

---

## Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kabupaten Majene

**Marhayati<sup>1</sup>, Patang<sup>\*2</sup>, Abdul Muis Mappalotteng<sup>3</sup>, Amirah Mustarin<sup>4</sup>, Nurmila<sup>5</sup>**

Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar<sup>1,2,3,4,5</sup>



Email Korespondensi: [patang@unm.ac.id](mailto:patang@unm.ac.id)

### INFO ARTIKEL

#### Histori Artikel:

Diterima 26-05-2025

Disetujui 27-05-2025

Diterbitkan 29-05-2025

#### Katakunci:

Pelatihan;

Abon;

Ikan Tuna

### ABSTRAK

Ikan tuna juga merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi, terutama di wilayah pesisir yang memiliki sumber daya alam laut melimpah. Namun, meskipun ikan tuna memiliki potensi pasar yang besar, seringkali petani ikan dan nelayan menghadapi masalah dalam hal pengelolaan dan pemanfaatannya, terutama dalam menjaga kestabilan harga dan memiliki nilai tambah yang tinggi serta mengurangi kerugian akibat hasil tangkapan yang tidak terjual dengan baik. Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan mengolah ikan tuna menjadi produk olahan yang lebih awet dan memiliki nilai tambah, salah satunya adalah abon ikan tuna. Abon ikan tuna tidak hanya dapat memperpanjang umur simpan ikan, tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik konsumen, baik di pasar lokal maupun pasar ekspor. Selain itu, produk abon ikan tuna dapat dijadikan sebagai alternatif produk makanan olahan yang lebih praktis dan bergizi. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan teknik pengolahan ikan tuna yang tepat dan efisien, dan juga memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat pesisir dalam mengolah ikan tuna menjadi abon ikan yang berkualitas, sekaligus memberikan pemahaman tentang manfaat gizi abon ikan tuna sebagai produk olahan dan juga peningkatan pemanfaatan sumber daya alam lokal untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir melalui produk olahan bernilai tambah. Hasil pengabdian menunjukkan beberapa keterampilan berhasil di transfer kepada mitra meliputi pelatihan pembuatan abon ikan tuna, inovasi kemasan, pemasaran dan manajemen usaha termotivasi untuk mendirikan unit usaha mengolah ikan tuna menjadi abon ikan tuna berbagai rasa, memasarkan produk, dan memahami bagaimana cara mengelola manajemen usaha setelah di berikan materi di karenakan di kecamatan banggae timur potensi SDA melimpah untuk di olah. Melalui diskusi yang di laksanakan setelah pelatihan berlangsung menjadikan peserta paham akan hal-hal apa yang harus di perhatikan dalam pembuatan produk abon ikan tuna, manajemen pemasarannya, manajemen usaha sehingga dapat meningkatkan pengetahuan mereka

**Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:**

Patang, Marhayati, Abdul Muis Mappalotteng, Amirah Mustarin, & Nurmila. (2025). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kabupaten Majene. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(3), 163-172. <https://doi.org/10.63822/h50e2366>

## PENDAHULUAN

Majene merupakan salah satu kabupaten yang ada di Sulawesi Barat yang hampir seluruh wilayahnya di pesisir pantai, sehingga mayoritas penduduknya adalah nelayan (Ruswanti et al., 2019). Secara geografis, Kabupaten Majene terletak pada 20 38' 45" -3 0 38' 15" Lintang Selatan dan antara 1880 45' 00" - 1990 4' 45" Bujur Timur. Kabupaten Majene terletak di pesisir barat Pulau Sulawesi, yang berhadapan langsung dengan Selat Makassar dan Pulau Kalimantan. Sebesar 95% dari total wilayah perairan Kabupaten Majene masuk dalam pelayaran Selat Makassar (Suryawati, 2021). Kecamatan Banggae Timur terletak di antara 3 0 32' 32" Lintang Selatan dan antara 1180 58' 28" Bujur Timur. Kecamatan ini berbatasan langsung dengan Kecamatan Banggae di sebelah utara dan Kabupaten Polewali Mandar di sebelah timur, batas sebelah selatan dan barat masing-masing Teluk Majene dan Selat Makassar. Kecamatan Banggae Timur mempunyai luas wilayah sebesar 30,04 km<sup>2</sup> yang terbagi menjadi 9 (Sembilan) desa/kelurahan. Kelurahan Baruga Dhua tercatat memiliki wilayah terluas yaitu 7,69 km<sup>2</sup> atau sekitar 26 persen luas kecamatan, dan Kelurahan Labuang memiliki wilayah terkecil yaitu 0,26 km<sup>2</sup>. atau hanya sekitar 1 persen luas kecamatan. Secara geografis sebagian besar wilayah Kecamatan Banggae Timur berada di pesisir pantai. Tercatat terdapat 4 (empat) gunung di Kecamatan Banggae Timur salah satunya adalah gunung Sibunoang.

Kelurahan Baurung, khususnya lingkungan Tamo Dhua di Kecamatan Banggae Timur, Kabupaten Majene, sebagian besar berada di pesisir pantai. Wilayah ini termasuk dalam Kecamatan Banggae Timur yang secara geografis banyak bagiannya yang berada di pesisir pantai. Mayoritas penduduk di Kelurahan Baurung adalah suku Mandar, dan sebagian besar hidup sebagai nelayan untuk memenuhi kebutuhan ekonomi mereka. Masih banyaknya penduduk di kecamatan ini yang bekerja di sektor ini baik sebagai petani dan nelayan. Komoditi tanaman bahan utama yang banyak dibudidayakan oleh petani di Kecamatan Banggae Timur adalah jagung, ubi kayu, ubi Jalar, kacang tanah, dan kacang hijau. Kecamatan banggae Timur juga memiliki potensi pada tangkapan hasil lautnya, ikan tuna, ikan cakalang, ikan tongol dan ikan layang yang merupakan hasil tangkapan andalan.

Ikan tuna adalah sumber protein berkualitas tinggi yang penting untuk pertumbuhan dan perbaikan sel tubuh. Selain itu, ikan ini juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang penting, seperti:

- Asam lemak omega-3: Tuna kaya akan asam lemak omega-3, yang bermanfaat untuk kesehatan jantung, mengurangi peradangan, dan mendukung fungsi otak.
- Vitamin B12: Tuna mengandung vitamin B12 yang penting untuk produksi sel darah merah dan kesehatan saraf.
- Selenium: Tuna mengandung selenium, mineral yang berfungsi sebagai antioksidan dan mendukung sistem kekebalan tubuh.
- Vitamin D: Tuna adalah sumber alami vitamin D yang membantu penyerapan kalsium untuk kesehatan tulang dan gigi

Selain memiliki kandungan gizi yang tinggi, ikan tuna juga merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi, terutama di wilayah pesisir yang memiliki sumber daya alam laut melimpah. Namun, meskipun ikan tuna memiliki potensi pasar yang besar, seringkali petani ikan dan nelayan menghadapi masalah dalam hal pengelolaan dan pemanfaatannya, terutama dalam menjaga kestabilan harga adan memiliki nilai tambah yang tinggi serta mengurangi kerugian akibat hasil tangkapan yang tidak terjual dengan baik. Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan mengolah ikan tuna menjadi produk olahan yang lebih awet dan memiliki nilai tambah, salah satunya adalah abon

ikan tuna. Abon ikan tuna tidak hanya dapat memperpanjang umur simpan ikan, tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik konsumen, baik di pasar lokal maupun pasar ekspor. Selain itu, produk abon ikan tuna dapat dijadikan sebagai alternatif produk makanan olahan yang lebih praktis dan bergizi. Namun, meskipun pengolahan ikan tuna menjadi abon telah dikenal di beberapa daerah, masih banyak masyarakat yang belum sepenuhnya memanfaatkan potensi ikan tuna dalam bentuk olahan abon. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam proses pengolahan yang baik dan benar, serta keterbatasan sarana dan prasarana yang ada di sebagian besar daerah pesisir. Selain itu, keterbatasan tentang pemasaran produk olahan juga menjadi tantangan yang dihadapi oleh masyarakat setempat.

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memperkenalkan teknik pengolahan ikan tuna yang tepat dan efisien, dan juga memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat pesisir dalam mengolah ikan tuna menjadi abon ikan yang berkualitas, sekaligus memberikan pemahaman tentang manfaat gizi abon ikan tuna sebagai produk olahan dan juga peningkatan pemanfaatan sumber daya alam lokal untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir melalui produk olahan bernilai tambah. Dengan adanya keterampilan ini, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir, mengurangi pemborosan hasil tangkapan ikan tuna, dan memperkenalkan produk olahan ikan tuna ke pasar yang lebih luas.

Selain itu, pelatihan ini juga bertujuan untuk mengenalkan pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan sesuai standar kesehatan agar produk yang dihasilkan memiliki daya saing tinggi di pasar. Dengan adanya pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan yang tepat, masyarakat tidak hanya mampu meningkatkan kualitas hidup mereka, Pengolahan ikan tuna menjadi abon ikan tidak hanya meningkatkan pendapatan individu, tetapi juga memperkuat perekonomian lokal melalui pengembangan usaha kecil dan menengah berbasis perikanan. Pelatihan ini membuka peluang kerja baru bagi anggota keluarga dan masyarakat sekitar. Selain pasar lokal, abon ikan tuna juga memiliki potensi untuk dijual ke pasar luar daerah atau bahkan ekspor, mengingat permintaan akan produk olahan ikan yang bergizi dan praktis semakin meningkat. tetapi juga dapat berperan dalam pengembangan ekonomi berbasis perikanan yang berkelanjutan.

Berdasarkan hasil observasi awal dilapangan, di peroleh informasi, yang pertama adalah sumber daya manusia (mitra) belum sama sekali memiliki dasar kemampuan membuat dan mengolah abon ikan laut agar memiliki daya simpan yang tahan lama dan bagaimana cara pengolahannya, Minimnya kreatifitas yang di miliki oleh ibu-ibu Rumah Tangga pesisir disebabkan oleh tingkat pendidikan dan pengetahuan yang rendah. Aktifitas yang sering di lakukan oleh ibu-ibu IRT pesisir di gunakan pada kegiatan mengurus dapur, kumpul dengan tetangga sehingga tidak dapat membantu ekonomi keluarga, kedua dilihat dari ketersediaan bahan baku cukup banyak di Kelurahan baurung, lingkungan Tamo , mengingat geografis yang berada di daerah pesisir pantai, ketiga, peminat abon ikan banyak karena abon ikan tahan lama dan praktis menjadi salah satu lauk, ke empat sarana dan prasarana di desa masih terbatas sehingga arus informasi sangat terbatas dan lambat sampai kepada penduduk.

## **METODE PELAKSANAAN**

Pelatihan ini dilaksanakan pada Tanggal 12 Seotember 2024 bertempat di Kelurahan baurung, lingkungan tamo dhua kecamatan Banggae timur kabupaten majene. Peserta dari pelatihan ini terdiri dari 2 kelompok dimana satu kelompok terdiri dari 10 orang jadi jumlah peserta sebanyak 20 orang. Kegiatan

pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat terbagi menjadi tiga tahap, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan tahap monitoring. Berikut rincian tahapan yang di laksanakan:

1. Tahap Persiapan

Sebelum dilaksanakan pengabdian terlebih dahulu dilakukan sosialisasi awal dan pengenalan produk: Pada tahap awal, dilakukan sosialisasi mengenai manfaat mengolah ikan tuna menjadi abon ikan, serta nilai tambah dan potensi pasar dari produk olahan ini. Peserta akan diajak untuk memahami keuntungan ekonomis, gizi, dan keunggulan abon ikan tuna dibandingkan produk ikan lainnya

2. Tahap Pelaksanaan,

- a. Pemilihan dan penyiapan ikan tuna segar.
- b. Pengolahan daging ikan tuna, pemasakan, dan penghalusan.
- c. Penambahan bumbu yang tepat untuk menciptakan rasa abon yang lezat dan sesuai dengan selera konsumen.
- d. Pengeringan abon agar memiliki ketahanan yang lebih lama.
- e. Pengemasan produk abon ikan tuna dengan menggunakan bahan kemasan yang higienis dan menarik terdiri dari beberapa kegiatan yaitu: sosialisasi program, pelatihan pembuatan Abon ikan tuna, memberikan pemahaman inovasi kemasan, penggunaan teknologi untuk pemasaran dan manajemen usaha.

3. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi terdiri atas tahap monitoring dan evaluasi, Pada akhir program, dilakukan evaluasi terhadap hasil pengolahan abon ikan tuna yang telah dilakukan oleh peserta. Evaluasi ini mencakup kualitas produk, efisiensi waktu pengolahan, serta keberhasilan dalam mempertahankan standar kebersihan dan higienitas. Monitoring dilakukan secara intensif oleh tim pelaksana setiap kegiatan berlangsung untuk memastikan agar pelaksanaan.

Setelah pelatihan, pendampingan akan dilakukan untuk membantu peserta dalam mengatasi kendala yang mungkin muncul, baik dari segi teknis pengolahan maupun dalam aspek pemasaran produk. Tim pengabdian akan memantau implementasi pengolahan dan memberikan saran perbaikan jika diperlukan. Selain mengajarkan cara pengolahan, tim pengabdian juga memberikan pelatihan tentang cara mengelola usaha pengolahan abon ikan tuna secara berkelanjutan, termasuk perencanaan bisnis, pengelolaan keuangan, dan pemasaran produk. Tim juga membantu peserta dalam memasarkan produk abon ikan tuna yang telah dihasilkan, baik melalui pasar lokal, toko oleh-oleh, atau platform online. Pendampingan pemasaran ini meliputi pengenalan cara membuat brand atau merek produk yang menarik, serta cara mempromosikan produk agar lebih dikenal luas.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pada pelaksanaan pelatihan ini narasumber atau fasilitator memberikan materi bagaimana cara pengolahan ikan tuna menjadi abon dan kegiatan dilaksanakan sesuai dengan jadwal, maka di peroleh dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Peserta yang datang dan mengikuti kegiatan berjumlah sebanyak 20 orang ibu rumah tangga.
2. Beberapa keterampilan berhasil di transfer kepada mitra meliputi pelatihan pembuatan abon ikan tuna, inovasi kemasan, pemasaran dan manajemen usaha termotivasi untuk mendirikan unit usaha mengolah

ikan tuna menjadi abon ikan tuna berbagai rasa, memasarkan produk, dan memahami bagaimana cara mengelola manajemen usaha setelah diberikan materi di karenakan di kecamatan banggae timur potensi SDA melimpah untuk di olah. Melalui diskusi yang di laksanakan setelah pelatihan berlangsung menjadikan peserta paham akan hal-hal apa yang harus di perhatikan dalam pembuatan produk abon ikan tuna, manajemen pemasarannya, manajemen usaha sehingga dapat meningkatkan pengetahuan mereka.



**Gambar. 1.** Peserta pelatihan

Adapun jumlah peserta pelatihan yang di undang sebanyak 20 orang, yang terdiri dari 2 kelompok. Secara umum semua peserta mengikuti kegiatan dengan baik . hal ini terlihat dari besarnya rasa ingin tahu warga tentang materi yang di berikan. Kegiatan tindak lanjut dimaksudkan untuk mengetahui dampak dari di adakan kegiatan ini. Kegiatan tersebut berupa adanya kewajiban bagi para peserta untuk mempraktekan kembali pembuatan abon ikan tuna supaya peserta bisa dan benar-benar paham disetiap proses pengolahan masing-masing produk tersebut. Hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana peserta paham dan menguasai teknik pengolahan, inovasi kemasan, cara pemasaran, dan manajemen usaha sehingga setelah kegiatan berlangsung mereka dapat mengaplikasikannya sendiri dan memproduksinya untuk dapat di jual dan menghasilkan laba artinya akan menambah pendapatan masyarakat/peserta pelatihan. Pada sesi akhir kegiatan pelatihan dilakukan wawancara dan Tanya jawab kepada peserta mengenai tanggapan terhadap diadakan pelatihan yang dilaksanakan.





**Gambar 2.** Ikan tuna yang sudah dibersihkan dan dikukus siap untuk disuir-suir



**Gambar 3.** Proses ikan tuna disuir-suir



**Gambar 4.** Ikan tuna siap diproses menjadi abon digoreng

Berdasarkan hasil wawancara dan Tanya jawab yang telah dilakukan oleh tim pengabdian, pada umumnya mereka tertarik dan antusias dengan kegiatan yang telah dilakukan serta mengusulkan agar diadakan kegiatan sejenis pada masa yang akan datang, tetapi materinya berbeda lebih di pertajam lagi materi kea rah manajemen pemasaran produk dan peningkatan kualitas mutu produk yang di hasilkan. Berdasarkan hasil evaluasi yang di lakukan dapat di ketahui bahwa sebagian besar peserta merasakan dampak positif dari kegiatan Tim pengabdi , pengetahuan peserta untuk mengolah ikan tuna meningkat dan membuka pikiran peserta untuk memanfaatkan peluang yang ada untuk meningkatkan pendapatan . sekitar 85% peserta secara aktif menanggapi positif keterampilan dan pengetahuan yang di sampaikan tim pengabdi.



**Gambar 5.** Proses Pengemasan abon ikan tuna





**Gambar 6.** Abon ikan tuna yang telah di kemas dalam berbagai bentuk kemasan

## SIMPULAN

Kesimpulan dari pelatihan ini adalah bahwa semua peserta menjadi paham dan mengetahui cara pembuatan Abon Ikan Tuna berbagai rasa, cara pemasaran, manajemen usaha sesuai dengan materi yang di berikan, Wawasan mengenai kewirausahaan meningkat dan memotivasi peserta untuk dapat memanfaatkan peluang usaha pengolahan abon ikan tuna sehingga dapat meningkatkan pendapatan untuk membantu perekonomian keluarganya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, R., Gumilar, I., dan Maulina, I. 2015. Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Rumah Abon di Kota Bandung). Jurusan Perikanan Kelautan. VI (2 (1): 78-84.
- Haryono, S. 2012. Pengolahan dan Pengawetan Hasil Perikanan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Mardjudo, A., dan Asrawaty. 2019. Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Menuju Desa Mandiri di kecamatan Sindue Tombusabora. Jurnal Inovatif Pengabdian Masyarakat, Edisi Juli 2019.
- Muhammad, S. 2012. Pemberdayaan masyarakat Pesisir, Model Kemitraan Social Ecocentrisme, UB Press Malang.
- Nugroho, B., & Fitriani, R. 2017). Pelatihan Pengolahan Ikan Tuna Menjadi Abon sebagai Upaya Diversifikasi Produk Hasil Perikanan di Kabupaten Lombok Timur. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 2(1): 30-36
- Putra, M.A., & Wulandari, S. 2019. Peningkatan Nilai Tambah Ikan Tuna melalui Pelatihan Pembuatan Abon di Kabupaten Sumenep. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat, 3(1): 45-52.

- 
- Sari, N.P., & Gunawan, T. 2018. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tuna sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat Pesisir. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 4(2): 67-73.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 2007. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suharsono, S. 2015. Teknologi Pengolahan Ikan dan Produk Olahan. Jakarta: Penerbit Agro Media.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta