

## DIVERSIFIKASI OLAHAN IKAN LAYANG MENJADI PRODUK BERNILAI EKONOMIS PADA KELOMPOK IBU RUMAH TANGGA AWANGPITUO KABUPATEN BONE

Sirwanti<sup>1</sup>, Naimah<sup>2</sup>, Fahriadi Muhdar<sup>3</sup>, Dian Riani Said<sup>4</sup>, Dewi Sartika<sup>5</sup>, Andi Ogo Darminto<sup>6</sup>

<sup>1</sup>Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Bone, Indonesia

<sup>2</sup>Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Bone, Indonesia

<sup>3</sup>Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Muhammadiyah Bone, Indonesia

<sup>4</sup>Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Muhammadiyah Bone, Indonesia

<sup>5</sup>Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Muhammadiyah Bone, Indonesia

<sup>6</sup>Pendidikan Keperawatan Olahraga, Universitas Muhammadiyah Bone, Indonesia

[sirwanti8@gmail.com](mailto:sirwanti8@gmail.com), [naimahparonda70@gmail.com](mailto:naimahparonda70@gmail.com), [fahrymuhdar89@gmail.com](mailto:fahrymuhdar89@gmail.com),  
[dewisartika@gmail.com](mailto:dewisartika@gmail.com), [dianrianisaid89@gmail.com](mailto:dianrianisaid89@gmail.com), [andiogodarminto@gmail.com](mailto:andiogodarminto@gmail.com)

### Abstract

*Flying fish (*Decapterus sp*) or known by the people of Bone as "single" fish are classified as perishable foods and are less popular. Therefore, there is a need for a new strategy, namely diversifying processed laying fish so that it can be liked by all levels of society. One of the varieties of processed fish that is well known and has economic value is flying fish meatballs and fish nuggets. The community service program by diversifying processed fish into products of economic value in the Awangpituo Housewives of Bone Regency is carried out through several stages starting from the counseling, training and mentoring stage so that they are able to produce processed fish products that are economically valuable, long-lasting and preferred. by all groups from children to adults*

**Key words:** *diversification, flying fish, economic value*

### Abstrak:

Ikan layang (*Decapterus sp*) atau oleh masyarakat Bone dikenal dengan nama ikan "lajang" tergolong bahan pangan yang cepat rusak (*perishable foods*) dan kurang disukai. Olehnya itu perlu adanya suatu strategi baru yakni melakukan diversifikasi olahan ikan layang agar bisa disukai oleh semua kalangan masyarakat. Salah satu diversifikasi olahan ikan yang sudah cukup dikenal dan bernilai ekonomis yaitu bakso ikan layang dan nugget ikan. Program pengabdian kepada masyarakat melalui diversifikasi olahan ikan menjadi produk bernilai ekonomi layang pada kelompok ibu-ibu rumah tangga Awangpituo kabupaten Bone dilakukan melalui beberapa tahapan mulai dari tahap penyuluhan, pelatihan dan pendampingan sehingga mampu menghasilkan produk olahan ikan layang yang bernilai ekonomis, tahan lama serta disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa.

**Kata kunci:** diversifikasi, ikan layang, bernilai ekonomis

Submitted: 2023-10-15

Revised: 2023-10-15

Accepted: 2023-10-26

### Pendahuluan

Ikan layang (*Decapterus sp*) atau oleh masyarakat Bone dikenal dengan nama ikan "lajang" tergolong salah satu hasil perikanan tangkap yang berlimpah di Kabupaten Bone, Hasil Produksi ikan layang di Kabupaten Bone Kecamatan Tanete Riattang Timur pada tahun 2022 sebesar 1.855.3 ton ( Dinas Perikanan Kabupaten Bone 2023).

Potensi ikan layang sangat baik untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis dikarenakan bahan bakunya selalu tersedia secara kontinyu. Ikan layang (*Decapterus sp*) atau oleh masyarakat Bone dikenal dengan nama ikan "lajang" tergolong bahan pangan yang cepat rusak

(*perishable foods*) dan kurang disukai oleh masyarakat karena komposisi daging yang terbatas dan memiliki rasa yang kurang enak. Selain itu hasil tangkapan yang melimpah membuat ikan layang banyak yang membusuk begitu saja tanpa adanya pengolahan lanjutan. Oleh sebab itu perlu adanya suatu diversifikasi olahan agar ikan layang bisa dilakukan pengolahan lanjutan yang mampu bernilai ekonomis, tahan lama serta dapat disukai dan dinikmati oleh semua kalangan. Salah satu diversifikasi olahan ikan yang sudah cukup dikenal dan bernilai ekonomis yaitu bakso ikan layang dan nugget ikan. Program pengabdian kepada masyarakat melalui diversifikasi olahan ikan menjadi produk bernilai ekonomi layang pada kelompok ibu-ibu rumah tangga Awangpituo kabupaten Bone dilakukan melalui beberapa tahapan mulai dari tahap penyuluhan, pelatihan dan pendampingan sehingga mampu menghasilkan produk olahan ikan layang yang bernilai ekonomis, tahan lama serta disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga dewasa.

### **Metode**

1. Profil Mitra

Mitra utama dalam kegiatan Pengabdian masyarakat ini yaitu kelompok ibu-ibu rumah tangga Awangpituo kecamatan Tanete Riattang Timur yang berjumlah 5 orang.

2. Metode Pelaksanaan

Diversifikasi olahan ikan layang menjadi produk bernilai ekonomis dilaksanakan dengan beberapa metode pelaksanaan Kegiatan ini mencakup beberapa metode pelaksanaan termasuk penyuluhan, pelatihan dan pendampingan terhadap mitra kelompok ibu rumah tangga Awangpituo

3. Periode Program

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 02 Juni-30 September 2023 di salah satu kelurahan di Kecamatan Tanete Riattang Timur, Kabupaten Bone yaitu Kelurahan Waetuwo Dusun Awangpituo Kabupaten Bone

### **Hasil dan Pembahasan**

Program pengabdian kepada masyarakat melalui diversifikasi olahan ikan menjadi produk bernilai ekonomi layang pada kelompok ibu-ibu rumah tangga Awangpituo kabupaten Bone dilakukan melalui pembuatan olahan ikan layang menjadi produk seperti bakso ikan dan nugget ikan dengan menggunakan bahan dasar ikan layang. Hasil pengabdian kepada mitra dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan dalam bentuk seminar singkat mengenai pemanfaatan ikan layang menjadi produk bernilai ekonomis. Penyuluhan ini diperkenalkan pula manfaat mengkonsumsi ikan dan kelebihan jika mengolah ikan menjadi sebuah produk. Penyuluhan bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra dan warga masyarakat yang hadir akan kesehatan dan keamanan pangan. Antusiasme mitra cukup besar ketika mengetahui ikan layang memiliki beberapa keunggulan dibandingkan ikan lainnya. Beberapa kendala mitra dalam memasarkan ikan layang diakibatkan sebagian besar minat konsumen masih kurang untuk mengkonsumsi ikan layang dalam jumlah besar jika musim panen ikan layang sehingga berdampak pada

turunnya harga ayau bahkan kerugian ikan yang membusuk karena tidak bertahan lama.Oleh karena itu perlakuan dengan diversifikasi olahan ikan layang menjadi produk yang bernilai ekonomis mampu mengatasi dampak kerugian yang dialami warga karena olahan ikan seperti bakso ikan dan nugget ikan mampu disimpan dalam waktu yang cukup lama jika disimpan dalam *freezer* selain itu disukai mulai kalangan anak-anak sampai dewasa, serta kaya akan protein.

## 2. Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dengan terlebih dahulu memberikan pelatihan kepada kelompok ibu rumah tangga mengenai tata cara higienis produksi yakni menggunakan sarung tangan dan masker agar produk yang dihasilkan tidak terkontaminasi oleh bakteri pathogen lainnya. Kemudian pelatihan menggunakan alat pengukuran yaitu timbangan dan gelas ukur untuk menentukan berat dan volume bahan, dilatih untuk menggunakan alat memasak hasil olahan. Ikan layang dan bahan-bahan penunjang lainnya dicuci bersih. Khusus untuk ikan layang dibersihkan tulang dan kulitnya sehingga yang terpakai hanya daging ikannya saja. Bahan seperti bawang putih, bawang merah merica dibersihkan dan dihaluskan, setelah daging ikan dan bumbu siap lalu digabung menjadi satu sehingga bisa dibentuk adonan olahan baik bakso ikan maupun nugget ikan.



## 3. Pendampingan

Pada proses Pendampingan dilakukan setelah dilakukan proses pelatihan dengan memberikan kesempatan kepada warga untuk melakukan diversifikasi olahan sesuai dengan instruksi penyuluhan dan pelatihan yang telah dilakukan terkait dengan diversifikasi olahan ikan layang menjadi produk bernilai ekonomis. Kelompok mitra melakukan pembuatan olahan ikan, mulai

dari tahap persiapan, pemasakan, pendinginan dan pengemasan produk hingga bisa di pasarkan ke khalayak umum.



**Tabel 1.** Permasalahan, Solusi dan Indikator keberhasilan

No.	Permasalahan	Solusi	Indikator keberhasilan
1	Minimnya pemahaman mitra terkait diversifikasi olahan ikan	Mengadakan penyuluhan terkait diversifikasi olahan ikan	Pengetahuan yang meningkat dan mulai memahami dari peserta penyuluhan
2	Kurangnya keterampilan mitra dalam melakukan diversifikasi olahan ikan	Pelatihan dan pendampingan	Pemahaman mitra dan keterampilan mitra dalam membuat produk olahan.

Berdasarkan temuan ini, program penyuluhan, pelatihan dan pendampingan mampu mempengaruhi pengetahuan dan keterampilan mitra dalam melakukan diversifikasi olahan ikan layang.. Melalui program ini mitra telah memiliki pengetahuan yang baik dalam hal diversifikasi pangan termasuk olahan ikan layang dan mampu meningkatkan keterampilan dalam membuat sproduk olahan ikan layang menjadi bakso ikan dan nugget ikan yang layak jual di kalangan masyarakat.

## **Kesimpulan**

Pengabdian kepada masyarakat pada kelompok ibu-ibu rumah tangga Awangpituo mampu mengedukasi mitra dan warga untuk mengetahui manfaat diversifikasi pangan termasuk diversifikasi olahan ikan layang menjadi produk bernilai ekonomis. Sehingga melalui metode penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dapat membuat hasil tangkapan yang melimpah membuat ikan layang banyak yang membusuk begitu saja dapat diatasi dengan diversifikasi olahan ikan layang menjadi produk bakso ikan dan nugget ikan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat mulai anak-anak hingga dewasa.

## **Daftar Pustaka**

- Sugeng Hardinoto, Joice P, Kolanus. 2017. Evaluasi nilai gizi dan mutu ikan layang Presto dengan penambahan asap cair dan ragi. Majalah BIAM
- Sugito, Alan Prahutama, Tarno. 2019. *Diversifikasi olahan ikan bandeng oleh UKM Primadona dalam program pengabdian ibPE 2016-2018*. E-Dimas, Jurnal pengabdian Masyarakat
- Yasser, Iqbal Andi Muhammad, Irfan. 2020. *Diferensiasi produk gula merah tebu menjadi gula cair dan gula recengan kombinasi*. Journal of dedicators community