

PEMANFAATAN IKAN MAYONG MENJADI ABON DI DESA BATU BERIGA, KECAMATAN LUBUK BESAR, KABUPATEN BANGKA TENGAH

**Sri Wahyu Maharani, Okta Berlianti, Nurlia Dewi Ambarwati,
Tiara Fiska, Meluridna Tiurangi Islamadina, Hikmatul Uzma,
Karsia, Viona Natasya, Efriyadi, Bayu Saputa, Fitri Apriani**

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung,
fitri.apriani@stkipmbb.ac.id.

Abstract

Natural resources are all sources that come from nature, can be utilized and developed properly by humans for survival and improving the human economy. Batu Beriga Village has the highest marine fish resource potential which is located in the Central Bangka district. To maximize this potential, it is used by the community as a raw material resulting in increasing the economic growth of the community in Batu Beriga Village. Manyong fish contains high protein which is beneficial for health and prevents disease. This fish also contains Omega-3 which is very useful for the human body. The purpose of this activity is to provide an alternative to new fish-based food products as an opportunity to increase MSMEs, produce mayong fish shredded products, provide knowledge to MSMEs about product packaging, and increase residents' skills. The method used in this activity is counseling and mentoring with the stages of planning, observation, implementation, and mentoring activities through extension activities. This activity can provide benefits for coastal communities, with this activity it can turn local potential into an innovative product that has high economic value, one of the products that is practiced in the community is made from mayong fish, namely Abon Batu Beriga (ABG). Fish raw material processing can take advantage of local potential by creating new products. Our hope is that by practicing the manufacture of products made from mayong fish, coastal communities can continue later. So that it can add to the economy for the family.

Keywords: Utilization, Marine Products, Shredded Mayong Fish.

Abstrak

Sumber daya alam adalah segala sumber yang berasal dari alam, bisa dimanfaatkan dan dikembangkan dengan baik oleh manusia untuk keberlangsungan hidup serta meningkatkan perekonomian manusia. Desa Batu Beriga memiliki potensi sumber daya ikan laut yang paling tinggi yang terletak di wilayah kabupaten Bangka Tengah. Untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi masyarakat di Desa Batu beriga dapat dilakukan dengan memaksimalkan potensi sumber daya alam. Ikan manyong mengandung protein yang tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan serta mencegah penyakit ikan. Kandungan Omega-3 yang dikandung dalam ikan mayong sangat berguna bagi tubuh manusia. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan alternatif produk pangan baru berbasis ikan sebagai peluang peningkatan UMKM, menghasilkan produk abon ikan mayong, memberikan pengetahuan kepada UMKM tentang pengemasan produk, dan menambah ketrampilan warga. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyuluhan dan pendampingan dengan tahapan perencanaan, observasi, pelaksanaan, dan pendampingan kegiatan melalui kegiatan penyuluhan. Kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat pesisir, dengan adanya kegiatan tersebut dapat menjadikan potensi lokal menjadi suatu produk inovasi yang bernilai ekonomis tinggi, salah satu produk yang di praktekkan ke masyarakat berbahan baku ikan mayong yaitu Abon Batu Beriga (ABG). Pengolahan bahan baku ikan dapat memanfaatkan potensi lokal dengan menciptakan produk baru. Harapan kami, dengan mempraktekkan pembuatan produk berbahan baku ikan mayong dapat diteruskan nantinya oleh masyarakat pesisir. Sehingga dapat menambah perekonomian bagi keluarga.

Kata kunci: Pemanfaatan, Hasil Laut, Abon Ikan Mayong.

PENDAHULUAN

Desa Batu Beriga merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Lubuk Besar di bagian utara Kota Koba Kabupaten Bangka Tengah, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. yang berpotensi besar di dalam pariwisata perbatasan desa batu beriga sebelah utara laut, sebelah selatan laut, sebelah barat lubuk besar, sebelah timur laut. Jumlah penduduk 2349 jiwa dengan laki-laki 1118 jiwa dan perempuan 1231 jiwa (Profil Desa Batu Beriga, 2020). Desa Beriga merupakan desa binaan Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung. Wisatawan local dan luar banyak yang berkunjung ke desa tersebut. Desa Batu beriga memiliki pemandangan bawah laut yang memukau dan sangat memanjakan mata. Pesisir pantai Desa Batu Beriga terharpar pasir putih yang bersih dan alami. Mayoritas mata pencaharian masuarakat adalah nelayan. Sehingga sangat berkontribusi besar terhadap kuantitas dan kualitas sektor perikanan yang dihasilkan. Berlimpahnya hasil laut di desa Batu Beriga ini menjadikan desa ini berpontensi menghasilkan berbagai macam olahan yang terbuat dari ikan. Pengelolaan ikan yang tepat dapat menghasilkan produk makanan yang menjadi daya tarik wisata, serta meningkatkan perekonomian masyarakat. Banyak sekali potensi alam yang dapat dikelola dari hasil laut desa Batu Beriga. Sektor kelautan di desa Batu Beriga masih banyak mengalami kendala dalam upaya untuk mengoptimalkan pemanfaatan sumber daya kelautan bagi sumber pendapatan masyarakat serta mengoptimalkan fungsi laut sebagai sistem penyangga kehidupan. Hal ini menjadikan sasaran

kami dalam kegiatan ini untuk mengoptimalkan sektor perikanan di desa Batu Beriga.

Menurut Simarmata, Sudarmanto, Kato, Nainggolan, Purba, Sutrisno, & Karim (2021) tantangan dalam pengelolaan sumber daya alam (SDA) terletak pada tiga aspek yang harus dipenuhi, yakni ketersediaan yang cukup, berkualitas dan apa yang dijangkau. Ketiga aspek ini sangat penting dan wajib dipenuhi, mengingat bahwa kualitas lingkungan tempat kita beraktivitas cenderung menurun karena berbagai bentuk pencemaran, luas yang tetap dan diperarah populasi manusia yang semakin besar, menyebabkan kebutuhan dan penggunaan sumber daya alam semakin tinggi. Sumber daya alam adalah segala sumber yang berasal dari alam, bisa dimanfaatkan dan dikembangkan dengan baik oleh manusia untuk keberlangsungan hidup serta meningkatkan perekonomian manusia. Sumber daya alam memiliki banyak jenis salah satunya di bagian perairan yang dimana banyak sumber daya alam yang bisa dimanfaatkan dan dikembangkan seperti ikan, udang, kepiting dan banyak jenis lainnya. Oleh karena itu, kegiatan ini memfokuskan pada program peningkatan kualitas UMKM.

Desa Batu Beriga memiliki potensi sumber daya ikan laut yang paling tinggi yang terletak di wilayah kabupaten Bangka Tengah., Desa Batu Beriga termasuk paling potensial sumber daya ikan air laut. Untuk memaksimalkan potensi tersebut, harusnya masyarakat memanfaatkan hasil laut dengan baik sehingga dapat meningkatkan pertumbuhan perekonomian masyarakat di Desa Batu Beriga,

Pemanfaatan hasil laut menjadi produk abon sangat baik dilakukan mengingat abon adalah salah satu makanan yang bertahan lama. Pengolahan ikan menjadi abon merupakan salah satu cara untuk pengawetan ikan sehingga dapat bertahan lebih lama. Hal ini juga untuk mengantisipasi kelimpahan bahan baku ikan mayong yang dihasilkan oleh nelayan. Potensi abon ikan Mayong memiliki nilai gizi yang tinggi sehingga sangat potensial diolah menjadi produk makanan.

Ikan mayong (*Arius thalassinus*) merupakan ikan hasil tangkapan yang sangat melimpah di Indonesia. Dari data KKP menunjukkan 90.980 ton hasil tangkapan ikan mayong dan terus meningkat sepuluh tahun terakhir (Nurhuda, Junianto, Rochima, 2017). Ikan mayong memiliki daging yang tebal dan putih sehingga sangat cocok dijadikan olahan abon. Ikan mayong juga memiliki kandungan lemak tak jenuh yang cukup tinggi dan sangat baik untuk kesehatan (Ariyani, Murtini, Yusuf, & Hermana, 2012). Selain itu, ikan Manyong mengandung gizi yang tergolong tinggi. Ikan manyong mengandung protein yang tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan serta mencegah penyakit ikan. Kandungan Omega-3 yang dimiliki ikan mayong sangat berguna bagi tubuh manusia (Sani, Hapsari, Rosida, Djajati, 2017)

Oleh karena itu, pada kegiatan ini akan dilakukan pembuatan abon dari hasil laut dikarenakan mayoritas masyarakat di desa Batu Beriga berprofesi sebagai nelayan dengan tujuan 1) memberikan pengetahuan mengenai alternatif produk baru berbahan dasar ikan sebagai peluang peningkatan UMKM, 2) menghasilkan produk abon ikan mayong, 3) memberikan pengetahuan kepada UMKM tentang pengemasan produk,

dan 4) menambah ketrampilan warga.

METODE

Kegiatan ini dilakukan di Desa Batu Beriga, Kecamatan Lubuk Besar, Kabupaten Bangka Tengah. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyuluhan dan pendampingan dengan tahapan (1) perencanaan yaitu dengan cara melakukan Pra-kegiatan berupa koordinasi dengan pihak desa, ibu-ibu PKK dan UMKM terkait kegiatan yang akan dilaksanakan, (2) observasi yaitu melihat potensi yang ada di Desa, ikan yang paling banyak didapat, (3) pelaksanaan kegiatan melalui kegiatan penyuluhan. Penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah mengenai manfaat, kandungan gizi, serta potensi ikan mayong. Penyuluhan mengandung lima unsur yaitu pengembangan kesadaran dan kapasitas diri dan kelompok, proses pembelajaran, ada subjek yang belajar, pengelolaan sumberdaya untuk perbaikan hidup, dan diterapkan prinsip berkelanjutan dari sisi social, ekonomi (Damanik, Lubis, Adzkie, 2020), serta (4) pendampingan dengan cara memberikan pelatihan membuat abon berbahan baku ikan Mayong, memfasilitasi pengemasan produk Abon ikan Mayong, dan memberikan pelatihan cara pembuatan abon ikan mayong serta penguasaan terhadap pengetahuan tentang penyimpanan produk agar tahan lama. Sasaran kegiatan ini adalah ibu rumah tangga sekaligus anggota kelompok ibu PKK dengan jumlah peserta 20 orang.

Bahan yang digunakan pada kegiatan ini adalah ikan mayong, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, jahe, kencur, cabai rawit, cabe merah, ketumbar, santan, garam, dan penyedap rasa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilakukan di Desa Batu Beriga, Kecamatan Lubuk Besar, Kabupaten Bangka Tengah melibatkan ibu-ibu PKK dan UMKM. Kegiatan ini dilakukan dengan empat tahap yaitu **Tahap pertama adalah tahap perencanaan.** Pada tahap ini dilakukan rapat koordinasi dengan pihak desa, ibu-ibu PKK dan UMKM mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan. Pada tahap ini juga dilakukan survey tempat pelaksanaan pelatihan, jumlah peserta yang akan dilibatkan, menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk membuat abon ikan mayong,

Pada Kedua adalah tahap observasi. Pada tahap ini dilakukan survey mengenai potensi ikan yang akan digunakan untuk pembuatan abon, ikan yang paling banyak didapatkan oleh nelayan, serta nilai gizi yang dikandung oleh ikan yang akan dipilih. Salah satu ikan yang banyak didapatkan oleh nelayan di desa Batu Beriga dan harganya murah adalah ikan manyong. Ikan Manyong mengandung gizi yang tergolong tinggi. Ikan manyong mengandung protein yang tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan serta mencegah penyakit ikan ini juga memiliki kandungan Omega-3 yang sangat berguna bagi tubuh manusia (Sani, Hapsari, Rosida, Djajati, 2017). Selama ini, ikan mayong di desa Batu Beriga hanya dikonsumsi langsung oleh warga bahkan dijual pada tengkulak sehingga tidak memiliki nilai jual tinggi. Pembuatan abon dipilih karena penyimpanan yang tahan lama. Pemilihan abon ikan disesuaikan dengan potensi desa. Tekstur yang garing, renyah, dan rasa yang gurih menjadi ciri khas abon ikan sehingga abon ikan sangat diminati masyarakat untuk dikonsumsi sehari-hari (Aliyah, Gumilang, Maulina, 2015).

Tahap ketiga adalah tahap

pelaksanaan. Pada tahap ini dilakukan kegiatan penyuluhan. Penyuluhan dilakukan dengan penyampaian pengetahuan kepada masyarakat tentang manfaat, kandungan gizi, serta potensi ikan mayong. Pada kegiatan ini dihadiri oleh kepala Desa Batu Beriga, Ketua RT, Perangkat Desa Batu Beriga, Karang Taruna, Kelompok Ibu – ibu PKK, dan masyarakat daerah pesisir. Sosialisasi ini diawali dengan pemaparan materi tentang edukasi masyarakat melalui produk *development* di Desa Batu Beriga. Dengan pemaparan materi tersebut dapat mengetahui tentang menumbuhkan jiwa kewirausahaan masyarakat di daerah pesisir, dan juga mengetahui proses pengolahan hasil potensi lokal dengan menghasilkan produk inovasi dari bahan baku ikan mayong untuk menambah nilai lebih dari hasil suatu produk inovasi. Tujuan dari kegiatan ini untuk memberikan pengetahuan tentang pengolahan hasil dari potensi lokal menjadi suatu produk inovasi berbahan baku ikan mayong yang bernilai ekonomis tinggi, dan menjadi hasil suatu produk praktek pembuatan ini yaitu Abon Batu Beriga (ABG).

Tahap keempat adalah tahap pendampingan. Pada tahap ini dilakukan pendampingan pembuatan abon berbahan baku ikan mayong. Pendampingan dilakukan dengan praktik langsung pembuatan sehingga keterampilan ibu-ibu PKK dan UMKM meningkat tentang pembuatan produk abon ikan mayong. Produk abon ikan mayong ini diberi nama Abon Batu Beriga (ABG). Tahapan pembuatan Abon Batu Beriga (ABG) seperti pada gambar 1.



Gambar 1: Tahapan Pembuatan Abon

Keterangan gambar:

- a. Proses perebusan ikan mayong setelah dibersihkan dan dibuang bagian kepala
- b. Proses pemisahan daging ikan mayong dari tulang dan kulit setelah proses perebusan
- c. Proses penggilingan ikan mayong
- d. Hasil penggilingan ikan mayong
- e. Bumbu yang digunakan untuk pembuatan abon ikan mayong
- f. Proses penumbukan bumbu
- g. Proses pencampuran daging ikan mayong dan bumbu yang sudah dihaluskan
- h. Ikan mayong yang sudah dihaluskan telah tercampur dengan bumbu
- i. Proses sangria abon ikan sampai kering

Selanjutnya, pada tahap ini dilakukan juga pengemasan produk Abon ikan Mayong, dan memberikan pendampingan cara pembuatan abon ikan mayong serta pengetahuan

bagaimana cara pengemasan dan penyimpanan produk sehingga dapat tahan lama.



Gambar 2: Proses pengemasan dan pemberian label pada kemasan.

Pada pelaksanaan kegiatan ini, peserta sangat antusias terlihat dari dimana semua peserta terlibat aktif dalam kegiatan. Kegiatan ini berjalan dengan baik. Melalui kegiatan ini peserta diharapkan mampu mengembangkan UMKM di desa dengan memanfaatkan sumber daya dan potensi desa.

SIMPULAN

Kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi masyarakat pesisir, dengan adanya kegiatan tersebut dapat menjadikan potensi lokal menjadi suatu produk inovasi yang bernilai ekonomis tinggi, salah satu produk yang di praktekkan ke masyarakat berbahan baku ikan mayong yaitu Abon Batu Beriga (ABG). Pengolahan bahan baku ikan dapat memanfaatkan potensi lokal dengan menciptakan produk baru. Harapan kami, dengan mempraktekkan pembuatan produk berbahan baku ikan mayong dapat diteruskan nantinya oleh masyarakat pesisir. Sehingga dapat menambah perekonomian bagi keluarga.

Kepada peserta pelatihan disarankan terus melatih pengetahuan dan keterampilan terkait potensi desa dan sumber daya yang didapatkan di desa. Sehingga dapat bernilai jual tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada ibu Ayli selaku anggota UMKM Desa Batu Beriga yang telah membantu kami dalam proses pembuatan Abon Ikan Mayong serta Dosen Kepala Desa Batu Beriga yang telah memfasilitasi dalam terlaksananya kegiatan ini.

Kita Menuli. *Edited by A. Karim. Medan: Yayasan Kita Menulis.*

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, R., Gumilar, I., & Maulina, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Kelautan*, 6(2 (1)).
- Ariyani, F., Murtini, J. T., Yusuf, G., & Hermana, I. (2012). Pemanfaatan Ekstrak Air Daun Jambu Biji Sebagai Antioksidan Alami Pada Pengolahan Patin Asin. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 7(1), 49-60.
- Damanik, D., & Lubis, M. D. H. (2020). Pemanfaatan Ikan Cakalang menjadi Abon di Rua Kota Ternate, Maluku Utara. *Jurnal Abdi Mas Adzka*, 1(1), 18-25.
- Hapsari, N., Rosida, D. F., & Djajati, S. (2018). Development of Manyung Fruit Fish Process in Gang Dolly Surabaya. *Nusantara Science and Technology Proceedings*, 75-78.
- Nurhuda, H. S., & Rochima, E. (2017). Penambahan tepung karaginan terhadap tingkat kesukaan bakso ikan manyung. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(1).
- Profil Desa Batu Beriga Tahun 2020
- Simarmata, M. M., Sudarmanto, E., Kato, I., Nainggolan, L. E., Purba, E., Sutrisno, E., & Siregar, T. (2021). *Ekonomi Sumber Daya Alam*, Yayasan