleh para peserta yang berupa para warga yang hadir dan juga para mahasiswa Program Merdeka yang ada di daerah tersebut. Sambutan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pembukaan acara pelatihan

Pada bagian akhir kegiatan, dilakukan perancangan kegiatan selanjutnya, dalam rangka keberlanjutan dari kegiatan pengabdian tersebut. Kegiatan berupa perancangan kemasan yang baik dan tahan lama. Setelah didapatkan kemasan yang dilakukan, para dosen dan mahasiswa merencanakan pembuatan sosial media sebagai media promosi penjualan kerupuk ikan dan juga abon ikan.

## **HASIL**

Pada pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Tim dari Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Teknologi Sumbawa (TIP-UTS) ini, telah melaksanakan pelatihan pembuatan abon ikan dan kerupuk ikan dari spesifik jenis ikan layang. Kegiatan ini dilakukan dengan beberapa tahap yang relevan dengan permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Labu Ijuk, Kecamatan Moyo Hilir, Kabupaten Sumbawa. Permasalahan yang utama adalah sulitnya meningkatkan pendapat masyarakat yang noatabene merupakan nelayan tradisional. Hasil tangkapan ikan para nelayan memiliki rentang harga di bawah pasaran.

Dalam menyelesaikan masalah ini, tim dari Program Studi TIP-UTS memberikan pelatihan pembuatan kerupuk dan abon ikan layang. Tahap kegiatan dimulai dengan perencanaan dan persiapan yang dilakukan oleh tim Program Studi TIP-UTS. Setelah itu tim berangkat ke lokasi kegiatan pelatihan. Kegiatan ini dilaksanakan di salah satu warga setempat

yang sekaligus merupakan nelayan pencari ikan layang. Selain itu, peserta lain yang ada adalah para mahasiswa yang sedang melakukan kegiatan Program Merdeka (MBKM) di desa Labu Ijuk, Kecamatan Moyo Hilir. Kegiatan dibuka oleh Ketua Prodi TIP-UTS Shafwan Amrullah, S.T., M.Eng. Selanjutnya diteruskan oleh Dosen Ketua Tim yaitu ibu Devi Tanggasari, S.TP., M.Si. Kegiatan selanjutnya dilakukan dengan demonstrasi pembuatan kerupuk ikan dan juga abon ikan layang. Ikan layang yang digunakan sebelumnya telah direbus. Selanjutnya dilakukan persiapan bumbu. Bahan dan alat yang dipakai sesuai dengan yang telah dipaparkan pada Tabel 1. Gambaran kegiatan awal pada pelatihan ini adalah dapat dilihat pada Gambar 2. Sedangkan proses pembuatan produk kerupuk dan juga abon ikan layang dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 2. Pembukaan Kegiatan Pelatihan Pengabdian Masyarakat



Gambar 3. Proses Pelatihan Pembuatan Kerupuk ikan dan Abon ikan layang.

Hasil yang didapatkan pada kegiatan ini berupa produk keripik ikan dan juga abon ikan layang yang siap untuk dipasarkan. Produk yang dihasilkan berupa kerupuk ikan layang yang pada dasarnya merupakan produk setengah jadi, artinya kerupuk ini dijual dalam kemasan pada bentuk belum digoreng. Selain itu, hasil yang telah digoreng juga akan dijadikan produk jualnya. Kerupuk yang sudah jadi dapat dilihat pada Gambar 4. Selain itu terdapat produk abon yang telah siap dikonsumsi. Produk abon ini tidak seperti produk abon daging. Artinya tekstur yang dihasilkan adalah tidak terlalu lembut. Produk yang dipasarkan untuk produk abon akan dikemas dengan kemasan standing pouch. Produk abon ikan dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 4. Kerupuk Ikan Layang



Gambar 5. Produk Abon Ikan Layang

## DISKUSI

Pengabdian yang dilaksanakan pada Desa Labu Ijuk, Desa Kecamatan Moyo Hilir dapat memberikan peningkatan keterampilan terhadap masyarakat. Hasil pengabdian ini akan dipasarkan secara online dan juga offline. Adanya perubahan produk dari produk mentah menjadi produk jadi siap dipasarkan tentu memberikan impact yang besar bagi peningkatan perekonomian produsen. Hal ini berdasarkan penelitian sebelumnya, dimana adanya transformasi sebuah produk dari mentah menuju ke produk siap konsumsi memberikan dampak yang nyata bagi produsen tersebut (Saputra and Amrullah 2021). Selain itu, adanya produk jadi siap dipasarkan ini dapat membuat masyarakat memperluas lahan penjualan, bahkan dapat menyentuh ranah ekspor. Indonesia sendiri saat ini tengah berusaha meningkatkan produksi barang jadi, hal ini untuk meningkatkan harga jual produk, seperti turunan dari sawit dan batre litium (Meroekh, Rozari, and Foenay 2018); (Lubis 2010).

Pembuatan produk jadi seperti kerupuk ikan dan juga abon ikan membuat pendapat nelayan pesisir pantai Desa Labu Ijuk dapat memberikan harapan baru dalam meningkatkan harga jual ikan, terutama ikan layang. Hal ini tentu disebabkan karena produk jadi di pasaran akan memberikan harga lebih tinggi, bahkan tiga kali lipat dengan bahan mentah. Selain itu, pada kegiatan ini para tim dari Program Studi TIP-UTS melakukan inovasi dalam pembuatan kemasan yang menarik, sebagaimana yang ada pada Gambar 5. Adanya inovasi dalam hal

pengemasan dapat memberikan dampak yang baik bagi penjualan. Adanya inovasi dalam pengemasan bahan makanan dapat menyebabkan penyimpanan akan semakin lama (Putri, Ardiansah, and Rahmah 2019). Pada pelatihan ini, rancangan pengemasan untuk produk kerupuk ikan layang dan abon ikan layang seperti yang terlihat pada Gambar 5.

Pada bagian akhir, kegiatan ini melakukan perancangan sistem pemasaran yang akan didominasi oleh pemasaran secara online. Pemasaran online yang digunakan antara lain menggunakan media instagram dan juga media facebook. Nama yang telah disepakati adalah labuijuk store. Kegiatan diskusi nama toko online dapat dilihat pada Gambar 6. Penggunaan media pemasaran online ini sangat efektif. Hal ini disebabkan karena pemasaran online dapat menjangah segala kalangan, serta memiliki biaya yang jauh lebih murah daripada pemasaran secara offline (Ratna Gumilang 2019).

## **KESIMPULAN**

Pelatihan pembuatan produk abon dan kerupuk ikan yang dilaksanakan oleh tim dari Prodi TIP-UTS dapat dikatakan merupakan langkah baik dalam meningkatkan perekonomian masyarakat pesisir pantai Desa Labu Ijuk, Kecamatan Moyo Hilir, Kabupaten Sumbawa. Hasil kegiatan berupa dilahirkannya skill baru terhadap masyarakat, serta dihasilkannya produk berupa kerupuk ikan dan abon ikan berbahan baku ikan layang yang merupakan komoditi hasil laut masyarakat setempat. Selain itu dihasilkannya model pengemasan produk yang baik. Pada bagian akhir, kegiatan ini melakukan inovasi dalam pemasaran secara online dengan nama toko labuijuk store.

## **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Ucapan terimakasih kepada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Teknologi Sumbawa yang telah menyediakan dana bagi para dosen dalam melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Terimakasih kepada para masyarakat di Desa Labu Ijuk yang telah memberikan waktu dan tempat dalam melaksanakan pelatihan oleh tim.

## DAFTAR REFERENSI

- Lubis, Adrian D. 2010. "Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Kinerja Ekspor Indonesia." *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan* 4, no. 1: 1–13.
- Meroekh, Helny Melynda Astriani, Petrus E. De Rozari, and Christien C. Foenay. 2018. "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Pink Jaya Oebufu Di Kupang)." *Journal Of Management (SME's)* 7, no. 2: 181–205.
- NTB-Satu Data. 2019. "Produksi Ikan Layang Di Provinsi NTB Tahun 2014-2017." 2019. <https://data.ntbprov.go.id/>.
- Putri, Selly Harnesa, Irfan Ardiansah, and Devi Maulida Rahmah. 2019. "Penerapan Teknologi Pengemasan Dan Inovasi Produk Untuk Meningkatkan Mutu Produk Pada Industri Kecil Menengah Berbasis Olahan Pangan Di Desa Cikuda Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang." *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad* 2, no. 2: 291–94. <https://doi.org/10.24198/agricore.v2i2.15874>.
- Ratna Gumilang, Risa. 2019. "Implementasi Digital Marketing Terhadap Peningkatan Penjualan Hasil Home Industri." *Coopetition : Jurnal Ilmiah Manajemen* 10, no. 1: 9–14. <https://doi.org/10.32670/coopetition.v10i1.25>.
- Saputra, Deni, and Shafwan Amrullah. 2021. "ANALISIS MINAT BELI KONSUMEN TERHADAP STRATEGI PEMASARAN STP (Segmenting, Targeting Dan Positioning) DAN BAURAN PEMASARAN 4P (Product, Price, Place, Dan Promotion) KOPI TEPAL(STUDI KASUS : UMKM PUNCAK NGENGAS)" 4, no. 1: 33–42.