

OPTIMALISASI PRODUK OLAHAN TUNA DI PADUKUHAN NANAS, DESA TILENG, GIRISUBO, GUNUNG KIDUL

Nurul Hidayah¹⁾, Amalya Nurul Khairi²⁾, Haris Imam Karim Fathurrahman³⁾

^{1,2)} Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan

³⁾ Program Studi Teknik Elektro, Universitas Ahmad Dahlan
haris.fathurrahman@te.uad.ac.id

Abstract

The community service team from Universitas Ahmad Dahlan (UAD) continued the empowerment program previously initiated by Muhammadiyah's Community Empowerment Council (MPM) in Padukuhan Nanas, focusing on the optimization of processed tuna products such as tuna floss, tuna crackers (peyek), tuna spring rolls (sumpia), and tuna meatballs. Under the guidance of MPM Muhammadiyah, the local tuna processing group had successfully produced marketable products; however, their sales performance remained suboptimal. In response to this issue, the UAD community service team implemented two main activities: dissemination and mentoring. The dissemination activities focused on educating the community about food packaging and raising awareness of the opportunities and challenges associated with processed food products. The mentoring activities were centered on assisting in the production of tuna floss using peanut and young jackfruit as fillers, as a strategy to reduce production costs. Additionally, the team supported the development of an online store to enhance long-distance sales and marketing.

Keywords: community empowerment, processed tuna product, food packaging, product marketing.

Abstrak

Tim pengabdian Universitas Ahmad Dahlan melanjutkan program pemberdayaan yang telah dilakukan oleh MPM Muhammadiyah di Padukuhan Nanas yaitu dalam bentuk optimalisasi produk olahan abon tuna, peyek tuna, sumpia tuna, dan bakso tuna. Di bawah pendampingan MPM Muhammadiyah, kelompok olahan tuna sudah menghasilkan produk layak jual tetapi penjualan belum optimal. Berdasarkan permasalahan tersebut, tim pengabdian UAD melakukan dua kegiatan utama yaitu kegiatan sosialisasi dan pendampingan. Kegiatan sosialisasi fokus pada sosialisasi kemasan pangan dan sosialisasi peluang dan tantangan produk olahan pangan. Kegiatan pendampingan fokus pada pendampingan pembuatan abon dengan filler dari kacang tanah dan nangka muda sebagai upaya menekan modal produksi abon tuna, selain itu pendampingan pembuatan toko online untuk mengoptimalkan kegiatan jual beli jarak jauh.

Keywords: Pemberdayaan, produk olahan tuna, kemasan pangan, pemasaran produk.

PENDAHULUAN

Produksi perikanan tangkap berdasarkan jenis pada Tahun 2023, ikan tuna menjadi komoditas terbesar ke-4 setelah tongkol, layang, dan cakalang (Kementerian Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia, 2024). Ikan merupakan sumber pangan yang

mengandung gizi lengkap seperti protein sebagai sumber pertumbuhan, asam lemak omega 3 dan 6 yang bermanfaat bagi kesehatan ibu dan pertumbuhan otak janin (Kris-Etherton et al., 2002). Ikan dan produk makanan laut direkomendasikan untuk menempati posisi penting dalam makanan manusia karena peran mereka

yang bermanfaat dalam pencegahan penyakit degeneratif kronis. Konsumsi ikan dapat melindungi terhadap kanker tertentu dan penyakit kardiovaskular, serta menurunkan risiko terkena penyakit jantung koroner. Peran asupan ikan yang bermanfaat untuk kesehatan, terutama karena ikan mengandung asam lemak tak jenuh (*Polyunsaturated Fatty Acid*) ganda omega-3 (Pieniak et al., 2008). Upaya meningkatkan tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia, pemerintah di bawah Kementerian Kelautan dan Perikanan mencanangkan program nasional yaitu Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) mulai tahun 2004. Ikan tuna mengandung protein sebesar 22,6-26,2 g per 100 g, dengan kandungan lemak yang relatif rendah yaitu 0,2-2,7 g per 100 g (Bustami, 2012). Ikan tuna juga mengandung mineral seperti kalsium, fosfor, besi, dan natrium, serta vitamin meliputi vitamin A dan B (Utami et al., 2021).

Padukuhan Nanas terletak di Desa Tileng yang merupakan salah satu desa di Kecamatan Girisubo, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi D.I. Yogyakarta. Desa Tileng berbatasan langsung dengan Samudera Hindia. Mata pencaharian warga desa Tileng 73,8% adalah peternak dan petani, buruh sebesar 7,5%, pegawai swasta sebesar 4,8%, dan lainnya sebesar 13,7% (Sadali, 2017). Majelis Pemberdayaan Masyarakat (MPM) Muhammadiyah mengawali program pemberdayaan di Padukuhan Nanas pada Tahun 2023 dengan membentuk kelompok olahan dari komoditas perikanan hasil nelayan yaitu ikan tuna. MPM Muhammadiyah bersama masyarakat Padukuhan Nanas yang didominasi oleh ibu rumah tangga membentuk empat kelompok olahan yaitu kelompok olahan abon tuna, sumpia tuna, peyek tuna, dan bakso tuna. MPM Muhammadiyah

memberikan sejumlah alat masak yang berguna menunjang proses produksi keempat olahan tersebut, serta pendampingan sampai produk olahan siap jual lengkap dengan kemasannya. Universitas Ahmad Dahlan (UAD) berkolaborasi dengan MPM Muhammadiyah guna melanjutkan program pemberdayaan yang sudah dilakukan oleh MPM Muhammadiyah dalam rangka mengoptimalkan produk olahan tuna. Program optimalisasi produk olahan tuna ini bertujuan untuk menggerakkan perekonomian ibu rumah tangga dan mendukung kemandirian pangan daerah. Program optimalisasi ini fokus pada 1) pendampingan kelompok olahan yang materinya disampaikan oleh dosen UAD dan praktisi UMKM berkaitan dengan cara pemasaran produk di *marketplace*, tantangan yang akan dihadapi dalam berjualan, serta ilmu tentang kemasan pangan. Selanjutnya 2) dosen UAD mendampingi kelompok olahan untuk melengkapi informasi kemasan keempat produk olahan meliputi informasi kandungan gizi, tanggal kadaluwarsa, dan memperbaiki desain kemasan.

METODE PENELITIAN

Pengabdian kepada masyarakat dalam rangka optimalisasi produk olahan tuna yang dilakukan di Padukuhan Nanas dilakukan dalam 4 kegiatan. Kegiatan pertama adalah diskusi tim pengabdian UAD yaitu Haris Imam Karim Fathurrahman, S.Pd., M.Sc., Dr. Nurul Hidayah, S.Si., dan Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. dengan perwakilan MPM Muhammadiyah Mgs. Muhammad Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D. melalui *google meeting* pada tanggal 16 Oktober 2024. Kegiatan kedua adalah pertemuan tim pengabdian UAD dengan Kepala Padukuhan Nanas dan

Ketua Kelompok olahan yang dilakukan pada 14 November 2024. Kegiatan ketiga adalah sosialisasi kemasan produk pangan yang disampaikan oleh Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. dan diskusi dengan praktisi UMKM “Kareemafood” yang bergerak pada bidang pangan olahan Dita Pradewi S.T.P pada tanggal 6 Desember 2024. Kegiatan keempat adalah pendampingan olahan abon tuna oleh tim pengabdian UAD dan pendampingan pembuatan toko *online* bersama praktisi UMKM “ers signature” Eki Riana Sutadi, S.Si. pada tanggal 14 Desember 2024.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan diskusi bersama perwakilan MPM Muhammadiyah Mgs. Muhammad Prima Putra, S.Pi., M.Sc., Ph.D. dan tim pengabdian UAD membahas tentang hal-hal yang sudah dilakukan maupun yang belum dilakukan oleh MPM Muhammadiyah di Padukuhan Nanas. Hal-hal yang belum dilakukan atau hal-hal yang penting dilakukan akan dilanjutkan oleh tim pengabdian UAD. Ada beberapa hal yang menjadi fokus kelanjutan pemberdayaan di Padukuhan Nanas berdasarkan hasil diskusi, yaitu: 1) Kelompok olahan sudah mempunyai produk layak jual tetapi desain kemasan masih sangat sederhana, serta kelengkapan informasi kemasan berupa kandungan gizi dan tanggal kadaluwarsa belum ada. 2) Kelompok olahan sudah mempunyai produk layak jual tetapi anggota kelompok masih kesulitan dalam menjual produk.

Tim pengabdian UAD melakukan diskusi lebih lanjut dengan Kepala Padukuhan Nanas dan Ketua masing-masing tim kelompok olahan. Pada diskusi ini ketua kelompok olahan memaparkan permasalahan yang

dihadapi dalam penjualan produk baik abon, peyek, sumpia, dan bakso. Menurut ketua kelompok olahan abon, produk abon tuna dari segi rasa disukai konsumen. Tetapi jika dikaji dari persentase keuntungan yang didapat, laba penjualan abon tuna sangat kecil. Hal ini dikarenakan modal untuk pembuatan abon tuna besar, sehingga harga jualnya cukup mahal. Harga mahal tersebut berdampak pada minat beli konsumen. Tim pengabdian UAD memberikan alternatif solusi untuk permasalahan tersebut dengan memberikan dua kegiatan sosialisasi dan pendampingan.

Kegiatan sosialisasi dilakukan pada tanggal 6 Desember 2024 di balai dusun. Pada kegiatan ini dihadiri ketua dan anggota kelompok olahan yaitu abon tuna, sumpia, bakso, dan peyek. Tim pengabdian UAD yang hadir adalah Haris Imam Karim Fathurrahman, S.Pd., M.Sc., Dr. Nurul Hidayah, S.Si., dan Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. Praktisi UMKM produk olahan pangan Dita Pradewi S.T.P. dihadirkan dalam rangka memberikan informasi tentang peluang dan tantangan dalam berjualan produk olahan, serta berbagi pengalaman selama menjalani bisnis produk olahan. Sesi pertama adalah sosialisasi kemasan pangan oleh Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. Pada sesi ini, pemateri menyampaikan jenis-jenis kemasan pangan yang umum digunakan serta memaparkan secara detail kemasan yang cocok untuk produk olahan abon tuna, peyek tuna, sumpia tuna, dan bakso tuna. Di samping itu, pemateri menjelaskan pentingnya tampilan kemasan untuk meningkatkan daya beli konsumen (Ropikoh et al., 2024), serta informasi pada kemasan meliputi status perijinan dari badan berwenang (P-IRT, BPOM, dsb), status kehalalan merujuk pada nomor sertifikat halal yang sudah

ada, kandungan gizi, dan tanggal kadaluwarsa. Kegiatan sosialisasi ini berjalan dua arah, artinya pemateri memaparkan materi, dan peserta (anggota kelompok olahan) memaparkan apa yang sudah ada apa yang belum pada kemasan produk mereka. Berdasarkan hasil pemaparan materi dan tanya jawab, terdapat tiga hal yang menjadi PR pada kemasan produk kelompok olahan, yaitu:

- 1) Jenis kemasan yang digunakan pada produk olahan abon belum sesuai, saat ini masih menggunakan plastik *standing pouch* transparan,
- 2) desain kemasan kurang menarik
- 3) sudah ada nomor ijin (P-IRT) dan sertifikat halal, tetapi belum ada kandungan gizi (*nutrition fact*) dan tanggal kadaluwarsa.

Tim pengabdian UAD yang terdiri dari kebidangan pangan (Dr. Nurul Hidayah, S.Si., dan Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.) dan kebidangan teknologi (Haris Imam Karim Fathurrahman, S.Pd., M.Sc.) membantu memberikan solusi untuk ketiga poin tersebut. Kemasan abon tuna yang akan digunakan adalah *standing pouch* berbahan dasar aluminium foil. Desain kemasan yang telah didesain oleh Haris Imam Karim Fathurrahman, S.Pd., M.Sc. untuk mempercantik kemasan produk olahan ditampilkan pada Gambar 1 lengkap dengan informasi kandungan gizi produk olahan yang dianalisis oleh Dr. Nurul Hidayah, S.Si., dan Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.



Gambar 1. Tampilan desain baru kemasan produk olahan abon tuna, peyek tuna, sumpia tuna, dan bakso tuna

Sesi kedua adalah pemaparan materi oleh Dita Pradewi S.T.P. sebagai pemilik “Kareemafood“. Pada sesi ini pemateri memaparkan peluang berbisnis makanan untuk ibu rumah tangga, tantangan yang dihadapi saat ini dalam berbisnis olahan pangan, serta cerita pengalaman selama hampir 7 tahun bergelut pada usaha olahan pangan. Berdasarkan paparan pemateri:

- 1) Bisnis makanan adalah bisnis yang paling mudah yang bisa dilakukan ibu rumah tangga untuk menggerakkan perekonomian,
- 2) memulai bisnis membutuhkan usaha yang ekstra, sehingga tekad dan kemauan harus diperkuat,

- 3) menjaga kualitas bahan untuk menghasilkan produk yang berkualitas
- 4) tantangan saat ini adalah daya beli masyarakat naik turun dengan banyaknya kompetitor
- 5) berjualan secara *online* di *marketplace* bisa menjadi pilihan untuk menjangkau konsumen yang lebih luas.

Dokumentasi kegiatan yang dilakukan pada 6 Desember 2024 ditampilkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan sosialisasi kemasan pangan, peluang, dan tantangan bisnis olahan pangan di Padukuhan Nanas

Kegiatan pendampingan pada tanggal 14 Desember 2024 dilaksanakan di balai dukuh. Sesi pertama didampingi oleh seluruh anggota tim pengabdian UAD, yaitu Haris Imam Karim Fathurrahman, S.Pd., M.Sc., Dr. Nurul Hidayah, S.Si., dan Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc., kegiatan yang dilakukan adalah *trial* pembuatan abon dengan dua *filler* yaitu kacang tanah dan nangka muda (Ma'arif Al-Haq et al., 2024; Susanty, 2016). Tujuan pemberian *filler* pada abon adalah memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu anggota kelompok olahan cara menekan modal produksi abon tuna, sehingga laba yang didapatkan akan lebih banyak. Dokumentasi kegiatan pendampingan

pembuatan abon ber*filler* ditampilkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Dokumentasi kegiatan pendampingan pembuatan abon berfiller kacang tanah dan nangka muda

Berdasarkan hasil pembuatan abon ber*filler* kacang tanah dan nangka muda, abon tuna ber*filler* kacang tanah didapatkan abon dengan rasa lebih gurih tetapi tekstur kacang tanah masih sangat terlihat pada abon. Sebaliknya, abon ber*filler* nangka muda mempunyai tekstur yang cukup seragam, tetapi tidak memberikan kontribusi pada perbaikan *flavour*.

Sesi kedua didampingi oleh Eki Riana Sutadi, S.Si. yaitu pemilik UMKM di Kabupaten Sleman. Pemateri mendampingi anggota kelompok olahan untuk membuat toko *online shopee*. Pendampingan ini terdiri dari pembuatan toko *online*, cara membuat katalog produk, cara membuat *caption* produk agar menarik, informasi tentang jasa pengiriman, tips dan trik penjualan produk secara *online*, serta berbagi pengalaman selama menjalani bisnis *online*. Dokumentasi kegiatan pada tanggal 14 Desember 2025 ditampilkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Dokumentasi kegiatan pendampingan pembuatan abon berfiller dan pembuatan toko online di Padukuhan Nanas

KESIMPULAN

Program pemberdayaan oleh tim pengabdian Universitas Ahmad Dahlan (UAD) di Padukuhan Nanas, Desa Tileng, Kecamatan Girisubo, Kabupaten Gunungkidul sebagai program lanjutan MPM Muhammadiyah dilakukan untuk mengoptimalkan produk olahan yang sudah ada, yaitu abon tuna, peyek tuna, sumpia tuna, dan bakso tuna. Tim pengabdian UAD yang terdiri dari Haris Imam Karim Fathurrahman, S.Pd., M.Sc., Dr. Nurul Hidayah, S.Si., dan Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. melaksanakan dua kegiatan utama yaitu 1) sosialisasi kemasan produk pangan, peluang dan tantangan bisnis olahan pangan, 2) pendampingan pembuatan abon berfiller dan pendampingan pembuatan toko online. Hasil kegiatan ini berupa desain kemasan produk olahan baru lengkap dengan kandungan gizi, serta toko online yang siap dilengkapi dengan katalog produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Program Pengabdian Penugasan ini didukung dan didanai oleh LPPM Universitas Ahmad Dahlan tahun anggaran 2024/2025. Program ini difasilitasi dan diberikan izin oleh Pemerintah Kalurahan Tileng dan

Padukuhan Nanas. Tim pengabdian mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah mendukung kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, G. (2012). Ikan tuna indonesia. *Direktur Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional Kementerian Perdagangan Republik Indonesia*, 1–20.
- Kementerian Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia. (2024). *Rekapitulasi Produksi Perikanan Tangkap 2023*.
- Kris-Etherton, P. M., Harris, W. S., & Appel, L. J. (2002). Fish consumption, fish oil, omega-3 fatty acids, and cardiovascular disease. *Circulation*, 106(21), 2747–2757. <https://doi.org/10.1161/01.CIR.000038493.65177.94>
- Ma'arif Al-Haq, T., Wittrinsyah, K., Kristiningsih, A., Gunawan, A., & Rayhan Afdillah, M. (2024). Studi Tingkat Penerimaan Abon Jantung Pisang dengan Penambahan Kacang Koro. *Journal of Sustainable Research In Management of Agroindustry (SURIMI)*, 4(1), 25–29. <https://doi.org/10.35970/surimi.v4i1.2342>
- Pieniak, Z., Verbeke, W., Perez-Cueto, F., Brunsø, K., & De Henauw, S. (2008). Fish consumption and its motives in households with versus without self-reported medical history of CVD: A consumer survey from five European countries. *BMC Public Health*, 8, 1–14. <https://doi.org/10.1186/1471-2458-8-306>
- Ropikoh, S., Widjayanti, W., Idris, M.,

- Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Produk Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 30–38. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i1.12668>
- Sadali, M. I. (2017). Pemetaan Potensi Wilayah Desa Tileng, Kecamatan Girisubo, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Fakultas Geografi, UGM*, 2017, 1–8.
- Susanty, A. (2016). Pengaruh Jenis Bahan Pengisi terhadap Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi dan Sensoris Abon Udang (*Panaeus indicus*). In *Jurnal Riset Teknologi Industri* (Vol. 10, Issue 2, pp. 152–161). <https://doi.org/10.26578/jrti.v10i2.2567>
- Utami, N. D., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2021). Uji kesukaan dan kandungan gizi tuna mentai sebagai alternatif main course untuk mencegah stunting. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 382–388.