

PELATIHAN KREASI PRODUK ABON DAN BUMBU PENYEDAP RASA DARI LIMBAH IKAN PAYUS BAGI KELOMPOK UMKM

Hari Minantyo, Ika Yohanna Pratiwi, Firdi Aziz Hakeem, Annisa Naia Putri Ardhana,
Caitleen Samantha

Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia

Abstrak: Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah pelatihan membuat kreasi produk abon dan bumbu penyedap rasa dari limbah ikan payus bagi kelompok UMKM dengan memanfaatkan limbah ikan payus yang selama ini belum umum untuk dimanfaatkan. Pelaksanaan pelatihan dilakukan di Kelurahan Tambak Sarioso dan diikuti sebanyak 17 peserta. Metode pelatihan dilakukan dengan cara sosialisasi, demonstrasi, penerapan teknologi, dan evaluasi. Sebagian besar peserta pelatihan memberikan penilaian positif terhadap pelatihan ini. Peserta menganggap resep mudah dipelajari, bahan mudah didapatkan, dan produk yang dihasilkan memiliki kualitas baik, seperti aroma, warna, rasa, dan tekstur yang disukai. Selain itu, peserta juga menilai produk ini kreatif dan inovatif, serta berpotensi menjadi peluang usaha baru bagi pelaku UMKM di Kelurahan Tambak Sarioso Surabaya.

Kata Kunci: pangan berkelanjutan, pelatihan kewirausahaan, pemberdayaan UMKM, pemanfaatan limbah

PENDAHULUAN

Kelurahan Tambak Sarioso merupakan wilayah gabungan dari Kelurahan Greges dan Kelurahan Tambak Langon dengan luas area mencapai 600.000 ha yang terletak di Kota Surabaya. Wilayah ini berbatasan dengan Selat Madura di sisi utara, Kelurahan Balongsari di sisi selatan, Kelurahan Tambak Osowilangun di sisi barat, dan Kelurahan Genting Kalianak di sisi timur. Letaknya yang berada di pesisir pantai memberikan potensi besar bagi wilayah ini, khususnya dalam hal perikanan. Salah satu kekayaan alam yang dimiliki oleh Tambak Sarioso adalah banyaknya ikan payus yang dapat dihasilkan dari perairan di sekitarnya. Ikan payus (*Elops hawaiiensis*) dikenal sebagai jenis ikan predator yang sering ditemukan di tambak tradisional, yang sering kali menjadi masalah bagi para petambak (Mufarihat, Haryati, & Munandar, 2019). Ka-

rakteristik ikan payus ialah berbentuk pipih, berwarna keperakan, tidak bersisik, serta berukuran panjang mulai dari 10 cm hingga 40 cm.

Meskipun ikan payus memiliki potensi yang besar, masyarakat di Kelurahan Tambak Sarioso menghadapi sejumlah permasalahan terkait pengelolaan limbah ikan tersebut. Berdasarkan survei yang dilakukan oleh tim, diketahui bahwa meskipun daging ikan payus diolah menjadi produk kerupuk, bagian lain seperti kulit, kepala, dan duri ikan sering kali terbuang begitu saja tanpa dimanfaatkan. Limbah ikan payus yang tidak dikelola dengan baik ini ternyata menimbulkan dampak negatif terhadap lingkungan (Mubarokah dkk., 2021). Permasalahan ini membuka peluang untuk mencari solusi yang lebih produktif dengan memanfaatkan limbah ikan payus untuk keperluan lain yang lebih bermanfaat.

*Corresponding Author.
e-mail: hari.minantyo@ciputra.ac.id

Melihat potensi tersebut, limbah ikan payus dapat dijadikan peluang usaha baru yang dapat meningkatkan keanekaragaman produk olahan makanan. Salah satunya adalah dengan mengolah limbah tersebut menjadi abon dan bumbu penyedap rasa. Pelatihan pembuatan abon dan bumbu penyedap rasa dari limbah ikan payus yang dilaksanakan di Kelurahan Tambak Sarioso bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada masyarakat setempat, khususnya kelompok UMKM, agar dapat mengolah limbah ikan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Keberadaan produk abon dan bumbu penyedap rasa ini diharapkan dapat menjadi alternatif usaha yang berpotensi meningkatkan penghasilan masyarakat. Pelatihan ini juga memberikan kesempatan bagi kelompok UMKM untuk memperluas usaha mereka, yang sebelumnya hanya terbatas pada produksi kerupuk ikan payus, menjadi produk-produk baru yang lebih beragam (Ernaningsih, Kasmawati, & Ilmiah, 2023).

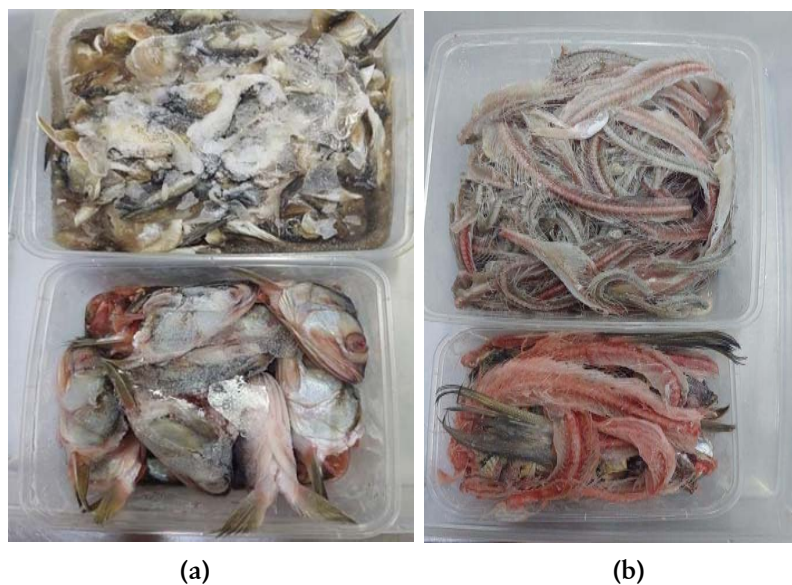
Selain itu, kelompok UMKM di Tambak Sarioso juga dapat memanfaatkan hasil produksi kerupuk ikan payus yang telah ada sebagai bagian dari pengembangan usaha yang lebih luas. Koordinasi antara kelompok UMKM setempat dalam memasarkan hasil produk kerupuk dan olahan baru ini akan membantu memperkenalkan produk unggulan dari limbah ikan payus kepada masyarakat umum dan pasar yang lebih luas. Dengan demikian, program pelatihan ini tidak hanya memberikan manfaat dari sisi peningkatan keterampilan, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan masyarakat sekitar.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada tanggal 18–22 November 2024 di Kelurahan Tambak Sarioso, Surabaya. Proses pelaksanaan

dimulai dari tahap persiapan hingga pelaksanaan pelatihan. Inti kegiatan kemudian dimulai dengan sosialisasi, dilanjutkan dengan pelatihan berupa demonstrasi, penerapan teknologi, dan diakhiri dengan evaluasi hasil pelatihan kepada kelompok UMKM. Sosialisasi dilakukan oleh tim dengan mengadakan survei langsung ke Kelurahan Tambak Sarioso untuk bertemu dengan perangkat desa dan kelompok UMKM yang telah memproduksi produk berbahan dasar daging ikan payus. Permasalahan yang ditemukan terkait limbah ikan payus meliputi tulang, kepala, kulit, dan sirip ekor (Gambar 1). Berdasarkan hasil survei, tim pelatihan kemudian merumuskan solusi dengan menciptakan produk inovatif berupa abon dan bumbu penyedap rasa yang terbuat dari limbah ikan payus. Tim pelatihan juga menyusun resep standar dan melakukan uji coba untuk memastikan produk abon dan bumbu penyedap rasa yang dihasilkan dapat diterima oleh pelaku UMKM dan perangkat desa di Kelurahan Tambak Sarioso. Hasil dari resep dan uji coba ini akan dijadikan acuan dalam pelaksanaan pelatihan.

Pelatihan pembuatan produk abon dan bumbu penyedap rasa dari limbah ikan payus dilakukan melalui metode demonstrasi di Kelurahan Tambak Sarioso. Para peserta diberikan resep, kemudian menyaksikan demonstrasi pembuatan abon dan bumbu penyedap rasa. Demonstrasi dimulai dengan penjelasan mengenai bahan dan bumbu yang digunakan, cara menangani bahan, serta langkah-langkah dalam membuat abon dan bumbu penyedap rasa. Abon dan bumbu penyedap rasa diproses menggunakan mesin pengering. Sambil menyaksikan demonstrasi, para peserta juga ikut mengolah bahan limbah ikan payus. Adapun evaluasi dilakukan setelah pelatihan, di mana masing-masing peserta diberikan contoh produk berupa abon dan bumbu penyedap rasa yang terbuat dari limbah ikan payus. Semua produk yang dibagikan diminta



Gambar 1 Limbah Ikan Payus

untuk dicoba dan dinilai oleh peserta melalui kuesioner. Penilaian dilakukan secara organoleptik, meliputi tampilan produk, warna, aroma, dan rasa (Mandang dkk., 2022). Selain itu, peserta juga diminta untuk menilai aspek-aspek lain, seperti bahan dan peralatan yang digunakan, waktu yang dibutuhkan selama demonstrasi, serta potensi kreasi dan peluang usaha yang dapat dikembangkan dari limbah ikan payus.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pelatihan pembuatan abon dari limbah ikan payus dan bumbu penyedap rasa diikuti oleh 17 peserta dari kelompok UMKM Kelurahan Tambak Sarioso. Peran UMKM sangat penting dalam memberdayakan serta meningkatkan perekonomian masyarakat (Aliyah, 2022; Hidayat, Lesmana, & Latifah, 2022; Lubis & Salsabila, 2024). Inovasi menjadi kunci utama dalam menjalankan usaha kuliner bagi para UMKM, dengan melakukan analisis terhadap kebutuhan dan keinginan masyarakat.

Kegiatan dimulai dengan pembukaan dari Kepala Desa Tambak Sarioso, kemudian dilanjut-

kan dengan sambutan oleh koordinator pelatihan. Setelah sambutan selesai, acara dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan kreasi produk abon dari limbah ikan payus. Peserta diberikan resep untuk abon dan bumbu penyedap rasa. Setelah resep dibagikan, penjelasan dimulai dengan cara menangani limbah ikan payus (kepala, tulang, dan sirip) yang akan dijadikan bahan dasar abon, agar hasil abon sesuai dengan resep yang telah diberikan. Kemudian, dijelaskan bahan-bahan dan bumbu yang digunakan dalam pembuatan abon. Setelah penjelasan resep selesai, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan abon.

Selanjutnya, peserta diperlihatkan hasil abon yang telah dibuat. Demonstrasi kemudian berlanjut dengan pembuatan bumbu penyedap rasa dari limbah ikan payus. Resep bumbu dijelaskan sesuai dengan resep yang dibagikan sebelumnya. Bahan dasar untuk bumbu penyedap rasa terdiri dari bubuk limbah ikan payus, bubuk jamur shiitake, bubuk udang rebon, dan berbagai bumbu lainnya (Asngad & Agustina, 2021). Proses pengolahan bahan dasar bumbu penyedap rasa dimulai dengan merendam limbah ikan payus (tulang, sirip, dan kulit) dengan air panas



Gambar 2 Hasil Abon



Gambar 3 Hasil Bumbu Penyedap Rasa

yang telah direbus bersama bawang putih, kunyit, daun salam, daun jeruk, dan jahe, bertujuan untuk mengurangi bau amis (Tamaya, Darmanto, & Anggo, 2020). Setelah itu, limbah ikan payus dikeringkan menggunakan dehidrator selama 4 jam pada suhu 80 derajat Celcius, kemudian dihaluskan dan ditapis.

Untuk jamur shiitake, proses dimulai dengan merendamnya dalam air mendidih selama 60 menit, kemudian dipotong tipis-tipis, dikeringkan dengan dehidrator selama 120 menit pada suhu 80 derajat Celcius, setelah itu dihaluskan dan ditapis. Udang rebon dicuci bersih, kemudian dikeringkan menggunakan dehidrator, dan setelah itu dihaluskan dan ditapis. Setelah semua bahan siap, proses pembuatan bumbu penyedap rasa dilanjutkan dengan mencampurkan bubuk limbah ikan payus, bubuk jamur shiitake, bubuk udang rebon, lada halus, garam halus, bubuk bawang putih, bubuk pala, dan bubuk cabe (Ghassani & Agustini, 2022).

Setelah demonstrasi selesai, masing-masing peserta diberikan produk abon limbah ikan payus untuk dicoba dan diminta untuk memberikan penilaian secara organoleptik (Gambar 2). Uji organoleptik dilakukan dengan mengisi lembar kuesioner yang dibagikan kepada masing-masing peserta. Selanjutnya, bumbu penyedap rasa yang

sudah jadi juga dibagikan kepada peserta untuk diberikan penilaian dalam kuesioner yang sama (Gambar 3). Dalam kuesioner tersebut, peserta diminta untuk memberikan penilaian berdasarkan pernyataan yang tertera dengan menggunakan skala penilaian: (1) Tidak Setuju, (2) Kurang Setuju, (3) Setuju, dan (4) Sangat Setuju.

Berdasarkan hasil penelitian yang tercantum dalam Tabel 1, pelatihan pembuatan abon dan bumbu penyedap rasa dari limbah ikan payus yang diikuti oleh 17 peserta menghasilkan 15 kuesioner yang valid. Sebagian besar peserta memberikan penilaian yang sangat positif terhadap pelatihan dan produk yang dihasilkan. Salah satu temuan utama dalam penelitian ini adalah bahwa hampir semua peserta setuju bahwa pelatihan ini sangat dibutuhkan, mengingat sebelumnya belum ada pelatihan terkait olahan makanan dari limbah ikan payus. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil mengisi kekosongan dalam pengetahuan dan keterampilan yang ada di masyarakat setempat.

Para peserta juga memberikan penilaian yang baik terhadap kemudahan resep yang diajarkan dalam pelatihan ini. Mayoritas peserta merasa bahwa resep yang diberikan mudah untuk dipelajari, yang menjadi faktor penting dalam memastikan keberhasilan pelatihan ini. Selain

Tabel 1 Evaluasi Hasil Pelatihan

Kriteria Pernyataan	Tidak Setuju	Kurang Setuju	Setuju	Sangat Setuju
Belum pernah ada pelatihan makanan dengan limbah ikan payus			6	9
Resep mudah untuk dipelajari			10	5
Bahan limbah payus mudah didapatkan			12	3
Produk bisa disimpan		1	11	3
Aroma abon gurih/harum			11	4
Warna abon kecoklatan			12	3
Rasa abon enak			13	2
Tekstur abon agak kasar			12	3
Aroma bumbu penyedap rasa gurih/harum			9	6
Warna bumbu penyedap rasa kecoklatan			13	2
Rasa bumbu penyedap rasa enak			14	1
Tekstur bumbu penyedap rasa halus			11	4
Produk Sangat kreatif dan inovatif			6	9
Semua produk bisa menjadi peluang usaha			6	9

itu, bahan dasar limbah ikan payus juga dianggap mudah didapatkan, yang memberikan keuntungan bagi peserta untuk memanfaatkan sumber daya lokal yang ada di sekitar mereka. Dalam hal kualitas produk, peserta umumnya menilai abon yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Aroma abon yang gurih dan harum serta warna kecoklatan yang dihasilkan sesuai dengan harapan peserta. Rasa abon pun dinilai enak oleh mayoritas peserta, meskipun ada beberapa yang menganggap tekstur abon agak kasar. Meskipun demikian, penilaian secara keseluruhan tetap positif terhadap produk abon tersebut. Produk bumbu penyedap rasa juga mendapatkan respons yang baik, terutama terkait dengan aroma yang gurih dan harum. Namun, terdapat sedikit ketidaksepakatan mengenai rasa bumbu, yang diakui oleh sebagian peserta kurang memadai. Meskipun demikian, tekstur bumbu penyedap rasa dinilai halus oleh sebagian besar peserta, menunjukkan bahwa proses pembuatan bumbu berjalan dengan baik.

Selain itu, produk yang dihasilkan dari pelatihan ini dianggap sangat kreatif dan inovatif

oleh para peserta. Sebagian besar peserta setuju bahwa produk ini memiliki potensi untuk menjadi peluang usaha baru, yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, terutama bagi kelompok UMKM yang terlibat dalam pelatihan ini (Hidayat, Lesmana, & Latifah, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan baru, tetapi juga membuka peluang untuk mengembangkan usaha berbasis pemanfaatan limbah ikan payus.

Secara keseluruhan, keberlanjutan pelatihan ini dinilai sangat penting oleh peserta. Banyak yang berharap pelatihan serupa dapat terus dilaksanakan sesuai dengan program yang sudah direncanakan oleh pemerintah setempat. Hal ini mencerminkan adanya harapan agar pelatihan ini dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat, baik dalam aspek peningkatan keterampilan maupun dalam pengembangan usaha yang lebih berkelanjutan. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan tersebut tidak hanya berhasil dalam memberikan pengetahuan praktis, tetapi juga memberi dampak positif dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan abon dan bumbu penyedap rasa dari limbah ikan payus di Kelurahan Tambak Sarioso berhasil memberikan dampak positif bagi masyarakat, khususnya kelompok UMKM setempat. Berdasarkan penilaian kuesioner dari 15 peserta, produk yang dihasilkan, seperti abon dan bumbu penyedap rasa, mendapatkan respons yang sangat baik terkait aroma, rasa, dan tekstur. Selain itu, peserta juga melihat produk ini sebagai peluang usaha yang menjanjikan. Pelatihan ini berhasil memperkenalkan inovasi dalam memanfaatkan limbah ikan payus, yang sebelumnya terbuang, menjadi produk bernilai ekonomis. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan ini dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dan membuka peluang ekonomi baru di tingkat lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan ucapan terima kasih kepada LPPM Universitas Ciputra Surabaya yang telah memberikan kesempatan dalam melakukan pelatihan demonstrasi dengan menggunakan limbah dari ikan payus. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya, serta ibu-ibu pelaku UMKM Kelurahan Tambak Sarioso Surabaya.

DAFTAR RUJUKAN

Asngad, A. & Agustina, L. (2021). Kualitas penyedap rasa alami dalam bentuk cair dari kombinasi berbagai jamur edibel dengan penambahan variasi glukosa. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 7(1), 34-41. <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v7i1.13951>.

Aliyah, A. H. (2022). Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), 64–72. <https://doi.org/10.37058/wlfr.v3i1.4719>.

Ernaningsih, E., Kasmawati, K., & Ilmiah, I. (2023). PKM pengolahan abon tulang ikan bandeng pada kelompok wanita tambak di Desa Tamangapa Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kauniah*, 1(2), 153–159. <https://doi.org/10.33096/jamka.v1i2.156>.

Ghassani, A. M. & Agustini, R. (2022). Formulation of flavor enhancer from shiitake mushroom (*Lentinula edodes*) with the addition of mackerel fish (*Scomberomorus commerson*) and dregs tofu hydrolysates. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 11(3), 222–232. <https://doi.org/10.15294/ijcs.v11i3.55914>.

Hidayat, A., Lesmana, S., & Latifah, Z. (2022). Peran UMKM (Usaha, Mikro, Kecil, Menengah) dalam pembangunan ekonomi nasional. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(6), 6707–6714. <https://doi.org/10.47492/jip.v3i6.2133>.

Lubis, P. S. I. & Salsabila, R. (2024). Peran UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) dalam meningkatkan pembangunan ekonomi di Indonesia. *MUQADDIMAH: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi dan Bisnis*, 2(2), 91–110. <https://doi.org/10.59246/muqaddimah.v2i2.716>.

Mandang, M. S. S., Mentang, F., Dien, H. A., Palenewen, J. C., Montolalu, R. I., & Pandey, E. V. (2022). Mutu mikrobiologis dan organoleptik penyedap rasa alami hasil samping Ikan Cakalang selama penyimpanan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(3), 165–170. <https://doi.org/10.35800/mthp.10.3.2022.34480>.

- Mubarokah, U., Kriswantriyono, A., Horiq, H., & Syarif, R. (2021). Inovasi olahan tulang dan kepala ikan lele sebagai upaya pemberdayaan masyarakat dalam pengelolaan limbah ikan lele berbasis zero waste. *Jurnal Resolusi Konflik, CSR dan Pemberdayaan (CARE)*, 6(1), 49–62.
- Mufarihat, I. K., Haryati, S., & Munandar, A. (2019). Karakteristik bontot dengan kombinasi daging ikan payus (*Elops hawaiiensis*) dan ikan bulan-bulan (*Megalops cyprioides*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 476–482.
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. (2020). Karakteristik penyedap rasa dari air rebusan pada jenis ikan yang berbeda dengan penambahan tepung maizena. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(2), 13–21. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.9636>.

