

**PELATIHAN PEMBUATAN STIK IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinnis*) UNTUK PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA
DI DESA KUTA BLANG, KECAMATAN SAMADUA,
KABUPATEN ACEH SELATAN**

SKRIPSI

**ABSAH
NIM. 1805904010043**



**JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
ACEH BARAT
2022**

**PELATIHAN PEMBUATAN STIK IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinnis*) UNTUK PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA
DI DESA KUTA BLANG, KECAMATAN SAMADUA,
KABUPATEN ACEH SELATAN**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Persyaratan Memperoleh Gelar Sarjana
Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar**

**ABSAH
NIM. 1805904010043**



**JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
ACEH BARAT
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan skripsi saudara:

Nama : ABSAH

Nim : 1805904010043

Judul : PELATIHAN PEMBUATAN STIK IKAN TONGKOL
(*Euthynnus affinnis*) UNTUK PEMBERDAYAAN IBU
RUMAH TANGGA DI DESA KUTA BLANG,
KECAMATAN SAMADUA, KABUPATEN ACEH
SELATAN

Yang diajukan memenuhi sebagian dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar sarjana Perikanan pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

Mengesahkan
Komisi Pembimbing

Dr. Uswatun Hasanah, S. Si., M.Si
NIP. 1978052120212102006

Mengetahui

Ketua Dekan Fakultas Perikanan
dan Ilmu Kelautan

Prof. Dr. M. Ali S., M.Si
NIP. 195903251986031003

Ketua Jurusan Perikanan

Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si
NIP. 198910242019031020

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

Skripsi/Tugas Akhir dengan judul;

**PELATIHAN PEMBUATAN STIK IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinnis*)
UNTUK PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA DI DESA KUTA
BLANG, KECAMATAN SAMADUA, KABUPATEN ACEH SELATAN**

Disusun oleh;

Nama : Absah
Nim : 1805904010043
Program Studi : Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

**Telah dipertahankan didepan dewan penguji pada tanggal 14 juni tahun 2022
dan dinyatakan lulus dan memenuhi syarat untuk diterima.**

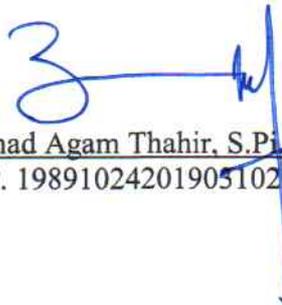
SUSUNAN DEWAN PENGUJI

1. Dr. Uswatun Hasanah, S.Si., M.Si,
Dosen Penguji
2. Anhar Rozi, S.Pi., MSi.
Dosen Penguji
3. Ikhsanul Khairi, S.Pi., MSi
Dosen Penguji

Tanda Tangan



Mengetahui,
Ketua Jurusan Perikanan



Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si
NIP. 198910242019051020

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini;

Nama : Absah
Nim : 1805904010043
Jurusan : Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Judul : Pelatihan Pembuatan Stik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinnis*)
untuk Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Desa Kuta Blang,
Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan

Dengan ini menyatakan sesungguhnya bahwa di dalam skripsi adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat bagian atau satu kesatuan yang utuh dari skripsi, buku atau bentuk lain yang saya kutip dari orang lain tanpa saya sebutkan sumbernya yang dapat dipandang sebagai tindakan penjiplakan. Sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat reproduksi karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain yang dijadikan seolah-olah karya asli saya sendiri. Apabila ternyata dalam skripsi saya terdapat bagian-bagian yang memenuhi unsur penjiplakan, maka saya menyatakan kesediaan untuk dibatalkan sebahagian atau seluruh hak gelar keserjanaan saya.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dapat digunakan seperlunya.



Meulaboh, 14 Juni 2022

Absah
NIM. 1805904010043

RIWAYAT HIDUP



ABSAH, lahir di Desa Jambo Papan, Kecamatan, Kluet Tengah, Kabupaten, Aceh Selatan, Provinsi Aceh pada tanggal 10 Januari 2000. Penulis adalah anak pertama dari 4 bersaudara pasangan Bapak Cut Den (Alm) dan Fitriani. Penulis memulai pendidikan pada tahun 2006 di Sekolah Dasar Negeri Malaka. Kemudian melanjutkan Sekolah Menengah Pertama pada tahun 2011 di SMP Negeri 1 Kluet Tengah. Dan meneruskan pendidikan ke Sekolah Menengah Atas pada tahun 2014 di SMA Negeri 1 Kluet Tengah. Kemudian melanjutkan Program S-1 di Universitas Teuku Umar pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK S-1) Jurusan Perikanan pada tahun 2018.

Penulis pernah melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di UD. Tuna Tsunami Banda Aceh, Aceh. Penulis pernah melakukan magang (generalis) bina desa, di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan, dalam program pencegahan stunting. Selama menjadi Mahasiswa penulis pernah ikut berorganisasi seperti LDK (lembaga dakwah kampus). Untuk memperoleh Gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar tahun 2022, penulis melakukan penelitian tugas akhir yang berjudul **“Pelatihan Pembuatan Stik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Untuk Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan”**. Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

PERSEMBAHAN

Ya Allah....

Sepercik Ilmu Karuniakan Kepadaku, hanya puji dan syukur yang dapat kupersembahkan kepada-Mu. Aku hanya mengetahui sebahagian kecil ilmu yang ada dibumi-Mu. Dan andaikan semua pohon yang ada dibumi dijadikan pena dan lautan dijadikan tinta dan ditambahkan lagi dengan lautan sesudah itu, maka habislah kalimat-kalimat Allah yang akan dituliskan (Q.S Luqman: Ayat: 27).

Akhirnya tercapai juga.....

Sebuah perjalanan perjuangan yang penuh tantangan Alhamdulillah berhasil kutempuh berawal dari suka dan duka, menunduk mesti terbentur mengelak meti terjatuh, pahit dan getirnya yang kurasakan saat melangkah dicelah-celah perjalanan studiku, namun seakan hilang tanpa bekas disaat keberhasilan bersamaku. Hari Ini telah kutemukan apa yang dahulu aku inginkan yang kutempuh dengan penuh keyakinan yang membara dimana harapan-harapan yang ku ukir hingga berjalannya waktu, terentang hari-hari panjang tuk menggapai jati diriku.

Dengan ridho Allah SWT....

Dengan hati bangga dan penuh rasa keikhlasan, kupersembahkan karya tulis ini untuk ibunda tercinta “Fitri Yani” serta Adikku “Eli Masdar”, “Agus Tina”, “Aji Saputra”, “Azizah” yang saya sayangi, saya ucapkan terimakasih banyak atas perhatian, pengorbanan, kasih sayang kerja keras, dukungan dan doa selama ini. Dan terima kasih juga kepada teman-teman yang tidak bisa kusebutkan satu persatu.

Terimakasih tak terhingga kepada pembimbing Ibu “Uswatun Hasanah, S.Si., M.Si” serta penguji Bapak “Anhar Rozi, S.Pi., M.Si” dan Bapak “Ikhsanul Khairi, S.Pi., M.Si” yang telah meluangkan waktunya, memotivasi, mengajar dengan sabar untuk kesempurnaan karya tulis ini untuk dosen yang telah mendidik, mengajar dan mengarahkan sehingga saya dapat melihat cakrawala ilmu pengetahuan serta untuk semuanya saya ucapkan terimakasih semoga Allah SWT membalas keikhlasan kalian semua. Aamiin.

Wassalam.....

ABSAH, S.Pi

**PELATIHAN PEMBUATAN STIK IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)
UNTUK PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA DI DESA KUTA
BLANG, KECAMATAN SAMADUA, KABUPATEN ACEH SELATAN**

Absah Absah¹, Uswatun Hasanah²

¹Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

²Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar

ABSTRAK

Ikan tongkol merupakan komoditas perikanan laut Indonesia yang utama. Daging ikan tongkol memiliki kandungan gizi dan cita rasa yang disukai oleh semua kalangan masyarakat serta merupakan bahan baku olahan makanan yang tersedia sepanjang tahun. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan cara pembuatan stik ikan tongkol bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Kuta Blang. Metode kegiatan pengabdian ini menggunakan metode ceramah untuk transfer ilmu dan bimbingan teknis untuk praktek secara langsung. Tahapan kegiatan ini ada tiga tahapan yaitu tahap pertama (1), memberi pengetahuan dan teori tentang penanganan bahan baku dan pengolahan stik ikan tongkol, tahap kedua (2), yaitu memberi praktek langsung kepada ibu-ibu desa Kuta Blang cara pengolahan stik ikan tongkol, dan tahap ketiga (3), yaitu kegiatan pelatihan dilakukan melalui pendampingan kepada ibu-ibu desa Kuta Blang mengenai proses pengemasan setelah pengolahan ikan tongkol menjadi produk stik ikan tongkol. Pendampingan dilakukan dalam memproduksi stik ikan tongkol baik skala rumah tangga dan juga untuk dipasarkan. Pelatihan ini melibatkan anggota mahasiswa bina desa yang didampingi kader-kader ikani dengan peserta adalah ibu-ibu rumah tangga di Gampong Kuta Blang. Ibu-ibu desa Kuta Blang mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir dan berhasil membuat stik ikan tongkol sangat baik dan juga telah mampu memproduksi stik ikan tongkol baik untuk skala rumah tangga ataupun untuk dipasarkan.

Kata kunci: Kuta Blang, Pemberdayaan, Stik Ikan Tongkol.

**TRAINING FOR MAKING TUBE STICK (*Euthynnus affinis*) FOR
EMPOWERMENT OF HAUSEWERE MOTHERS, KUTA BLANG
VILLAGE, SAMADUA DISTRICT, SELATAN ACEH REGENCY**

Absah Absah¹, Uswatun Hasanah²

¹*Studebts at the Faculty of Fisheries and Marine Science, University of Teuku Umar*

²*Lecturer at the Faculty of Fisheries and Marine Science, University of Teuku Umar*

ABSTRACT

Tuna is the main Indonesian marine fishery commodity. Tuna meat has nutritional content and tastes that are liked by all people and is a raw material for processed foods that are available throughout the year. This service activity aims to provide knowledge and skills on how to make tuna sticks for housewives in Kuta Blang village. The service activity method uses the lecture method for knowledge transfer and technical guidance for direct practice. There are stages of this activity, namely the first stage (1), providing knowledge and theory about the handling of raw materials and processing tuna fish sticks, the second stage (2), namely giving practice directly to the village women of Kuta Blang how to process tuna sticks, and the third stage (3), namely training activities carried out through mentoring to women from the village of Kuta Blang regarding the packaging process after processing tuna into tuna stick products. Assistance is provided in producing tuna sticks both on a household scale and also for marketing. This training involved members of village development students who were accompanied by fish cadres who participated in the activity from beginning to end and succeeded in making very good tuna fish sticks and have also been able to produce tuna fish sticks both for household scale and to be marketed.

Keyword: *Empowerment, Kuta Blang, Tuna Sticks.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkah, rahmat, karunia dan hidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pelatihan Pembuatan Stik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinnis*) untuk Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan”**. Skripsi disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Prodi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar.

Proses penyusunan skripsi ini, penulis banyak mendapat bimbingan dan pengarahan dukungan serta doa dari berbagai pihak yang telah membantu dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Ayah dan ibu tercinta atas doa perhatian dan semangat yang diberikan kepada penulis, serta seluruh keluarga besar yang telah memberi dukungan juga semangat kepada penulis.
2. Ibuk Dr. Uswatun Hasanah, S.Si., M.Si, selaku dosen pembimbing utama yang telah meluangkan waktunya dalam memberikan bimbingan, ilmu dan saran kepada penulis.
3. Bapak Anhar Rozi, S.Pi., M.Si, selaku dosen penguji I.
4. Bapak Ikhsanul Khairi, S.Pi., M.Si, selaku pembimbing akademik dan sekaligus dosen penguji II yang telah memberi ilmu dan arahan kepada penulis selama menjalani pendidikan di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan di Universitas Teuku Umar.

5. Bapak Prof. Dr. Ali Sarong, M.Si, selaku dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar.
6. Bapak Muhammad Agam Tahir, S.Pi., M.Si, selaku ketua jurusan
7. Seluruh dosen dan staf akademik Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar.
8. Anak kos, Teman-teman stanbuk 18 terkusus kepada Linda Purnama, Diana, Yuni Sartika Amiria, juga orang terdekat M. Nasir yang telah menemani dan memberikan semangat kepada penulis.

Penulis membuka diri untuk segala saran dan kritik yang membangun guna perbaikan dimasa yang akan datang, semoga skripsi penelitian ini dapat memberikan manfaat dan kombinasi bagi kita semua.

Meulaboh, 14 juni 2022

Absah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Gambaran Umum Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh selatan	5
2.2 Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>).....	5
2.2.1 Morfologi dan Klasifikasi Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>).....	6
2.2.2 Habitat Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>).....	6
2.2.3 Komposisi Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>)	7
2.3. Produk Olahan Dalam Bentuk Stik.....	7
2.4. Bahan Tambahan Pembuatan Stik Ikan Tongkol.....	8
2.5. Pemberdayaan Masyarakat	8
BAB III METODELOGI PENELITIAN	9
3.1 Waktu Dan Tempat	9
3.2 Alat Dan Bahan.....	9
3.3 Metode Pelaksana Kegiatan	10
3.3.1 Persiapan Pelaksanaan Kegiatan.....	10
3.3.2 Tahap Pelaksanaan Kegiatan	10
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Hasil Pelaksanaan Kegiatan	13
4.1.1 Persiapan Kegiatan	13
4.1.2 Tahap Pelaksanaan Kegiatan	14
4.1.3 Tahap Evaluasi	18
4.2 Pembahasan.....	20
4.2.1. Persiapan Kegiatan Pelatihan	20
4.2.2. Pelaksanaan Kegiatan	22
4.2.3. Evaluasi	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	33

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Kandungan Zat Gizi di Ikan tongkol	7
2. Alat Penelitian	9
3. Bahan Penelitian.....	10
4. Peningkatan Pengetahuan Pelatihan Pembuatan Stik Ikan Tongkol	19
5. Syarat Mutu SNI Stik Kue Kering	23

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Diagram Alir Pembuatan Stik Ikan Tongkol.....	12
2. Posko Bina Desa Kuta Blang	13
3. Penyampaian Materi.....	14
4. Ikan Tongkol	15
5. Bahan Pembuatan Stik Ikan Tongkol.....	15
6. Pengadukan Bumbu.....	16
7. Pencetakan Stik Ikan Tongkol Menggunakan Ampia.....	16
8. Proses Penggorengan Stik Ian Tongkol	17
9. Pengemasan Stik Ikan Tongkol	18

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Dokumentasi Pelatihan Pembuatan Stik Ikan Tongkol.....	33
2. Dokumentasi Kegiatan MBKM Program Pencegahan Stunting	34
3. Publikasi Artikel Ilmiah di Rumah Jurnal Merine Kreative.....	35

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Aceh merupakan salah satu provinsi penyumbang hasil tangkapan ikan tongkol mencapai 111,978 ton tahun 2020 (DKP Aceh, 2020). Umumnya hasil tangkapan dijual hanya dalam keadaan segar dan juga dijual pada masyarakat lokal. Ikan tongkol memiliki potensi yang tinggi untuk diolah menjadi beragam produk diversifikasi olahan karena merupakan komoditi yang mudah didapat, harganya relatif murah dan kandungan gizi dari daging ikan yang lengkap diantaranya kandungan protein mencapai 26%, kandungan mineral 1,50%, kandungan lemak omega-3 serta kandungan kadar abu 1,45-3,40% (Jumiati dan Fadzilla, 2018).

Ikan tongkol banyak mengandung protein yang tinggi sehingga memenuhi kebutuhan gizi pada tubuh manusia. Salah satu ikan laut yang mengandung omega 3, vitamin, protein, dan mineral adalah ikan tongkol (Hakim, 2014). Stik ikan sangat menarik menjadi camilan yang terbuat dari daging ikan atau boleh juga dari tepung ikan yang ditambahkan tepung, bumbu dan juga untuk lebih gurih ditambahkan margarin dan telur. Campuran adonan dapat dibentuk sesuai selera salah satunya dicetak dibentuk pipih degan ukuran beragam seperti ukuran $\pm 6-7$ cm, selanjutnya digoreng pada suhu 170 °C hingga berwarna kuning dan rapuh (Vanessa, 2019). Stik ikan rasanya gurih dan renyah sehingga hampir semua kalangan masyarakat menyukainya, dan dimakan diantara makan utama (Chaplin dan Smith, 2011).

Masyarakat Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan sebagian masyarakatnya mata pencarian sebagai nelayan. Ikan hasil tangkapan nelayan dijual didaerah maupun luar daerah dengan harga tertentu. Hasil produk perikanan yang diolah dengan inovasi secara ekonomis mempunyai harga jual yang sangat tinggi dibandingkan dengan produk hasil tangkapan. Akan tetapi masyarakat Desa Kuta Blang belum mengetahui cara mengolah ikan dalam bentuk olahan makanan seperti stik ikan, nugget, bakso dan lain sebagainya. Sehingga ikan yang begitu melimpah banyak, harga yang murah Rp. 20.000/kg dan mudah didapatkan seperti ikan tongkol namun tidak memiliki nilai tambah jual yang tinggi. Musim melimpah ikan tongkol terjadi pada bulan April, Juni, dan Agustus, November dimana puncaknya terjadi pada bulan September mencapai 2.077 ton/bulan (Arief dan Suwarso, 2014). Oleh karena itu dibutuhkan suatu upaya pemberdayaan kepada masyarakat melalui pelatihan untuk memberikan pengetahuan cara mengolah produk-produk perikanan serta dapat dijadikan usaha yang menjanjikan yang dapat dipasarkan baik di pemasaran lokal, maupun internasional.

Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk membawa masyarakat lapisan bawah (*grass root*) dengan keterbatasannya belum mampu lepas dari belenggu kemiskinan karena kebodohan dan keterbelakang ke tingkat yang lebih baik sehingga pemberdayaan masyarakat mampu menguatkan individu yang secara akumulasinya juga dapat meningkatkan juga pranata-pranata sosial yang ada. Pelatihan dan pendampingan merupakan upaya pemberdayaan masyarakat guna untuk meningkatkan keterampilan. Pemberdayaan juga suatu kegiatan yang dapat dilakukan secara berkesinambungan untuk mendapatkan perubahan dan perbaikan, dengan mengkombinasi beberapa program (Munawar, 2011).

Dari latar belakang diatas maka diperlukan upaya untuk merubah dan memperbaiki pola pikir dan peningkatan pengetahuan masyarakat Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan dengan cara melakukan kegiatan pemberdayaan melalui pelatihan dan pendampingan mengenai produk pembuatolahan ikan tongkol menjadi stik ikan tongkol kepada ibu rumah tangga di Desa Kuta Blang, kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan. Sehingga diharapkan selain untuk meningkatkan komsumsi ikan dalam bentuk olahan juga dapat dijadikan usaha untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

1.2 Rumusan Masalah

Sumber daya perikanan dari hasil tangkapan nelayan terutama ikan tongkol yang melimpah belum termanfaatkan secara baik dalam hal diversifikasi olahan berbasis ikan tongkol, dan belum adanya upaya pemberdayaan untuk menambah pengetahuan dan keterampilan diversifikasi produk olahan berbasis ikan tongkol yaitu pembuatan stik ikan tongkol di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan.

1.3 Tujuan

1. Memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan tentang bagaimana memanfaatkan potensi ikan tongkol menghasilkan produk olahan yang bernilai ekonomis.
2. Melatih keterampilan ibu-ibu di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan dalam proses pembuatan stik ikan dari ikan tongkol.

3. Memberikan pendampingan kepada ibu-ibu di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan dalam keseluruhan proses kegiatan pengabdian.

1.4 Manfaat

Manfaat dari pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah:

1. Dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibudi Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan tentang proses pengolahan stik ikan tongkol.
2. Mengkampanyekan gemar makan ikan dengan produk olahan berbasis ikan.
3. Menambah pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan dalam pengolahan ikan tongkol menjadi produk olahan stik ikan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Gambaran Umum Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh selatan

Gampong Kuta Blang merupakan gampong yang terletak disebelah barat pemukiman sedar dan masuk dalam wilayah administrative kecamatan Samadua dengan batas wilayah sebagai berikut:

1. Sebelah utara : Lautan Samudera Hindia
2. Sebelah selatan : Gampong Alur Pinang Dan Gunung Cut
3. Sebelah barat : Gampong Bate Tunggai
4. Sebelah timur : Hutan Belantara

Desa Kuta Blang terbentuk dari 4 (empat) dusun, yaitu: dusun kampung panjang, dusun rumah baru, dusun masjid, dan dusun ingin jaya. Jumlah penduduk di Desa Kuta Blang memiliki 397 jiwa (KK) yang terdiri laki-laki sebanyak 671 jiwa dan perempuan sebanyak 695 jiwa (Taifur, 2018).

2.2 Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)

Ikan Tongkol adalah ikan berukuran sedang dari keluarga *scrombidae* (tuna). ikan tongkol hidup disamudra hindia dan samudra pasifik bagian barat. Ikantongkol merupakan spesies ikan yang memiliki tingkat imigrasi yang tinggi dan membentuk *school* yang besar yang terkadang bercampur dengan spesies *scrombidae*. Kandungan gizi yang terdapat pada ikan tongkol adalah, protein 21,60-26,30%, mineral 1,20-2,10%, air 71-76,76%, mineral 1,20-1,50% dan abu 1,45- 3,40% (Jumiati dan Fadzilla, 2018).

2.2.1 Morfologi dan Klasifikasi Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)

Ciri-ciri ikan tongkol adalah ikan perenang cepat hidup dan bergerombol (*schooling*) sewaktu mencari makan dan mempunyai warna yang cerah. Kecepatan renang ikan dapat mencapai 50 km/jam. Kemampuan renang ini merupakan salah satu faktor yang menyebabkan penyebarannya meliputi skala ruang (wilayah geografis) yang cukup luas termasuk beberapa spesies yang dapat menyebar dan bermigrasi. Pada umumnya ikan tongkol ini terletak disekitar permukaan laut sampai kedalaman 100 m (Dahuri, 2008).

Klasifikasi ikan tongkol menurut Saanin (1994) adalah sebagai berikut:

Filum	: <i>Chordata</i>
Subfilum	: <i>vertebrata</i>
Kelas	: <i>Teleostei</i>
Subkelas	: <i>Actinopterygi</i>
Ordo	: <i>Perciformes</i>
Subordo	: <i>Scrombridae</i>
Famili	: <i>Scombridae</i>
Genus	: <i>Euthynnus</i>
Spisies	: <i>Euthynnus affynnis</i>

2.2.2 Habitat Ikan Tongkol (*Euthynnus affynnis*)

Ikan tongkol umumnya hidup hampir didasar laut. Ikan ini bersifat epipelagis berenang membentuk *schooling* dan umumnya hidup pada kisaran suhu 21.60 sampai 30, 50. Ikan tongkol merupakan ikan pemakan daging seperti ikan pelagis (Girsang, 2008).

2.2.3 Komposisi Ikan Tongkol (*Euthynnus affynnis*)

Setiap 100 gram ikan tongkol memiliki kandungan air 69,40%, lemak 1,50%, protein 25,00%, dan karbohidrat 0,03%. Salah satu ikan air laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi adalah ikan tongkol (Sanger, 2010).

Tabel 1 kandungan zat gizi yang terdapat di ikan tongkol dalam 100g

Komposisi	Nilai (satuan) 100 gram
Protein	25,00%
Lemak	1,50%
Air	69,40%
Karbohidrat	0,03%

Sumber: Sanger 2010

2.3. Produk Olahan Dalam Bentuk Stik

Stik merupakan salah satu makanan ringan berupa irisan tipis yang berbentuk pipih panjang berbahan dasar tepung terigu, tepung tapioka lemak, telur dan air yang digoreng dan mempunyai rasa gurih dan berstektur renyah, stik digiling dengan ketipisan 1,5 mm dengan panjang 6-7 cm dan digoreng selama 3 menit (Siswanti, 2017).

Stik merupakan salah satu makanan cemilan ringan yang sangat digemari oleh anak-anak maupun orang dewasa. Berbagai macam stik sering kita jumpai dipasaran misalnya stik kentang, keju, tempe, ubi dan talas. Seiring berjalanya waktu, masyarakat mulai melirik ikan untuk dijadikan stik. Produk ini merupakan produk makanan ringan, kadar air yang rendah pada stik menyebabkan daya awet stik menjadi lama walaupun tanpa pengawet. Selain kandungan protein yang tinggi, ikan dapat dibuat menjadi stik yang gurih dan enak. Stik ikan yang dihasilkan memiliki tekstur yang renyah dan rasa khas ikan serta dapat disimpan lebih lama dibandingkan jajanan basah lainnya seperti somay, cilok (Sari, 2019). Pembuatan stik ikan tongkol mengacu Lakahena (2019).

2.4. Bahan Tambahan Pembuatan Stik Ikan Tongkol

Dalam proses pembuatan stik ikan tongkol bahan tambahan yang digunakan adalah tepung terigu sebagai bahan untuk adonan, margarin sebagai tambahan cita rasa untuk pembuatan stik ikan tongkol, telur sebagai campuran untuk adonan stik ikan tongkol agar teksturnya tidak mengeras, dan bawang sebagai pewangi atau pemberi aroma yang khas. Aroma merupakan salah satu variabel kunci, karena pada umumnya cita rasa konsumen terhadap produk makanan sangat ditentukan oleh aroma. Aroma dapat memberikan efek kepada seseorang untuk meningkatkan rasa dan umumnya meningkatkan daya tarik produk makanan tersebut (Antara dan Wartini, 2014).

2.5. Pemberdayaan Masyarakat

Pemberdayaan dilihat dari aspek kerjasama adalah sebuah proses tujuan yang mengemukakan bahwa konsep pemberdayaan yaitu lebih mengarah bagaimana kita dapat memberikan masyarakat waktu atau kesempatan untuk menentukan bagaimana arah jalan yang akan mereka pilih dalam menjalankan komunitasnya. Dengan begitu masyarakat dapat memutuskan jalan yang akan mereka jalani. (Rakib, 2016).

Menurut Suryana (2011:213) bahwa, apabila kita sudah memiliki kepercayaan (*trusts*), patuh aturan (*role*), dan jaringan (*networking*), memiliki modal sosial yang kuat maka kita akan mudah mengarahkan dan mengatur (*direct*) masyarakat serta mudah menstransfer *knowledge* kepada masyarakat.

Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk meningkatkan harkat dan martabat masyarakat, sehingga pemberdayaan masyarakat tidak hanya penguatan individu tetapi juga pranata-pranata sosial yang ada (Munawar, 2011).

BAB III

METODEOLOGI PENELITIAN

3.1 Waktu Dan Tempat

Pelaksanaan kegiatan praktek ini dilakukan bulan Juni sampai 20 November 2021. Penelitian ini dilaksanakan pada warga ibu-ibu desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan. Pada proses pembuatan didampingi oleh kader-kader ikani dan mahasiswa bina desa Aceh Selatan.

3.2 Alat Dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang digunakan dapat dilihat pada tabel 2 dibawah ini:

Tabel 2 Alat

No	Alat	Kegunaan
1	Kompor	Alat untuk memasak stik ikan tongkol
2	Pisau	Alat untuk memotong bahan atau adonan ikan tongkol
3	Kuali	Alat untuk penggorengan stik ikan tongkol
4	Telenan	Alat untuk alas pencicangan bahan stik ikan
5	Baskom	Alat untuk digunakan pengadonan/bahan baku
6	Blender	tongkol Alat untuk menghaluskan adonan stik ikan tongkol
7	Sendok	Alat untuk mengaduk stik ikan tongkol
8	Timbangan	Alat untuk mengetahui berat bahan
9	Ampia	Alat digunakan untuk mencetak stik tongkol
10	Kamera	Alat untuk mendokumentasi data penelitian
11	Kemasan	Alat untuk melindungi dan mengawetkan stik

Bahan yang digunakan dalam pengolahan stik ikan tongkol, garam, tepung terigu, margarin, bawang putih, bawang merah, telur ayam, minyak goreng dan air secukupnya. Bahan yang digunakan selama penelitian dapat dilihat pada tabel 3 di bawah ini.

Tabel 3 Bahan

No	Bahan	Kegunaan
1	Ikan tongkol	Untuk pembuatan stik tongkol
2	Garam	Untuk penyedap rasa
3	Tepung terigu	Untuk stik tongkol
4	Margarin	Untuk campuran stik tongkol
5	Bawang putih	Untuk pengikat aroma cita rasa
6	Bawang merah	Untuk memberi rasa gurih stik tongkol
7	Telur	Untuk pengikat pembuatan stik
8	Minyak goreng	Untuk memasak pembuatan stik
9	Seledri	Untuk taburan pembuatan stik
10	Air	Untuk melarutkan pembuatan stik

3.3 Metode Pelaksana Kegiatan

Adapun tahapan metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari 3 tahapan, yaitu: tahap pertama persiapan pelaksanaan, tahap yang kedua adalah pelaksanaan pengabdian dan pendampingan Tahap yang ketiga adalah evaluasi.

3.3.1 Persiapan Pelaksanaan Kegiatan

Tahap persiapan pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan melakukan koordinasi dengan aparaturnya Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan. Penyampaian program yang akan dilaksanakan di Desa tersebut dan mempersiapkan perizinan pelaksanaan kegiatan, menentukan peserta pelatihan, mempersiapkan modul pelatihan, tempat, bahan dan alat yang dibutuhkan selama proses pelatihan.

3.3.2 Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Tahap pelaksanaan terdiri dari 2 tahap kegiatan yaitu tahap pertama penyampaian materi kegiatan dan tahap yang kedua praktek langsung pembuatan stik ikan tongkol.

1. Penyampaian Materi Kegiatan

Materi yang disampaikan dengan metode ceramah dan diskusi. Menyampaikan materi mengenai penanganan bahan baku, proses pembuatan stik ikan tongkol, proses pengemasan dan proses pemasaran.

2. Praktek Pembuatan Stik Ikan Tongkol

Praktek langsung pembuatan stik ikan tongkol menggunakan metode demonstrasi yang dipraktekkan secara langsung. Selain itu peserta pelatihan juga ikut terlibat bersama-sama dari awal proses pembuatan stik ikan tongkol sampai menjadi stik siap saji.

Tahapan pembuatan ikan tongkol dimulai dari proses pembersihan, Penghalusan daging ikan dengan menggunakan blender sehingga diperoleh daging lumat. Bumbu- bumbu yang sudah disiapkan berupa, garam, seledri, tepung terigu, bawang merah, bawang putih, dan telur ayam, margarin kemudian dicampurkan sampai merata dengan daging ikan yang sudah dihaluskan dan dibuat menjadi adonan berbentuk stik dengan menggunakan alat *ampia (pasta maker)*. Kemudian adonan stik ikan digoreng menggunakan minyak goreng. Stik ikan yang sudah digoreng warnanya kuning kecoklatan. Stik yang sudah masak diangkat dan didinginkan sehingga pada proses pengemasan dapat terjaga daya simpan yang lebih lama.

Alur proses pembuatan stik ikan tongkol dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alur Proses Pembuatan Stik Ikan Tongkol

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Pelaksanaan Kegiatan

4.1.1 Persiapan Kegiatan

Kegiatan persiapan pelaksanaan pengabdian di Desa Kuta Blang mendapat apresiasi dan persetujuan dari kepala desa. Setelah mendapatkan persetujuan Kepala Desa, selanjutnya arahan dari Kepala Desa bahwasannya peserta pelatihan diambil dari Peserta ibu-ibu rumah tangga Desa Kuta Blang. Tempat pelaksanaan kegiatan pelatihan adalah diposko bina desa dilaksanakan pada hari sabtu tanggal 20 November 2021. Pada tahap persiapan juga dihasilkan modul yang telah dicetak dan kuisioner, yang siap dibagikan bagi peserta pelatihan. Ikan tongkol diperoleh dari pasar ikan yang ada di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan.



Gambar 2: Posko Bina Desa Kuta Blang
(Dokumen Sendiri)

4.1.2 Tahap Pelaksanaan Kegiatan

1. Penyampaian Materi

Penyampaian materi menggunakan metode ceramah dan diskusi mendapatkan respon yang baik dari peserta pelatihan, modul yang telah dibagikan membantu peserta dalam memahami isi materi. Diskusi berlangsung dua arah, karena penyampaian dengan bahasa yang mudah dipahami peserta. Materi yang disampaikan terdiri dari pengenalan bahan-bahan yang diperlukan, deskripsi stik ikan, standar mutu stik ikan, pengenalan alat-alat pembuatan stik ikan, proses pembuatan stik ikan dan pengemasan. Penyampaian materi mendapatkan hasil evaluasi kegiatan tahap ini adalah terjadi peningkatan pemahaman terhadap materi yang telah diberikan. Hasil ini dilihat dari kuisioner yang dibagikan sebelum dan sesudah penyampaian materi, sehingga ibu-ibu desa Kuta Blang paham mengenai pembuatan stik ikan tongkol. Kegiatan penyampaian materi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan Penyampaian Materi tentang pembuatan Stik Ikan tongkol
(Dokumen sendiri)

2. Praktek Langsung Pembuatan Stik ikan tongkol

Prosedur kerja dalam stik ikan adalah dengan pelatihan pembuatan stik ikan tongkol dimulai dari penanganan bahan-bahan untuk pembuatan stik ikan tongkol. Ikan yang diperoleh dengan dibeli langsung ketempat pasar ikan dengan harga Rp.20.000 /kg, setelah ikan sampai ditangan konsumen selanjutnya dilakukan pembersihan dan pencucian dan pemotongan. Pada proses praktek pembuatan stik ikan tongkol mengacu pada Juhaeriah (2020). Ikan tongkol yang utuh dan yang telah dibersihkan dan dipotong dapat dilihat pada gambar 4.



(a)



(b)

Gambar 4. (a) Ikan Tongkol utuh; (b) Ikan Tongkol yang telah dikecilkan

Ukuran Bahan yang digunakan pada proses pembuatan stik ikan tongkol meliputi: tepung terigu, garam secukupnya, bawang putih, bawang merah, seledri, margarin, telur 2 butir, dan minyak goreng. Bahan yang digunakan dalam pelatihan pembuatan stik ikan tongkol dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5: Bahan Pembuatan Stik Ikan Tongkol(Dokumen Sendiri)

Ikan yang sudah dihaluskan dicampurkan dengan bahan-bahan yang sudah dihaluskan, dilakukan pengadukan adonan, dan menghasilkan adonan yang kalis. adonan yang sudah diaduk dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6: Pengadukan Bumbu
(Dokumen Sendiri)

Tahap selanjutnya adalah pencetakan stik menggunakan ampia/penggilingan mie dengan ketebalan ukuran yang dipakai nomor 4 pada proses penggilingan, setelah itu dicetak dengan ukuran ketipisan stelan pengukuran 2. Stik ikan tongkol yang telah dicetak menghasilkan stik yang berukuran $\pm 6-7$ cm panjang dan tipis. Proses pencetakan adonan menjadi stik dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Pencetakan Stik Ikan Tongkol Menggunakan Ampia
(Dokumen Sendiri)

Setelah melakukan percetakan stik ikan tongkol. Tahapan selanjutnya dilakukan penggorengan setelah semua adonan dicetak menjadi stik, stik tersebut digoreng dengan api yang sedang. Penggorengan yang dilakukan digoreng sampai stik hingga kuning kecoklatan dan kering selama ± 3 menit. Proses penggorengan dapat dilihat pada gambar 8.



Gambar 8. Proses Penggorengan Stik Ian Tongkol
(Dokumen Sendiri)

Setelah itu diangkat lalu tiriskan, hasil yang diperoleh adalah stik ikan tongkol yang renyah dan bau khas ikan, dan disukai oleh semua peserta pelatihan. Stik ikan tongkol yang dihasilkan dari kegiatan ini dapat dilihat pada gambar 9.





Gambar 9. Ikan Tongkol Hasil Pelatihan Yang Sudah dikemas Dalam Kemasan Plastik (Dokumen Sendiri)

4.1.3 Tahap Evaluasi

Tahapan evaluasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat secara deskriptif presentase, diperoleh persentase peningkatan pengetahuan sebesar 59% dikategorikan berhasil dengan baik, dan pada proses sebelum pelatihan presentase 30% terjadi rendahnya pemahaman ibu-ibu desa Kuta Blang dalam pembuatan stik ikan tongkol. Setelah pelatihan dilaksanakan terjadi peningkatan keterampilan sesuai dengan tujuan pelaksanaan, peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sesuai dengan materi yang diajarkan, sehingga bermanfaat kegiatan bagi masyarakat.

Penilaian dan hasil kuisisioner yang dibagikan sebelum dan sesudah pelatihan terjadi peningkatan pengetahuan pelatihan pembuatan stik dari ikan tongkol. Kegiatan evaluasi merupakan kegiatan mencari sesuatu yang berharga tentang sesuatu, juga termasuk mencari informasi bermfaat dalam menilai keberadaan suatu program, produksi, prosedur, serta alternatif strategi yang diajukan untuk mencapai tujuan yang sudah ditentukan (Arikunto, 2009).

Pengetahuan pelatihan sebelum dan sesudah pembuatan stik dari ikan tongkol di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan dapat dilihat dari tabel 4 di bawah.

Tabel 4. Peningkatan Pengetahuan Pelatihan Pembuatan Stik Ikan Tongkol

No	Nama	Nilai	
		Setelah Pelatihan	Sebelum Pelatihan
1.	Nur habibah	30	95
2.	Nelli fadliana	40	100
3.	Zaf widanur	30	95
4.	Suwarni	40	100
5.	Nur aini	50	100
6.	Minarwati	30	90
7.	Muizah	40	90
8.	Hindun	40	95
9.	Susi	30	95
10.	Erlina	50	100
11.	Ernidar	50	100
12.	Rita	40	100
13.	Pidar	50	100
14.	Mala	30	95
15.	Mujayyanah	40	100
16.	Diana	30	95
17.	Mai suri	30	95
18.	Ola yulandari	50	100
19.	Yuni	40	100
20.	Mutia wati	40	100
21.	Hasmidar	30	95
22.	Arfah Jumlah	40	100
	Jumlah	850	2,14
	Rata-rata	38.636	972.727

Dari data diatas persentase sebelum pelatihan dan setelah pelatihan peningkatan pemahaman kepada ibu-ibu desa Kuta Blang.

4.2 Pembahasan

4.2.1. Persiapan Kegiatan Pelatihan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali dengan melakukan koordinasi dengan kepala desa Kuta Blang Kecamatan Samadua Kabupaten Aceh Selatan. Pertemuan koordinasi dengan Kepala Desa menyampaikan program kegiatan pengabdian dalam bentuk pelatihan pembuatan Stik dari ikan tongkol dan juga berdampingan dengan kegiatan magang Bina Desa Kuta Blang Aceh Selatan.

Hasil diskusi dengan kepala desa diperoleh informasi tentang sejarah desa Kuta Blang. Sebelum menjadi gampong Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh selatan, daerah itu masih dalam kondisi lembah hutan belantara dan lautan yang luas yang sama sekali tidak ada penghuninya. Namun, keindahan alam ditambah tanah yang subur dan daratan yang luas dan ditumbuhi tanaman hijau dan semak yang masih lebat memikat hati penduduk disekitarnya untuk memanfaatkan lahan datar nan indah untuk dijadikan tempat perladangan (pertanian). Seiring berjalanya waktu, lembah tersebut terus berkembang dan semakin bertambah jumlah penduduknya. Pola pikir masyarakatnya terus semakin berkembang terutama dalam bidang ekonomi, kemasyarakatan dan pemerintahan.

Atas dasar itu, maka pemuka-pemuka adat dan hukum bersama masyarakat yang bertempat tinggal atau yang mendirikan gubuk di lembah tersebut bersepakat membuka percontakan sawah baru dan memberi nama dengan sebutan bahasa Aceh Blang karena penduduk desa mayoritas berbahasa Aceh dan tempat mereka tinggal dengan sebutan Kuta. Arti kuta dalam bahasa Indonesia yaitu kota yang dihuni oleh sekelompok orang, sedangkan Blang dalam bahasa Indonesia sawah yaitu tempat masyarakat bercocok tanam padi atau lainnya. Jadi, uraian tersebut Kuta Blang dapat

diartikan pemukiman penduduk yang dikelilingi oleh hamparan pesawahan yang luas.

Desa Kuta Blang merupakan salah satu Desa yang terletak di kecamatan Samadua Kabupaten Aceh Selatan, berdasarkan letaknya desa Kuta Blang berada dikemukiman sedar diapit oleh desa alur pinang, gunung cut dan batai tunggal, selain itu, letak geografis desa kuta blang batasan langsung dengan samudra hindia dan bukit barisan. Desa Kuta Blang terbentuk dari 4 (empat) dusun, yaitu: dusun kampung panjang, dusun rumah baru, dusun masjid, dan dusun ingin jaya. Jumlah penduduk di Desa Kuta Blang memiliki 397 jiwa (KK) yang terdiri laki-laki sebanyak 671 jiwa dan perempuan sebanyak 695 jiwa.

Hasil koordinasi juga ditentukan pesertanya pelatihan adalah ibu-ibu rumah tangga desa kuta blang. Pelatihan yang merupakan sebuah usaha terencana yang dapat meningkatkan semangat kerja dan meningkatkan keterampilan serta ketepatan dalam perencanaan sumber daya manusia (Munawar 2011), dengan adanya pelatihan ini diharapkan ibu-ibu rumah tangga dapat menambah wawasan dan keterampilan dalam pengolahan ikan menjadi Stik, selain meningkatkan konsumsi ikan juga dapat menggunakan keterampilan untuk usaha sampingan yang nantinya dapat menambah pendapatan keluarga. Dalam hal ini, sesuai dengan pernyataan (Luthfiyana *et al.* 2021) Menyatakan bahwa tahap persiapan merupakan kegiatan koordinasi baik dengan tim pengabdian kepada masyarakat dan mitra serta menyiapkan segala yang dibutuhkan sebelum pelaksanaan kegiatan.

Persiapan materi untuk disampaikan pada saat pelaksanaan kegiatan pengabdian merupakan hal yang wajib, materi yang dirangkum dalam bentuk modul diversifikasi produk olahan stik ikan dari daging ikan tongkol digunakan

sebagai panduan dalam pembuatan produk stik daging ikan. Persiapan lainnya yang dilakukan adalah mempersiapkan perizinan sebelum pelaksanaan, menyiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan.

4.2.2. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan terdiri dari 2 tahap yaitu pemberian materi kegiatan dan praktek pembuatan Stik Ikan Tongkol.

1. Penyampaian Materi kegiatan

Penyampaian materi kegiatan menggunakan metode ceramah dan juga partisipasi aktif dari peserta pelatihan. Metode ceramah ini dipilih karena metodenya ekonomis dan efektif dengan fasilitas yang minim, dan penyampaiannya secara lisan kepada peserta pelatihan (Djamarah, 2010). Sebelum proses penyampaian materi dilaksanakan, terlebih para peserta dievaluasi akan tingkat pendidikan dan pemahaman mereka akan topik yang disajikan (Effendi & Wiyati, 2019).

Materinya terdiri dari deskripsi Stik ikan, Standar mutu Stik Ikan, pengenalan alat-alat pembuatan Stik ikan, Proses pembuatan Stik dan pengemasan. Stik merupakan salah satu makanan cemilan ringan yang sangat digemari yang rasanya gurih dan enak. Stik dapat dibuat dari daging ikan tongkol atau daging yang berwarna putih. Kemudian ditambahkan tepung terigu, margarin dan bumbu-bumbu. Adonan dicetak dengan ampia dengan panjang sekitar 6-7 cm. selanjutnya di goreng dengan minyak. Penyampaian materi juga dibarengi dengan motivasi, diharapkan bisa berwirausaha produksi Stik ikan dalam skala industri.

Stik ikan yang dihasilkan memiliki tekstur yang renyah dan rasa khas ikan. Mutu bahan baku yang digunakan harus berdasarkan SNI-2886-2000. Syarat mutu stik sesuai SNI dapat dilihat Pada Tabel 5.

Tabel 5. Syarat Mutu SNI Stik Kue Kering (SNI 01-2973-1992)

Kriteria uji	Syarat
Keadaan: bau, rasa, warna, tekstur	Normal
Air (%)	Maksimum 5
Protein (%)	Maksimum 5*
Asam lemak bebas (%)	Maksimum 1.0*
Abu (%)	Maksimum 2
Bahan tambahan makanan	
Pewarna	Sesuai izin depkes
Pemanis buatan	Tidak boleh ada Cemaran logam
Tembaga (mg/kg)	Maksimum 10,0
Timbal (mg/kg)	Maksimal 1,0
Seng (mg/kg)	Maksimal 40,0
Raksa (mg/kg)	Maksimal 0,05
Arsen (mg/kg)	Maksimal 0,5
Cemaran Mikroba	Maks. 0,5
Angka Lempeng Total	Maks. 1×10^4 *
Coliform	Maksimum 20
E. Coli	Maksimum 3
Kapang	Maks. $\times 10^2$

Sumber: (SNI 01-297-1992)

Proses Pembuatan Stik juga dijelaskan berdasarkan modul yang telah diberikan, sehingga produk yang dihasilkan memenuhi standar SNI. Setelah proses pemberian materi dilaksanakan, diakhir kegiatan dilakukan pula evaluasi terhadap penguasaan para peserta terhadap materi yang diberikan. Hasil dari evaluasi akan tingkat pemahaman peserta sebelum pelatihan masih rendah dan evaluasi setelah pelatihan terjadi peningkatan pemahaman terhadap materi yang telah diberikan.

2. Pelatihan Pembuatan Stik Ikan Tongkol

Tahap pelatihan pembuatan stik ikan tongkol dilakukan dengan cara bersama-sama dengan ibu-ibu rumah tangga mendemonstrasikan secara langsung cara

pengolahan ikan menjadi stik ikan. Pilih metode demonstrasi karena dapat meningkatkan keterampilan dalam pengolahan, karena ibu-ibu akan mempraktikkan secara langsung dalam proses pembuatannya. Pelatihan menggunakan metode demonstrasi dimulai dengan memperagakan proses pembersihan dan penghalusan daging ikan tongkol. Metode Penyajian dengan cara memperagakan dan memberi contoh kepada ibu-ibu rumah tangga desa Kuta Blang bagaimana cara pengolahannya. Adapun teknik pengolahan stik ikan tongkol dapat dilihat pada proses dibawah ini:

a. Pembersihan/Penyiangan

Setelah penerimaan bahan baku pembersihan ikan tongkol menggunakan pisau berbahan *stainless steel* untuk membuang bagian dalam maupun bagian luar ikan. Penyiangan dan pembersihan ikan dihilangkan bagian kepala, insang, isi perut dan tulang. Ikan tongkol yang sudah terlihat bersih tidak ada kotoran dan lendir yang menempel pada kulit ikan tongkol sehingga pada proses pembersihan terhindar dari kemunduran mutu. Hasil perikanan merupakan bahan pangan yang mudah rusak oleh mikroorganisme pembusuk dan enzim sehingga perlu penanganan yang baik untuk mempertahankan mutunya (Seragih, 2013).

Setelah ikan siap dibersihkan lalu ikan dipotong dadu agar lebih memudahkan pada proses pembレンダーan ikan tongkol tersebut. Setelah proses penyiangan ikan yang sudah bersih lanjut ke tahap proses produksi pengolahan stik ikan tongkol. Ada beberapa peralatan yang dapat membantu proses pembuatan stik ikan tongkol adapun peralatannya seperti: sarung tangan, wajan, kompor, centong, talam, pisau, timbangan digital dan ampia, peralatan tersebut

digunakan fungsinya masing-masing, sehingga stik ikan tongkol siap diolah.

b. Bahan Pembuatan Stik Ikan Tongkol

Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan stik ikan tongkol pada umumnya, pembuatan stik ikan tongkol ini tidak menggunakan bahan pengawet (Lakahena, 2019). Bahan yang digunakan pada proses pembuatan stik ikan tongkol meliputi: ikan tongkol sebanyak 23 gram, tepung terigu, garam secukupnya, bawang putih, bawang merah, seledri, margarin, telur 2 butir, dan minyak masak.

c. Pengadukan Bumbu

Setelah bahan dan alat yang sudah disediakan, ikan yang sudah diblender dan tepung yang dicampurkan dan bahan-bahan yg sudah disediakan kemudian bumbu yang sudah dihaluskan, lalu sampai ketahap pengadukan adonan. Adonan yang sudah diaduk dan dicampur merata hingga kalis dan diuleni dengan baik. Setelah proses pengadukan bumbu adonan yang sudah dibuat mudah untuk ketahap mencetak. Gede Oka Pujihadi *et al.* (2020) menyatakan bahwa Proses pengadukan dilakukan secara terus menerus selama proses pengadukan bumbu merata dan kalis.

d. Pencetakan / Loyang

Pencetakan stik ikan tongkol memiliki pengaturan ketebalan ukuran yg dipakai nomor 4 pada proses penggilingan, setelah itu dicetak dengan ukuran ketipisan stelan pengukuran 2. Proses pembuatan stik menggunakan alat ampia/pasta maker yang paling sering disebut dengan penggiling mie. Setelah dicetak stik ikan tongkol berukuran $\pm 6-7$ cm panjang dan tipis Sehingga saat proses menggoreng sangat mudah dilakukan (Juhana, 2020).

e. Menggoreng

Tahapan selanjutnya penggorengan setelah semua adonan dicetak menjadi stik, stik tersebut digoreng dengan api yang sedang. Penggorengan yang dilakukan digoreng sampai stik hingga kuning kecoklatan dan kering selama ± 3 menit. Setelah itu diangkat lalu tiriskan. Metode penggorengan menggunakan minyak merupakan metode yang ekonomis, cepat dan dapat membuat rasa makanan lebih spesifik. Menurut Zhang *et al.* (2012) selama proses penggorengan akan terjadi reaksi mailard yang memberikan aroma dan rasa yang khas pada bahan pangan.

f. Pengemasan

Tahap terakhir adalah pengemasan. Pengemasan merupakan suatu cara atau perlakuan pengemasan terhadap makanan atau bahan pangan yang memudahkan distribusi. Proses pengemasan dilakukan setelah stik dipastikan sudah dingin dan sudah mengalami proses penirisan. Pengemasan yang dilakukan disaat stik dalam keadaan panas dan masih berminyak akan mengakibatkan mengurangi usia simpanstik tersebut. Oleh karena itu pada saat proses pengemasan yang dilakukan menggunakan plastik mika dan alat pres untuk proses pengemasan. Warna kemasan menggambarkan dan menampilkan fitur-fitur yang menyolok mata serta atribut dari sebuah merek (Mustikiwa dan Marumbwa, 2013).

4.2.3. Evaluasi

Kegiatan evaluasi menurut Worthen dan Sander (dalam Arikunto, 2009), merupakan kegiatan mencari sesuatu yang berharga tentang sesuatu, juga termasuk mencari informasi bermfaat dalam menilai keberadaan suatu program, produksi, prosedur, serta alternatif strategi yang diajukan untuk mencapai tujuan yang sudah ditentukan.

Luthfiyana *et al.* (2021) Menyatakan bahwa tahap terakhir dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan mengevaluasi keberhasilan serta kendala yang dihadapi mitra setelah terlaksanakannya program pengabdian kepada masyarakat serta mencari solusi dan langkah strategis dari pemasalahan model evaluasi yang akan digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah salah satu model evaluasi yang dikenalkan oleh Stufflebeam tahun 1969 pada buku yang dikarang oleh Yusuf (2008).

Model evaluasi adalah evaluasi proses (process evaluation) dan evaluasi produk/hasil (product evaluation). Evaluasi proses (process), digunakan untuk menilai implementasi dari rencana yang telah ditetapkan guna membantu para pelaksana dalam menjalankan kegiatan dan kemudian akan dapat membantu kelompok pengguna lainnya untuk mengetahui kinerja program dan memperkirakan hasilnya. Evaluasi hasil (product), dilakukan dengan tujuan mengidentifikasi dan menilai hasil yang dicapai, diharapkan, dan tidak diharapkan dalam waktu jangka pendek dan jangka panjang, baik bagi pelaksana kegiatan agar dapat memfokuskan diri dalam mencapai sasaran program maupun bagi pengguna lain dalam menghimpun upaya untuk memenuhi kebutuha kelompok sasaran. Dari kegiatan evaluasi ini diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan

keterampilan bagi ibu-ibu rumah tangga di desa Kuta Blang dalam mengolah daging ikan menjadi produk stik ikan.

Hasil evaluasi juga diketahui tidak ada kendala ibu-ibu rumah tangga untuk memahami cara pengolahan. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dapat membuat produk yaitu stik ikan tongkol dengan kualitas yang baik, dan dapat diimplementasikan dalam bentuk usaha rumahan dalam rangka menambah pendapatan keluarga.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pengabdian kepada masyarakat dengan pelatihan pembuatan stik ikan tongkol di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan. yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa:

1. Kegiatan pengabdian masyarakat dan penyampaian materi tentang cara pembuatan produk olahan stik ikan telah mampu menambah wawasan ilmu pengetahuan terkait diversifikasi produk berbasis ikan.
2. Kegiatan pelatihan mampu menambah keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah hasil tangkapan menjadi produk stik ikan yang sebelumnya belum pernah dilakukan.
3. Kegiatan pelatihan mampu menghasilkan produk baru dan dapat dijadikan usaha sampingan dalam upaya meningkatkan pendapatan keluarga bagi masyarakat di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan.

5.2 Saran

Program pengabdian masyarakat dapat dikembangkan lagi untuk produk-produk olahan lain yang berbasis ikan sehingga diperoleh keanekaragaman produk olahan berbasis ikan dan dapat dijadikan usaha rumahan oleh masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, N., & Wartini, M. (2014). *Aroma and flafour compunds tropical pland curriculum project*. Udayana : University.
- Arief, W., & Suwarso. (2014). Perkembangan hasil tangkapan dan musim ikan tongkol (*Auxis sp*) di perairan prigi. *Jurnal Simposium Nasional Pengelolaan Perikanan Tuna Berkelanjutan*. 7 (1), 10-11.
- Arikunto, S. (2009). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *Standar Mutu Kue Kering*. SNI 01-2973-1992.
- Chaplin, K., & Smith. (2011). Defenitions and Proception of Snacking. *Jurnal Current Topics In Nutraceutical Research*. 9 (1), 53-59.
- Dahuri, R. (2008). *Pengelolaan Sumber Daya Wilayah Pesisir dan Laut Secara Terpadu*. Jakarta : Pranya Pramita.
- Dinas kelautan dan Perikanan Aceh. (2020). Buku Laporan Kinerja. Penangkapan dan Pengolahan Ikan Banda Aceh PPS Kuta Raja.
- Gede, O. (2020). Rancangan bangun mesin pengaduk bumbu yang tepat guna untuk meningkatkan produktifitas kerja perajin bumbu bali. *Jurnal Seminar Nasional Riset Inovatif*. 6 (1), 24-20.
- Girsang, H. (2008). *Studi penentuan daerah penangkapan ikan tongkol melalui pemetaan penyebaran klorofil-a dan hasil tangkapan di Pelabuhan Ratu Jawa Barat*. [Skripsi]. Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan : Faukultas Perikanan Institute Pertanian Bogor.
- Hakim. (2014). Kadar protein dan organoleptik nugget formula ikan tongkol dan jamur tiram putih yang berbeda. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi*. 3, 10. 4.
- Juhaeriah. (2020). Si garang (stik ikan pringgajurang) sebagai upaya meningkatkan nilai ekonomi hasil produksi ikan di desa Pringgajurang Kecamatan Montong Gading Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Warta Desa*. Vol 2 (1), 26-21.
- Juhana, N., & Iin. (2020). Teknis pengolahan produk *fish stick* ikan nila (*Oreochromis niloticus*) di desa pasar lama Kecamatan Karang Intan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1 (1):7-16.

- Jumiati, Fadzilla. (2018). Pemanfaatan jantung pisang dan kluwih pada pembuatan abon ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) ditinjau dari analisis proksimat dan uji asam tiobarbiturat (TBA). *Jurnal Teknologi Pangan*. 12, 60-66.
- Lakahena, V. (2019). Karakteristik kimia dan sensori produk stik di fortifikasi dengan tepung ikan medidihang. *Jurnal Aribisnis Perikanan*. 12 (2), 284-290.
- Luthfiyana, N., Bija, S., Irawati., H. (2021). Pelatihan di versifikasi produk keping keraca berbasis *zero waste* di UKM Desa Kitara. *Jurnal Marine Kreatife*. 5(20), 49-57.
- Munawar, N. (2018). Pemberdayaan masyarakat. *Jurnal Ilmiah Civis*. 9, 1- 2.
- Mustikiwa, M., & Marumbwa., J. (2013). The impact of aesthetic package design elements on consumer purchase intention : a case of locally produced dairy products in southern zimbabwe. IOSR. *Journal Of Business And Management*, 8 (5), 64-71.
- Norita, N., & Abdullah. (2019). Kualitas ikan tongkol abu-abu (*Thunnustongkol*) pada kondisi penyimpanan berbeda. *Jurnal PHPI*. 11, 22-3.
- Nontji, A. (1993). *Laut Nusantara*. Djambatan : Jakarta.
- Pratiwi, F. (2013). *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stik Ikan*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik : Universitas Negeri Semarang.
- Priangani, A. (2013). Memperkuat manajemen pemasaran dalam konteks persaingan Global. *Jurnal Kebangsaan*. 10, 2-4.
- Rakib, M., & Syam., A. (2016). Pemberdayaan masyarakat melalui program life skill berbasis lokal untuk meningkatkan produktifitas keluarga di Desa Lero Kecamatan Suppa Kabupaten Junrang. *Jurnal Administrasi Public*. 11 (1), 6-1.
- Riniwati, Harsuko. (2016). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Malang : UB Press.
- Sanger, G. (2010). Mutu kesegaran ikan tongkol (*Auxis tozord*) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Warta Iptek*. 35, 39-43.
- Sari, A. (2019). *Pengaruh Penggunaan Campuran Daging dan Tulang Ikan Sembilang (Paraplotosus albilabris) pada Pembuatan Stik Ikan Terhadap Penerimaan Konsumen*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan dan Kelautan Universitas Riau Pekanbaru.
- Seragih, R., & Joey. (2013). *Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis Pada Penanganan Tuna Steak di PT Graha Insan Sejahtera*. Jakarta : Muara Baru

- Siswanti, B. (2017). Pemanfaatan daging dan tulang ikan kembung dalam pembuatan cemilan stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 11, 7-10.
- Suryana, Y., Bayu, K. (2011). *Kewirausahaan Pendekatan Karakteristik Wirausaha Sukses*. Jakarta : Prenade Media Grub.
- Sudijono, A. (2013). *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Taufur. (2018). *Rencana Pembagunan Jangka Menengah Gampong*. Samadua Kuta Blang : Gampong Kuta Blang.
- Vanessa, N. (2019). Karakteristik kimia dan sensori produk stik di fortifikasi dengan tepung ikan medidihang. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 2, 284- 290.
- Yanuar, V. (2020). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Jenis Ikan Yang Berbeda Pada Kerupuk Stik Ikan. *Jurnal Ziraah*. 2, 45-3.
- Zhang, Q., Saleh, J., Chen, Q. (2012). Chemical alterations taken pduring fat friying based on certain reaction products a reviuw. *Jurnal Chemistry and Physics Of Lipids*. 165, 662-6.
- Yusuf, F. (2008). *Evaluasi Program dan Instrument Evaluasi untuk Program Pendidikan dan Penelitian*. Rineka Cipta : Jakarta.

LAMPIRAN

Dokumentasi



Kegiatan Pembuatan Stik Ikan Tongkol



Sosialisasi dan Bimbingan



Bahan Stik Ikan Tongkol



Kegiatan Foto Magang Bina Desa MBKM dalam Program Pencegahan Stunting di Desa Kuta Blang Kecamatan Samadua Kabupaten Aceh Selatan



Budidaya Ikan Dalam Ember



Data Tingkat Konsumsi Ikan

Data Anak Stunting



Penyerahan Sertifikat Magang



JURNAL MARINE KREATIF
 FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
 UNIVERSITAS TEUKU UMAR
 MEULABOH - ACEH BARAT 23615; PO BOX 59

Website: <http://jurnal.utu.ac.id/mkreatif>, Email : marinekreatif@utu.ac.id

Alue Peunyareng, 31 Januari 2022

Nomor : 05/JMK/2022
 Lampiran : -
 Hal : **Penerimaan Artikel**

Kepada Yth

Ibu Absah Absah

di-

Tempat

Dengan ini kami memberitahukan bahwa artikel Ibu telah mendapat persetujuan untuk dipublikasikan. Kami akan mempublikasi artikel bapak setelah proses editing akhir selesai. Artikel yang dimaksud adalah:

Judul : Pelatihan Pembuatan Stick Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Untuk Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan

Penulis naskah : Absah Absah dan Uswatun Hasanah Email

korespondes : swatun.hasanah@utu.ac.id

Akan dimuat pada : Jurnal Marine Kreatif Volume 6 Nomor 1, April 2022

Demikian pemberitahuan ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya

kami

sampaikan terimakasih.

Hormat kami, Redaktur

Zulfadhli, S.Pi., M.Sc

NIDN. 0015078903