

## PENGUATAN PEMBUATAN ABON BERBAHAN DASAR BANDENG DAN LIMBAHNYA SEBAGAI INOVASI PRODUK DALAM RANGKA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT

Kristian Agung Nugraha<sup>\*</sup>, Devina Irtanto, Hari Minantyo, Ivana Grasielda,  
Catherine Lorena Valentina Franoto, Bryan Budinata Prastio  
Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia

**Abstrak:** Kelurahan Wonorejo dan Keputih di Surabaya merupakan dua wilayah penghasil ikan bandeng terbesar yang memiliki potensi besar dalam pengembangan produk olahan ikan. Namun, pemanfaatan sumber daya ikan bandeng dan limbahnya masih belum optimal karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pengolahan di masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah ikan bandeng dan limbahnya menjadi produk inovatif berupa abon ikan bandeng dan abon limbah ikan bandeng. Metode yang digunakan meliputi pelatihan dan demonstrasi, serta evaluasi menggunakan kuesioner. Hasil menunjukkan bahwa mayoritas peserta mengapresiasi produk yang dihasilkan dari segi kreativitas, daya simpan, rasa, dan potensi bisnisnya. Sebanyak 64 dari 76 responden sangat setuju bahwa produk memiliki potensi sebagai peluang usaha. Kegiatan ini mendorong praktik pengolahan pangan yang berkelanjutan, memperkuat ekonomi keluarga, dan mendukung tujuan pembangunan berkelanjutan.

**Kata kunci:** abon ikan bandeng, inovasi produk, kewirausahaan sosial, limbah ikan, pemberdayaan masyarakat

*Abstract: Wonorejo and Keputih sub-districts in Surabaya are among the largest producers of milkfish, offering significant potential for developing processed fish-based products. However, the utilization of milkfish and its by-products remains suboptimal due to limited knowledge and processing skills among local communities. This community service project aims to enhance the community's capacity to process milkfish and its by-products into innovative products, specifically shredded milkfish and its waste. The methods applied included training and live demonstrations, followed by evaluation through questionnaires. The results revealed that most participants appreciated the products for their creativity, shelf life, taste, and business potential. A total of 64 out of 76 respondents strongly agreed that the products have promising entrepreneurial potential. This initiative supports sustainable food processing practices, strengthens household economies, and aligns with the Sustainable Development Goals.*

**Keywords:** shredded milkfish, product innovation, social entrepreneurship, fish waste, community empowerment

### PENDAHULUAN

Ikan bandeng adalah salah satu jenis ikan budidaya yang populer di kalangan masyarakat, menjadikannya komoditas budidaya unggulan.

Dengan popularitas ini, ikan bandeng berpotensi dikembangkan sebagai bahan dasar untuk produk olahan yang lebih beragam. Ikan bandeng dapat hidup baik di air tawar maupun air laut, sehingga sering disebut sebagai ikan air payau.

---

<sup>\*</sup>Penulis Korespondensi.  
e-mail: agung.nugraha@ciputra.ac.id

Duri ikan bandeng adalah bagian tulang ikan yang tidak dikonsumsi atau tidak dikehendaki untuk dimakan dan biasanya dibuang sehingga dianggap sebagai limbah. Meskipun begitu, duri bandeng mengandung unsur utama dari tulang ikan yaitu kalsium dan fosfor (Amir, Metusalach, & Fahrul, 2019). Ikan bandeng merupakan hasil laut dari air payau yang mengandung protein yang tinggi, asam amino, mineral, dan vitamin (Susanto, 2010; Haryati, 2014). Oleh karena itu, ikan bandeng sering kali dijadikan bahan olahan dengan berbagai macam jenis, salah satunya adalah abon.

Abon merupakan makanan yang mudah ditemukan dan dikonsumsi oleh berbagai macam usia. Abon bandeng juga dapat dijadikan campuran atau topping dari suatu hidangan. Karena kandungan protein yang tinggi, makanan ini cocok untuk dikonsumsi oleh balita maupun remaja yang sedang dalam masa pertumbuhan. Salah satu cara untuk mengolah ikan bandeng adalah dengan menggiling daging ikan bandeng bersama bumbu, kemudian membuatnya menjadi abon ikan bandeng. Pengolahan dan pembungkusannya masih sangat sederhana. Proses ini tergantung pada kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya perikanan. Hal ini adalah fokus utama yang harus ditingkatkan, dengan melibatkan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) olahan perikanan sebagai langkah untuk meningkatkan ekonomi melalui penggunaan maksimal produk atau komoditas unggulan (Mutriara dkk., 2018).

Kelurahan Wonorejo dan Keputih merupakan dua kelurahan yang memiliki sumber daya ikan laut yang melimpah terutama ikan bandeng sehingga muncul alternatif pembuatan abon berbahan dasar daging ikan bandeng beserta limbahnya. Pengolahan abon ikan bandeng beserta limbahnya memiliki potensi menjadi ide bisnis yang memiliki nilai jual tinggi. Selain itu, kualitas

produk juga bermutu tinggi dan memiliki kandungan gizi yang baik. Diperlukan pengelolaan yang tepat untuk memanfaatkan potensi sumber daya alam yang sangat baik. Usaha kecil memiliki peran penting dalam pengelolaan sumber daya dan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Sektor UMKM sangat penting karena berperan dalam pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja, dan peningkatan pendapatan, terutama di daerah pedesaan (Yuliana & Farida, 2016; Panjaitan, Telaumbanua, & Siswanto, 2019).

Tujuan dari kegiatan ini adalah membuat inovasi produk abon ikan bandeng dan abon limbah ikan bandeng yang banyak dipanen di Wonorejo dan Keputih. Sasaran dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah UMKM, ibu-ibu PKK, pelaku kuliner di Kelurahan Wonorejo Rungkut dan Kelurahan Keputih Surabaya. Dengan pelatihan pembuatan produk abon ini, peserta diharapkan mampu menciptakan produk yang inovatif dan kreatif sehingga dapat dijadikan sebagai peluang usaha untuk menambah penghasilan keluarga. Kegiatan ini juga sejalan dengan tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), khususnya SDG 8 (Decent Work and Economic Growth) dan SDG 12 (Responsible Consumption and Production).

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 28 September 2024 dan dibagi menjadi dua lokasi, yaitu Mangrove Wonorejo Ecotourism dan Kelurahan Keputih. Jumlah peserta Kelurahan Wonorejo sebanyak 50 orang dan jumlah peserta Kelurahan Keputih sebanyak 38 orang yang terdiri dari pria dan wanita dengan latar belakang ibu rumah tangga dan pelaku UMKM. Pembuatan produk dilakukan di Laboratorium Fakultas Pariwisata, Universitas Ciputra Sura-

baya mulai 1 September sampai dengan 27 September 2024. Metode kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode demonstrasi. Demonstrasi merupakan metode penyampaian materi secara langsung dengan menunjukkan prosedur pembuatan suatu produk.

Demonstrasi yang dilakukan ialah pembuatan abon daging dan limbah dari ikan bandeng dengan bumbu-bumbu. Kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan pembagian resep abon ikan bandeng. Tim pengabdian masyarakat menjelaskan bahan-bahan sekaligus bumbu yang digunakan dan dilanjutkan dengan metode pembuatan abon daging dan limbah dari ikan bandeng. Abon bandeng dikeringkan menggunakan alat *dehydrator* agar daging mengeriting dengan sempurna dan lebih mudah diolah, namun mayoritas peserta tidak memiliki alat tersebut, sehingga alternatif yang dapat digunakan adalah daging ikan bandeng dapat dikeringkan secara alami dengan sinar matahari selama tiga hari. Metode pengeringan ini memberikan solusi yang lebih ekonomis sekaligus memanfaatkan sumber daya yang tersedia.

Setelah demonstrasi, kegiatan dilanjutkan dengan evaluasi hasil produk dengan membagikan lembaran kuesioner untuk diberikan peni-

laian terhadap hasil produk. Hasil produknya adalah abon daging dan limbah ikan bandeng yang diberikan kepada masing-masing peserta untuk diberikan penilaian. Dalam kuesioner disiapkan 10 pernyataan yang harus diisi oleh peserta, sebagai berikut.

1. Belum pernah ada pelatihan makanan ini
2. Resep mudah untuk dipelajari
3. Bahan dasar mudah didapatkan
4. Produk sangat kreatif dan inovatif
5. Produk bisa disimpan
6. Warna abon kecoklatan
7. Rasa abon enak
8. Tekstur abon halus
9. Aroma abon gurih/harum
10. Semua produk bisa menjadi peluang usaha

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Demonstrasi yang dilakukan ialah pembuatan abon daging ikan bandeng dan abon limbah ikan bandeng. Setelah demonstrasi, dibagikan lembar kuesioner untuk mengetahui penilaian peserta pelatihan terhadap produk abon dengan kategori jawaban Tidak Setuju (TS), Kurang Setuju (KS), Setuju (S), dan Sangat Setuju (SS). Berikut adalah hasil kuesioner (Tabel 1).

Tabel 1 Hasil Kuesioner

Pernyataan	TS	KS	S	SS
Belum pernah ada pelatihan makanan ini	6	4	40	26
Resep mudah untuk dipelajari	0	3	51	22
Bahan dasar mudah didapatkan	0	3	39	34
Produk sangat kreatif dan inovatif	1	0	35	40
Produk bisa disimpan	0	1	32	43
Warna abon kecoklatan	0	6	41	29
Rasa abon enak	1	2	36	37
Tekstur abon agak kasar	5	16	37	18
Aroma abon gurih/harum	0	4	41	31
Semua produk bisa menjadi peluang usaha	0	1	17	58

Hasil kuesioner pelatihan produk abon ikan bandeng di Kelurahan Keputih dan Wonorejo menunjukkan respons positif dari para peserta. Sebagian besar peserta merasa bahwa pelatihan ini adalah pengalaman baru, dengan mayoritas setuju bahwa resepnya mudah dipelajari dan bahan-bahannya mudah didapatkan. Produk ini dinilai kreatif dan inovatif, serta memiliki daya simpan yang baik, sehingga berpotensi dikembangkan lebih lanjut. Selain itu, warna, rasa, dan aroma abon mendapat tanggapan yang baik, meskipun ada beberapa peserta yang kurang setuju dengan tekstur yang dianggap agak kasar. Secara keseluruhan, produk abon ikan bandeng

ini tidak hanya diterima dengan baik, tetapi juga dianggap memiliki potensi sebagai peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat setempat.

Dengan adanya kegiatan pemberdayaan masyarakat produk ikan bandeng yang telah diteliti dapat menjadi alternatif atas permasalahan SDA (sumber daya alam) yang melimpah sehingga mengakibatkan *food waste*. Limbah dari ikan bandeng terdiri dari kepala, tulang, sirip dan ekor yang sangat jarang digunakan menyebabkan bagian-bagian ini menjadi *food waste*. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini menerapkan konsep *zero waste* dengan meminimalisasi limbah selama proses pengolahan



Gambar 1 Abon Daging Bandeng dan Abon Limbah Bandeng



Gambar 2 Bumbu Halus Abon

abon daging ikan bandeng dengan pembuatan abon limbah dari ikan bandeng. Penerapan konsep *zero waste* juga memberikan keuntungan untuk perusahaan atau bisnis dan pengurangan aktivitas penanganan limbah (Panjaitan, Telaumbanua, & Siswanto, 2019; Haryati & Munandar, 2012; Sulaeman, 2008; Junianto dkk., 2022).

Gambar 1 menunjukkan hasil jadi produk abon daging bandeng dan abon limbah bandeng setelah melalui proses pengolahan. Abon daging ikan bandeng berwarna cokelat terang sedangkan abon limbah ikan bandeng berwarna cokelat gelap. Gambar 2 menunjukkan bumbu halus yang digunakan dalam pembuatan abon daging ikan bandeng dan abon limbah ikan bandeng. Bumbu dasar yang digunakan merupakan rempah-rempah tradisional Indonesia. Setelah produk olahan telah jadi, dilakukan pembagian sampel abon daging ikan bandeng dan abon limbah ikan bandeng serta pengisian kuesioner di Kelurahan Keputih Surabaya (Gambar 3) dan di Kelurahan Wonorejo Surabaya (Gambar 4). Menurut para peserta, abon limbah bandeng cenderung memiliki tekstur yang kasar dikarena-

kan bahan dasarnya yang terdiri atas tulang, sirip, kelapa, dan kulit ikan.

Dengan adanya kegiatan pemberdayaan masyarakat, produk ikan bandeng yang telah diteliti dapat menjadi alternatif atas permasalahan sumber daya alam yang melimpah yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal, sehingga sering berujung pada *food waste*. Limbah dari ikan bandeng seperti kepala, tulang, sirip, dan ekor sangat jarang dimanfaatkan dan menjadi limbah pangan. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini menerapkan konsep *zero waste* dengan meminimalisasi limbah selama proses pengolahan abon daging ikan bandeng dan pembuatan abon limbah ikan bandeng (Haryati & Munandar, 2012; Panjaitan, Telaumbanua, & Siswanto, 2019; Junianto dkk., 2022). Penerapan konsep ini tidak hanya bermanfaat dari sisi lingkungan, tetapi juga memberikan keuntungan ekonomi bagi masyarakat. Potensi ini didukung oleh hasil penelitian Kasmawati dkk. (2023), yang menyatakan bahwa olahan limbah bandeng seperti tulang memiliki kandungan gizi tinggi dan dapat dijadikan produk bernilai jual.



Gambar 3 Uji Coba Abon di Keputih



Gambar 4 Uji Coba Abon di Wonorejo

Selain itu, pengembangan produk lokal berbasis sumber daya setempat merupakan pendekatan efektif untuk mendorong kewirausahaan sosial yang berkelanjutan. Inisiatif ini juga menunjukkan praktik nyata pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal, yang relevan dengan fokus pengembangan komunitas dan penguatan ekonomi keluarga, serta selaras dengan SDG 8 dan SDG 12 sebagai arah pembangunan global saat ini.

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dihadiri oleh 38 orang dari kelurahan Keputih dan 50 orang dari kelurahan Wonorejo. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan *insight* kepada masyarakat untuk dapat memanfaatkan SDA (Sumber Daya Alam) berlebih dari kedua wilayah yang terdapat di Surabaya. Melalui kegiatan ini, telah dihasilkan inovasi produk berupa abon daging ikan bandeng dan abon limbah ikan bandeng. Pelatihan produk abon ikan bandeng mendapat respons positif dari peserta dan dinilai memiliki potensi besar sebagai peluang usaha yang menjanjikan di masyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada seluruh mitra masyarakat di Kelurahan Keputih dan Wonorejo atas partisipasi, dukungan, dan kerja sama dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, serta kepada Wahana Visi Indonesia sebagai mitra strategis, dan LPPM Universitas Ciputra Surabaya atas fasilitasi dan pendampingannya. Apresiasi juga disampaikan kepada seluruh pihak yang telah mendukung secara pendanaan, baik dari internal perguruan tinggi, lembaga swasta, maupun instansi pemerintah, yang telah berkontribusi dalam mewujudkan program pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan dan berbasis potensi lokal.

## DAFTAR RUJUKAN

- Amir, N., Metusalach, M., & Fahrul, F. (2019). Tingkat kesukaan konsumen dan kualitas organoleptik produk olahan ikan. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan*, 5(9). <https://doi.org/10.20956/jipsp.v5i9.4311>.

- Haryati, S. P. (2014). Peningkatan kreativitas berwirausaha siswa Kelas XII Jasa Boga 1 dalam pengolahan limbah bandeng sebagai peluang usaha melalui unit produksi di SMK Negeri 3 Pati. *Jurnal Pendidikan Ilmu Sosial*, 24(2), 67–84. <https://doi.org/10.2317/jpis.v24i2.690>.
- Haryati, S. & Munandar, A. (2012). Application of zero waste concept on milkfish shredded meat processing. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 2(2), 127–130. <https://dx.doi.org/10.33512/jpk.v2i2.29>.
- Junianto, Brainerd, E., Maghfira, R., Suyono, M. L. A., Rizki, A. F., Pratama, R. L., & Barkah, S. M. (2022). Utilization of fish bone waste for food. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 20(2), 46–56. <https://doi.org/10.9734/ajfar/2022/v20i2493>.
- Kasmawati, K., Renilda, Y., Zulkifli, Z., Saswini, A. A. U., Safitri, A. Z., & Bimantoro, K. (2023). Analisis kandungan gizi dan uji hedonic pada abon tulang ikan bandeng. *Journal of Indonesian Tropical Fisheries (Joint-Fish): Jurnal Akuakultur, Teknologi dan Manajemen Perikanan Tangkap dan Ilmu Kelautan*, 6(1), 67–78. <https://doi.org/10.33096/joint-fish.v6i1.142>.
- Mutiara, T., Wibowotomo, B., Issutarti, & Whayuni, W. (2018). Diversifikasi pengolahan produk perikanan bagi kelompok nelayan di Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Karinov*, 1(1). <http://dx.doi.org/10.17977/um045v1i1p%25p>.
- Panjaitan, H., Telaumbanua, F., & Siswanto, R. I. (2019). Pengolahan abon ikan bandeng Desa Karangcangkring, Kecamatan Dukun, Gresik. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 3(1), 28–33.
- Sulaeman, D. 2008. *Zero waste* (Prinsip menciptakan agro-industri ramah lingkungan). Jakarta Selatan: Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian.
- Susanto, E. (2010). Pengolahan bandeng duri lunak (*Channos channos forsk*). Semarang: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro Semarang.
- Yuliana, E. & Farida, I. (2010). Pendekatan partisipatif dalam pemecahan permasalahan aspek produksi dan pemasaran abon ikan (Kasus pada Kelompok Usaha Bersama Tenggiri Kabupaten Sukabumi). *Jurnal Organisasi & Manajemen*, 6(2), 132–145.

