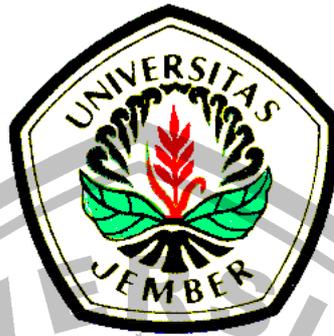


**ARTIKEL ILMIAH**

**Ipteks Bagi Masyarakat (IbM)**



**IBM PENGUSAHA ABON PINDANG TONGKOL DESA KADEMANGAN  
KABUPATEN BONDOWOSO**

**Oleh**

**Dwi Nurahmanto, M.Sc., Apt.**

**NIDN 0024018401**

**Gusti Ayu Wulandari, SE., MM.**

**NIDN 0012098304**

**UNIVERSITAS JEMBER**

**November 2015**

# **IBM PENGUSAHA ABON PINDANG TONGKOL DESA KADEMANGAN KABUPATEN BONDOWOSO**

Dwi Nurahmanto<sup>1</sup>, Gusti Ayu Wulandari<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Farmasi Universitas Jember, <sup>2</sup> Fakultas Ekonomi Universitas Jember

## **Abstrak**

Pengabdian masyarakat tentang peningkatan kapasitas produksi dan perluasan wilayah pemasaran pengusaha abon pindang tongkol telah dilaksanakan di Desa Kademan, Kabupaten Bondowoso, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan ini berlangsung selama 8 bulan mulai bulan April sampai dengan November 2015. Tujuan kegiatan ini adalah menciptakan suatu ide kreatif dan inovatif untuk meningkatkan kemampuan pengusaha abon pindang tongkol dalam memproduksi abon pindang tongkol dengan kualitas tinggi dan dalam kapasitas yang besar. Selain itu kegiatan ini nantinya juga ditujukan untuk membantu proses pemasaran dari produk yang dihasilkan sehingga menjadi lebih efektif dan mencakup wilayah pemasaran yang cukup luas, sehingga dapat meningkatkan penghasilan para pengusaha abon pindang tongkol dan masyarakat disekitarnya. Pada mulanya para pengusaha abon pindang tongkol hanya melakukan kegiatan produksi dan pemasaran dalam skala kecil dan dilakukan secara konvensional. Kegiatan yang dilakukan adalah penyuluhan tentang ipteks yang dapat diterapkan dalam memproduksi abon pindang tongkol dan pengemasan produk yang dihasilkan. Selanjutnya dilakukan pelatihan dan demonstrasi penggunaan alat-alat modern yang akan digunakan dalam proses produksi, serta cara mengemas produk yang dihasilkan ke dalam kemasan yang sudah dibuat. Setelah dilakukan pelatihan proses produksi dan pengemasan yang dilakukan selanjutnya adalah memberikan penyuluhan tentang teknik-teknik dan strategi dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Setelah dilakukan kegiatan ini kesejahteraan pengusaha abon pindang tongkol semakin meningkat karena kapasitas produksi semakin meningkat dan daerah pemasarannya semakin luas. sehingga dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat membantu pengusaha abon pindang tongkol mengatasi permasalahan yang mereka hadapi selama ini yaitu rendahnya kapasitas produksi serta keterbatasan pangsa pasar.

Kata kunci: abon pindang tongkol, kapasitas produksi, pengusaha abon pindang tongkol.

## PENDAHULUAN

Meskipun Bondowoso tidak punya laut tetapi di kabupaten ini terdapat pasar besar ikan pindang. Ikan di pasar ini berasal dari berbagai daerah di sekitar Bondowoso. Keberadaan pasar ini membuat ketersediaan ikan pindang khususnya pindang tongkol di daerah ini menjadi sangat berlimpah, selain itu harga pindang tongkol di daerah ini menjadi lebih murah di bandingkan dengan daerah – daerah lainnya. Ketersediaan pindang tongkol yang berlimpah dengan harga yang murah banyak di dimanfaatkan oleh penduduk sekitar untuk diolah menjadi produk pangan alternatif, salah satunya adalah dengan mengolah pindang tongkol menjadi abon. Usaha pembuatan abon pindang tongkol saat ini banyak ditekuni oleh masyarakat diantaranya adalah penduduk di Desa Kademangan Kabupaten Bondowoso

Usaha pembuatan abon pindang tongkol yang dilakukan oleh masyarakat di Desa Kademangan Kabupaten Bondowoso ini masih dilakukan secara konvensional dan mandiri. Modal kerja para pengusaha abon pindang tongkol rumah tangga ini masih sangat minim karena pada umumnya merupakan modal pribadi. Para pengusaha abon pindang tongkol rumah tangga rata-rata dalam sehari mampu mengolah 2 kg pindang tongkol dengan modal kerja sekitar Rp 220.000,- per hari. Abon pindang tongkol yang dihasilkan dijual dengan harga per kg Rp 140.000,- maka pengusaha abon pindang tongkol ini akan memperoleh keuntungan sekitar Rp.60.000,-per hari, sehingga pendapatan rata – rata pengusaha abon pindang tongkol per bulan adalah sekitar Rp. 1.500.000,-.

Usaha abon pindang tongkol yang dijalani oleh pengusaha abon pindang tongkol rumah tangga ini masih dilakukan secara konvensional sehingga kapasitas produksi abon pindang tongkol ini masih rendah. Pemasaran abon tongkol juga masih sangat terbatas di wilayah Desa Kademangan Kabupaten Bondowoso, sehingga usaha abon pindang tongkol ini belum mampu menopang perekonomian pengusaha abon pindang tongkol rumah tangga. Permintaan pasar akan produk ini masih cukup besar sehingga sangat berpotensi untuk dikembangkan. Jika usaha ini dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian pengusaha abon pindang tongkol rumah tangga dan masyarakat sekitarnya karena dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja dan dapat meningkatkan penghasilan pengusaha abon pindang tongkol rumah tangga. Selain itu jika usaha ini dapat berkembang maka dapat dijadikan sebagai produk unggulan Desa

Kademangan Kabupaten Bondowoso yang nantinya dapat dijadikan sebagai sentra usaha abon pindang tongkol di Kabupaten Bondowoso.

## **METODE**

Program Pengabdian ini dilaksanakan di desa Kademangan, Kabupaten Bondowoso, Provinsi Jawa Timur pada dua pengusaha abon pindang tongkol yaitu Ibu Maryam dan Ibu Zahra. Waktu pelaksanaan dimulai dari bulan April sampai dengan bulan November 2015. Kegiatan penerapan Ipteks ini menggunakan metode pendidikan dan pelatihan kepada masyarakat, melalui metode penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari 3 tahap kegiatan yaitu penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pemasaran abon pindang tongkol.

### **Bahan :**

Pindang ongkol, bumbu- bumbu, minyak goreng dan plastik pengemas

### **Alat :**

Blender, mesin penggiling daging, spiner, timbangan bahan, penggorengan, siller, panci, baskom, kompor gas, pisau.

### **Pembuatan Abon pindang tongkol dan Pengemasannya**

Pembuatan abon pindang tongkol diawali dengan menyiapkan bahan – bahan yang dibutuhkan. Selanjutnya pindang tongkol dibersihkan dan dipisahkan dari durinya. Pindang tongkol yang sudah dibersihkan selanjutnya digiling dengan menggunakan mesin penggiling. Pindang tongkol yang sudah digiling selanjutnya di campur dengan bumbu yang sudah dihaluskan sampai homogen. Campuran pindang tongkol dan bumbu selanjutnya digoreng diatas api kecil sambil terus diaduk sampai kering. Abon yang sudah kering selanjutnya ditiriskan dengan menggunakan mesin peniris sampai minyaknya terpisah. Abon yang sudah dispiner selanjutnya dihaluskan lagi hingga memiliki ukuran yang seragam. Abon yang sudah halus selanjutnya siap dikemas.

### **Pengemasan Abon pindang tongkol**

Kemasan yang digunakan untuk mengemas abon pindang tongkol ini adalah plastik bening dengan ketebalan tertentu. Abon pindang tongkol yang sudah dimasukkan dalam plastik pengemas segera dipres dengan menggunakan siller kemudian diberi label sesuai dengan jenisnya.

### **Pemasaran Abon pindang tongkol**

Untuk tahap awal produk – produk yang dihasilkan dipasarkan dengan cara konsinyasi di toko-toko.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan menunjukkan bahwa Pengusaha Abon Pindang Tongkol Rumah Tangga yaitu Ibu Maryam dan Ibu Zahra mulanya hanya membuat abon pindang tongkol dalam skala kecil dimana semua proses pembuatan dilakukan secara manual dan konvensional, sehingga hasilnya menjadi tidak maksimal. Hal ini mendatangkan permasalahan tersendiri bagi kedua mitra diantaranya adalah keuntungan yang diperoleh sangat minim. Pengemasan abon pindang tongkol yang dihasilkan juga masih sangat sederhana dimana abon pindang tongkol hanya dikemas dengan menggunakan kantong plastik sederhana tanpa identitas. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengatasi permasalahan – permasalahan yang dihadapi oleh mitra selama ini. Untuk mencapai tujuan tersebut maka kegiatan pengabdian ini akan dilakukan dalam beberapa tahapan. Tahapan kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah rapat koordinasi, observasi lapangan, penyusunan diktat materi penyuluhan, pengadaan peralatan dan bahan yang akan ditransfer kepada mitra, uji coba pembuatan abon pindang tongkol, optimasi resep abon pindang tongkol, serta penyuluhan kepada mitra tentang penjelasan prospek industri abon pindang tongkol, penjelasan tentang ipteks yang dapat diterapkan dalam memproduksi abon pindang tongkol, penjelasan mengenai bahan – bahan alami yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan abon pindang tongkol dan dilanjutkan dengan diskusi interaktif tentang penerapan ipteks. Setelah diberi penyuluhan selanjutnya mitra diberi mesin – mesin yang dapat digunakan untuk memproduksi abon pindang tongkol dan mengemas produk yang dihasilkan. Agar dapat menggunakan mesin – mesin tersebut secara optimal, maka mitra diberi pelatihan bagaimana cara menggunakan mesin – mesin tersebut dengan benar. Setelah dapat menggunakan mesin- mesin yang diberikan secara optimal maka kegiatan selanjutnya yang dilakukan adalah dengan memberikan pelatihan produksi abon pindang tongkol dalam skala besar abon pindang tongkol yang sehat, memiliki cita rasa yang tinggi, dan mempunyai nilai jual yang tinggi. Setelah diberi pelatihan cara produksi yang baik maka kegiatan ini dilanjutkan dengan memberikan pelatihan pengemasan dan pelabelan produk yang dihasilkan

Kapasitas produksi yang semakin meningkat, harga jual yang semakin meningkat serata wilayah pemasaran yang semakin luas akan dapat meningkatkan penghasilan dari pengusaha abon pindang tongkol . Sebelum kegiatan ini para pengusaha abon pindang tongkol rumah tangga rata-rata dalam sehari mampu mengolah 2 kg pindang tongkol dengan modal kerja sekitar Rp 220.000,- per hari. Abon pindang tongkol yang dihasilkan dijual dengan harga per kg Rp 140.000,- maka pengusaha abon pindang tongkol ini akan memperoleh keuntungan sekitar Rp.60.000,- per hari, sehingga pendapatan rata – rata pengusaha abon pindang tongkol per bulan adalah sekitar Rp. 1.500.000,-. Setelah dilaksanakan kegiatan ini penghasilan rata- rata pengusaha abon pindang tongkol meningkat secara signifikan karena jumlah abon yang dihasilkan tiap harinya semakin meningkat, selain itu peningkatan penghasilan ini disebabkan karena kemasan yang digunakan lebih aman dan menarik sehingga dapat mencapai daerah pemasaran yang lebih luas. Setelah dilaksanakan kegiatan ini mitra

dalam satu kali kegiatan produksi mitra sudah mampu memproduksi 10 kg abon dengan biaya produksi sebesar Rp. 900.000,-. Tiap Kg abon yang dihasilkan dijual dengan harga Rp. 140.000,- sehingga keuntungan yang diperoleh oleh mitra dalam satu kegiatan produksi adalah sebesar Rp. 500.000,-. Dalam satu bulan mitra dapat melakukan kegiatan produksi sebanyak 8 kali sehingga pendapatan bersih yang diperoleh mitra setiap bulannya adalah Rp. 4.000.000,-. Selain itu dengan semakin berkembangnya usaha abon pindang tongkol yang dilakukan oleh pengusaha abon pindang tongkol sebagai mitra akan dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja dimana tenaga kerja sebagian besar berasal dari penduduk di sekitar perusahaan abon pindang tongkol sehingga dengan kegiatan ini selain dapat meningkatkan penghasilan pengusaha abon pindang tongkol juga dapat meningkatkan penghasilan penduduk di sekitar perusahaan abon pindang tongkol. Harapannya bahwa usaha abon pindang tongkol ini nantinya dapat menopang perekonomian masyarakat di desa Kademangan Kabupaten Bondowoso.

Dalam kegiatan pengabdian ini kedua mitra juga diberi penyuluhan terkait dengan manajemen dan strategi pemasaran yang dapat dilakukan sehingga produk yang dihasilkan ini nantinya dapat diterima oleh pasar dan mampu bersaing dengan produk – produk sejenis yang sebelumnya sudah ada di pasaran. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini mitra tidak hanya diberi bekal terkait ketrampilan memproduksi abon pindang tongkol tetapi juga pengetahuan tentang cara memasarkan suatu produk sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lancar kegiatan pemasaran juga dapat berjalan dengan lancar sehingga keuntungan yang diperoleh oleh pengusaha abon pindang tongkol ini dapat meningkat secara signifikan dan berkesinambungan dan usaha ini dapat menopang kehidupan kedua mitra secara ekonomi.

## **KESIMPULAN**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari program kegiatan pengabdian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan pengusaha abon pindang tongkol dalam memproduksi abon pindang tongkol dalam skala besar. Pengusaha abon pindang tongkol diberi peralatan dan mampu menggunakan alat – alat tersebut untuk memproduksi abon pindang tongkol secara modern. Pengetahuan dan keterampilan pengusaha abon pindang tongkol juga bertambah terkait dengan cara pengemasan pelabelan sehingga abon pindang tongkol dapat dijual dalam kemasan yang lebih menarik dan aman serta di pasarkan dengan menggunakan merk tertentu. Dengan teknik pengemasan ini diharapkan abon pindang tongkol dapat dipasarkan dengan harga yang lebih tinggi, mencakup wilayah pemasaran yang lebih luas serta lebih tahan lama. Disamping pengetahuan dan keterampilan tersebut diatas setelah dilaksanakannya kegiatan ini mitra menjadi tahu bagaimana cara memasarkan produk yang baik dengan strategi pemasaran yang sudah diberikan

sebelumnya. Dengan diterapkannya strategi pemasaran yang baik dalam memasarkan produk ini diharapkan produk ini dapat diterima oleh pasar dan mampu bersaing dengan produk – produk sejenis yang sudah ada dipasaran.

### **Saran**

Perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut terkait proses produksi dan pemasaran produk sehingga kapasitas produksinya semakin meningkat dan daerah pemaasarannya juga semakin luas.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Afrianto, E., Liviawati E., 1989, Pengawetan dan Pengolahan Ikan, Kanisius Yogyakarta.

Anonim, 2005, Resep Praktis dan Lezat Ikan Sumber Protein dari Sungai dan laut, Gramedia Pustaka Utama.

Cahyono, B. T., 1995, Manajemen Pemasaran : Analisis Agribisnis dan Industri, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi IPWI.

Erwin, L. T., 2005, 25 Cita Rasa Ikan Tongkol, Gramedia Pustaka Utama.

Istijanto, 2005, Aplikasi Praktis Riset Pemasaran Plus 36 Topik Riset Pemasaran Siap Serap, PT. Gramedia Pustaka Utama.20

Pratama, R.I., Awaluddin, M.Y., Ishmayana, S., Asam Lemak Ikan Tongkol, Layur dan Tengiri dari Pameungpeuk Garut, Jurnal Ukuatika Vol. II, No.2, September, 2011: 107-115

Santoso, H.B., 1998, Teknologi Tepat Guna Ikan Pindang , Kanisius Yogyakarta.

## DOKUMENTASI KEGIATAN

### Kegiatan Penyuluhan Kepada Mitra



**Alat Yang Di Transfer Kepada Mitra**



Mesin Penggiling Daging



(spiner)

## Pengadaptasian Alat Kepada Mitra





## Pelatihan Pengemasan



**Produk Abon Pindang Tongkol Hasil Produksi Yang Sudah Dikemas**



**(Sebelum Pelatihan)**



**(Sesudah Pelatihan)**