

**PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN TONGKOL
(*Euthynnus affinis*) KEPADA IBU RUMAH TANGGA DESA
PADANG BARU KECAMATAN SUSOH KABUPATEN ACEH
BARAT DAYA**

SKRIPSI

**MUNIRA
NIM. 1805904010038**



**JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2022**

**PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN TONGKOL
(*Euthynnus affinis*) KEPADA IBU RUMAH TANGGA DESA
PADANG BARU KECAMATAN SUSOH KABUPATEN ACEH
BARAT DAYA**

SKRIPSI

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

MUNIRA

NIM. 1805904010038



**JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN
UNIVERSITAS TEUKU UMAR
MEULABOH
2022**

LEMBARAN PENGESAHAN

Dengan ini kami menyatakan bahwa kami telah mengesahkan skripsi saudara :

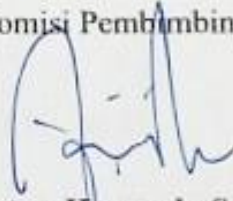
NAMA : MUNIRA

NIM : 1805904010038

JUDUL : PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) KEPADA IBU RUMAH TANGGA DESA PADANG BARU KECAMATAN SUSOH KABUPATEN ACEH BARAT DAYA

Yang diajukan memenuhi sebagai dari syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar

Mengesahkan
Komisi Pembimbing



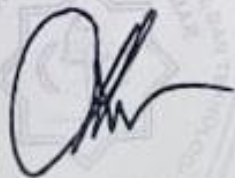
(Dr. Uswatun Hasanah, S.Si., M.Si)

NIP. 19780521 202121 2 006

Mengetahui

Mengetahui,

Dekan Fakultas Perikanan dan
Ilmu Kelautan



(Prof. Dr. M. Ali S, M.Si)

NIP. 19590325 198603 1 003

Ketua Jurusan Perikanan



(Muhammad Agam Tahir, S.Pi., M.Si)

NIP. 19891024 201903 1 020

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

**PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)
KEPADA IBU RUMAH TANGGA DESA PADANG BARU KECAMATAN
SUSOH KABUPATEN ACEH BARAT DAYA**

Disusun oleh:

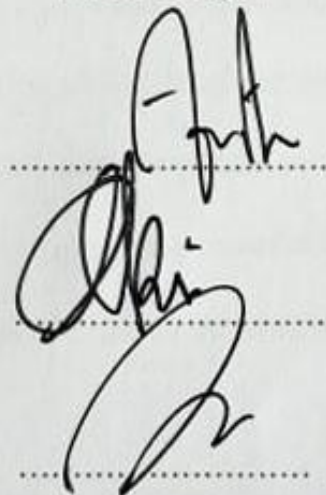
Nama : MUNIRA
Nim : 1805904010038
Program Studi : Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan

Telah dipertahankan didepan dewan penguji pada tanggal 21 Oktober 2022 dan dinyatakan lulus dan memenuhi syarat untuk diterima.

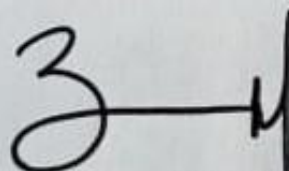
SUSUNAN DOSEN PENGUJI

1. Dr. Uswatun Hasanah, S.Si., M.Si
(Dosen pembimbing)
2. Dr. Muhammad Rizal, S.Pi., M.Si
(Dosen penguji 1)
3. Ikhsanul Khairi, S.Pi., M. Si
(Dosen penguji 2)

Tanda Tangan



Mengetahui,
Ketua Jurusan Perikanan



(Muhammad Agam Thahir, S.Pi., M.Si)

NIP.198910242019031020

PERNYATAAN

Saya yang beranda tangan dibawah ini :

Nama : Munira
Nim : 1805904010038
Jurusan : Perikanan
Fakultas : Perikanan dan Ilmu Kelautan
Judul Skripsi : PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN
TONGKOL (*Euthynnus affinis*) KEPADA IBU
RUMAH TANGGA DESA PADANG BARU
KECAMATAN SUSOH KABUPATEN ACEH
BARAT DAYA

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 kesarjanaan saya.

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

Meulaboh, 30 Oktober 2022

Materai 10.000

MUNIRA
NIM. 1805904010038

RIWAYAT HIDUP



Munira, lahir di Desa Sibungke Kecamatan Rundeng Kota Subulussalam, Provinsi Aceh pada tanggal 06 Desember 2000. Penulis anak ketujuh dari tujuh bersaudara pasangan Bapak Nasaruddin dan Ibu Khamisah. Pendidikan Sekolah Dasar lulus pada tahun 2012 di SDN 1 Subulussalam, pendidikan MTSS lulus pada tahun 2015 di Darul Mutaalimin Kecamatan Gunung meriah pendidikan SMKN 1 Rundeng lulus pada tahun 2018, dan pada tahun 2018 terdaftar sebagai mahasiswi pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

Selama menjadi mahasiswi sudah berbagai macam kegiatan yang diikuti, mulai dari kegiatan ilmiah dan organisasi. Berikut ini macam kegiatan yang pernah diikuti :

1. Aktif menjadi panitia kegiatan – kegiatan kemahasiswaan diantaranya menjadi panitia, anggota pelaksana kegiatan SIAP (Silaturahmi Aneuk Perikanan) pada tahun 2019, kepanitiaan TDO (*Training* Dasar Organisasi) yang diselenggarakan pada tahun 2020.
2. Praktek Kerja Lapangan (PKL) mandiri, dengan membuat sebuah produk yang terbuat dari ikan gabus.
3. Magang di DKP Aceh Barat Daya Pada tahun 2021.

Tahun 2021 penulis melakukan kegiatan pengabdian dengan judul “**Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Kepada Ibu Rumah**

Tangga Desa Padang Baru Kecamatan Susoh Kabupaten Aceh Barat Daya”
sebagai skripsi untuk memperoleh gelar sarjana perikanan pada Fakultas
Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar.

**PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)
KEPADA IBU RUMAH TANGGA DESA PADANG BARU KECAMATAN
SUSOH KABUPATEN ACEH BARAT DAYA**

Munira¹, Uswatun Hasanah²

¹Mahasiswa Program Studi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Teuku Umar

²Dosen Program Studi Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Teuku Umar

ABSTRAK

Ikan tongkol adalah ikan konsumsi yang digemari oleh masyarakat dari setiap kalangan usia, ikan tongkol memiliki kandungan protein tinggi serta kaya akan asam omega 3 pada setiap 100 gram. Kegiatan pengabdian ini melibatkan ibu rumah tangga, dilaksanakan di Desa Padang Baru Kecamatan Susoh Kabupaten Aceh Barat Daya. Hasil pengabdian yang dilakukan selama 1 bulan didapatkan. Presentase tingkat memahami peserta mengenai materi yang disampaikan 80% dan tidak memahami 20% dari 10 orang peserta, meningkatkan keterampilan terdapat 80% dan tidak meningkatkan keterampilan 20% dengan jumlah 10 orang, tingkat kesukaan terhadap abon 80% dan yang tidak suka 20% dengan jumlah 10 orang, mengaplikasikan kepada keluarga sebanyak 70% dan terdapat 20% yang tidak mengaplikasikan kepada keluarga, pentingnya pelatihan abon iakn togkol 70% dan 30% peserta menganggap tidak pentingnya pelatihan pembuatan abon.

kata kunci: Abon, Ibu rumah tangga, Ikan tongkol.

**TRAINING FOR MAKING SHREDDED COBFISH (*Euthynnus affinis*) FOR
HOUSEWIVES IN PADANG BARU VILLAGE, SUSOH DISTRICT
SOUTHWES ACEH REGENCY**

Munira¹, Uswatun Hasanah²

¹*Students 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 a consumption fish that is favored by ppeople of all ages. Tunahas a high protein content and is rich in omega 3 acids in every 100grams. This service activity involves housewives, carried out in Padang Baru village, Susoh Distict, Southwest Aceh Distrct. The results of the service carried out for 1 month were obtained. The percentage of participants understanding the material presented was 80% and not understanding 20% of the 10 people, increasing skills was 80% and not increasing skills 20% with 10 people, the level of liking for shredded meat is 80% and those who don't like it are 20% with a total of 10 people applying to families as much as 70% and there are 20% who don't apply to families, the importance of shredded fish training is 70% and 30% of participants think the training on making shredded meat is not important.

Keywords : Shredded, housewife, tuna

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur yang tak terhingga kita panjatkan kehadirat Allah SWT, atas berkah, rahmat, karunia dan hidayahnya akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. dengan judul **Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tongkol (*Eusthynnus affinis*) Kepada Ibu Rumah Tangga Desa Padang Baru Kecamatan Susoh Kabupaten Aceh Barat Daya**. Skripsi disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar.

Dalam proses penyusunannya penulis banyak mendapatkan bimbingan, bantuan, dukungan, serta doa dari berbagai pihak, oleh karena itu di dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih dengan penuh rasa hormat serta dengan segala ketulusan hati kepada :

1. Dosen pembimbing, kepada ibu Dr. Uswatun Hasanah S.Si., M.Si yang selalu membimbing, mengarahkan dan menasehati dengan tulus kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ni.
2. Dosen penguji Bapak Dr. Muhammad Rizal, S.Pi., M.Si sebagai dosen penguji I dan bapak Ikhsanul Khairi, S.Pi., M.Si sebagai dosen penguji II.
3. Dosen penasehat akademik, kepada bapak Dr. Muhammad Rizal, S.Pi., M.Si yang selalu membimbing, mengarahkan dan menasehati dengan tulus kepada penulis sehingga menyelesaikan penulisan skripsi ini.
4. Ayahanda dan Ibunda tercinta, serta segenap keluarga besar yang telah mendoakan dan menyemangati penulis.
5. Teman – teman seperjuangan seluruh perikanan 18 terkhususnya kepada Miftahul Husna, Rindiani dan Bella Syafira yang turut membantu dan

memberikan semangat kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih terdapat kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan masukan, saran maupun kritikan yang bersifat membangun dari para pembaca. Akhir kata semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Meulaboh, 30 Oktober 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Gambaran Umum Desa Padang Baru.....	4
2.2 Ikan Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>).....	5
2.3 Abon	6
BAB III. METODELOGI PENGABDIAN	
3.1 Waktu dan Tempat	9
3.2 Alat dan Bahan	9
3.3 Tahapan Pengabdian	10
3.4 Jenis dan Sumber Data	10
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Pelaksanaan Kegiatan	11
4.1.1 Persiapan Kegiatan	11
4.1.2 Penyampaian Materi	11
4.1.3 Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tongkol	12
4.2 Hasil Evaluasi.....	13
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	17
5.2 Saran.....	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	21

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Jumlah Penduduk Desa Padang Baru.....	4
2. Syarat Mutu Abon Berdasarkan SNI 7690-1-2013.....	8
3. Alat dan Bahan Pembuatan Abon	10
4. Hasil Evaluasi Kegiatan	16

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Ikan tongkol	6
2. Peta lokasi pengabdian	9
3. Alur Proses Pembuatan Abon	11
4. Proses pembuatan abon ikan tongkol.....	13
5. Pemahaman peserta.....	14
6. Meningkatkan keterampilan	15
7. Tingkat kesukaan	16
8. Pengaplikasian kepada keluarga	16

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki wilayah laut yang sangat luas di bandingkan dengan daratan, tiga perempat wilayah indonesia adalah laut (5,9 juta km²) dengan panjang garis pantai 95,161 km (Lasabuda, 2013). Indonesia juga menyimpan banyak sumberdaya yang melimpah salah satunya yaitu dibidang perikanan Indonesia terdiri dari 34 Provinsi salah satu nya provinsi Aceh.

Aceh merupakan daerah yang terletak di ujung bagian barat pulau sumatra dikelilingi oleh lautan Samudra Hindia di wilayah Barat Selatan Aceh, panjang pantai Aceh mencapai 2.666.27 Km dan luas perairan laut Aceh mencapai 295.370 Km². Perairan Aceh memiliki beragam jenis ikan bernilai enomis tinggi dan memiliki hasil tangkapan ikan melimpah salah satunya ikan tongkol dengan hasil tangkapan 111,978 ton pada tahun 2020 (Adisanjaya, 2010).

Ikan tongkol adalah ikan konsumsi yang digemari oleh masyarakat dari setiap kalangan usia, ikan tongkol memiliki daging tebal, citarasa gurih dan terdapat kandunagn protein tinggi serta kaya akan asam omega 3 pada setiap 100 gram, dengan komposisi kimia yang terdiri dari air 69,40%, lemak 1,50%, protein 25,00% dan karbohidrat 0,03% (Hafiludin, 2011). Tingkat angka konsumsi ikan pada tahun 2019 yaitu 58,97 kg/kapital/tahun dan meningkat pada tahun 2020 yaitu mencapai 59,32 kg/kapital/tahun (DKP Aceh, 2020).

Aceh memiliki beberapa Kabupaten dan Kota salah satunya Kabupaten Aceh Barat Daya, terdiri dari beberapa Kecamatan yaitu Kecamatan Susoh yang

terdiri dari 29 Desa, Desa Padang Baru merupakan Desa yang berada di Kecamatan Susoh lokasi Desa dekat dengan PPI Ujung Serangga yang berada di Kabupaten Aceh Barat Daya, Sehingga bahan baku dalam pembuatan abon diperoleh secara langsung dari pedagang ikan yang ada di PPI Ujung Serangga

Pelatihan pembuatan abon ikan tongkol melibatkan Ibu rumah tangga yang tidak memiliki pekerjaan, dengan pelaksanaan pelatihan di diharapkan dapat membawa suatu perubahan yang bersifat positif terhadap kondisi pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga mengenai pengolahan sehingga dapat meningkatkan perekonomian ibu rumah tangga Desa Padang Baru. Abon ikan tongkol adalah suatu produk olahan dari hasil perikanan yang menggunakan bahan utama daging ikan yang dicincang dan dilakukan penambahan bumbu, abon ikan diolah dengan cara pengukusan dan penggorengan, dalam pembuatan abon ikan tongkol jenis ikan yang digunakan dan juga komposisi bumbu dapat mempengaruhi tingkat aroma dan rasa pada abon ikan yang dihasilkan. Pembuatan abon ikan sangat mudah dilakukan oleh ibu rumah tangga, bahan baku yang digunakan lebih terjangkau dan mudah di dapatkan, serta abon memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga sangat efisien untuk di jadikan sebagai salah satu produk olahan yang memiliki nilai tambah (Huthaimah *et al.* 2017).

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana cara memanfaatkan ikan tongkol yang melimpah menjadi olahan yang digemari masyarakat serta memiliki daya simpan yang lama dan bagaimana cara pembuatan ikan tongkol menjadi suatu olahan abon

1.3. Tujuan

Memberikan pengetahuan kepada ibu rumah tangga Desa padang Baru tentang olahan ikan tongkol menjadi abon serta dapat memberikan keterampilan cara pembuatan abon ikan tongkol.

1.4. Manfaat

Pengabdian ini sebagai kegiatan yang dapat menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan ibu rumah tangga mengenai pengolahan ikan tongkol menjadi makanan yang siap saji seperti abon ikan tongkol dan memberikan keterampilan dalam pengemasan abon ikan tongkol.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Gambaran Umum Desa Padang Baru

Desa Padang Baru pada awalnya disebut dengan *Padang Baroe* kemudian memiliki perubahan nama menjadi Padang Baru yang disesuaikan dengan Ejaan EYD. Gampong Padang Baru merupakan salah satu Desa yang terletak di kemukiman Seleumak Barat Kecamatan Susoh Kabupaten Aceh Barat Daya yang berjarak 3 km dari pusat Kecamatan. Luas wilayah Desa Padang Baru adalah ± 110 Ha, yang terbagi kedalam dua dusun yaitu dusun andalas dan dusun bahagia dengan jumlah penduduk 2.730 jiwa, yang mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan, petani sawah dan pegawai kantor (Profil Desa 2020)

Produksi hasil perikanan di Desa Padang Baru hanya berupa olahan ikan asin dan belum ada produk olahan ikan lain seperti abon, berbeda dengan Desa lain yang berada di Kecamatan Susoh seperti salah satunya Desa Rumah Panjang yang telah membuat olahan abon dari ikan tongkol, namun di Desa Padang Baru belum membuat olahan abon ikan tongkol sehingga di laksanakan suatu kegiatan pelatihan (Dapat dilihat pada Tabel 1 jumlah penduduk berdasarkan umum)

Tabel 1. Jumlah Penduduk Berdasarkan Umum

No	Nama Dusun	Kepala Keluarga	L	P	Jumlah Jiwa
1	Dusun Samudra	315	470	875	1.345
2	Dusun Andalas	114	183	348	531
3	Dusun Bahagia	324	243	611	854
Total (L)		591	896	1.834	2.730

(Sumber: Profil Desa Padang Baru)

2.2 Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan ikan pelagis yang hidup di perairan lepas dengan suhu 18-29 °C dan termasuk kedalam golongan ikan perenang cepat dan hidup secara bergerombolan *schoooling* (Saputra, 2011). Ikan tongkol memiliki ukuran tubuh dan panjang yang berbeda-beda, namun rata-rata ukuran maksimal ikan tongkol 1 meter dengan berat 13,6 Kg, rata-rata panjang ikan tongkol mencapai 50-60 cm. Bagian belakang ikan tongkol berwarna agak biruan kusam, sisi tubuh dan usus berwarna putih mengkilap, dengan bintik-bintik redup yang jelas di antara sirip dada dan sirip perut ikan tongkol (Dami, 2014).

Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) adalah salah satu sumber makanan yang dibutuhkan oleh manusia, karena ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) memiliki kandungan protein yang cukup tinggi. Protein memiliki fungsi sebagai zat pengatur, pembangun dan dapat mengganti bagian tubuh atau jaringan yang telah rusak. Selain itu, protein juga bisa menjadi salah satu sumber energi bagi tubuh karena terdapat kandungan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Daging ikan tidak memiliki jaringan pengikat yang tebal seperti daging sapi dan juga daging hewan lainnya sehingga sangat mudah dicerna oleh tubuh manusia (Kusumaningsih & Azman, 2019). Ikan juga memiliki peran penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tak jenuh berantai panjang terutama yang tergolong kedalam asam lemak omega -3, ikan tongkol ialah salah satu komoditi yang mengandung nilai gizi yang tinggi akan tetapi rentan mengalami suatu proses pembusukan karena terdapat kadar protein yang tinggi dengan kandungan asam amino bebas yang digunakan untuk biogeni amin, metabolisme

mikroorganisme, asam organik, produksi amonia, keton dan juga komponen sulfur (Lisnawaty & Pratiwi, 2020).

Klasifikasi ikan tongkol (*Euthynnus Affinis*) menurut Saanin (1984) adalah :

Kingdom	:	<i>Animalia</i>
Phylum	:	<i>Chordata</i>
Claas	:	<i>Teleostei</i>
Ordo	:	<i>Perciformes</i>
Family	:	<i>Scorombidae</i>
Genus	:	<i>Euthynnus</i>
Spesies	:	<i>Euthynnus affinis</i>



(Sumber dokumen pribadi)
Gambar 1. Ikan tongkol

3.3 Abon

Abon ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan suatu produk olahan dari hasil perikanan yang bahan utama adalah daging ikan, kemudian dilakukan penambahan bumbu, abon ikan diolah dengan cara perebusan dan penggorengan dalam pembuatan abon ikan tongkol, jenis ikan yang digunakan dan juga komposisi bumbu dapat mempengaruhi tingkat aroma dan rasa pada abon ikan

yang dihasilkan (Huthaimah *et al.* 2017). Produk yang telah dihasilkan mempunyai tekstur lembut, rasa yang enak, bau khas dan juga memiliki daya simpan yang cukup lama (Hudaningsih *et al.* 2015). Pembuatan abon merupakan salah satu alternatif pengolah ikan untuk mengantisipasi melimpahnya produksi atau penganekaragaman produk perikanan.

Abon ikan memiliki karakteristik tekstur yang lembut, rasa yang enak, memiliki bau yang khas dan memiliki daya simpan lebih lama yaitu sampai dengan 50 hari. Abon ikan tongkol merupakan produk yang siap dikonsumsi secara langsung tanpa perlu dilakukan pemasakan, abon ikan tongkol memiliki kandungan gizi yaitu protein 39,45%, lemak 25,4%, serat kasar 1,2%, air 9,65%, dan abu 8,2%. Pengolahan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) menjadi abon ikan dapat menjadikan suatu peluang usaha agroindustri untuk memberikan nilai tambah terhadap ikan (Mahrun *et al.* 2020). Berdasarkan SNI 7690-3-2013. Ikan tongkol di olah menjadi abon yaitu salah satu cara alternatif bagi masyarakat yang tidak suka mengkonsumsi daging, selain itu juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi sehingga dapat menjadi sumber protein pengganti daging. Abon merupakan salah satu produk industri pangan yang memiliki standar yang telah ditetapkan oleh dewan standar nasional indonesia SNI 7690-3-2013. Penetapan Standar Mutu merupakan acuan bahwa suatu Standar mutu abon menurut Standar Nasional Indonesia 2013 (Dapat dilihat pada Tabel 2, Syarat mutu abon keamanan pangan berdasarkan SNI).

Tabel 2. Syarat mutu abon dan keamanan pangan berdasarkan SNI

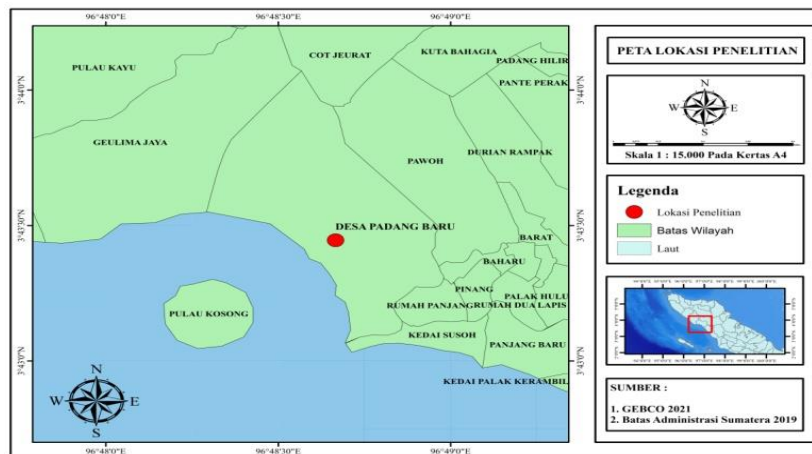
Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
a. Sensori	Angka (1-9)	Min 7
b. Cemar Mikroba		
- ALT	Koloni/g	Maks $5,0 \times 10^4$
- Escherichiacoli	APM/g	< 3
- Salmonella	Per 25 g	<3
- Staphylococcus aureus	Koloni/g	Negatif Maks $1,0 \times 10^3$
c. Cemar Logam		
- Kadmium (Cd)	Mg/kg	Maks 0,1
- Timbal (Pb)	Mg/kg	Maks 0,3
- Merkuri (Hg)	Mg/kg	Maks 0,5
- Arsen (As)	Mg/kg	Maks 1,0
- Timbah (Sn)	Mg/kg	Maks 40,0
d. Kimia		
- Kadar Air	%	Maks 15
- Kadar Protein	%	Min 30

BAB III

METODELOGI PENGABDIAN

3.1 Waktu dan Tempat

Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Juli hingga November 2021 yang berlokasi di Desa Padang Baru Kecamatan Susoh Kabupaten Aceh Barat Daya (Dapat dilihat pada gambar 2, Peta lokasi pengabdian).



Gambar 2. Peta Lokasi pengabdian

3.2 Alat dan Bahan

Kegiatan pengabdian yang dilakukan kepada ibu rumah tangga mengenai bagaimana proses pembuatan abon ikan tongkol (*Euthynnus affinis*), bahan utama yang di perlukan yaitu ikan tongkol dan menggunakan bahan tambahan bumbu-bumbu yang berupa bawang merah, bawang putih, cabai, jahe, lengkuas, serai, kunyit (Dapat dilihat pada Tabel 3 Alat yang digunakan dalam pembuatan abon ikan tongkol)

Tabel 3. Alat pembuatan abon

No	Alat	Fungsi
1.	Blender	Menghaluskan bumbu – bumbu
2.	Pisau	Memotong bahan – bahan
3.	Spatula	Alat pengaduk
4.	Wadah plastik	Wadah abon yang telah selesai proses pemasakan
5.	Panci	Pengukusan daging ikan
6.	Kompor	Pemanasan
7.	Wajan	Wadah pemasakan
8.	Plastik	Pengemasan

3.3 Tahapan Pengabdian

Tahap yang digunakan dalam pengabdian ini terdiri dari tiga tahapan, pada tahapan pertama yaitu tahap persiapan, pemberian materi, praktik pembuatan abon ikan tongkol. Data yang diperoleh berupa data primer dan data sekunder.

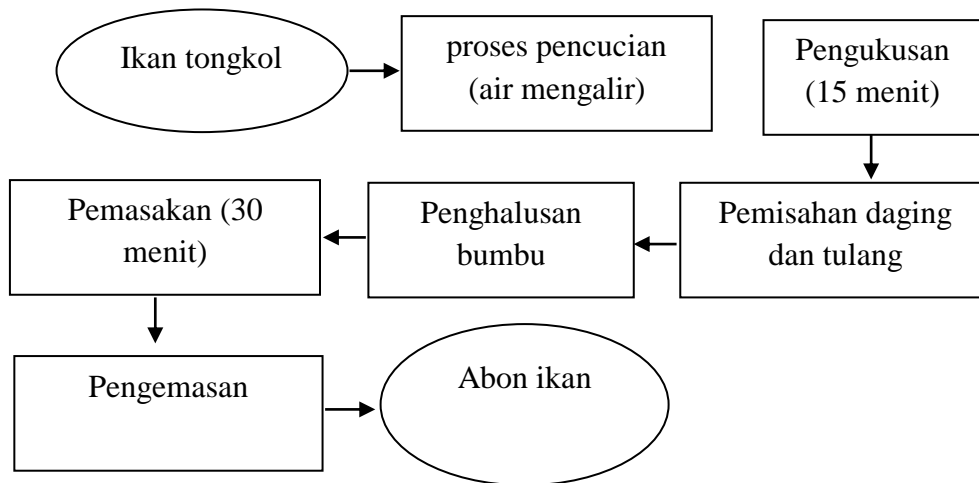
3.4 Jenis dan Sumber Data

1. Data Primer

Data Primer adalah data yang didapatkan secara langsung dari suatu objek yang sudah ditentukan kemudian mendapatkan suatu hasil (Sugiyono, 2013). Data primer yang didapatkan yaitu jumlah penduduk Desa Padang Baru dan tingkat pemahan ibu rumah tangga mengenai materi yang disampaikan.

2. Data Sekunder

Data Sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung yang biasanya di dapatkan dari beberapa sumber seperti buku dan jurnal (Sugiyono, 2013). Pengumpulan data sekunder pada pelatihan diperoleh dari jurnal serta artikel yang berhubungan dengan pelatihan pembuatan abon dan syarat mutu abn ikan tongkol.



Gambar 3. Alur prose pembuatan abon ikan tongkol

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan tongkol kepada ibu rumah tangga di Desa Padag Baru terdiri dari beberapa tahapan kegiatan.

4.1.1 Persiapan kegiatan

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan keordinasi kepada kepala Desa Padang baru Kecamatan Susoh Kabupaten Aceh Barat Daya untuk melaksanakan pelatihan pembuatan abon ikan tongkol yang bertujuan untuk memberikan keterampilan dan wawasan dalam mengolah ikan tongkol menjadi produk abon, persiapan pembuatan modul yang akan digunakan sebagai pedoman dalam pembuatan abon ikan tongkol.

4.1.2 Penyampaian materi

Penyampaian materi dilakukan dengan diskusi secara langsung kepada peserta pelatihan dan pembagian modul pembuatan abon ikan tongkol, materi yang disampaikan terdiri dari pengenalan bahan baku, bahan baku merupakan bahan yang di beli dan digunakan dalam membuat suatu produk sehingga memiliki hasil akhir. Mendeskripsikan kepada peserta pelatihan mengenai proses pembuatan abon ika tongkol, menjelaskan standar dalam pembuatan abon ikan tongkol berdasarkan Standar Nasional Indonesia dan memperkenalkan alat dan bahan yang digunakan beserta fungsinya.

4.1.3 Pelatihan pembuatan abon ikan tongkol

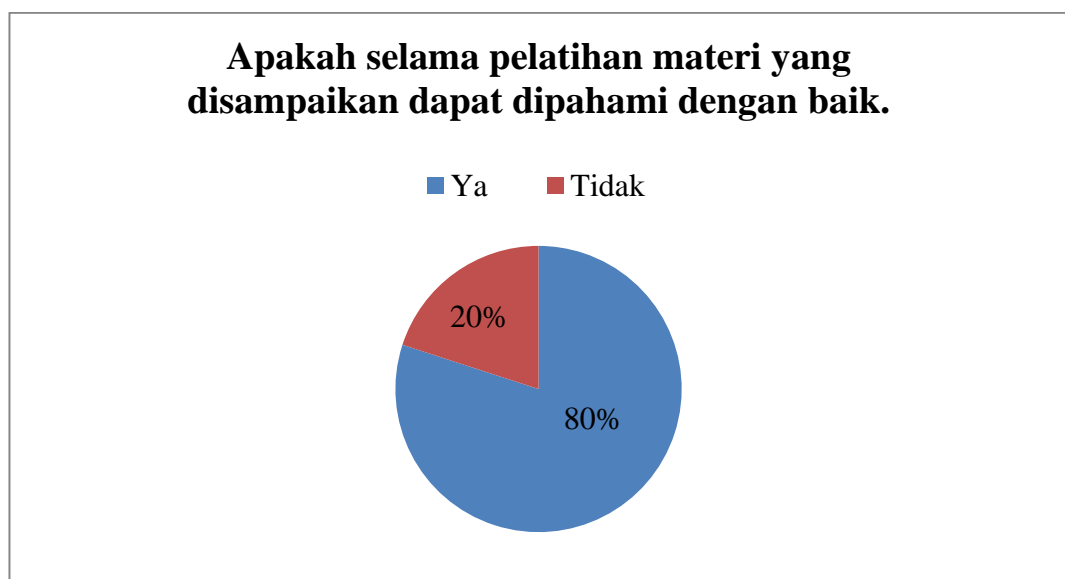
Pembuatan abon ikan tongkol diawali dengan penanganan bahan baku yaitu dengan membuang bagian isi perut ikan tongkol dan dicuci samapai dengan bersih, tahap pengukusan dilakukan sela 15 menit, proses pengukusan dapat menghilangkan suatu kadar air sehingga daging bisa menjadi empuk dan memudahkan dalam memisahkan antara daging dan tulang ikan (Prasetyo *et al.* 2013). Pembuatan bumbu dan pemasakan dilakukan selama 30 menit, tingkat kematangan pada abon dapat dilihat dari perubahan warna menjadi kecoklatan dan berkurang kadar air yang terdapat pada abon ikan tongkol sehingga memiliki daya simpan yang lama (Dapat dilihat pada gambar 4, proses pembuatan abon ikan tongkol).



Gambar 4. Proses pembuatan abon ikan tongkol

4.2 Hasil Evaluasi

Evaluasi merupakan tahapan yang terakhir dilakukan pada saat pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman mengenai kegiatan pelatihan yang dilakukan, dari kegiatan evaluasi yang dilakukan dapat diketahui bahwa kegiatan yang dilakukan dapat dipahami secara jelas. Evaluasi merupakan salah satu riset untuk mengumpulkan serta menganalisis objek yang dievaluasi, menilai dan membandingkannya dan mengetahui hasil untuk mengambil keputusan mengenai objek yang dievaluasi (Wirawan, 2011).



Gambar 5. Grafik pemahaman peserta

Berdasarkan grafik (gambar 5) diperoleh hasil dari 10 peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan abon ikan tongkol di Desa Padang Baru didapatkan 80% dari 10 peserta dapat memahami dengan baik mengenai materi yang disampaikan dan 20% dari 10 orang peserta tidak memahami materi yang disampaikan .



Gambar 6. Grafik miningkatkan keterampilan

Berdasarkan grafik (gambar 6) jumlah peserta pelatihan pembuatan abon ikan tongkol di Desa padang Baru sebanyak 10 orang peseta dengan hasil 80% dapat meingkatkan keterampilan dalam mengolah ikan togkol menjadi produk abon ikan tongkol dan 20% peseta tidak meningkatkan keterampilan dalam mengolah ika tongkol menjadi produk abon.



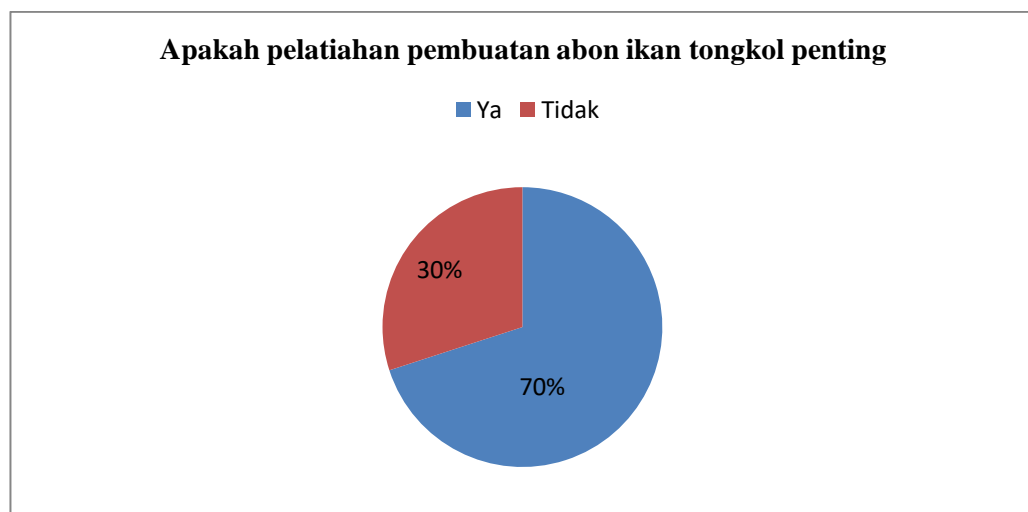
Gambar 7. Grafik tingkat kesukaan peserta

Berdasarkan grafik (gambar 7) diperoleh hasil dari 10 peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan abon ikan tongkol di Desa Padang Baru didapatkan 80% dari 10 orang peserta menyukai olahan abon ikan tongkol yang di olahan dan didapatkan hasil 20% dari 10 orang peserta tidak menyukai hasil olahan abon ikan togkol yag telah di buat.



Gambar 8. Grafik mengaplikasikan kepada keluarga

Berdasarkan grafik (gambar 8) diperoleh hasil dari 10 peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan abon ikan tongkol di Desa Padang Baru didapatkan 70% dari 10 orang peserta yang dapat mengaplikasikan kembali kepada keluarga peserta mengenai pembuatan abon ikan tongkol dan didapatkan hasil 30% dari 10 orang peserta tidak mengaplikasikan kembali mengenai pembuatan abon ikan tongkol terhadap keluarga peserta.



Gambar 9. Grafik tingkat pentingnya pelatihan abon ikan tongkol

Berdasarkan grafik (gambar 9) diperoleh hasil dari 10 peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan abon ikan tongkol di Desa Padang Baru didapatkan 70% dari 10 orang peserta menganggap kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan tongkol sangat penting dalam menambah wawasan dan didapatkan hasil 30% dari 10 orang peserta tidak menganggap pentingnya kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan tongkol.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pelatihan pembuatan abon ikan tongkol yang dilakukan kepada ibu rumah tangga di Desa Padang Baru berjalan dengan baik dan lancar, abon yang dihasilkan disukai oleh para ibu rumah tangga. Nilai tertinggi yang di dapatkan pada hasil evaluasi 80% dengan nilai terendah 20% dari 10 orang peserta pelatihan pembuatan abon ikan tongkol.

5.2 Saran

Diharapkan dilakukan pelatihan produk olahan sumber daya perikanan lainnya agar dapat menjadi inovasi baru bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisanjaya, N. M. N. (2010). Potensi produksi sumberdaya ikan di perairan laut Indonesia dan pemasalahannya. (diakses 21 September 2022).
- Administrasi Pemerintahan Desa. (2021). Profil Desa Padang Baru : Aceh Barat Daya.
- Bandan Standardisasi Nasional. (2013). Syarat mutu abon SNI 7690-2013. Jakarta : BSN.
- Dami, K.D. (2014). Deskripsi dan klasifikasi ikan tongkol. Hhttp://www.eprints.un g.ac.id. (diakses 22 Oktober 2022).
- Dwi, Hastuti, N., & Ruhibnur, R. (2016). Naget dan kerupuk ikan tongkol sebagai alernatif usaha dalam meningkatkan pedapatan masyarakat. *Jurnal Agronomix*.7(1), 45-47.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Banda Aceh. (2020). Tingkat angka konsumsi ikan. *Pertahun : Banda Aceh..*
- Hafiludin. (20110). Karakteristik proksimat dan kandungan senyawa kimia daging merah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Kelautan dan Perikanan Universitas Tronojoyo : Madura*. 4(1). 97-98.
- Hudaningsih. (2015). Perancangan model simulasi kesiapan kelembagaan klaster industri pengolahan hasil laut disertasi. Surabaya : Institut Teknologi Sepuluh November.
- Huthaimah., Yusriana., & Martunis. (2017). Pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tigkat penerimaan konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(3), 244-254.

- Kusumaningsih, C., & Azman, A. (2019). Penerapan pendekatan scaffolding dalam meningkatkan keterampilan berbicara. *Jurnal pendidikan bahasa*. 7(2), 294.
- Lasabuda, R. (2013). Pembangunan wilayah pesisir dan lautan dalam perspektif Negara Kepulauan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Platax*, 1(2), 92-101.
- Lisnawaty, L., & Pratiwi, A. D. (2020). Pemberdayaan ibu-ibu nelayan dalam pengolahan dan pengembangan pangan di wilayah Pesisir Kelurahan Talia Kecamatan Abeli Kota Kendari. *Jurnal Anoa*, 1(2), 92-98.
- Mahrnun, M., Zulkifli, L., Rasmi, D. A. C., Syahrudin, A. R. & Raksun, A. (2020). Peningkatan gizi keluarga melalui program gerakan masyarakat makan ikan (GEMARIKAN) di Dusun Bale Kuwu Desa Gunungsari. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 84-92.
- Parasetyo, R., Nuhriawangsa, A. M. P. & Swastie, W. (2013). Pengaruh lama perebusan terhadap kualitas kimia dan organoleptik abon dari bagian dada dan paha ayam petelur afkir. *Sains Perternaan*, 10(2), 108-114.
- Sanger, G. (2010). Oksidasi lemak ikan tongkol asap yang direndam dalam larutan daun sirih, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Sam Ratulangi : Manado.
- Sugiyono. (2013). Metode Penelitian Pendidikan. Bandung : Alfabeta.
- Sulthoniyah, S. T. M., Sulistiyati, T. D. & Suprayitno, E. (2013). Pengaruh suhu pengukusa terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus (*Ophicephalus stariatus*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 1(1), 33-45.

Wirawan. (2011). Evaluasi teori model standar aplikasi da profesi. Jakarta :
Bagian Patologi Klinik Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.

LAMPIRAN

Lampiran : Peserta pelatihan pembuatan abon ikan tongkol



KUESIONER PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN TONGKOL

NAMA :

UMUR :

Beri tanda centrang (√) pada kolom Ya atau Tidak

No	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah selama pelatihan materi yang disampaikan dapat dipahami dengan baik.		
2.	Apakah pelatihan yang diberikan dapat meningkatkan keterampilan.		
3.	Apakah pelatihan yang diberikan dapat meningkatkan keterampilan.		
4.	Apakah anda suka dengan olahan abon ikan tongkol yang dibuat.		
5.	Apakah pelatihan pembuatan abon ikan tongkol penting.		