

PELATIHAN MANAJEMEN INDUSTRI USAHA PENGOLAHAN PRODUKSI ABON IKAN TUNA DI DESA LAPANG BARAT KABUPATEN BIREUEN

*Defi Irwansyah¹, Nurhafni², Ilham Saputra³, Rizki Munandar⁴

^{1 4}Prodi. Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Malikussaleh, Aceh

²Prodi. Ilmu Komunikasi Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas
Malikussaleh, Aceh

³Prodi. Teknik Informatika Fakultas Teknik Universitas Malikussaleh, Aceh

Email: defiirwansyah@unimal.com, nurhafni.ian@unimal.ac.id,

Ilham.sahputra@unimal.ac.id

ABSTRAK

Solusi yang ditawarkan terhadap permasalahan mitra dalam pengelolaan produksi Abon Ikan Tuna adalah upaya peningkatan pendapatan mitra agar dapat menghasilkan tuna yang lebih baik secara kualitas dan kuantitas. Melalui teknologi modern dalam produksi Abon Ikan Tuna dengan memberikan paket kemasan sehingga konsumen lebih menarik, usaha pengolahan abon dapat menciptakan pendapatan ekonomi secara mandiri. Permasalahan yang dihadapi mitra antara lain kurangnya fasilitas pengolahan yang memenuhi standar industri, perlunya pengelolaan manajemen usaha yang baik dan selama ini pemasaran yang dilakukan mitra tidak efektif. Hasil dari pengabdian ini memberikan solusi untuk standar ergonomis yang digunakan dan tempat pengolahan harus nyaman digunakan dan steril serta metode pengolahan tuna yang baik dan steril, memberikan materi tentang pengelolaan usaha, termasuk tata cara pengelolaan usaha mulai dari proses penyediaan bahan baku, proses produksi dan pengelolaan keuangan dengan mencatat arus kas masuk dan keluar. Selanjutnya, adanya marketing dalam penjualan Abon Ikan Tuna menggunakan strategi pemasaran, seperti *WhatsApp* dan web untuk menjangkau mitra berbasis media sosial. Hasil dari pengabdian ini adalah: 1) terciptanya usaha produksi Abon Ikan Tuna yang ideal; 2) pengelolaan (tata kelola) produksi Abon Ikan Tuna, olahan ikan yang memenuhi standar, proses pemasaran yang modern dan adanya pengolahan Abon Ikan Tuna yang tepat sasaran, serta peningkatan pendapatan mitra.

Kata Kunci: *Pemberdayaan ekonomi masyarakat, pengolahan abon ikan tuna, teknologi*

ABSTRACT

The solution offered to partners' problems in managing tuna production is an effort to increase partners' income so that they can produce better tuna in quality and quantity. Second, with modern technology in the production of shredded tuna by providing better packaging so that consumers are more interested, the abon processing business can create independent economic income. Problems faced by partners include the lack of processing facilities that meet industrial standards, the need for good business management, and ineffective marketing by partners. The results of this service provide solutions for standard ergonomics that are used, and the processing site must be really comfortable to use and sterile as well as good and sterile tuna processing methods, provide material on business management, including management procedures starting from the process of providing raw materials, processing production and financial management by recording cash inflows and outflows. Furthermore, there is marketing

in the sale of shredded tuna by using marketing strategies such as WhatsApp and the web to reach partners based on social media. The results of this service are: the creation of an ideal shredded tuna fish production business; second management (governance) of shredded tuna production, processed fish that meets standards, modern marketing processes, and proper targeted shredded tuna processing, as well as increasing partner income.

Key Words: *Community economic empowerment, technology, tuna fish shredded processing*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan wilayah yang sebagian besarnya adalah perairan dan salah satu mata pencahariannya adalah di bidang perikanan sebagai nelayan. Ikan Tuna merupakan salah satu jenis ikan ekonomis penting di dunia dan merupakan komoditas perikanan terbesar ketiga di Indonesia setelah udang dan ikan demersal. Ikan Tuna memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan komoditas perikanan lainnya (Neto., at al., 2014). Ikan Tuna dapat diolah menjadi bermacam produk olahan. Produk Ikan Tuna merupakan produk inovasi berbahan baku ikan. Ide Inovasi tersebut didapatkan melalui inovasi produk sambal Ikan Roa khas Sulawesi Tengah yang sudah dipasarkan dengan skala besar dan banyak diminati konsumen serta menjadi peluang usaha baru di daerah tersebut (Haryanto., Rauf., 2017).

Pentingnya analisis kelayakan dalam melihat tempat produksi menggunakan model (Maulani, 2018). Pentingnya teknologi dalam media pemasaran juga mempengaruhi peningkatan ekonomi masyarakat desa (Ula., et al., 2021) dan adanya strategi kelayakan dalam meningkatkan produktivitas ekonomi dapat mendukung manajemen industri usaha pengolahan produksi Abon Ikan Tuna dengan baik (Yusniar., et al., 2021). Selain itu, produksi Ikan Tuna tersebut jika hasilnya melimpah dan tidak laku terjual, akan dibuang begitu saja. Maka, perlu adanya pengelolaan lebih lanjut sehingga nelayan tidak rugi. Pengolahan tersebut dengan mengupayakan menjadi produk olahan Ikan Tuna yang bisa lebih tahan lama, mengingat sifat Ikan Tuna yang cepat busuk. Produksi ikan tersebut dapat diolah menjadi Abon Ikan Tuna.

Permasalahan mitra yang timbul dalam usaha pengolahan Abon Ikan Tuna adalah: 1) belum adanya pengolahan modern dalam membuat Abon Ikan Tuna dan masih

mengolah Abon Ikan Tuna secara tradisional; 2) tidak adanya pemahaman tentang usaha pengolahan produksi Abon Ikan Tuna yang memberikan keuntungan dalam peningkatan pemberdayaan ekonomi masyarakat; 3) kurangnya pemahaman tentang pemasaran dan manajemen pengolahan produksi Abon Ikan Tuna dalam peningkatan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Sehingga, adanya pelatihan manajemen usaha pengolahan produksi Abon Ikan Tuna dapat meningkatkan pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Cot Mane Geurugok Kec. Gandapura Kab. Bireuen.

Tujuan dari pengabdian ini adalah dapat meningkatnya pendapatan kelompok mitra di Desa Cot Mane, sehingga menghasilkan produksi Abon Ikan Tuna yang lebih baik dari segi kualitas dan kuantitas, mampu meningkatkan hasil produksi pengolahan Abon Ikan Tuna sehingga mampu dipasarkan dengan baik. Bahkan, adanya teknologi dalam produksi pengolahan Abon Ikan Tuna secara modern dan ideal dalam usaha penciptaan produksi Abon Ikan Tuna yang sesuai dengan permintaan pasar.

METODE PELAKSANAAN

Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan pengabdian untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah: 1) adanya bimbingan dan pendampingan oleh tim pengabdian; 2) adanya pemberian materi tentang manajemen pemasaran yang baik dan benar; 3) adanya penguatan sumber daya manusia melalui pelatihan kewirausahaan dan manajemen keuangan, khususnya teknik pembukuan sederhana; dan 4) adanya materi tentang manajemen usaha yang diharapkan agar mitra dengan mengontrol/mengetahui modal yang dikeluarkan untuk mengelola usahanya, serta besaran pendapatan yang diperoleh.

Kegiatan pelatihan pengolahan produksi abon Ikan Tuna di Desa Lapang Barat meliputi teknik dasar melakukan penyayatan dan membentuk lembaran tipis Ikan Tuna dengan ketebalan 2 mm, lalu dicampur dengan gula, garam serta bumbu dan diikuti dengan pengeringan. Selanjutnya, menggiling daging dan dicetak menggunakan kaca pada sisi-sisinya dalam pembuatan Abon Ikan Tuna (Evanuarini., Huda., 2011). Selanjutnya, Azwan (2004), menyatakan bahwa Abon Ikan Tuna yang dikeringkan dengan tenda pengering yang disimpan tanpa kemasan plastik transparan mempunyai daya simpan lebih lama dibandingkan Abon Ikan Tuna yang dikeringkan dengan sinar matahari.

Lalu, pemasaran menurut Kotler (2001) adalah memberikan batasan bahwa teori pasar memiliki dua dimensi yaitu dimensi sosial dan ekonomi. Mitra dapat mengembangkan usahanya sesuai pencapaian yang menjadi tujuannya (Manoppo., Pelleng., 2018).

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdiannya adalah sebagai berikut:

Tabel Uraian Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

| No. | Kegiatan | Pelaksana | Sasaran | Penanggung Jawab |
|-----|--|----------------|-------------------------------|------------------|
| 1 | Sosialisasi tentang produk olahan Abon Ikan Tuna dan pencatatan masyarakat yang ingin menjadi mitra usaha | Tim Pengabdian | Usaha Kelompok Abon Ikan Tuna | Tim Pengabdian |
| 2 | Pengumpulan Bahan pelengkap berupa bumbu-bumbu, produksi dan pelatihan terhadap masyarakat sekitar | Tim Pengabdian | Usaha Kelompok Abon Ikan Tuna | Tim Pengabdian |
| 3 | Proses pengumpulan bahan baku Ikan Tuna, bumbu, proses produksi., penyusunan dan pengembangan strategi perencanaan, serta melakukan riset pasar dan penetapan harga produk | Tim Pengabdian | Usaha Kelompok Abon Ikan Tuna | Tim Pengabdian |
| 4 | Pemasaran., membuat laporan keuangan., membuat laporan laba rugi., melakukan perencanaan pemasaran tingkat selanjutnya., dan menerapkan harga akhir pada pemasaran | Tim Pengabdian | Usaha Kelompok Abon Ikan Tuna | Tim Pengabdian |
| 5 | Mengambil simpulan dari hasil pengabdian., melakukan cara pemasaran dalam penyebaran | Tim Pengabdian | Usaha Kelompok Abon Ikan | Tim Pengabdian |

| No. | Kegiatan | Pelaksana | Sasaran | Penanggung Jawab |
|-----|-------------------|-----------|---------|------------------|
| | promosi pemasaran | | Tuna | |

Adapun peran kontribusi mitra dalam Pelatihan Manajemen Industri Usaha Pengolahan Produksi Abon Ikan Tuna di Desa Lapang Barat, yaitu: 1) mitra memberikan izin untuk melakukan Sosialisasi dan Pelatihan Manajemen Usaha Pengolahan Produksi Abon Ikan Tuna sebagai Usaha Peningkatan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat; 2) mitra mengikuti sosialisasi tersebut; 3) mitra memberikan tempat selama kegiatan berlangsung; 4) mitra memberikan kelanjutan untuk kerjasama tentang Manajemen Usaha Pengolahan Produksi Abon Ikan Tuna sebagai Upaya Peningkatan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Kegiatan

Identifikasi awal kegiatan pengabdian ini adalah melakukan rapat koordinasi dengan kedua mitra dan melakukan observasi ke desa untuk dapat merencanakan kegiatan Pelatihan Manajemen Industri Usaha Pengolahan Produksi Abon Ikan Tuna. Lalu, melakukan sosialisasi terkait prospek usaha abon Ikan Tuna, teknik produksi dan pengolahan, pemasaran dan manajemen usaha pengolahan produksi abon Ikan Tuna.

Tata Cara Pengolahan

Tempat pengolahan adalah hal penting dalam memulai usaha. Salah satu permasalahan mitra adalah belum adanya tempat pengolahan yang memenuhi standar, maka tim pengabdian memberikan solusi dengan standar ergonomik dan tempat pengolahan harus nyaman digunakan dan steril. Memberikan penjelasan keberlangsungan usaha abon Ikan Tuna yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Pengelolaan Manajemen Usaha

Pada Pelatihan Manajemen Industri Usaha Pengolahan Produksi Abon Ikan Tuna di Desa Lapang Barat Kec. Gandapura Kab. Bireuen menunjukkan produksi Abon Ikan Tuna dapat meningkatkan perekonomian. Selain itu, masyarakat dan kelompok dapat

memahami dan mengelola manajemen usaha, mulai penyediaan bahan baku, produksi yang berkesinambungan dan pengelolaan keuangan dengan menerapkan pencatatan arus kas masuk dan keluar, sehingga dapat digunakan dalam manajemen usaha.

Produksi

Mitra terkait produksi adalah minimnya peralatan, sehingga memengaruhi proses pembuatan abon ikan tuna untuk abon tuna, khususnya persediaan bahan baku, yaitu ikan tuna yang merupakan bahan utama pembuatan abon. Oleh sebab itu, untuk menunjang kegiatan produksi dan mengatasi masalah keterbatasan bahan baku.

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Manajemen Industri Usaha Pengolahan Produksi Abon Ikan Tuna di Desa Lapang Barat Kec. Gandapura Kab. Bireuen adalah sebagai berikut:

| Pelatihan | Langkah Pembuatan Abon Ikan Tuna |
|-------------|---|
| Pertemuan 1 | Perencanaan dan persiapan dilakukan dosen dan mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan dan adanya pemberian materi kepada masyarakat tentang Abon Tuna. Selanjutnya, menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat Abon Ikan Tuna dan menyiapkan <i>packaging</i> mengemas produk. |
| Pertemuan 2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ikan tuna seberat 5 kg dibersihkan semuanya; 2. Ikan Tuna dikukus hingga matang dan diambil dagingnya yang putih, serta didiamkan atau dianginkan hingga dingin. Lalu, daging ikan yang sudah dingin dibuat kecil-kecil dan dimasukkan bumbu yang telah diblender, yaitu ketumbar, bawang putih, bawang merah, cabe kriting, cabe merah, gula merah, gula putih, daun sereh, daun salam, daun jeruk, kunyit; 3. Bumbu yang sudah dihaluskan tersebut, dicampurkan dengan ikan yang telah dikecilkan. 4. Memasukkan olahan daging Ikan Tuna yang dikecilkan, digoreng tanpa ada kandungan minyaknya agar hasilnya bagus. |
| Pertemuan 3 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ikan Tuna dikeringkan, lalu dilihat tingkat kematangan, (akan tahan lama dibandingkan dengan yang kurang kering); 2. Pembuatan Ikan Tuna setelah dikeringkan membutuhkan waktu 3 |

jam, jika sudah dingin dilakukan pengemasan abon ikan.

Hasil Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

Pelatihan Manajemen Industri Usaha Pengolahan Produksi Abon Ikan Tuna di Desa Lapang Barat Kec. Gandapura Kab. Bireuen, adalah sebagai berikut:

1. Persiapan Alat dan Bahan



Gambar 1. Persiapan Alat dan Bahan

2. Proses Pembuatan Abon Ikan Tuna



Gambar 2. Proses Abon Ikan Tuna

3. Hasil Abon Ikan Tuna



Gambar 3. Hasil Abon Ikan Tuna

4. Pemberian Materi Manajemen Industri Usaha Pengolahan Produksi Abon Ikan Tuna



Gambar 4. Penyampaian Materi

5. Foto Kegiatan dengan Kelompok Mitra



Gambar 5. Foto dengan Kelompok Mitra

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan atas kegiatan PKM berupa Pelatihan Manajemen Industri Usaha Pengolahan Produksi Abon Ikan Tuna, disimpulkan bahwa: 1) adanya kegiatan pengabdian ini, pengolahan hasil ikan tuna dapat dijadikan abon Ikan Tuna serta pengolahan produksi dapat dikembangkan; 2) melalui pelatihan Manajemen Industri Usaha Pengolahan Produksi Abon Ikan Tuna di Desa Lapang Barat yang menjadi mitra, dengan memahami manajemen usaha dan langkah-langkah pembuatan produksi pengolahan abon Ikan Tuna beserta manajemen pemasaran yang lebih baik; dan 3) dapat meningkatkan taraf kehidupan ekonomi masyarakat menjadi lebih baik melalui pembentukan kelompok wirausaha yang memproduksi abon Ikan Tuna memanfaatkan hasil tangkapan nelayan.

Adapun saran yang dapat disampaikan setelah pelaksanaan kegiatan ini, bahwa perlu adanya pelatihan terhadap masyarakat sekitar dan pengetahuan tentang cara pengolahan abon ikan dan abon Ikan Tuna, serta langkah-langkah dalam pembuatan produksi pengolahan perikanan tersebut disertai dengan dinas yang bersangkutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Malikussaleh melalui LPPM yang telah memberikan bantuan hibah Pengabdian kepada Masyarakat ini., Dekan Fakultas Teknik., Dosen Prodi. Teknik Industri., dan tim dosen yang telah memberikan motivasi dalam terlaksananya kegiatan ini., serta kelompok mitra dan seluruh masyarakat sehingga terlaksananya kegiatan dengan baik.

REFERENSI

- Azwan. 2004. *Pembuatan Abon Ikan Tuna Bermutu dari Jenis Daging dan Cara Pengeringan yang Berbeda*. Jurnal Stigma, Vol.12 No.4 Hal.486-490.
- Evanuarini, H., Huda, H. 2011. *Kualitas Abon Ikan Tuna Sapi Giling pada Penambahan Gula yang Berbeda*. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science), Vol.21 No.2 Hal.7-10.
- Kotler, P., Susanto, A.B. 2001. *Manajemen Pemasaran di Indonesia*. Jakarta.
- Haryanto, M., Rauf, RA. 2017. *Strategi Pengembangan Usaha Sambal Ikan Roa pada Insudtri "Citarasaku" Kelurahan Tinggede Kec. Marawola Kab. Sigi*. Agrotekbis, Vol.5 No.3 Hal.369-376.
- Maulani, E., Fithri, C.A., Ula, M. 2018. *Analysis of Public Perceptions of Future Spatial Planning Decision Model Lhokseumawe City*.
- Manoppo, W.S., Pelleng, F.A. 2018. *Pelatihan Penyusunan Laporan Keuangan dengan Teknik Pembukuan Sederhana bagi Pelaku UMKM di Kec. Malalayang Kota Manado Provinsi Sulawesi Utara*. Jurnal Administrasi Bisnis, Vol.7 No.2 Hal.6-9.
- Neto, WR., Nurhayati, T., Suwandi, R. 2014. *Perubahan Mutu Daging Terang Ikan Tunayellowfin di Perairan Teluk Tomini Propinsi Gorontalo*. Jurnal JPHP, Vol.17 No.3 Hal.225-232.
- Sutedja, S., Amstrong, G., Philip, K. 2001. *Dasar-dasar Pemasaran*. Jakarta: Prenhalindo.
- Ula, M., et al. 2021. *A New Model of The Student Attendance Monitoring System Using RFID Technology*. In Journal of Physics: Conference Series, Vol.1807, No.1, p. 012026. IOP Publishing.
- Yusniar, Y., et al. 2021. *Feasibility Strategy on Giving Capital for Salt Farmers in Increasing Economic Productivity Using KNN Classification Model*. Jurnal Mantik, Vol.5 No.3 Hal.1818-1824.