

MENINGKATKAN GIZI DAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT MBAWI MELALUI KEGIATAN PENGOLAHAN ABON IKAN BANDENG

Yuliadi¹, Nora Dery Sofya², I
Gusti Putu Muliarta Aryana³,
Herpan Syafil Harahap⁴, I Wayan
Joniarta⁵, Koko Hermanto^{6*}

1). 2) Prodi Informatika, Universitas
Teknologi Sumbawa

3). 4). 5) Universitas Mataram

6) Prodi Teknik Industri, Universitas
Teknologi Sumbawa

Article history

Received : 17 Desember 2023

Revised : 24 Desember 2023

Accepted : 29 Desember 2023

*Corresponding author

Koko Hermanto

Email : koko.hermanto@uts.ac.id

Abstrak

Mbawi merupakan salah satu desa di Kabupaten Dompus, NTB yang memiliki potensi perikanan berlimpah, baik dari laut maupun tambak. Namun demikian, potensi tersebut belum dioptimalkan oleh masyarakat, hasil tangkapan ikan masih diperjualbelikan dalam bentuk segar dengan harga murah. Jadi, potensi yang dimiliki belum mampu menyejahterakan masyarakat. Oleh karena itu, akan dilakukan pendampingan terutama kepada ibu rumah tangga yang banyak mempunyai waktu luang untuk meningkatkan nilai jual produk ikan dengan mengolahnya menjadi abon. Juga mitra yang lain yaitu Karang Taruna yang selama ini belum banyak berkegiatan, yang diharapkan dapat membantu para ibu untuk pengembangan usaha. Ikan yang dipilih adalah ikan bandeng yang jumlah produksinya terbanyak, dan diolah menjadi abon karena produk ini awet dalam waktu yang cukup lama. Pelatihan yang diberikan sudah menggunakan teknologi tepat guna seperti mesin cold storage, mesin peniris minyak, mesin penggoreng, dan mesin pencacah daging ikan. Evaluasi hasil pelatihan menunjukkan bahwa 91,3% mitra mengalami peningkatan pengetahuan adanya peningkatan jumlah warga yang faham tentang gizi yang terkandung dalam ikan bandeng, dan sebanyak 90,9% mitra mengalami peningkatan kemampuan membuat abon ikan bandeng. Selain itu, peserta sangat paham dengan pelatihan yang telah dilakukan diberikan, baik materi maupun praktiknya. Analisis Harga menunjukkan bahwa ikan bandeng segar 5 kg seharga Rp. 140.000,- setelah diolah menjadi abon memperoleh keuntungan sebesar Rp. 206.729,05,-

Kata Kunci: Ikan Bandeng; Abon ikan; Gizi; Hybrid

Abstract

Mbawi is one of the villages in Dompus Regency, NTB, with abundant marine fisheries and pond potential. However, this potential has yet to be optimized by society; The caught fish is still traded in fresh form at low prices. So, its potential has not been able to improve community welfare. Therefore, assistance will be provided to homemakers with much free time to increase the selling value of fish products by processing them into shredded meat. Another partner, Karang Taruna, which so far has had minimal activity, is expected to be able to help women develop their businesses. The fish chosen was milkfish because it produces the largest amount and is processed into shredded meat because this product lasts quite a long time. The training provided uses appropriate technology such as cold storage machines, oil draining machines, frying machines, and fish chopping machines. Evaluation of activities showed that 91.3% of partners experienced increased knowledge regarding the nutrition contained in milkfish. As many as 90.9% of partners experienced an increase in their ability to make shredded milkfish. The level of participants' understanding of the training provided was visible, both in material and practice. Price analysis shows that 5 kg of fresh milkfish costs IDR. 140,000- after processing it into shredded meat, you get a profit of IDR. 206.729,05,-

Keywords: Milkfish; Fish Floss; Nutrition; Hybrid.

Copyright © 2024 Yuliadi, Nora Dery Sofya, I Gusti Putu Muliarta Aryana,
Herpan Syafil Harahap, I Wayan Joniarta, Koko Hermanto

PENDAHULUAN

Desa Mbawi terletak di Kecamatan Dompus, Kabupaten Dompus, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Desa Mbawi terdiri dari enam dusun, yaitu Dusun Ragi, Dusun Owo, Dusun Mpungga, Dusun pelita, Dusun Mbawi,

dan Dusun Palikarawe. Wilayah Desa Mbawai sebesar 34,08 km² merupakan desa terluas kedua di Kecamatan Dompu setelah Desa Karamabura. Jumlah penduduk Desa Mbawai mencapai 3.162 jiwa dengan kepadatan penduduk 93 jiwa/km² (BPS, 2020). Setiap 100 penduduk usia produktif harus menanggung 31 penduduk yang tidak produktif atau sekitar 31,33% (Emo, 2023). Tingkat kemiskinan di Desa Mbawai masih cukup tinggi, yaitu sebanyak 3.326.000 jiwa atau 12,60% (Nurfitriati, 2022).

Volume perikanan tangkap laut Kabupaten Dompu termasuk dalam urutan ketiga di provinsi NTB setelah Bima dan Sumbawa yaitu sebanyak 42.893 ton (Felardhi et al., 2022). Desa Mbawai salah satu desa di kabupaten Dompu yang kaya dengan hasil perikanan laut maupun tambak (Gambar 1). Hasil panen ikan yang melimpah ini belum mampu meningkatkan perekonomian desa Mbawai. Salah satu faktor terjadinya hal tersebut adalah karena kurangnya pelatihan yang diperoleh oleh warga sehingga menyebabkan kurangnya keterampilan yang dimiliki warga (Safitri, 2019). Selama ini hasil tangkapan ikan hanya dijual ke pengepul atau pasar dalam bentuk ikan segar dengan harga yang murah. Hal inilah yang menyebabkan tingkat kesejahteraan masyarakat Desa Mbawai belum optimal. Harga jual ikan yang telah diolah akan meningkat jika dibandingkan dengan ikan yang belum diolah (Wahid et al., 2020). Selain itu, ikan yang telah diolah dapat memberikan pengaruh ketahanan daya simpan jika dibandingkan dengan ikan segar (Saepuloh et al., 2021).



Gambar 1. Hasil panen ikan

Ikan bandeng merupakan komoditas air payau yang bernilai ekonomis tinggi. Selain itu kandungan gizi yang terkandung pada ikan bandeng sangat bermanfaat bagi tubuh (Deran et al., 2023). Salah satu hasil tambak yang paling dominan dibudidayakan di desa Mbawai, selain udang dan kepiting adalah ikan bandeng. Namun, karena minimnya keterampilan dalam mengolah produk hasil perikanan, selama ini ibu-ibu desa Mbawai hanya mengolah ikan bandeng dengan cara digoreng dan dibakar saja. Maka dari itu perlu dilakukan inovasi produk untuk meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan bandeng dan mampu meningkatkan nilai jual ikan bandeng.

Salah satu indikator yang memiliki pengaruh besar terhadap inovasi produk untuk meningkatkan kinerja pemasaran produk adalah melakukan pengembangan beragam produk baru (Sofya et al., 2023). Salah satu inovasi pengembangan produk pada ikan bandeng adalah pembuatan abon ikan. Menurut Negara (2019) bahwa pembuatan abon ikan tujuannya adalah mengolah ikan tanpa mengurangi kandungan protein yang terkandung di dalam ikan, meningkatkan harga jual hasil tangkapan, dan dapat mempelajari teknik baru pengolahan ikan yang dapat dijadikan modal untuk memulai usaha. Selain dari ikan bandeng, abon ikan dapat diolah dengan menggunakan bahan yang lainnya seperti abon bahan baku ikan nila (Wijaya et al., 2023), abon bahan baku ikan tongkol (Oktamalia et al., 2022), dan banyak lagi bahan baku lainnya yang dapat dimanfaatkan untuk pengolahan produk abon.

Tersedianya ikan bandeng segar setiap hari dari tambak warga maka kegiatan yang akan dilakukan adalah kegiatan pendampingan pembuatan abon ikan bandeng kepada masyarakat Desa Mbawi, khususnya kepada ibu PKK dan karang taruna. Kegiatan ini bertujuan untuk mengoptimalkan potensi perikanan bandeng yang dimiliki agar dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat atau mampu mengentaskan masyarakat dari kemiskinan dan mampu meningkatkan kebutuhan gizi. Salah satu strategi yang dilakukan untuk meminimalisir jumlah kemiskinan adalah meningkatkan jumlah masyarakat yang memiliki terampilan (Rasbin, 2018). Sedangkan strategi untuk meningkatkan kebutuhan gizi di desa Mbawi dapat dilakukan dengan cara memberikan ilmu pengetahuan melalui kegiatan sosialisasi tentang gizi. Menurut Namira & Indrawati (2020) bahwa seseorang yang memiliki pengetahuan gizi dapat merubah kebiasaan makan, sikap serta dalam pemilihan makanan sehingga berpengaruh pada keadaan gizi yang bersangkutan. Oleh karena itu, dengan meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang gizi dapat meningkat pula gizi masyarakat tersebut. Kegiatan pendampingan ini dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat dari Universitas Teknologi Sumbawa yang dibimbing oleh Universitas Mataram.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan untuk melakukan pendampingan kepada masyarakat Desa Mbawi adalah metode *Participatory Rural Appraisal (PRA)* yang menjadikan mitra sebagai subyek bukan obyek atau melibatkan peran aktif mitra. Mitra yang disasar adalah 1) ibu-ibu PKK yang selama ini mempunyai banyak waktu luang (sejumlah 17 orang) dan 2) karang taruna yang belum banyak berkegiatan untuk kepentingan masyarakat (sejumlah 5 orang). Kedua mitra ini dilatih untuk membuat abon yang berbahan baku ikan bandeng, yang nantinya diharapkan dapat dikembangkan menjadi unit usaha yang dapat memberikan tambahan penghasilan bagi masyarakat.

Tahapan-tahapan untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi kegiatan pengabdian yang akan dilakukan kepada mitra
Sosialisasi ini bertujuan untuk membahas jadwal kegiatan pengabdian, setelah dilakukan kesepakatan dengan beberapa perwakilan ibu PKK dan karang taruna maka ditetapkan jadwal kegiatan dilakukan pada tanggal 11 Desember 2023 di ruang aula kantor Desa Mbawi tentang sosialisasi gizi yang terkandung pada ikan bandeng, pada tanggal 12 Desember 2023 pengadaan bahan-bahan abon ikan bandeng yang diperlukan dan pada tanggal 13 Desember 2023 di ruang aula kantor Desa Mbawi disepakati kegiatan pembuatan abon ikan bandeng.
2. Pembuatan peralatan untuk pelatihan pembuatan abon
Peralatan yang akan digunakan untuk pelatihan pembuatan abon, disiapkan oleh tim dari Universitas Teknologi Sumbawa. Peralatan tersebut meliputi:
 - a. Mesin *cold storage* (Gambar 2) yang digunakan untuk mengawetkan ikan bandeng, sehingga bahan baku untuk abon selalu tersedia.



Gambar 2. Mesin cold storage

- b. Alat pencacah daging ikan dan penggoreng otomatis yang digunakan agar proses produksi efektif dan efisien, serta kapasitas produksi bisa maksimal (Gambar 3).



Gambar 3. Alat pencacah daging ikan dan penggoreng otomatis

- c. *Spinner* atau alat peniris minyak goreng untuk mempercepat proses pengeringan abon dan menjadikan abon lebih tahan lama atau awet (Gambar 4).



Gambar 4. *Spinner* atau alat peniris minyak goreng

- d. Panel surya (Gambar 5) digunakan sebagai sumber energi peralatan produksi abon. Panel surya dikombinasikan dengan sumber energi listrik dari PLN sehingga disebut sebagai *system hybrid*. Tujuan penggunaan *system* ini adalah untuk menghemat penggunaan energi listrik, yang berarti juga menghemat biaya produksi sehingga harga jual produk abon ikan bandeng tidak terlalu mahal.



Gambar 5. Pemasangan panel surya di atap kantor Kepala Desa Mbawi

3. Pelaksanaan pelatihan

Kegiatan pengabdian yang akan diberikan kepada mitra meliputi (1) sosialisasi status gizi abon bandeng yang dipandu oleh Imam Munandar M.Si, (2) pelatihan pembuatan abon ikan bandeng yang dipandu oleh Nur Rahmi, S.Pd.

4. Pendampingan dan evaluasi

Kegiatan ini dilakukan dengan tujuan meningkatkan pengetahuan peserta tentang gizi yang terkandung pada abon ikan bandeng, dan meningkatkan keterampilan peserta tentang pembuatan abon ikan bandeng, serta untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap materi dan praktik pembuatan abon ikan bandeng oleh tim pengabdian. Pendampingan dilakukan dua hari, selama kegiatan berlangsung. Pada hari pertama pendampingan sosialisasi kandungan gizi pada abon ikan bandeng dan hari kedua pendampingan pembuatan abon ikan bandeng dan evaluasi dilakukan dalam bentuk pengisian kuesioner kepuasan terhadap pelaksanaan pelatihan oleh para peserta pelatihan. Hasil pengisian kuesioner selanjutnya dianalisis dengan menggunakan rumus berikut:

$$P = \frac{NS}{NH} \times 100\% \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan:

P = Prosentase

NS = Nilai skor (nilai rata-rata sebenarnya yang diperoleh dari hasil penelitian)

NH = Nilai harapan (nilai yang diperoleh dari hasil mengalikan jumlah item pernyataan dengan skor tertinggi).

Hasil analisis data selanjutnya dimasukkan ke dalam kriteria berikut: a) Sangat paham (85% –100%); b) Paham (70%–84%); c) Cukup paham (55%–69%); d) Tidak paham (40%–54%); dan e) Sangat tidak paham (25%–39%) (Hermanto et al., 2020). Selain itu, dilakukan analisa keuntungan yang diperoleh (Kalangie et al., 2022) jika ikan bandeng diolah menjadi produk abon ikan bandeng

HASIL PEMBAHASAN

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh tim pelaksana pengabdian untuk mencapai tujuan kegiatan yang telah dirumuskan adalah sebagai berikut.

Sosialisasi kegiatan pengabdian yang akan dilakukan kepada mitra

Sebelum dilakukan pelatihan pembuatan abon ikan dari ikan bandeng. ibu-ibu PKK Desa Mbawi mengikuti sosialisasi dengan tema status gizi abon bandeng dalam mengurangi persentase stunting di NTB dengan pemateri Imam Munandar M.Si (Gambar 5). Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK Desa Mbawi tentang status gizi yang terkandung dalam abon ikan bandeng yang salah satu manfaatnya dapat mencegah terjadinya *stunting* sehingga dapat berpengaruh pada pola pemberian gizi pada anak-anak peserta pengabdian dan masyarakat desa Mbawi dalam meningkatkan gizi anaknya. Hal ini berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Rita Puspa Sari (2020) dan Iskandar (2022) bahwa salah satu cara peningkatan gizi pada anak adalah pengetahuan orang tua tentang pola pemberian gizi pada anak.

Berdasarkan pemaparan yang dijelaskan oleh pemateri bahwa nutrisi yang terdapat pada ikan bandeng adalah omega-3 sebesar 19,56%, omega-6 sebesar 7,47%, omega-9 sebesar 19,24%, Energi: 162 kalori, Protein: 22,4 g, Lemak: 7,3 g, Lemak jenuh: 2,9 g, Natrium: 78 mg, Kolesterol: 57 mg, Vitamin B12: 116% AKG, Vitamin B3: 44% AKG, Vitamin B5: 14% AKG, Vitamin B6: 24% AKG, Fosfor: 25% AKG, Selenium: 25% AKG. Selain itu dijelaskan manfaat jika mengkonsumsi ikan bandeng yaitu Menyehatkan Jantung, Mencegah anemia, Menjaga Kesehatan otak, Memperkuat tulang dan pertumbuhan tulang, Mencukupi Protein harian, Mencegah penyakit gondok dan Menyehatkan Janin.



Gambar 5. Sosialisasi status gizi abon ikan bandeng

Pembuatan peralatan untuk pelatihan pembuatan abon

Guna mempermudah ibu PKK dan Karang Taruna desa Mbawi memproduksi produk olahan ikan bandeng, maka tim pelaksana pengabdian membuat alat-alat pendukung kegiatan produksi tersebut. Alat-alat yang dibuat adalah alat pencincang daging ikan bandeng, alat penggoreng otomatis, alat peniris minyak. Dimana ketiga alat tersebut dibuat dengan menggunakan besi stenlis yang aman untuk makanan dan alat tersebut digerakan dengan motor listrik. Selain itu, tim pelaksana membuat mesin *cold storage*. Proses pembuatan ketiga alat tersebut disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Proses pembuatan alat-alat pendukung kegiatan pengabdian

Alat-alat pendukung produksi abon ikan bandeng termasuk juga panel surya (Gambar 6) diserahkan kepada ibu PKK dan karang taruna Desa Mbawi. Tujuannya adalah agar kegiatan pengabdian pembuatan abon ikan bandeng ini dapat diteruskan menjadi usaha kecil menengah bagi mitra di desa Mbawi. Sehingga dapat meningkatkan perekonomian warga dan meningkatkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan bandeng. Selain produksi abon ikan bandeng, alat-alat tersebut dapat digunakan untuk produksi produk abon dari ikan atau daging hewan ternak lainnya.

Pelaksanaan pelatihan

Pada hari Minggu (11-12-2023) tim pelaksana dan beberapa ibu PKK membeli 5 kg ikan bandeng di tambak bandeng warga Desa Mbawi seharga Rp. 28.000,-/kg. Kemudian dilanjutkan dengan pembelian bumbu-bumbu di pasar terdekat, kemudian ikan bandeng dan bumbu-bumbu tersebut disimpan di mesin *cold storage* (Gambar 7). Adapun bahan dan bumbu-bumbu yang diperlukan untuk membuat abon ikan bandeng adalah ikan bandeng 1 kg, bawang putih 12 siung, bawang merah 12 siung, lada bubuk 1 sendok makan, ketumbar bubuk 2 sendok makan, 2 batang serai, laos sepotong, jeruk nipis, daun salam, Santan kara ukuran

kecil, minyak goreng. Bahan dan bumbu yang sudah terkumpul tersebut disimpan di dalam *box* mesin *cold Storage* yang telah disediakan oleh tim pelaksana pengabdian.

Pada hari berikutnya yaitu pada hari Senin (12-12-2023) kegiatan pembuatan abon ikan bandeng yang didemonstrasi oleh ahlinya yaitu ibu Nur Rahmi, S.Pd. Menurut Misbahul et al., (2022) bahwa nilai jual ikan bertambah setelah dilakukan peningkatan olahan pada ikan tersebut. Oleh karena itu salah satu olahan ikan yang dapat bertahan lama sangat cocok untuk dipasarkan dalam abon ikan (Listiawati et al., 2022). Adapun langkah-langkah pembuatan abon ikan bandeng yang dilakukan bersama ibu PKK desa Mbawi adalah ikan bandeng dibersihkan terlebih dahulu, buang duri ikannya, daging ikan bandeng yang diambil boleh di presto terlebih dahulu atau tidak. Jika tidak dipresto maka daging tersebut dipotong kecil-kecil kemudian dimasukkan ke mesin pencacah ikan. Haluskan semua bumbu kemudian campurkan bumbu tersebut dengan daging ikan bandeng yang telah dicincang halus, jangan lupa masukan gula putih atau gula merah sedikit (sesuai selera) dan penyedap rasa. Jika menginginkan cita rasa pedas maka masukan cabai sesuai selera dan jika menginginkan rasa original maka cabe tidak perlu dimasukan. Jika semua bumbu dan bahan sudah tercampur semua secara merata maka adonan siap digoreng menggunakan mesin penggoreng sampe garing. Kemudian hasil penggorengan tersebut dimasukan ke mesin peniris minyak untuk dikeringkan. Jika proses tersebut telah selesai maka abon ikan bandeng siap dihidangkan. Adapun dokumentasi kegiatan pembuatan abon ikan bandeng pada kegiatan pengabdian ini disajikan pada Gambar 7.



Ikan bandeng disimpan di mesin *cold Storage*



Ikan bandeng dibersihkan



Daging ikan bandeng dimasukan ke mesin pengiling



Penggorengan adonan abon bandeng



Meniriskan minyak abon ikan bandeng



Abon ikan siap dimasukan ke kemasan

Gambar 7. Dokumentasi kegiatan pembuatan abon bandeng

Berdasarkan hasil survey lapangan yang dilakukan kepada peserta selama kegiatan pengabdian bahwa antusias keinginan tahanan ibu PKK sangat tinggi hal tersebut terlihat dari awal kegiatan yaitu ibu-ibu PKK ikut serta memilih ikan-ikan bandeng yang masih segar di tambak warga dan bumbu-bumbu berkualitas di pasar. Selain itu, terlihat keikutsertaan ibu PKK secara antusias ikut bersama tim ahli membersihkan ikan bandeng, menghaluskan bumbu, mencincang daging ikan bandeng yang sudah bersih dengan mesin pencincang, sampai ke tahap akhir yaitu mengeluarkan abon dalam mesin peniris dan dimasukan ke dalam kemasan yang telah didesain oleh tim pengabdian bersama karang taruna seperti yang terlihat pada Gambar 7. Adapun hasil olahan produk abon ikan bandeng setelah dikemas dalam kemasan yang disain kemasan telah disepakati bersama mitra disajikan pada Gambar 8.



Gambar 8. Hasil produk pelatihan abon ikan bandeng

Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa ibu PKK, menyatakan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat mampu meningkatkan pengetahuan peserta tentang kandungan gizi yang terdapat pada hasil olahan produk bandeng yang mampu mengatasi masalah *stunting*. Begitu juga pengetahuan peserta tentang pengolahan ikan bandeng, berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peserta sangat senang dilakukan kegiatan seperti ini di desa Mbawi karena mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu PKK dalam mengolah ikan bandeng yang melimpah di desanya menjadi produk olahan abon ikan yang harga jualnya lebih tinggi. Tim pelaksana juga mendapatkan ucapan terimakasih ibu PKK dan karang taruna desa Mbawi karena telah memberikan mesin-mesin inovasi untuk penunjang ibu PKK dan karang taruna merealisasikan terbentuknya UMKM dalam memproduksi abon ikan. Dokumentasi kegiatan pengabdian telah dibagikan lewat akun Youtube pada link berikut: <https://bit.ly/48LCIFh>

Pendampingan dan evaluasi

Sebelum dilakukan sosialisasi tentang status gizi abon bandeng pemateri memberikan salah satu pertanyaan ke peserta yaitu meminta untuk menyebutkan salah satu kandungan nutrisi yang terdapat pada ikan bandeng serta salah satu manfaatnya bagi tubuh. Terdapat 4 peserta dari 23 peserta yang hadir atau sekitar 17,4% peserta telah mengetahui hal tersebut. Setelah dilakukan sosialisasi diberikan pertanyaan yang sama kepada peserta dan diperoleh jumlah peningkatan yang signifikan yaitu sebanyak 21 peserta atau sebanyak 91,3% telah mengetahui kandungan nutrisi yang terdapat pada ikan bandeng serta manfaatnya bagi tubuh. Pada kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan bandeng juga dilakukan hal yang sama. Sebelum dilakukan pelatihan belum ada peserta yang pernah membuat abon dari ikan bandeng, hanya terdapat 2 peserta dari 22 peserta yang hadir mengetahuinya karena telah dipelajari lewat video yang ada di youtube akan tetapi tidak pernah mempraktekannya. Oleh karena itu dapat dikatakan sebab 9,1% peserta telah mengetahui cara membuat abon ikan bandeng. Sedangkan setelah pelatihan sebanyak 20 peserta atau sebanyak 90,9% peserta telah mengetahui cara pembuatan abon ikan bandeng. Selain dilakukan uji *pre test* dan *post test*, tim pelaksana pengabdian membagi kuesioner untuk menilai tingkat kesuksesan pelatihan pembuatan abon ikan bandeng dengan indikator materi dan praktik. 17 peserta dari 22 peserta yang hadir mengikuti pelatihan telah bersedia mengisi kuesioner. Adapun hasil olahan data kuesioner dengan menggunakan persamaan (1) disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis Data Kuesioner

Indikator Pelatihan	Skor	NH	NS	P	Interpretasi
Materi	185	$3 \times 4 = 12$	185/17	90%	Sangat Paham
Praktik	189	$3 \times 4 = 12$	189/17	92%	Sangat Paham

Berdasarkan Tabel 1, diperoleh persentase tingkat pemahaman peserta terhadap kegiatan pelatihan pembuatan abon masing sebesar 90% untuk materi yang diberikan dan sebesar 92% untuk kegiatan praktiknya

atau dapat diinterpretasikan penilaian peserta sangat paham terhadap pelatihan pembuatan abon ikan bandeng yang telah dilakukan di Desa Mbawi Kabupaten Dompu.

Pada kegiatan pengabdian ini, hasil produksi 5 kg ikan bandeng mampu menghasilkan 2,25 kg abon ikan bandeng. Diketahui sumbangan input lain (bumbu, bahan bakar, plastik) setiap pengolahan 1 kg ikan bandeng untuk produksi abon sebesar Rp. 133.154,19,- (Nur, 2018), dan harga jual abon ikan bandeng per 100 gram adalah Rp. 45.000,- atau sebesar Rp. 450.000,-/kg (Nurhidayati et al., 2022). Sedangkan harga ikan bandeng segar di Desa Mbawi sebesar Rp.28.000,-. Berdasarkan data informasi tersebut dapat diperoleh besar keuntungan yang diperoleh dari 5 kg ikan bandeng = $(2,25 \text{ kg} \times \text{Rp. } 450.000/\text{kg}) - ((5 \text{ kg} \times \text{Rp. } 133.154,19/\text{kg}) + (5 \text{ kg} \times \text{Rp. } 28.000)) = \text{Rp. } 206729,05,-$.

KESIMPULAN

Salah satu kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Mbawi Kabupaten Dompu berupa sosialisasi tentang status gizi abon bandeng. Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan terdapat persentase jumlah peningkatan jumlah peserta yang paham tentang manfaat dan status gizi yang terkandung dalam abon ikan bandeng yaitu sebesar 91,3%. Bertambahnya jumlah masyarakat yang paham tentang gizi maka akan dapat berdampak juga pada peningkatan gizi di desa Mbawi. Selain itu, kegiatan lainnya adalah pelatihan pembuatan abon ikan bandeng yang didemokan oleh ahlinya. Berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilakukan terjadi peningkatan pemahaman mitra dalam pembuatan abon ikan bandeng yaitu sebesar 90,9%. Oleh karena itu, dengan meningkatnya pemahaman dan keterampilan warga dalam pembuatan abon ikan dari ikan bandeng ini, maka ibu PKK dapat mengembangkannya menjadi UMKM agar dapat meningkatkan perekonomian di Desa Mbawi. Berdasarkan hasil analisa keuntungan dari 5 kg ikan bandeng mampu menghasilkan 2,25 kg abon ikan sehingga besar keuntungan yang diperoleh adalah Rp. 206729,05,-.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada program KOSABANGSA (Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat) 2023, Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah mendanai program kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sehingga dapat terselenggara dengan optimal.

PUSTAKA

- BPS. (2020). *Proyeksi Penduduk Kabupaten Dompu* (B. P. N. T. Barat (ed.)). Badan Pusat Statistik.
- Deran, M. Y. K., Tjendanawangi, A., & Dahoklory, N. (2023). Efektifitas Substitusi Tepung Ikan (*Brevoorita tyrannus*) dengan Tepung Ampas Kelapa (*Cocus nucifera L*) Terhadap Pertumbuhan dan Kelulushidupan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan (Jvip)*, 3(2), 147. <https://doi.org/10.35726/jvip.v3i2.6083>
- Emo. (2023). *Babinsa Lasi dan Kiwu Koramil 1614-04/Kilo Komsos Dengan Warga Binaan*. Koran Lensa. <http://www.koranlensapos.com/2022/06/babinsa-lasi-dan-kiwu-koramil-1614.html>
- Felardhi, A., Priyono, B. V., Handayani, D., & Mutyasari, A. (2022). Kabupaten Dompu Dalam Angka. In *Katalog/Catalog*: 1102001.5205. BPJS Dompu. <https://dompukab.bps.go.id/publication/2022/02/25/35b48b29f03805ab82d5f31f/kabupaten-dompu-dalam-angka-2022.html>

- Hermanto, K., Suarantalla, R., Utami, S. F., & Sudirman. (2020). Application of SEM in analyzing student satisfaction with administrative services. *Journal of Physics: Conference Series*, 1663(1), 1–8. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1663/1/012008>
- Iskandar, N. (2022). Peran Orang Tua, Pola Makan dan Pemberian Gizi Seimbang terhadap Status Gizi Balita. *Jurnal Interprofesi Kesehatan Indonesia*, 1(4), 156–163. <https://doi.org/10.53801/jipki.v1i4.30>
- Kalangie, G. P., Loho, A. E., & Pangemanan, P. A. (2022). Profit Analysis and Added value of Cake bepang Agroindustry at UD. Ciput in Karondoran Village, East Langowan Sub District. *AGRIRUD*, 3(4), 440–450.
- Listiawati, L., Damayanti, N., Fadillah, R. I., Ahdan, M., Hidayah, A. N., & Sabillah, V. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Kuwe (*Charanx Ignobilis*) di Desa Anyar Banten. *Batara Wisnu : Indonesian Journal of Community Services*, 2(3), 403–411. <https://doi.org/10.53363/bw.v2i3.107>
- Misbahul, A., Junianto, & Lili, W. (2022). Pengaruh Dari Beberapa Jenis Ikan Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kamaboko Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jambura Fish Processing Journal*, 4(2), 124. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jfpj/issue/archive>
- Namira, N. S., & Indrawati, V. (2020). Hubungan Pengetahuan Gizi Dan Perilaku Makan Dengan Status Gizi Siswa Sdn Putat Jaya li Surabaya. *Jurnal Gizi Unesa*, 03(01), 215–222.
- Negara, I. K. W., Julyantoro, P. G. S., Suryaningtyas, E. W., Pebriani, D. A. A., Wijayanti, N. P. P., & Saraswati, S. A. (2019). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tongkol Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pesisir Di Desa Seraya Timur Kabupaten Karangasem. *Buletin Udayana Mengabdi*, 18(April), 84–89. <https://doi.org/https://doi.org/10.24843/BUM.2019.v18.i02.p14>
- Nur, M. W. (2018). *Nilai Tambah Pengolahan Abon Ikan Bandeng Di Desa Bontolebang Kecamatan Bontoharu Kabupaten Kepulauan Selayar [Muhammadiyah Makasar]*. https://digilibadmin.unismuh.ac.id/upload/719-Full_Text.pdf
- Nurfitriati. (2022). *Produk Domestik Regional Bruto kabupaten Dompu Menurut Lapangan Usaha*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Dompu.
- Nurhidayati, I., Khomah, I., & Harisudin, M. (2022). Dampak Penggunaan Teknologi dalam Pengolahan Abon Ikan Bandeng di UKM Bandeng Presto Bu Rita Boyolali Indah. *Seminar Nasional Pengabdian Dan CSR Ke-2 Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta Tahun 2022 Pemberdayaan Masyarakat Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Menuju Indonesia Emas 2045, 2017*, 64–71.
- Oktamalia, Warman, I., Hamron, N., Novitasari, H., Susilo, E., Parwito, & Apriyanto, E. (2022). Production Of Shredded Tuna As An Alternative Business To Improve The Economy Of The Community In Serangai Village, Batik Nau Kec, North Bengkulu District. *PAKDEMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 181–186.
- Rasbin. (2018). Peran Pemerintah Daerah dalam Mengurangi Tingkat Kemiskinan dan Pengangguran. *Jurnal DPR*, 23(2), 129–142. <http://www.jurnal.dpr.go.id>
- Rita Puspa Sari. (2020). Gambaran Tingkat Pengetahuan Orang Tua Tentang Status Gizi Anak Usia 1-3 Tahun di Wilayah Puskesmas Sidomulyo Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Pasak Bumi Kalimantan*, 3(1), 8–13. <https://scholar.archive.org/work/pc7hdoyvknbnjmq2qfa6ejngx4/access/wayback/http://e-journals.unmul.ac.id/index.php/JKPBK/article/download/3604/2535>
- Saepuloh, D., Sundari, R. S., & Fitriadi, B. W. (2021). Nilai Tambah Baby Fish Ikan Wera Menyusul Baby Fish Ikan Nilem sebagai Produk Pangan Fungsional. *Jurnal Agrinika : Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis*, 5(1), 39. <https://doi.org/10.30737/agrinika.v5i1.1543>

Safitri, D. E. (2019). Pengaruh Pelatihan Terhadap Kinerja Karyawan. *Jurnal Dimensi*, 8(2), 30–35.
<https://doi.org/10.33373/dms.v8i2.2154>

Sofya, N. D., Ekastini, & Hermanto, K. (2023). Analisis Indikator Penyusunan Variabel Laten yang Mempengaruhi Kinerja Pemasaran Tenun Kre' Alang. *Jurnal Ilmiah Clobal Education*, 4(4), 2124–2131.

Wahid, A., Amiluddin, & Nurul Khasanah Bestari, A. (2020). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Harga Jual Ikan Sidat (*Anguilla marmorata*) di Kecamatan Nokilalaki Kabupaten Sigi Sulawesi Tengah Factors Affecting the Selling Price of Eel Fish (*Anguilla marmorata*) in Nokilalaki District, Sigi Regency, Central Sulawesi. *Torani: JFMarSci*, 3(2), 84–97.

Wijaya, E., Sofya, N. D., & Hermanto, K. (2023). Pemanfaatan Hasil Tangkap Bendungan Batu Bulan untuk Pembuatan Abon Ikan Air Tawar. *Wikrama Parahita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 301–308.

Format Sitasi: Yuliadi, Sofya, N.D., Aryana, I.G.P.M., Harahap, H.S., Joniarta, I.W., Hermanto, K. (2024). Meningkatkan Gizi dan Perekonomian Masyarakat Mbawi Melalui Kegiatan Pengolahan Abon Ikan Bandeng. *Reswara. J. Pengabdian. Kpd. Masy.* 5(1): 364-374. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v5i1.4115>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercial ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))