

PENINGKATAN KETRAMPILAN PEMBUATAN ABON IKAN LAYANG (*Decapterus sp*) UNTUK PEREMPUAN SEKTOR II JEMAAT GPM SILO

**Cindy Regina Magdalena Loppies¹, Beni Setha^{2*}, Dwight Soukotta³
Desire M. Nendissa⁴, Edir Lokollo⁵**
1,2,3,4,5 Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura
*email: benisetha42@gmail.com

Abstract

Shredded fish processing is an alternative diversification of fishery product processing which has nutritional value and has a long shelf-life so that it can be stored for a long time at room temperature. Scad fish is an important economical fish, abundant and can be found at any time in the market. Scad fish also has a relatively high nutritional value and is processed at the household level, only fried, grilled and cooked in gravy according to the processing habits of the Maluku people. Processing Scad fish into shredded for sector II women of the GPM Silo congregation is one of the efforts to diversify processed fishery products that have nutritional value and increase knowledge and skills in fish processing which will later increase the income source for women.

Keywords: *Scad fish, Shredded fish, women of the GPM Silo*

Abstrak

Pengolahan abon ikan merupakan salah satu alternatif diversifikasi pengolahan hasil perikanan yang memiliki nilai gizi dan memiliki daya awet yang Panjang sehingga dapat disipkan dalam waktu yang lama dalam suhu ruangan. Ikan amerupakan ikan ekonomis penting, melimpah dan setiap saat dapat ditemui di pasar. Ikan layang juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi dan diolah ditingkat rumah tangga hanya sebatas digoreng, di panggang dan dimasak kuah sesuai kebiasaan mengolah orang Maluku. Pengolahan ikan layang menjadi abon bagi perempuan sector II jemaat GPM silo merupakan salah satu upaya diversifikasi olahan hasil perikanan yang bernilai gizi serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ikan yang nanti akan meningkatkan sumber pendapatan perempuan.

Kata kunci: *Ikan layang, Abon, perempuan sektor II GPM Silo*

1. PENDAHULUAN

Ikan layang juga merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan zat gizi tinggi yang dibutuhkan tubuh manusia. Pangan ini mengandung protein, kadar air dan asam-asam amino esensial yang lengkap dan dalam jumlah yang cukup. Ikan ini cukup melimpah dan rasanya enak sehingga banyak digemari. Akan tetapi ikan ini juga merupakan produk yang cepat menjadi busuk yang menyebabkan mutu ikan mengalami kemunduran. Faktor utama yang berperan dalam pembusukan karena ikan layang mempunyai tekstur yang lunak, kandungan kadar air yang tinggi, kadar protein yang cukup tinggi sehingga terjadi proses degradasi protein serta tingginya jumlah bakteri yang terkandung di dalam perut ikan setelah terjadi proses pembusukan. Oleh karena itu diperlukan suatu cara untuk mempertahankan mutu ikan. Salah satunya adalah dengan cara pengawetan.

Pengawetan yang biasa dilakukan cukup beragam mulai dari penggunaan pendingin, radiasi, dan buruknya bahkan sampai menggunakan formalin dan bahan aditif (Pasaraeng *dkk.*, 2013)

Pemanfaatan ikan layang sebagai sumber protein hewani baik dalam bentuk segar maupun olahan semakin bervariasi seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya dalam bidang diversifikasi produk seperti nugget, suplemen biskuit, ikan asap *pinekuhe*, bakso, dan abon.

Berdasarkan SNI 7690.1:2013, abon merupakan hasil pengolahan yang berupa pengeringan bahan baku yang telah ditambahkan bumbu-bumbu untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang daya simpan. Abon ikan adalah salah satu produk olahan perikanan yang terbuat dari daging ikan dan diberi bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur yang lembut, rasa enak, dan aroma yang khas (Mus, S. 2015).

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk menambah cita rasa dan mempertahankan mutu adalah dengan menambahkan pengawet ke dalam produk olahan ikan. Saat ini pengawet alami sedang gencar dipublikasikan, misalnya saja pengawet dengan menggunakan asap cair. Asap cair didefinisikan sebagai cairan kondensat dari asap kayu yang telah mengalami penyimpanan dan penyaringan untuk memisahkan tar dan bahan-bahan tertentu (Pszczola, 1995).

Asap cair memiliki sifat fungsional sebagai antioksidan, antibakteri dan pembentuk warna serta cita rasa yang khas. Sifat-sifat fungsional tersebut berkaitan dengan komponen-komponen yang terdapat didalam asap cair tersebut. Asap cair memiliki kemampuan untuk mengawetkan bahan makanan karena adanya senyawa asam, derivat fenol, dan karbonil (Darmadji, 1995).

Asap cair yang digunakan adalah asap cair yang berasal dari tempurung kelapa. Asap cair tempurung kelapa merupakan hasil kondensasi asap tempurung kelapa melalui proses pirolisis pada suhu sekitar 400°C. Asap cair mengandung berbagai komponen kimia seperti fenol, aldehid, keton, asam organik, alkohol dan ester (Budijianto *dkk.*, 2008). Berbagai komponen kimia tersebut dapat berperan sebagai antioksidan dan antimikroba serta memberikan efek warna dan citarasa khas asap pada produk pangan (Karseno, 2002).Keuntungan penggunaan asap cair menurut Maga (1988) antara lain lebih intensif dalam pemberian citarasa, kontrol hilangnya citarasa lebih mudah, dapat diaplikasikan pada berbagai jenis bahan pangan dengan berbagai cara seperti penyemprotan, pencelupan, atau dicampur langsung dalam makanan.

Ikan layang saat ini di dalam pengolahannya masih terbatas dalam lingkup pengolahan rumahan seperti di goreng dan lain-lain, tetapi untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual masih sangat sedikit sekali. Untuk itu pengolahan ikan layang menjadi abon agar diharapkan kedepannya ikan layang dapat diangkat dan diolah menjadi suatu produk abon yang memiliki nilai saing dengan produk olahan abon lainnya, selain itu dengan perendaman asap cair dan dapat memberikan nilai tambah terhadap abon ikan layang tersebut. Pembuatan abon ikan dengan ikan layang dengan perendaman dalam asap cair memberikan produk yang memiliki tekstur, bau, rasa dan kenampakan yang baik. Abon yang memiliki kualitas yang baik dan dengan mudah dapat diterapkan ditingkat rumah tangga.

Ibu-ibu rumah tangga khususnya sektor II jemaat GPM Silo membutuhkan peningkatan ketrampilan dalam pembuatan Abon Ikan sehingga diharapkan dapat meningkatkan juga pendapatan keluarga.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan diberikan dalam bentuk ceramah, sedangkan pelatihan diberikan dalam bentuk demonstrasi. Kegiatan penyuluhan yang diberikan kepada para perempuan Gereja Protestan Maluku Jemaat GPM Silo Sektor II dengan materi penyuluhan yang diberikan adalah: Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Mutu dan keamanan produk Perikanan dan Teknologi Pengemasan, sedangkan materi pelatihan adalah: Pembuatan Abon Ikan dan Pengemasan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan merupakan dilaksanakan di Jemaat GPM Silo dengan khalayak sasaran yaitu perempuan sector II dan dihadiri 18 orang peserta. Materi penyuluhan yang diberikan adalah :

- a) Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, dimana dijelaskan tentang teknologi pengolahan hasil perikanan yang sudah berkembang seperti pengasapan ikan, pembuatan abon, pengembangan produk-produk berbasis ikan.
- b) Mutu dan keamanan produk Perikanan, dalam materi ini dijelaskan pentingnya mutu dan keamanan pangan dalam proses pengolahan, dimana mutu menjamin produk akhir dan proses pengolahan yang menerapkan sistim sanitasi dan Higieni yang juga menjamin produk akhir aman untuk di konsumsi
- c) Teknologi Pengemasan, pada materi ini memberikan pengetahuan tentang nilai tambah dari suatu produk yang dikemas yang akan memberikan jaminan keamanan dalam penyimpanan produk kering dan pemberian lebel yang menjadi pemberian informasi bagi produsen dan konsumen apabila ditingkatkan menjadi sumber usaha rumah tangga.

Dalam acara diskusi, banyak hal yang ditanyakan peserta kepada narasumber yaitu pembuatan abon ikan dengan perendaman dalam asap cair, ikan-ikan yang biasanya digunakan dalam pengasapan ikan serta pengemasan bagi prodak hasil perikanan yang akan memiliki nilai tambah. Selain itu dalam pemberian materi juga dijelaskan tentang pemilihan bahan baku prosedur penanganan yang baik dan benar yang sesuai dengan jaminan mutu dan keamanan pangan.. Seluruh pertanyaan tersebut dijawab dengan jelas oleh narasumber guna meningkatkan wawasan dan pengetahuan peserta.



Gambar 1. Abon Ikan

Setelah melakukan penyuluhan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan Abon ikan, dengan menggunakan ikan layang, asap cair 5% dan bumbu-bumbu. Pertama-tama persiapkan bumbu-bumbu berupa: bawang merah, bawang putih, cabe besar,

jahe semua ini dihaluskan dan persiapkan juga laos, sera, ketumbar, daun jeruk dan santan (Gambar 2.). Selanjutnya ikan dibersihkan dari isi perut dan kepala, kemudian dilakukan perendaman dalam asap cair 5% selama 7 menit. yang dimulai pembuatan larutan asap cair untuk perendaman ikan yaitu 5%. Pembuatan larutan 5% yaitu 50 ml larutan asap cair yang ditambahkan air hingga volume nya 1000 ml. Larutan ini yang akan digunakan untuk perendaman ikan (Gambar 3.)



Gambar 2. Persiapan Bumbu-bumbu



Gambar 3. Pembersihan Ikan dan perendaman dalam asap cair

Ikan yang telah direndam dalam asap cair kemudian ditiriskan, selanjutnya di panggang dalam oven hingga kering, kemudian di suwir-suwir halus (Gambar 4.)



Gambar 4. Proses pemangangan dan suwir-suwir ikan

Setelah persiapan ikan dan bumbu, selanjutnya proses pembuatan abon ikan, dimana pemasakan bumbu, santan dan ikan hingga kering dan berwarna coklat keemasan. Abon ikan yang telah selesai di masak dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Proses Pembuatan Abon Ikan

Kegiatan penyuluhan pembuatan abon ini dilakukan bersama perempuan sektor II Jemaat GPM silo secara aktif. Mereka turut serta dari tahap penyediaan bahan baku, bumbu-bumbu hingga poses pembuatan abon (Gambar 6.)



Gambar 6. Pembuatan Abon Ikan Oleh Perempuan Sektor II jemaat GPM Silo

Pembuatan Abon ikan dari ikan layang sangat mudah karena dari tahap persiapan bahan baku dan prosesnya semuanya dapat dilakukan ditingkat rumah tangga dan tidak menggunakan peralatan yang sulit, semua peralatan yang ada ditingkat rumah tangga. Ikan layang yang merupakan ikan Ekonomis penting di Wilayah Maluku teristimewa kota Ambon, sangat mudah diperoleh dan tidak mengenal musim dengan harga yang terjangkau.

Hasil pembuatan abon ikan memperlihatkan tekstur kering dan memiliki warna yang menarik kecoklatan (warna khas abon) dan aroma khas ikan asap. Menurut SNI 7690.1:2013 Abon ikan memiliki kadar air yang rendah dan kandungan gizi terutama protein yang tinggi yakni Kadar air tidak lebih dari 15% dan kadar protein minimal 30% (BSN,2013). Abon ikan layang dengan penggunaan asap cair memiliki Kadar air 14,05 % dan kadar Protein 42,25% (Keliangin, 2021).

Abon Ikan yang diolah dengan penambahan asap cair selain kandungan gizi yang tinggi dan mutu organoptiknya diatas nilai 7 , juga memiliki daya awet yang cukup Panjang serta mencegah terjadinya kerusakan oksidatif, hal ini disebabkan karena asap cair mengandung komponen-komponen dari kelompok fenol, karbonil maupun asam yang baik secara sendiri maupun berkombinasi dapat menghambat terjadinya kerusakan oksidatif (Apituley dan Loppies, 2017).

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kegiatan peningkatan ketrampilan pembuatan Abon ikan layang dengan penggunaan asap cair sudah dilakukan dengan baik dan telah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan perempuan sector II Jemaat GPM Silo dalam pengolahan hasil perikanan.
2. Perempuan sector II jemaat Silo diharapkan dapat meningkatkan usaha ditingkat rumah tangga dengan pengolahan abon ikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, W., T. dan Swastawati, F. 2003. Pemanfaatan hasil perikanan sebagai produk bernilai tambah (Value-added). Dalam upaya penganeekaragaman pangan.
- Apituley, Daniel.A.N, Loppies, Cindy R.M. 2017., Aplikasi Teknologi Asap Cair Sebagai Upaya Perbaikan Pengolahan Ikan Asar Secara Tradisional di Provinsi Maluku. Penerbit Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK Universitas Patimura. ISBN:978-602-61551-1-5, Cetakan pertama.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standar Nasional Indonesia: SNI 7690.1:2013: Abon. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Budijanto, S., Hasbullah, R., Prabawati, S., Setyadjit, Sukarno dan Zuraida, I. 2008. Identifikasi dan uji keamanan asap cair Tempurung kelapa untuk produk pangan. *J.Pascapanen*. 5(1), 32-40
- Darmaji, P. 1996. Aktivitas Antibakteri Asap Cair yang Diproduksi dari Berbagai Macam Limbah Pertanian, Laporan Penelitian Mandiri, DPP-UGM, 16: 19-22.
- Karseno, 2002. Daya Hambat Asap Cair Kayu Karet Terhadap Bakteri Pengkontaminan Lateks dan Ribbed Smoke Sheet. *Agritech*21(1):10-15.
- Keliangin, Sidik. 2021, Perbedaan Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Abon Ikan Layang (*Decapterus* sp) yang diolah Tanpa Penggunaan Asap Cair dan dengan menggunakan Acap cair, Skripsi Program Studi TEknologi Hasil Peikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Unpatti
- Maga, J.A. 1988. *Smoke in Food Processing*. CRC Pressinc. Florida. pp.1-3: 113-138.
- Mus, S. 2015. Studi Pengembangan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp) dengan Berbagai Rasa Untuk Pengembangan Usaha Masyarakat Pesisir Pulau Natuna Propinsi Kepulauan Riau. Laporan Penelitian Hibah Bersaing. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Pasaraeng, E.; J. Abidjudan M. R. J.Runtuwene. (2013). Pemanfaatan Rimpang Kunyit (*Curcumadomestica*Val) dalam Upaya Mempertahankan Mutu Ikan Layang (*Decapterussp*). *Jurnal Mipa Unsrat Online* 2 (2) 84-87.
- Pszczola, D.E. 1995. Tour highlights production and uses of smoke house base flavors. *J Food Tech* 49: 70-74.