



PKM-Produksi Abon Ikan Asin Jenis Kerapu (*Epinephelus fuscogut-tatus*) Sebagai Inovasi Olahan Berdaya Jual Tinggi

Ismail Marzuki¹, Irham Pratama², Fauzia Amalia³, Andi Sry Iryani⁴, Selfina Gala⁵

Keywords :

Abon;
Ikan Asin;
Kerapu (*Epinephelus fuscoguttatus*);
Inovasi olahan

Correspondensi Author

¹Teknik Kimia, Fak. Teknik
Universitas Fajar
Jl. Prof. Abdurrahman
Basalamah No.101 Makassar
Email:
ismailmz3773@gmail.com

History Article

Received: 24-12-2020;

Reviewed: 20-01-2021;

Revised: 05-02-2021;

Accepted: 18-02-2021;

Published: 22-02-2021.

Abstrak. Tujuan PKM adalah meningkatkan kesejahteraan ibu rumah tangga sasaran melalui pengelolaan, produksi, pemasaran dan pendampingan masyarakat dalam pembuatan abon ikan asin berbahan dasar ikan Kerapu. Metode yang diterapkan berupa teknologi produksi, pengemasan, pemasaran, manajemen pembukuan keuangan usaha, pembuatan website dan kemitraan usaha dengan pengguna. PKM dilaksanakan pada rumah produksi yang dimiliki oleh masyarakat secara swadaya. Hasil PKM berupa terselenggaranya produksi abon ikan asin berbahan dasar ikan kerapu oleh ibu ruma tangga dengan keterampilan dan kemampuan produksi, pemasaran, dan pengelolaan keuangan yang dilakukan secara mandiri. Usaha ini telah berjalan kontinyu, yang dilaksanakan dirumah produksi yang mereka dirikan. Kelompok telah memiliki mitra pemasaran dan mitra sumber bahan baku yang tetap. Produk abon ikan asin kerapu mereka beri nama Assahra. Usaha ini setidaknya telah memberi pekerjaan baru terhadap ± 7 orang ibu rumah tangga, termasuk tambahan penghasilan bagi mereka. Simpulan PKM ini adalah usaha produksi abon ikan asin kerapu Assahra layak diteruskan dan dapat dikelola mandiri oleh masyarakat sasaran, memberi palangan kerja baru, tambahan penghasilan dan produk abon ikan asin kerapu disenangi oleh konsumen.

Abstract. The purpose of this PKM is to improve the welfare of target housewives through management, production, marketing and community assistance in making shredded salted fish made from grouper fish. The method applied is in the form of production technology transfer, packaging, marketing, business financial accounting management, website creation and business partnerships with users. PKM is carried out in production houses owned by the community independently. The results of the PKM are in the form of production of shredded salted fish made from grouper by housewives with the skills and capabilities of production, marketing, and financial management that are carried out independently. The group already has marketing partners and permanent raw material sourcing partners. Their product of shredded salted grouper is named Assahra. This business has at least provided new jobs for ± 7 housewives, including additional income for them. The conclusion from this PKM activity is that the production of shredded Assahra grouper is feasible to continue and can be managed independently by the target community, providing new work barriers, additional income and the product of shredded salted grouper is favored by consumers.

PENDAHULUAN

Nutrisi penting tubuh adalah protein yang disusun atas beberapa asam amino terutama golongan esensial. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak di konsumsi masyarakat, sehingga ikan berkontribusi besar dalam meningkatkan status kesehatan masyarakat. Secara ekonomi, ikan merupakan komoditas penting sumber pendapatan masyarakat dan juga bagian dari sumber pemasukan negara (Hasnidar et al., 2020). Potensi dan sumber tangkapan ikan bagi masyarakat Indonesia sebagian besar berasal dari laut dan sumber lainnya tangkapan dari danau, rawa, empang, sungai, dan ikan budidaya (Pattola et al., 2020). Masyarakat yang terlibat dalam usaha penangkapan, budidaya, perdagangan dan bentuk aktivitas lainnya terkait dengan ikan sangat banyak, sehingga dapat dikatakan bahwa ikan menguasai hajat hidup orang banyak (Susanti, Lestari, & Kasymir, 2017; Marzuki, et al., 2020).

Aktivitas nelayan dalam kaitan dengan usaha penangkapan dan pengolahan ikan berjalan pesat dan berkembang dinamis, namun demikian terdapat masalah khususnya berkaitan pengelolaan dan pengolahan ikan tingkat nelayan. Pentingnya mutu ikan untuk konsumsi, sehingga penanganan dan pengelolaan ikan yang cepat, tepat, benar, mudah dan biaya murah adalah kebutuhan mendesak masyarakat nelayan agar dapat menyediakan ikan dan produk olahan sesuai dengan kebutuhan (Trihasa & Ikhwana, 2016). Usaha pengelolaan ikan khususnya di tingkat nelayan dewasa ini seringkali terkendala akibat proses penurunan mutu dan kualitas ikan yang sangat cepat. Masalah tersebut merupakan salah satu kendala yang banyak dialami oleh nelayan akibat ikan tangkapan mudah membusuk. Mengatasi masalah tersebut dibutuhkan intervensi teknologi pengolahan ikan untuk mempertahankan mutu, kualitas dan kesegaran serta masa simpan ikan (Dara & Arlinda, 2017). Pendekatan ilmiah yang dapat dilakukan dan diterapkan dalam mengatasi masalah ini dengan intervensi teknologi sederhana tepat guna, berupa pengawetan ikan. Pengawetan ikan merupakan salah satu solusi untuk mengatasi masalah proses membusuk ikan tangkapan nelayan. Kasus ikan tangkapan busuk dan turunnya mutu serta kualitas ikan hasil tangkapan nelayan sering dialami nelayan akibat tersimpan bebas di udara. Kondisi ini sulit dihindari karena tangkapan nelayan umumnya

sudah tersimpan beberapa lama di kapal selama masa penangkapan, kemudian saat proses penjualan di pasar (Setiawati & Ningsih, 2018).

Usaha pengolahan dan pengawetan ikan banyak dilakukan nelayan khususnya nelayan kecil dan tradisional yang mengolah ikan tangkapan mereka menjadi ikan asin. Proses pengolahan ikan asin secara tradisional memegang peranan penting bagi masyarakat tradisional maupun nelayan yang ada di Indonesia. Selama itu produk ikan asin sering kali dipandang sebagai produk yang kurang bergensi, bahkan sering disebut sebagai ikan bagi si miskin (*fish for the poor*), selain itu ikan asin juga mengeluarkan bau yang tak sedap berupa bau amis sehingga kadang orang malas untuk membawanya ke mana-mana sebagai oleh-oleh (Rolf et al., 2017). Status ikan asin seringkali memiliki citra buruk di mata masyarakat, terlebih lagi dalam hal proses pembuatan ikan asin yang umumnya diolah oleh masyarakat nelayan, kurang memperhatikan masalah *higienitas*, sehingga citra buruk tentang ikan asin semakin kuat, mengakibatkan minat dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk olahan berupa ikan asin semakin rendah. Berbagai masalah dan kendala yang dihadapi nelayan, maka perlu dilakukan upaya dalam pengolahan lanjutan sebagai produk olahan berupa abon ikan yang memiliki mutu tinggi, kualitas bagus dan memiliki masa simpan lama (Alimusa & Murini, 2016; Fauzy, Pattiasina, & Kembauw, 2020).

Masyarakat nelayan belum banyak melakukan usaha pengolahan ikan menjadi produk olahan untuk tujuan sediaan siap saji dan harga jual tinggi. Produk olahan dimaksud adalah produksi abon ikan asin sebagai sediaan siap saji hasil olahan lanjutan dari ikan asin. Produk olahan siap saji ini dianggap belum banyak dilakukan oleh masyarakat dan dianggap sajian produk olahan baru yang ditawarkan oleh Tim riset dan pengabdian masyarakat yang berasal dari lingkungan kampus. Produk abon secara umum merupakan salah satu jenis makanan diawetkan yang berasal dari daging, umumnya sapi, kerbau, ikan laut yang sediaan dalam formulasi suwir-suwir atau berserat berbentuk serabut atau dipisahkan dari serat (Aliyah, Gumilar, & Maulina, 2015). Daging ikan serabut tersebut, ditambahkan berbagai macam dan jenis bumbu untuk memperkaya cita rasa, mutu dan kualitas, selanjutnya digoreng. Berdasarkan SNI 01-3707-1995, khususnya abon ikan disebutkan abon adalah suatu jenis

makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, di fortifikasi dengan berbagai bumbu, digoreng dan dipres. Beberapa tujuan dan manfaat yang dapat diperoleh dalam pembuatan abon ikan asin, diantaranya: (1) menghasilkan produk olahan ikan asin yang berkualitas, bermutu tinggi, dapat disajikan secara instan dan memiliki masa simpan lama, serta cita rasa yang baik, (2) mengatasi masalah proses membusuk pada ikan hasil tangkapan nelayan, (3) mengubah *main set* dan pandangan citra buruk produk ikan asin di masyarakat, (4) meningkatkan nilai tambah dan pendapatan nelayan, termasuk kesejahteraan mereka menjadi lebih baik, (5) menyediakan produk yang dibutuhkan masyarakat, khususnya etnis Bugis, Makassar, Toraja dan Mandar yang sangat menyukai ikan asin, dan (6) menyediakan produk olahan ikan asin bermutu dan berkualitas baik dengan kemasan berkualitas, dan layak dijadikan oleh-oleh, dapat dibawa ke mana-mana, bahkan sebagai bekal untuk masyarakat yang melakukan perjalanan panjang dan lama, termasuk jamaah haji dan umrah (Arman & Ruslang T, 2017; Zaman et al., 2020).

Memenuhi semua syarat dan tujuan di atas, maka produk abon ikan asin, harus memiliki kandungan gizi lengkap. Salah satu jenis ikan yang memiliki nilai gizi tinggi adalah ikan jenis kerapu, karena memiliki kandungan energi 9.200 kal; protein 19 – 26 %; kalsium 28%; magnesium 8,12 %, zat besi 8,86%, air 79,2%; lemak 1,02% dan kolesterol 37%, kadar abu mencapai 1,76 % (Purba et al., 2020). Ikan kerapu juga mengandung beberapa mineral mikro lain (Cobalt, Mangan, Fosfor, Zink, Iod, kalium) yang penting bagi tubuh. Ikan Kerapu memiliki banyak jenis, misalnya jenis *Serranidae*, umumnya dikenal dengan istilah *groupers* dan merupakan salah satu komoditas perikanan yang mempunyai peluang baik di pasaran domestik maupun pasar regional dan bahkan internasional, selain itu nilai jual ikan kerapu kering cukup tinggi. Ekspor ikan kerapu melaju pesat sebesar 350% yaitu dari 29 ton pada tahun 2000 menjadi 97 ton pada tahun 2010 (Marzuki et al., 2020). Ikan Kerapu jenis *Epinephelus fuscoguttatus*, mempunyai sifat-sifat yang menguntungkan untuk budidaya karena pertumbuhannya cepat dan dapat di produksi massal, untuk melayani permintaan pasar ikan kerapu dalam keadaan hidup (Dara & Arlinda, 2017; Sari, Probosari, & Sandi, 2017).

Ikan kerapu adalah ikan karang yang habitatnya di batu karang dan merupakan ikan

yang bergerombol dan selalu aktif mencari makan. Keunikan ikan kerapu adalah, jika pemberian nutrisi atau pakan kurang terutama pada ukuran panjang di bawah 4 cm, ikan ini dapat memakan temannya. Jenis ikan kerapu merupakan salah satu ikan yang menjadi primadona para nelayan untuk berlomba menangkapnya karena memiliki nilai jual tinggi dan memang banyak disukai oleh masyarakat (Harianti & Tanberika, 2018).

Berdasarkan masalah yang ada, maka dibutuhkan kreativitas dan inovasi dengan penerapan teknologi sederhana dan tepat guna yang sesuai untuk mengatasi persoalan pengolahan ikan, penyimpanan, pengolahan dan pemasaran. Teknologi sederhana dan inovasi untuk mengelola ikan asin kerapu menjadi abon ikan asin kerapu sebagai produk kuliner yang dapat di bawah ke mana-mana dan kapan saja, praktis berupa makanan instan siap saji tanpa pengawet dan bahan berbahaya yang berdayaguna dan disenangi bagi semua masyarakat (Fajriani & Fidyansari, 2019). Produk abon ikan asin berbahan dasar kerapu kering memiliki peluang bisnis yang bernilai ekonomi tinggi, tanpa mengurangi nilai gizi dan proses produksinya memperhatikan aspek *higienitas*, memiliki masa simpan lama, merupakan produk yang dapat bersaing yang ditawarkan oleh tim pengabdian kepada masyarakat (PKM) (Marzuki et al., 2020; Huthaimah, Yusriana, & Martunis, 2017).

METODE

Sasaran kelompok mitra adalah ibu rumah tangga RT/RW 02/03 yang tinggal pada Jln. Bambu Runcing Lr. V, Maros, Sulawesi Selatan. Metode PKM dalam bentuk pendampingan, pengelolaan, alih teknologi produksi, pengelolaan keuangan dan pemasaran produk abon ikan asin kerapu yang dilakukan pada rumah produksi yang mereka dirikan secara swadaya. Tahapan pelaksanaan PKM dimulai dari koordinasi, sosialisasi, pemilihan/penentuan kelompok, pelatihan produksi dan pembukuan, praktek produksi, pemasaran dan evaluasi kelayakan usaha.

Bahan, alat dan rumah produksi

Bahan yang digunakan terdiri atas ikan asin Kerapu, cabai merah kecil, cabai merah besar, kelapa, bawang Merah, bawang Putih, kunyit, merica, lengkuas, jintan, serai, ketumbar, minyak goreng, daun salam, daun Jeruk, gula

merah, garam secukupnya, sedangkan beberapa peralatan yang digunakan diantaranya tabung gas kecil, Spinner, kompor gas, sudip, sendok nasi, alat penggorengan (wajan besar, wajan kecil, panci besar, baskom besar, baskom sedang dan Kecil, timbangan, serbet, *vakum Sealer* Plastik, blender, ulekan, sarung tangan masak, dan stoples tempat abon. Tahapan produksi terdiri atas tahap pemilihan ikan kering jenis ikan kerapu, produksi/pembuatan abon ikan dengan metode vakum, pengujian cita rasa, tahap karakterisasi, tahap pengujian masa simpan maksimum, tahap pengemasan dan tahap pemasaran (Ismail & Putra, 2017; Marzuqi, Kasa, & Giri, 2019).

Prosedur Produksi

Persiapan produksi abon ikan asin Kerapu dengan merek “Bikin Rapuh” meliputi pengumpulan bahan dan alat di mana bahan baku berupa ikan asin kerapu diperoleh dari pedagang pengumpul dan nelayan yang ada di sekitar Makassar, berbagai jenis bumbu dan rempah untuk cita rasa, dan alat diperoleh dari pasar sekitar rumah produksi di Maros.

Tahapan produksi atau pembuatan abon ikan asin kerapu bernama “Bikin Rapuh”, meliputi: (a) Ikan asin kerapu, dicuci bersih lalu ditambahkan kunyit hingga merata, bawang putih daun salam, dan daun jeruk kemudian di kukus; (b) Dihaluskan bumbu seperti ketumbar, merica, jintan, serai, bawang putih dan bawang merah menggunakan blender; (c) Ikan asin kerapu di suwir-suwir halus atau ditumbuk menggunakan ulekan hingga halus; (d) Panaskan santan kental, kemudian masukkan ikan asin kerapu dan bumbu yang sudah di haluskan, aduk-aduk terus sampai santan habis dan ikan asin kerapu kering; € Tiriskan sampai benar-benar kering atau hilangkan minyak menggunakan spinner hingga kering (Jasila & Zahro, 2015).

Kualitas, Cita Rasa, masa simpan dan kemasan

Kualitas produk umumnya ditentukan dengan melihat kandungan gizi yang terkandung di dalamnya termasuk persentasi angka kecukupan konsumsi. Penentuan cita rasa, kesukaan dan daya tahan (waktu simpan maksimum), dilakukan uji warna, kerenyahan/ tekstur, aroma, rasa, dan bentuk serta kemasan yang diuji pada 40 responden dewasa yang dipilih dari kalangan dosen, ASN, mahasiswa, Ibu rumah tangga dan kalangan profesional (Hetika et al., 2020; Marzuki et al., 2020)

Penentuan masa simpan maksimum

produk dilakukan dengan memilih produk secara acak dan disimpan dalam tiga model penyimpanan berbeda, yakni disimpan di udara bebas/lemari tertutup, disimpan dalam lemari pendingin, dan pada tempat terbuka. Pengemasan dilakukan dengan proses kedap udara. Metode kedap udara dipilih untuk memastikan persen kadar air yang tidak boleh melebihi 7,5%, kandungan minyak di bawah 5,0 %, ini dimaksudkan untuk dapat menekan pembentukan jamur pada produk, sehingga masa simpan bisa lebih lama.

Kemasan abon ikan asin kerapu menggunakan kemasan standar jenis plastik polyetilen kode B, dengan kualitas baik. Kemasan dilakukan dengan proses kedap udara untuk memastikan kandungan udara seminimal mungkin untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen. Kemasan ditutup dengan cara pengepresan dua tingkat atau kemasan disegel untuk mencegah adanya celah yang dapat menjadi jalur sirkulasi udara dan uap air sebagai media potensial tumbuhnya bakteri dan jamur (Mus, Irasari, & Fauzi, 2015).

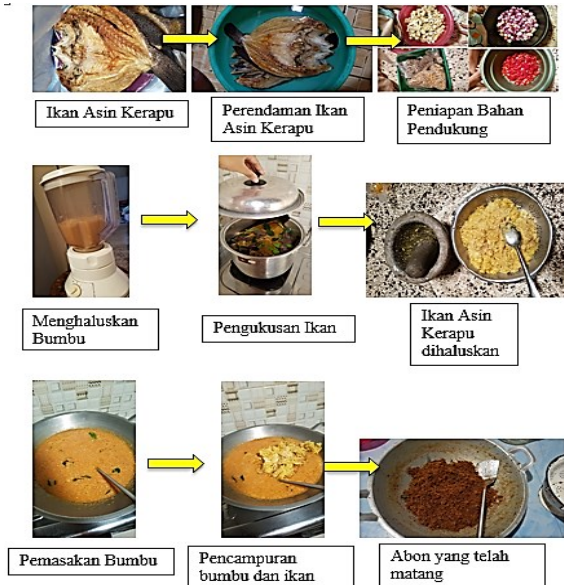
Pemasaran

Pemasaran diawali dengan sosialisasi produk bikin rapuh, mengikuti pameran, dan model penjualan diskon beli 2 dapat 3. Pemasaran dilakukan dengan penjualan langsung, penjualan melalui geray dan pemasaran dengan sistem digitalisasi melalui pemesanan *on line* pada berbagai media sosial, termasuk pemasaran model mitra dan kerja sama dengan beberapa biro perjalanan haji dan umrah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi

Proses produksi abon ikan Kerapu asin “bikin rapuh” diawali dengan menyiapkan semua bahan yang dibutuhkan, memastikan semua peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih. Setelah dipastikan semua bahan tersedia cukup dan peralatan siap, maka di lakukanlah proses produksi dengan langka-langka sebagaimana tampak pada Gambar 1, berikut:



Gambar 1. Tahapan produksi abon “Bikin Rapuh” berbahan dasar ikan kerapu asin

Karakteristik dan Keunggulan Produk

Keunggulan produk dari usaha produktif ini adalah produk ini merupakan sebuah inovasi yang dapat menciptakan peluang bisnis baru yang bernilai ekonomi tinggi. Produk abon ikan asin kerapu dibuat dengan mempertahankan nilai higienitas yang tinggi dalam pengolahan, mengurangi kadar lemak jenuh yang ada tanpa mengurangi kandungan dan nilai gizi dari ikan kerapu itu sendiri, serta dapat memanfaatkan hasil laut yang tadinya tidak dapat dimanfaatkan secara optimum menjadi sesuatu yang bernilai ekonomi. Teknologi yang diterapkan dalam produksi cukup sederhana dan mudah dilakukan oleh masyarakat (Ngaisyah & Adiputra, 2019).

Produk abon ikan asin berbahan dasar ikan kerapu asin ini, di mata masyarakat dapat menikmati olahan ikan asin tanpa harus repot dengan hal-hal yang tak diinginkan seperti bau yang ada pada ikan asin tersebut dan menjadi salah satu solusi ketika seseorang ini menikmati kapan dan di mana saja seperti seseorang yang sedang melakukan perjalanan haji atau umrah. Produk abon ikan Kerapu asin merek Assahra diyakini memiliki keunggulan dengan kandungan gizi sebagaimana tampak pada Tabel 1, berikut:

Tabel 1. Karakteristik dan Kualitas Produk inovasi Abon Ikan Asin Kerapu

Uraian Komponen	Nilai Kandungan
Protein	44,57%
Lemak	13,11%
Kadar air	1,98%
Karbohidrat	34,25%
Mineral Total	5,13%
Mineral Mikro	0,96%
Masa simpan	8 bulan

Cita rasa produk abon ikan Kerapu asin (Bikin Rapuh) memiliki kekhasan tersendiri yang ditentukan berdasarkan hasil uji cita rasa yang dilakukan terhadap 40 orang responden dewasa sebagai penguji atau tester produk yang ahli di bidangnya serta telah berpengalaman dalam menilai cita rasa produk, khususnya yang berkaitan dengan cita rasa. Berdasarkan karakterisasi dan hasil uji cita rasa produk abon ikan Kerapu (Bikin rapuh) sebagaimana tampak pada Tabel 2, menunjukkan bahwa semua persyaratan aspek cita rasa terpenuhi dari produk hasil olahan abon ikan Kerapu asin, meski pun terdapat dua variabel yang dipenuhi dalam kategori 2, artinya kategori sedang, sedangkan variabel lainnya dipenuhi dengan baik dalam kategori 1, yang menunjukkan bahwa variabel yang dinilai memenuhi syarat tinggi. Beberapa variabel cita rasa yang dinilai sebagaimana disajikan dalam Tabel 2, berikut:

Tabel 2. Uji warna, kerenyahan/ tekstur, aroma, rasa, dan bentuk serta kemasan produk abon ikan Kerapu asin (Bikin Rapuh)

Komponen Uji	Kategori	Frekuensi	Persen (%)	Ket.
Warna	Baik	35	87,50	TS 1
Kerenyahan	Renyah	32	80,00	TS 1
Tekstur	Baik	29	72,50	TS 2
Aroma	Baik	37	92,50	TS 1
Rasa	Enak	33	82,50	TS 1
Bentuk	Menarik	29	72,50	TS 2
Kemasan	Esklusif	34	85,00	TS 1

Keterangan:

TS 1 = terpenuhi syarat 1

TS 2 = terpenuhi syarat 2

Data pada Tabel 2 di atas menunjukkan bahwa produk olahan masyarakat berupa abon ikan kerapu “Bikin Rapuh” sangat layak untuk dipasarkan kepada masyarakat umum, karena memiliki keunggulan dan keunikan serta

kekhasan yang tidak ditemukan pada produk abon ikan sejenis yang ada di pasaran. Pemenuhan syarat cita rasa sangat penting pada suatu produk makanan, tak terkecuali “abon Bikin Rapuh”. Masa simpan abon ikan Kerapu asin “Bikin Rapuh”, mencapai 8 bulan pada penyimpanan kemasan tersegel dan pada udara sejuk tidak kena sinar matahari langsung dan sumber panas lainnya. Dibandingkan dengan produk sejenis yang umumnya hanya memiliki masa simpan rata-rata 6 bulan, hal ini menunjukkan bahwa produk abon ikan “Bikin Rapuh” lebih unggul dibandingkan produk sejenis lainnya (Patra & Sabani, 2017).

Nilai Ekonomi Produk

Hasil analisis pasar, tingkat penerimaan masyarakat sebagai konsumen dan perhitungan nilai ekonomi produk abon ikan asin kerapu, menunjukkan produk ini layak dari aspek ekonomi, tingkat penerimaan konsumen rata-rata baik potensi keutuhan pasar menunjukkan tren positif. Aspek nilai ekonomi produk dicapai dengan tingkat keuntungan mencapai 27,19 % dari jumlah modal atau biaya produksi yang dikeluarkan setelah dikurangi dengan semua biaya produksi termasuk gaji karyawan. Angka ini dicapai dari penjualan tiga jenis varian rasa, kemasan 75 g, masing-masing varian 250 kemasan dan harga jual per bungkus adalah Rp. 20.000. Varian rasa dimaksud, yakni rasa original, rasa pedas, dan rasa manis (Panjaitan, Telaumbanua, & Siswanto, 2019).

Masa penjualan 750 bungkus @ 250 setiap varian mencapai 5 hari, artinya untuk siklus produksi dapat dilakukan lima sampai dengan enam kali dalam satu bulan, sehingga keuntungan bersih yang dapat diperoleh diperkirakan mencapai Rp. 1.750.000 per bulan. Usaha ini cukup layak dan dapat memberikan nilai tambah dan pendapatan untuk jenis usaha kecil skala rumah tangga. Nilai ekonomi lainnya yang dapat diperoleh adalah manfaat berantai mulai dari penyerapan produk ikan asin dari nelayan, pendapatan ibu rumah tangga meningkat dan sangat membantu dalam meningkatkan pendapatan keluarga, telah memberi kerja setidaknya 2 orang tenaga penjualan secara langsung (Emelda et al., 2018).

Aspek penerimaan masyarakat atau konsumen dianggap cukup tinggi karena masa jual produk selama 5 hari untuk 750 kemasan dan selama tiga bulan penjualan langsung yang dilakukan belum ada complain dari konsumen yang telah mengkonsumsi produk abon ikan asin kerapu ini. Bahkan beberapa diantara mereka

memesan baik langsung maupun melalui komunikasi *Whatsapp*. Ini menunjukkan bahwa produk abon ikan asin yang di produksi ini diterima baik di masyarakat (Setiawati & Ningsih, 2018; Marzuki, 2020).

Analisis potensi pasar dari produk ini dipandang sangat baik dan memiliki prospek cerah. Salah satu ukurannya adalah masa jual yang relatif singkat, keluhan dan penolakan konsumen belum ada dalam masa distribusi tiga bulan pertama. Potensi pemasaran yang akan dikembangkan ke depannya untuk menjamin produksi melalui media sosial, dan kerja sama dengan beberapa biro perjalanan, terutama biro perjalanan haji dan umrah yang ada di Makassar, di mana dikenal para jamaah tersebut adalah umumnya etnis Bugis, Makassar, Toraja dan Mandar dengan tingkat kesukaan pada produk ikan asin cukup tinggi.

Pemasaran Produk

Produk abon ikan asin Assahra merupakan *brand* khas kelompok mitra produksi Abon ikan asin Assahra sebagai sebuah inovasi olahan ikan berupa makanan cepat dan siap saji dengan masa simpan tinggi yang dibuat dalam bentuk abon yang berbahan dasar ikan asin kerapu. Bahan dasar abon ini diperoleh dari hasil laut yang melimpah yang ada di kawasan Makassar. Sebagai pihak produsen, kami menyadari bahwa usaha abon ini memiliki pasar yang luas, mengingat ikan merupakan salah satu aspek yang tidak terlepas dalam kehidupan sehari-hari kita. Keputusan dengan membidik segmen pasar yang lebih khusus untuk memproduksi abon ikan asin berbahan dasar ikan Kerapu asin sangat tepa karena memiliki kandungan gizi baik dan tingkat penetrasi yang mudah yaitu toko-toko penyedia dan suplai makanan yang berada di Makassar (Nurmaidia, Tuwo, & Surni, 2019).

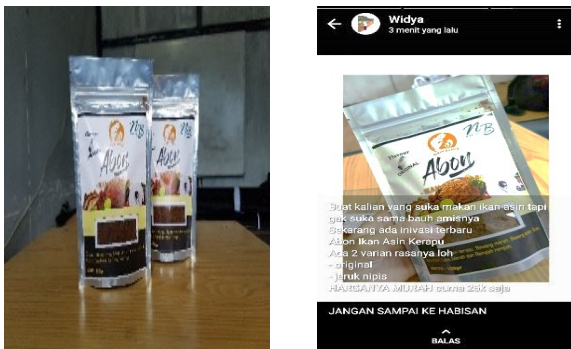
Berdasarkan hasil survei yang kami lakukan, saat ini sudah sangat banyak sekali usaha pembuatan atau produksi makanan jenis abon yang berskala kecil-menengah seperti UMKM namun untuk pembuatan abon yang menggunakan bahan ikan asin kerapu itu belum ada, sehingga peluang untuk mengembangkan sangat besar dikarenakan banyaknya orang yang menyukai produk ikan asin namun malas melakukan pengolahan karena alasan dibutuhkan temporer, volume kebutuhan sedikit dan berbagai alasan lain, sehingga melalui produk ini mereka dapat menikmati tanpa perlu melakukan pengolahan yang rumit. Model seperti ini memperlihatkan berjalannya roda

ekonomi di masyarakat (Musyaddad et al., 2019).



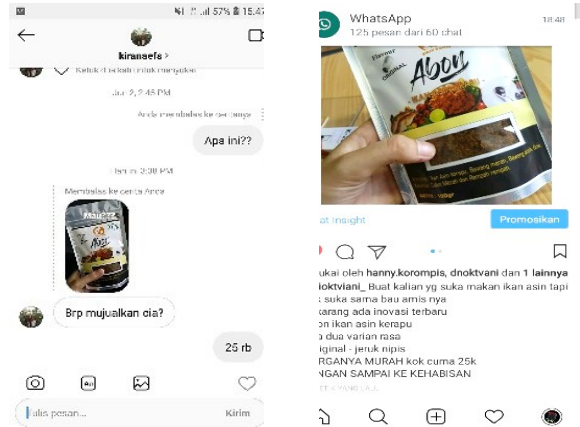
Gambar 2. Gerai pada rumah produksi abon ikan asin kerapu

Proses penjualan untuk menjamin produksi dilakukan secara *online* melalui sosial media seperti *Instagram*, *Twitter*, *facebook*, dan *Whatsapp*, juga direncanakan agar usaha ini memiliki *website* dan penjualan secara *offline*, yakni dengan menawarkan secara langsung dan memberikan tester, kerja sama dengan beberapa biro perjalanan serta mempromosikan melalui brosur. Berbagai hal tersebut dilakukan untuk memperkenalkan produk abon ikan asin berbahan dasar ikan Kerapu “Bikin Rapuh” kepada target konsumen.



Gambar 3. Contoh produk abon ikan asin Kerapu (Bikin Rapuh)

Penjualan Produk abon ikan asin kerapu dilakukan secara *online* atau melalui penawaran langsung kepada mahasiswa, dosen, maupun masyarakat sekitar.



Gambar 4. Contoh model pemasaran abon ikan Kerapu asin (Bikin Rapuh)

Peluang usaha dari produk abon ikan asin kerapu sangat besar mengingat kebutuhan dan keinginan masyarakat terhadap olahan ikan yang praktis, lebih efektif dalam menghemat waktu dan mudah dibawa kemanapun. Telah banyak produk abon ikan yang beredar dalam masyarakat salah satunya produk abon ikan tuna Azzahra yang terletak di Kecamatan Sambotara, Kabupaten Maros. UMKM ini telah berdiri selama kurang lebih satu tahun dan telah memperoleh keuntungan sebesar 1.500.000 per bulan.

Melihat hasil yang telah diperoleh oleh UMKM ini kami menginisiasi untuk melakukan pendampingan dan berinovasi dalam produksi olahan abon ikan, salah satunya ikan asin kerapu menjadi abon ikan asin kerapu (Bikin Rapuh). Bisnis abon ikan asin kerapu ini sangat prospektif dalam hal bisnis karena pesaing bisnis abon ikan asin belum pernah ada. Maka dari itu produk ini dibuat dengan mempertimbangkan kenyamanan konsumen dan mengutamakan kualitas. Produk abon ikan asin kerapu ini berpeluang untuk dapat dijadikan sebagai peluang bisnis baru yang bernilai ekonomi tinggi dengan mempertahankan higienitas yang tinggi tanpa mengurangi kandungan gizi. Terbukti dengan adanya respon yang cukup positif dari pasar mengenai usaha ini (Sudarmanto et al., 2020)

Produk abon ikan Kerapu asin, dalam tiga bulan terakhir telah terjual produk abon ikan asin sebanyak 11.200 kemasan abon ikan asin kerapu dan saat ini kami sedang proses produksi pesanan berikutnya. Berikut beberapa *list* dan testimoni penjualan dari berbagai kalangan seperti dosen, mahasiswa dan masyarakat umum dalam tiga bulan terakhir:



Dosen

Mahasiswa

Masyarakat

Gambar 5. Testimoni penjualan abon ikan asin Kerapu (Bikin Rapuh)

Sesuai tampak pada Gambar 5, menunjukkan bahwa pemasaran abon ikan asin Kerapu “Bikin Rapuh” sudah merambah pada masyarakat secara luas, hal ini dilihat dari testimoni dari konsumen dengan berbagai profesi, seperti dosen, mahasiswa dan ibu rumah tangga. Persepsi masyarakat terhadap produk abon ikan asin kerapu cukup baik dan sangat positif.

SIMPULAN DAN SARAN

Abon ikan asin Assahra, merupakan produk abon ikan asin Kerapu telah memiliki *brand* dan sudah dikenal luas di masyarakat terutama pada kalangan Etnis Bugis-Makassar-Toraja-Mandar dan lebih khusus lagi terhadap Jamaah Haji dan Umrah. Produk ini memiliki keunggulan dan kekhasan spesifik karena berbahan dasar ikan asin jenis kerapu (*Epinephelus fuscoguttatus*), di mana produk jenis yang serupa, belum pernah ditemukan sebelumnya. Proses produksi abon ikan Kerapu asin sederhana dan juga cukup di tunjang dengan peralatan *standart* dan layak. Produk abon ikan Assahra layak sebagai salah satu pilihan wirausaha rumahan dan cukup praktis sebagai bekal dalam perjalanan darat, laut dan udara, meski dalam waktu yang lama, karena masa simpan produk abon ikan asin Kerapu mencapai 8 bulan. Tingkat kesukaan konsumen selama dalam masa pengenalan tiga bulan pertama cukup baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada mitra PKM Assahra khususnya TR/RW 02/03 Jalan Bambu runcing Maros yang telah menjadi mitra yang baik dalam pelaksanaan PKM oleh Tim UNIFA. Kepada semua anggota Tim kerja dan terpenting adalah kepada **Ristek Dikti** yang

telah memberikan pendanaan untuk pelaksanaan pengabdian melalui skema PKM.

DAFTAR RUJUKAN

- Alimusa, L. O., & Murini. (2016). Analisis Nilai Tambah Pembuatan Abon Ikan dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Rumah Tangga di Kelurahan Purirano Kec. Kendari Kota Kendari. *Jurnal Mega Aktiva*, 5(1), 9–16.
- Aliyah, R., Gumilar, I., & Maulina, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Dan Kelautan Unpad*, 6(2), 78–84.
- Arman, & Ruslang T. (2017). Analisis Finansial Usaha Abon Ikan Tuna (*Thunus sp*) Produksi UMKM Kota Parepare. *Jurnal Pendidikan Dan Teknologi Pertanian*, 3(2), 174–179.
- Dara, W., & Arlinda, A. (2017). Mutu Organoleptik Dan Kimia Abon Ikan Gabus (*Channa Striata*) Yang Disubstitusi Sukun (*Artocarpus Altilis*). *Jurnal Katalisator*, 2(2), 61–66. <https://doi.org/10.22216/jk.v2i2.1606>
- Emelda, A., Arman, Wati, A., Marzuki, I., Ammarie, A. Al, & Saputra, R. R. (2018). Immunomodulatory effect of ethyl acetate extract of Permot (*Passiflora foetida* L.) leaf against the secretion of antibody and delayed type hypersensitivity in vivo. *Journal of Global Pharma Technology*, 10(8), 425–429.
- Fajriani, F., & Fidyansari, D. (2019). PKM Pengolahan Rumput Laut di Desa Wiringtasi Pinrang. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 162. <https://doi.org/10.31100/matappa.v2i2.451>
- Fauzy, P., Pattiasina, M., & Kembauw, E. (2020). Analisis Pendapatan Agroindustri Produk Olahan Kelapa Sentra Bisnis Yammel Desa Yainuelo, Kec. Amahai, Kab. Maluku Tengah. *Agrilan*, 8(3), 261–278.
- Harianti, R., & Tanberika, F. S. (2018). Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele. *JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan*

- Masyarakat*), 5(2), 167–180. <https://doi.org/10.21831/jppm.v5i2.21071>
- Hasnidar, Tasmin, Sitorus, S., Hidayati, W., Mustar, Fhirawati, ... Sulfianti. (2020). *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. (A. Rikki, Ed.). Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Hetika, Sari, Y. P., Farida, I., & Harjanti, R. S. (2020). Mengelola Keuangan Usaha Secara Praktis dengan Aplikasi Keuangan Berbasis Android pada Usaha Manufaktur di Kota Tegal. *MATAPPA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 36–39.
- Huthaimah, Yusriana, & Martunis. (2017). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(3), 244–254.
- Ismail, A. M., & Putra, D. E. (2017). Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 19(1), 45–54.
- Jasila, I., & Zahro, F. (2015). Pembuatan Abon Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) di Pradipta Jaya Food Probolinggo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 20–34.
- Marzuki, I. (2020). The Bio-adsorption Pattern Bacteria Symbiont Sponge Marine Against Contaminants Chromium and Manganese In The Waste Modification of Laboratory Scale. *Indonesia Chimica Acta*, 13(1), 1–9. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.20956/ica.v13i1.9972>
- Marzuki, I., Ali, M. Y., Peserangi, I., Musfirah, & Dwijayanti, E. (2020). Aplikasi Tepung Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*) untuk Meningkatkan Kadar Omega-3 dan Omega-6 Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Budidaya Tambak. *Al-Kimia*, 8(2), 129–138. <https://doi.org/10.24252/al-kimiav8i2.13807>
- Marzuqi, M., Kasa, I. W., & Giri, N. A. (2019). Respon pertumbuhan dan aktivitas enzim Amilaze benih ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsskal*) yang diberi Pakan dengan kandungan karbohidrat yang berbeda. *Media Akuakultur*, 14(1), 31–39.
- Mus, S., Irasari, & Fauzi, M. (2015). Studi Pengembangan Abon Ikan Tongkol (*Euthynus* sp) dengan Berbagai Rasa untuk Pengembangan Usaha Masyarakat Pesisir Pulau Natuna Prov. Kepulauan Riau. *Prosiding Seminar Antarabangsa Ke 8 Ekologi, Habitat Manusia Dan Perubahan Persekitaran*, 1(September), 196.
- Musyaddad, A., Ramadhani, A., Mauludana Afif Pratama, J., Safitri, I., & Fitri, N. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 04(03), 199–206.
- Ngaisyah, R. R. D., & Adiputra, A. K. (2019). Pengembangan potensi lokal ikan menjadi nugget dan abon ikan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menurunkan angka kejadian stunting di Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul. *Journal of Community Empowerment for Health*, 1(2), 61–70. <https://doi.org/10.22146/jcoemph.36961>
- Nurmaida, E. A., Tuwo, M. A., & Surni. (2019). Analisis Strategi Pemasaran Produk Abon Ikan (Suatu Kasus Pada Umkm Citra Permata Kendari). *Jurnal Ilmiah Agribisnis (Jurnal Agribisnis Dan Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian)*, 4(2), 45–51.
- Panjaitan, H., Telaumbanua, F., & Siswanto, R. I. (2019). Pengolahan Abon Ikan Bandeng Desa. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 03(1), 28–33. Retrieved from <http://jurnal.untagsby.ac.id/index.php/abdikarya/article/view/3698/2799>
- Patra, I. ketut, & Sabani, N. (2017). Pola Pembinaan Umkm Usaha Pengolahan Ikan Kering Di Kelurahan Ponjalae Tapong Kecamatan Wara Kota Palopo. *Equilibrium: Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 6(1), 14–18. <https://doi.org/10.35906/je001.v6i1.165>
- Pattola, P., Nur, A., Atmadja, T. F. A.-G., Yunianto, A. E., Marzuki, I., Unsunnidhal, L., ... Purba, A. M. V. (2020). *Gizi, Kesehatan dan Penyakit*. (Alex Rikki, Ed.). Medan: Yayasan Kita Menulis. Retrieved from <https://kitamenulis.id/2020/11/19/gizi-kesehatan-dan-penyakit/>
- Purba, B., Nainggolan, L. E., Siregar, R. T., Chaerul, M., Simarmata, M. M., Bachtiar,

- E., ... Meganingratna, A. (2020). *Ekonomi Sumber Daya Alam*. (J. Simarmata, Ed.). Medan: Yayasan Kita Menulis. Retrieved from <https://kitamenulis.id/2020/10/08/ekonomi-sumber-daya-alam-sebuah-konsep-fakta-dan-gagasan/>
- Rolf Geffken, Hendrik, & Zulkarnain. (2017). Business Analysis of Salted Fish Processing In Pondok Batu Villages Sarudik Subdistrict Sibolga District North Sumatra Province. *Jurnal JOM Fak. Perikanan Kelautan Univ. Riau*, 4(1–10), 1689–1699. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Sari, M. L., Probosari, E., & Sandi, H. (2017). Hubungan asupan asam lemak omega-3 dan omega-6 dengan tekanan darah wanita usia 30-50 tahun. *Journal of Nutrition College*, 6(4), 313–318.
- Setiawati, I. T., & Ningsih, S. (2018). Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 12(2), 95–110. <https://doi.org/10.33378/jppik.v12i2.103>
- Sudarmanto, E., Revida, E., Zaman, N., Purba, M. M. S. S., Syafrizal, Bachtiar, E., ... Susilawaty, A. (2020). *Konsep Dasar Pengabdian Kepada Masyarakat; Pembangunan dan Pemberdayaan*. (A. Karim & J. Simarmata, Eds.). Medan: Yayasan Kita Menulis. Retrieved from <https://kitamenulis.id/2020/12/22/konsep-dasar-pengabdian-kepada-masyarakat-pembangunan-dan-pemberdayaan/>
- Susanti, S., Lestari, D. A. H., & Kasymir, E. (2017). Sistem Agribisnis Ikan Patin (*Pangasius sp*) Kelompok Budidaya ikan sekar mina di Kawasan Minapolitan Patin Kecamatan Kota Gajah Lampung Tengah. *JIIA*, 5(2), 171–178.
- Trihasa, R., & Ikhwana, A. (2016). Analisis Rencana Pengembangan Usaha Abon Ikan Lele. *Jurnal Kalibrasi Sekolah Tinggi Teknologi Garut*, 14(1), 1–6.
- Zaman, N., Deddy Wahyudin Purba, I. M., Sa'ida, I. A., Sagala, D., Purba, B., Purba, T., ... Mardia. (2020). *Ilmu Usahatani*. (R. Watriantho, Ed.) (1st ed.). Medan: Yayasan Kita Menulis. Retrieved from <https://kitamenulis.id/2020/11/30/ilmu-usahatani/>