

PPUIPIK PRODUK ABON TUNA UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN DI LABORATORIUM AGROBISNIS PERIKANAN

PPUIPIK Tuna Shredded Products to Increase Income in Fisheries Agribusiness Laboratory

Sitti Fakhriyyah¹; Amiluddin², Andi Amri³, Metusalach⁴, Nadiarti Nurdin Kadir⁵,
Dian Purnamasari Anwar⁶

^{1,2,3}Program Studi Agrobisnis Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin

⁴Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin

⁵Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin

⁶Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia

Email: fakhriyyah@unhas.ac.id¹⁾

ABSTRAK

PPUIPIK adalah Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus. Program ini merupakan bagian dari skema pengabdian yang dihibahkan Universitas Hasanuddin untuk dosennya. Skema ini adalah luaran produk atau jasa yang dapat menghasilkan pendapatan bagi laboratorium. Salah satu Produk yaitu abon ikan tuna. Produk ini dihasilkan untuk dijual sehingga mendapatkan penghasilan kampus. Dimana kampus Universitas Hasanuddin adalah salah satu Perguruan Tinggi Negeri Berbadan Hukum (PTNBH). Produk abon ikan tuna ini diproduksi di Laboratorium Agrobisnis Perikanan. Tujuan jangka pendek yaitu melatih mahasiswa untuk berwirausaha dan tujuan jangka Panjang yaitu mendapatkan penghasilan. Metode yang digunakan yaitu demonstrasi pembuatan abon ikan tuna, lalu dikemas dan dipasarkan. Kegiatan ini melibatkan 4 mahasiswa yang didampingi oleh 4 dosen. Hasil pembuatan olahan ikan tersebut dari 5 kg ikan tuna hanya 4,7 kg abon ikan tuna dimana susutnya 0,3 kg. Produksi abon ini ada 2 kemasan yaitu kemasan plastik dan kemasan kotak berisi masing-masing 100 gram.

Kata kunci: Produk, Abon, Tuna, Penerimaan , Kemasan

ABSTRACT

PPUIPIK is a Campus Intellectual Product Business Development Program. This program is one of the service schemes granted by Hasanuddin University for its lecturers. This scheme is the output of products or services that can generate income for the laboratory. One of the products is shredded tuna. This product is produced for sale so as to earn campus income. Where the Hasanuddin University campus is one of the Legal Entity State Universities (PTNBH). This tuna shredded product is produced in the Fisheries Agribusiness Laboratory. The short-term goal is to train students to be entrepreneurial and the long-term goal is to earn income. The method used is a demonstration of making shredded tuna, then packaged and marketed. This activity involved 4 students accompanied by 4 lecturers. The results of the demonstration from 5 kg of tuna fish are only 4.7 kg of shredded tuna. Where shrinkage as much as 300 grams. There are 2 packages of shredded production, namely plastic packaging and box packaging containing 100 grams each.

Keywords: Product, Shredded, Tuna, Revenue, Packaging

PENDAHULUAN

Ikan tuna adalah salah satu komoditi ekspor unggulan Indonesia yang menempati posisi terbesar kedua setelah udang (Sayuti et al., 2022). Selain bernilai ekonomi tinggi, ikan tuna juga dikenal memiliki kandungan gizi tinggi karena kaya protein (20-25%), rendah lemak (<2%) dan mengandung EPA (2-20%) dan DHA (4-42%) (Mahaliyana et al., 2015). Hal ini telah diperkuat oleh (Ngo, 2023) bahwa makanan laut (*seafood*) termasuk tuna merupakan makanan penting karena merupakan sumber protein dan lipid yang menguntungkan bagi kesehatan manusia.

Dalam sistem agribisnis perikanan, terdapat suatu proses yang menghasilkan produk sebagai bagian dari kegiatan produksi. Produk dapat berupa jasa ataupun bahan makanan seperti produk abon ikan. Produk ini dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan pada suatu kegiatan agroindustri. Untuk memastikan pemenuhan kebutuhan konsumen dalam kegiatan agroindustri, diperlukan ketersediaan bahan baku secara kontinyu dengan kualitas yang baik, dalam hal ini memastikan kesegaran bahan baku daging tuna.

Produk *seafood* termasuk ikan tuna segar bersifat *perishable food* yaitu mudah rusak. Sifat mudah rusak ini disebabkan oleh adanya aktivitas enzim, mikro organisme atau oksidasi oksigen yang terjadi setelah ikan tertangkap. Proses perubahan fisik maupun kimiawi setelah ikan mati akan berlangsung lebih cepat sehingga ikan sangat rentan mengalami degradasi kualitas yang pada akhirnya akan menyebabkan terjadinya pembusukan (Pan et al., 2022). Agar supaya kualitas ikan segar tetap terjaga, maka diperlukan upaya pengolahan atau pengawetan. Melalui proses pengolahan, penguraian mikroorganisme perusak atau aktivitas enzim yang

menyebabkan degradasi mutu ikan dapat dihentikan (Sari & Karmini, 2019).

Berbagai cara atau metode yang digunakan dan dikembangkan untuk meningkatkan nilai tambah untuk memperpanjang masa simpan produk makanan dari ikan. Contohnya adalah abon ikan. Produk abon ikan dapat menjadi usaha kampus yang mendukung peningkatan keterampilan wirausaha mahasiswa dan dapat menghasilkan omzet bagi laboratorium. Selama ini laboratorium sebagai salah satu aset perguruan tinggi, khususnya bagi Perguruan Tinggi Negeri Badan Hukum (PTNBH) seperti Unhas, belum semuanya menghasilkan omzet secara signifikan. Padahal aset seharusnya berperan sebagai pilar yang mendukung kemandirian pendanaan PTNBH (Aminah, 2022)

Kegiatan pengabdian ini berkontribusi dalam pembangunan berkelanjutan khususnya terkait dengan pengentasan kemiskinan atau peningkatan kesejahteraan (SDG 1), keamanan dan ketahanan pangan (SDG 2) serta pemanfaatan sumber daya perikanan yang berkelanjutan (SDG 14).

Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil pemantauan dan diskusi dengan beberapa pihak terkait, Universitas Hasanuddin (Unhas) dengan statusnya saat ini sebagai PTNBH maka Unhas harus mandiri dalam bidang keuangan. Sementara saat ini, beberapa laboratorium di Unhas belum maksimal dalam menghasilkan omzet secara mandiri. Salah satunya adalah Laboratorium Agrobisnis Perikanan dan Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan.

Selain permasalahan omzet, alumni unhas sebagian besar belum memiliki kemampuan berwirausaha dan masih sangat bergantung kepada lapangan pekerjaan untuk menjadi pegawai atau sebagai pekerja.

Padahal diharapkan alumni Unhas mampu menciptakan lapangan kerja.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi Permasalahan

Berdasarkan permasalahan yang telah disimpulkan di atas, solusi yang ditawarkan adalah pembuatan produk abon ikan tuna menggunakan mesin penggoreng dan spinner yang dapat menghemat tenaga manusia. Solusi ini ditawarkan untuk menyelesaikan masalah omzet dan peningkatan keterampilan mahasiswa mendukung wirausaha milenial.

Luaran dan Target Capaian

Adapun target luaran yang akan dicapai pada kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Produk abon ikan
2. Laboratorium menghasilkan omzet
3. Keterampilan mahasiswa meningkat.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pada kegiatan pelaksanaan kegiatan demonstrasi dan pendampingan ini didampingi oleh Tim Pengabdian serta melibatkan empat (4) orang mahasiswa. Tugas mahasiswa ini yakni membuat dan memasarkan produk abon ikan tuna berdasarkan hasil pendampingan.

Adapun metode pelaksanaan adalah sebagai berikut:

- Kegiatan pengabdian diawali koordinasi dengan pengelola Laboratorium Agrobisnis Perikanan dan Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan terkait waktu pelaksanaan dan pelibatan mahasiswa yang akan didampingi dalam kegiatan pengabdian ini. Mahasiswa ini berasal dari dua program studi yaitu: Program Studi Agrobisnis Perikanan dan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan

- Kegiatan pengabdian ini melibatkan juga dua kelas paralel dengan Mata Kuliah Akuntansi Perikanan

- Tim Pengabdian menyediakan alat untuk mendukung pembuatan abon ikan tuna.

Adapun peralatan yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Alat dan Kegunaan Pembuatan Abon

No	Alat	Kegunaan
1	Mesin Pengaduk	Untuk mengaduk bahan baku menjadi abon
2	Kompas + tabung gas	Untuk memanaskan mesin pengaduk
3	Baskom	Tempat untuk bahan-bahan yang digunakan
4	Blender	Untuk menghaluskan bumbu
5	Pisau	Mengupas bahan baku
6	Panci kukus	Untuk mengukus ikan tuna
7	Spinner	Memeras minyak abon ikan tuna
8	Saringan	Memisahkan ikan tuna yang digoreng dengan minyak
9	Baki	Tempat untuk abon ikan yang telah dispinner
10	Sendok	Untuk mengambil abon ikan tuna setelah dispinner

- Tim Pengabdian juga menyediakan bahan baku daging ikan tuna segar dilengkapi dengan bumbu-bumbu yang digunakan untuk setiap proses produksi abon. Adapun Bahan yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini:

Tabel 2. Bahan yang digunakan untuk Pembuatan Abon Ikan Tuna

No.	Bahan	Kegunaannya
1	Ikan tuna	Bahan utama produk
2	Gula merah	Bahan pelengkap
3	Lengkuas	Bahan pelengkap

4	Jahe	Bahan Pelengkap
5	Asam mangga	Bahan pelengkap
6	Ketumbar	Bahan pelengkap
7	Bawang Merah	Bahan pelengkap
8	Bawang Putih	Bahan pelengkap
9	Serai	Bahan pelengkap
10	Gula pasir	Bahan pelengkap
11	Garam	Bahan pelengkap
12	Minyak Kelapa	Bahan pelengkap
13	Jeruk nipis	Menghilangkan bau amis ikan

- Pendampingan pemasaran juga dilaksanakan oleh Tim Pengabdian untuk membantu meningkatkan jiwa wirausaha mahasiswa dan untuk membantu laboratorium menghasilkan omzet.

Hasil kegiatan pendampingan ini akan terus dilanjutkan sebagai bagian dari kinerja laboratorium dan penguatan keterampilan kewirausahaan mahasiswa. Hal ini untuk mendukung kemandirian finansial Unhas sebagai perguruan tinggi berstatus PTNBH

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilakukan di Laboratorium Agrobisnis Perikanan Departemen Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin. Pertama-tama dilakukan rapat oleh Tim pengabdian untuk mengetahui fungsi kerja masing-masing dan penjadwal setiap kegiatan pembuatan abon ikan tuna. Tim kegiatan ini ada 4 dosen dan 4 mahasiswa yang terlibat. Tim dosen tersebut mempunyai tugas membantu menyediakan bahan baku dibantu oleh 1 orang mahasiswa (bagian bahan baku), tugas bagian produksi yaitu membantu proses produksi dan pengemasan dibantu oleh 2 orang mahasiswa, dan tugas pemasaran yaitu

membantu memasarkan produk abon ikan tuna dibantu oleh 1 orang mahasiswa.

Proses pembuatan abon ikan tuna ini dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini:



Gambar 1. Alur Produksi Abon Ikan Tuna

Pada Gambar 1 ditampilkan alur produksi abon ikan tunai yang terdiri atas 15 tahapan. Tahap 1 yaitu menyediakan bahan pelengkap seperti yang ada pada Tabel 2, kemudian bagian Tahap 2 yaitu mengukus ikan tuna dengan memasukkan air jeruk nipis untuk menghilangkan amis pada ikan tuna. Tahap 3 yaitu menimbang semua bahan pelengkap seperti bumbu dasar (bawang merah, bawang putih), serta bumbu tambahan (lengkuas dan jahe) kemudian dikupas dengan menggunakan pisau, setelah dikupas lalu dihaluskan menggunakan blender. Asam mangga dan serai juga dihaluskan bersama bahan pelengkap lainnya. Tahap 4 yaitu ikan tuna yang telah dikukus, pada proses ini juga dilakukan pemisahan daging hitam dan daging putih dari ikan tuna karena hanya daging putih dari ikan tuna yang digunakan sebagai bahan baku pada proses pembuatan abon. Setelah dipisahkan daging putih ikan tuna ditimbang untuk mengetahui berat ikan yang akan digunakan dan selanjutnya dihaluskan dengan menggunakan blender. Tahap 5 yaitu bahan pelengkap dihaluskan. Tahap 6 yaitu dilakukan proses penggorengan menggunakan wajan yang dilengkapi

dengan mesin pengaduk, dimana terlebih dahulu minyak kelapa dipanaskan. Tahap 7, bumbu dicampurkan kedalam minyak kelapa yang telah dipanaskan dan mesin pengaduk tetap berputar dengan tujuan agar bumbu dapat menyatu. Tahap 8 yaitu daging ikan tuna yang dihaluskan dituangkan ke dalam mesin pengaduk. Tahap 9 yaitu daging ikan tuna yang diaduk hingga matang, jika 5 kg daging yang digunakan maka akan membutuhkan waktu selama 2,5 jam bagi mesin pengaduk hingga daging matang. Tahap 10, daging ikan tuna yang matang diangkat memakai saringan kemudian dimasukkan ke dalam spinner. Tahap 11. Daging ikan tuna dispinner yang bertujuan untuk memisahkan produk dengan minyak sehingga tekstur abon menjadi kering. Tujuan dari proses spinner ini adalah agar abon ikan tuna tidak mudah tengik. Mesin spinner dilengkapi saluran agar minyak keluar dari mesin tersebut. Setelah minyak tidak keluar lagi maka proses spinner dihentikan. Tahap 12 yaitu abon ikan tuna sudah selesai di spinner dimana hanya menggunakan waktu selama 3-5 menit lalu diangkat. Tahap 13 yaitu abon ikan tuna yang dari spinner kemudian dianginkan di baki dan memisahkan abon ikan tuna yang masih menggumpal. Tahap 14 yaitu menimbang ikan tuna dengan kemasannya. Berat abon ikan tuna ditimbang 100 gram di luar kemasan. Dari 5 kg ikan tuna yang diproses dapat menghasilkan 4,7 kg abon ikan tuna dengan susut 300 gram. Hal ini sesuai dengan penelitian (Kasmianti et al., 2020) menyatakan bahwa dari 1,1kg daging ikan dapat menghasilkan 1kg abon ikan layang. Susutnya produk abon ikan tuna disebabkan karena ikan tuna segar masih mengandung banyak air, selain itu dalam proses pembuatan abon tersebut melalui tahap *spinner* dimana produk yang dihasilkan berbentuk olahan kering. Tahap 15 yaitu

abon ikan tuna siap dipasarkan. Produk ini merk Abon Ikan Tuna sudah memiliki komposisi yaitu Ikan tuna, gula, garam, rempah dapur dan minyak kepala. Exp date : 7 bulan setelah produksi dan diproduksi oleh Laboratorium Agrobisnis dan Kewirausahaan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin. Stiker tersebut memakai logo universitas Hasanuddin. Pemasaran ikan tuna ini masih kalangan dosen, pegawai dan mahasiswa, Harga abon ikan tuna memakai kemasan kotak Rp 25.000 dan harga abon ikan tuna yang memakai kemasan plastik harga Rp 20.000. Penjualan abon ikan tuna ini dapat menghasilkan pemasukan oleh laboratorium Agrobisnis perikanan. Sehingga tujuan jangka Panjang dari PTNBH tercapai.

Kegiatan pembuatan abon ini dilakukan mahasiswa yang mengambil Mata Kuliah Akuntansi Perikanan semester akhir 2022/2023, Dimana Mata Kuliah Akuntansi ini dibagi 2 kelas yaitu Kelas A dan Kelas B. setiap kelas menjadi 2 kelompok tapi hanya satu kelompok saja yang melakukan praktek pembuatan abon ikan tuna, kelompok satunya membuat gula-gula rumput laut. Kegiatan praktek akuntansi perikanan dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini :



Gambar 2. Kegiatan Praktek Pembuatan Abon Ikan Tuna di MK Akuntansi Perikanan

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil Produk abon ikan tuna sebanyak 4,7 kg dengan memakai bahan baku ikan tuna segar sebanyak 5 kg dengan bobot susut 0,3 kg. Harga produk yang berisi 100 gram

dijual Rp 20.000 untuk kemasan plastik dan Rp 25.000 untuk kemasan kotak.

Saran dalam kegiatan pengabdian ini selama hanya dijual dikalangan orang tertentu, untuk masuk ke toko harus memiliki sertifikat halal. Kegiatan ini bisa dilanjutkan tentang penelitian tentang komposisi kandungan produk tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Hasanuddin sebagai pemberi dana Program Pengabdian Kepada Masyarakat Unhas-Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus tahun 2023. Tak lupa kami ucapkan terima kasih kepada Dekan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan telah memberikan fasilitas dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah Nurmillah. (2022). Aset Sebagai Pilar Kemandirian Pendanaan Perguruan Tinggi Negeri Badan Hukum (PTNBH). <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kawil-kalbar/baca-artikel/15633/ASET-SEBAGAI-PILAR-KEMANDIRIAN-PENDANAAN-PERGURUAN-TINGGI-NEGERI-BADAN-HUKUM-PTNBH.html>
- Kasmiati, Ekantari, N., Asnani, Suadi, & Husni Amir. (2020). Mutu Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Layang (*Decapterus* sp.). *JPHPI*, 23(3), 470–478.
- Mahaliyana, A. S., Jinadasa, B. K. K. K., Liyanage, N. P. P., Jayasinghe, G. D. T. M., & Jayamanne, S. C. (2015). Nutritional Composition of Skipjack Tuna (*Katsuwonus pelamis*) Caught from the Oceanic Waters around Sri Lanka. *American Journal of Food and Nutrition*, 3(4), 106–111. <https://doi.org/10.12691/ajfn-3-4-3>
- Ngo Dang Nghia. (2023). *Improving Aquatic-based Food Production Processing and Distribution In Pandemics and Innovative Food Systems* (Anil Kumar Anal., Ed.; CRC Press.).
- Pan, C., Wu, H., & Zhao, Y. (2022). *Aquatic Products' Quality, Processing and Preserving: Recent Developments, Trends and Advances. Applied Sciences (Switzerland)*, 12(24). <https://doi.org/10.3390/app122412924>
- Sari, M. P., & Karmini, N. L. (2019). Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Keluarga pada UMKM di Kecamatan Kuta Utara. *E-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana*, 8(10), 1161–1192.
- Sayuti, M., Bokhy Syuliana Salampessy, R., & Tio Buana Putra Politeknik Ahli Usaha Perikanan, R. (2022). Penilaian Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP) Pada Unit Pengolahan Abon Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Assessment of Processing Feasibility Certificate at the Tuna (*Thunnus* sp.) Fish Shredded Processing Unit. *Jurnal Airaha*, 11(02), 310–322.