

Peluang Usaha Abon Ikan Kelor Sebagai Usaha Prospektif dan Inovatif Bagi Alumni Mahasiswa Prodi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang

Meirina S Loaloka¹, Anak Agung Mirah Adi², Santa Luciana Da Costa³, Agustina Setia⁴,
Astuti Nur⁵

Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Kupang
E-mail: mey.loaloka@gmail.com

Article History:

Received: 13 Oktober 2022

Revised: 06 Januari 2023

Accepted: 07 Januari 2023

Keywords: *Abon Ikan Kelor, Peluang Usaha, Poltekkes Kemenkes Kupang*

Abstract: *Tujuan Pengabdian ini adalah untuk mengetahui peluang usaha abon ikan kelor sebagai usaha prospektif dan inovatif bagi alumni mahasiswa prodi gizi poltekkes kemenkes kupang. Metode pengabdian dilaksanakan pada bulan Mei - Juli 2022 . Penanggung jawab kegiatan adalah empat orang dosen dari Poltekkes Jurusan Gizi serta di bantu oleh 10 orang mahasiswa alumni. Pelaksanaan kegiatan ini juga melibatkan beberapa narasumber sesuai dengan kompetensi yang dibutuhkan. Target pengabdian alumni gizi yang stay di kota kupang dengan total peserta 10 orang.kegiatan ini dilakukan dengan 2 metode yaitu ceramah dan demo praktik. praktik yang dilakukan untuk mempelajari cara pembuatan abon ikan tuna. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini karena mendapatkan ilmu berwirausaha dan ketrampilan dalam membuat abon ikan kelor. selain itu yang didapatkan alumni adalah keuntungan yang bisa dipakai sebagai modal usaha mereka serta produk laku terjual cukup banyak karena di minati banyak orang karena rasanya yang enak dan gurih serta kemasan yang sangat menarik.*

PENDAHULUAN

Propinsi Nusa Tenggara Timur memiliki hasil laut yang melimpah, mayoritas mata pencaharian penduduknya adalah sebagai nelayan tradisional. Salah satunya hasil laut yang banyak dihasilkan oleh nelayan di Nusa Tenggara Timur Khususnya Kota Kupang adalah ikan tuna dengan hasil tangkapan mencapai 100 ton pada saat musim tangkap melimpah. Harga ikan tunal segar pada saat melimpah dijual dengan harga yang sangat murah, yaitu sebesar Rp. 25.000,-/kg.

Selama ini masyarakat pesisir Pantai memanfaatkan ikan tuna untuk dijual kepasar dalam bentuk segar (belum diolah), bahkan jika panen raya sebagian ikan tuna banyak dimanfaatkan sebagai pakan ternak dan yang tidak laku terjual sampai dibuang ditempat sampah karena sudah busuk. Hal ini terjadi karena keterbatasan informasi pengetahuan dalam pengembangan produk yang dapat dihasilkan dari bahan baku ikan tuna, masyarakat juga belum memahami teknologi sederhana yang dapat diaplikasikan pada ikan tuna yang mereka miliki. Solusi yang ditawarkan

dalam PKM ini, yaitu peluang usaha ABOIKEL menjadi abon dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan, kemandirian usaha, dan mengurangi pengangguran bagi masyarakat Nusa Tenggara Timur. Produk abon ini dijadikan solusi untuk mengatasi masalah mitra, karena ada beberapa alasan ; 1) produk memiliki potensi pasar yang lebih luas, 2) harga jual yang lebih tinggi, 3) konsumen tidak dibatasi pada usia (mulai dari anak-anak sampai orang tua), 4) memiliki nilai gizi yang sangat tinggi, 5) baik bagi kesehatan, dan 6) ikut berpartisipasi aktif dalam menggalakkan program pemerintah dalam program gemar makan ikan. Target luaran yang ingin dicapai dari Program Kemitraan Masyarakat ini adalah; 1) Alumni Mahasiswa Gizi Yang Belum Bekerja mampu menghasilkan produk abon ikan tuna yang berkualitas dan memiliki daya saing tinggi, 2) Alumni Gizi mampu mengembangkan ketrampilan pengolahan, kreatifitas produk dan diversifikasi produk ikan tuna, sehingga dapat memperluas jaringan pemasaran, 3) meningkatkan kualitas sumber daya manusia dan terciptanya unit usaha kecil yang mandiri secara ekonomi, 4) Alumni Gizi mampu melakukan pengelolaan keuangan usaha menjadi lebih baik melalui transfer pengetahuan dan bimbingan yang berkelanjutan; 5) secara akademik, satu artikel ilmiah yang akan dipublikasikan pada jurnal ber ISSN dan online, video kegiatan, publikasi pada media lokal, dan peningkatan pengetahuan masyarakat Nusa Tenggara Timur mengenai diversifikasi produk ikan tuna. Rencana kegiatan yang diusulkan pada PKM ini, adalah; riset pasar mengenai harga jual abon dari ikan tuna, membuat rancangan desain produksi, pelatihan pembuatan produk ikan tuna menjadi abon, pelatihan manajemen SDM, pelatihan manajemen produksi, pelatihan manajemen keuangan, pelatihan manajemen pemasaran, evaluasi program, dan pendampingan.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Mei - Juli 2022 . Penanggung jawab kegiatan adalah empat orang dosen dari Poltekkes Jurusan Gizi serta di bantu oleh 10 orang mahasiswa alumni. Pelaksanaan kegiatan ini juga melibatkan beberapa narasumber sesuai dengan kompetensi yang dibutuhkan. Target pengabdian alumni gizi yang stay di kota kupang dengan total peserta 10 orang. kegiatan ini dilakukan dengan 2 metode yaitu ceramah dan demo praktik. praktik yang dilakukan untuk mempelajari cara pembuatan abon ikan tuna. evaluasi dilakukan dengan kehadiran peserta , keaktifan peserta saat mengikuti kegiatan dan keuntungan penjualan produk berbahan ikan tuna.



Gambar 1. Persiapan dan Pengolahan Produk Abon Ikan Kelor

HASIL DAN PEMBAHASAN

Beberapa Tahap yang dilakukan dalam kegiatan pengabmas sebagai berikut :

a. Survey dan analisis lapangan

Survey dilakukan di kampus prodi Gizi. Kegiatan yang dilakukan adalah meninjau lokasi yang akan digunakan sebagai tempat pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan, melakukan diskusi dengan mitra dan melakukan koordinasi rencana kegiatan dengan mitra. Luaran dari survei ini adalah usulan pelaksanaan kegiatan dan penyediaan lokasi pertemuan.



Gambar 2. Survey dan Analisis Lapangan

b. Demo / Praktik Masak

Demonstrasi dan praktik berisi demonstrasi oleh narasumber yang kemudian diikuti oleh para peserta. Demonstrasi dan praktik yang dilakukan meliputi pembuatan abon ikan tuna



Gambar 3. Demo dan Praktik pengolahan

c. Sosialisasi Program

Sosialisasi dilaksanakan dengan mengundang perwakilan alumni, Sosialisasi berisi pemaparan tujuan kegiatan pengabdian, rencana kegiatan, serta kesepakatan waktu kegiatan di masing – masing wilayah.

d. Pemberian bantuan modal usaha, alat dan bahan kepada sasaran

Sasaran Mendapatkan bantuan modal usaha sebesar 500.000, dan bahan habis pakai seperti ikan tuna dan bumbu – bumbu, pemberian bantuan ini dimaksudkan agar peserta termotivasi untuk menjual hasil produk ikan dan mendapatkan lahan pekerjaan serta melatih untuk jiwa berwirausaha.



Gambar 4. Pemberian bantuan Modal usaha

e. Pelatihan Pemasaran dan teknologi pengemasan

Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan motivasi kewirausahaan kepada alumni gizi serta memberikan pemahaman tentang cara menghitung biaya produksi dan meningkatkan pemahaman tentang teknik pemasaran dan teknik pemasaran diperlukan supaya produk makanan yang di hasilkan dapat dijual dan bersaing dengan produk lainnya. Selain itu, produk yang dihasilkan juga perlu dikemas dengan baik sehingga menjamin mutu produk serta dikemas secara bagus dan menarik supaya meningkatkan daya jual.



Gambar 5. Produk Kemasan Abon Ikan Kelor

KESIMPULAN

Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini karena mendapatkan ilmu berwirausaha dan ketrampilan dalam membuat abon ikan kelor. selain itu yang didapatkan alumni adalah keuntungan yang bisa dipakai sebagai modal usaha mereka serta produk laku terjual cukup banyak karena di minati banyak orang karena rasanya yang enak dan gurih serta kemasan yang sangat menarik.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Ucapan terima kasih di berikan kepada poltekkes kemenkes kupang prodi gizi yang telah mendukung terlaksananya kegiatan ini serta alumni dan mahasiswa yang telah ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini.

DAFTAR REFERENSI

- Puri, A.A. (2016). Uji bakteriologis dan organoleptik ikan tongkol di pasar tradisional, modern dan gudang lelang Kota Bandar Lampung. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Lampung
- Kaiang, D.B., Montolalu, L.A., & Montolalu, R.I. (2016). Kajian mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap utuh yang dikemas vakum dan non vakum selama 2 hari penyimpanan pada suhu kamar. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 75-84.
- Liu, S., Fan, W., Zhong, S., Ma, C., Li, P., Zhou, K., Peng, Z., & Zhu, M. (2010). Quality evaluation of tray-packed tilapia fillets stored at 0°C based on sensory, microbiological, biochemical and physical attributes. *African Journal of Biotechnology*, 9(5), 692-701.
- Violentina, G.A.D., Ramona, Y., & Mahardika I.G.N.K. (2015). Identifikasi bakteri dari ikan tongkol yang diperdagangkan di pasar ikan Kedonganan Bali. *Jurnal Biologi*, 19(2). 58-62.
- Ardianto, C., Swastawati, F., & Riyadi, P.H. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi asap cair terhadap karakteristik arabushi ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 10-15.
- Sanger. (2010). *Fish krill protein processing technology*. Applied Science Publisher, Ltd. London
- Towadi, K., Harmain, R.M., & Dali, F.A. (2013). Pengaruh lama pengasapan yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar air pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap. *Jurnal Nike*, 1(3), 177-185.
- Nento, W. R. (2015). Quality changes of light flesh tuna at water of Tomini Bay, Gorontalo Province. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(3), 224-231.
- Apriani, R., Ferasyi, T.R., & Razali, R. (2017). Jumlah cemaran mikroba dan nilai organoleptik ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3), 598-603.
- Pratiwi, T., Affandi, D.R., & Manuhara, G.J. (2018). Aplikasi tepung gembili (*dioscorea esculenta*) sebagai substitusi tepung terigu pada filler nugget ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 34-50.