

Pelatihan Pengolahan Bahan Pangan Lokal Ikan Tongkol Menjadi Abon di Nusa Lembongan-Bali

Ni Putu Eka Trisdayanti^{1*}, AA. Gd. Putra K.P. Dalem², Made Hendrayana³

^{1,2,3} Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

^{1*}ekatrisdayanti87@gmail.com, ²dalemputrabali@gmail.com, ³hendramade72@gmail.com

* Penulis Korespondensi

Received: March, 2023

Accepted: June, 2023

Published: June, 2023

Abstract

This community service aims to provide training in processing local tuna to be shredded in Nusa Lembongan. Based on the analysis of the situation and needs, it is known that many local tuna foodstuffs have not been used optimally. Tuna that is not sold out, rotten and thrown away. Based on this, it is important to carry out a training program regarding the processing of tuna into floss. Apart from being for the community, shredded tuna is later expected to become a culinary tourism product. The methods used in this training session were theoretical lectures on tuna and its potential, cooking demonstrations, and hands-on practice for the participants. The evaluation results showed that the participants were enthusiastic about participating in the training and were able to practice the shredded tuna processing method.

Keywords: Training, Shredded Processing, Tuna

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pengolahan bahan pangan lokal ikan tongkol menjadi abon di Nusa Lembongan. Berdasarkan analisis situasi dan kebutuhan, diketahui bahwa banyaknya bahan pangan lokal ikan tongkol yang belum dimanfaatkan secara optimal. Ikan tongkol yang tidak habis terjual, busuk dan dibuang. Berdasarkan hal tersebut, program pelatihan mengenai pengolahan ikan tongkol menjadi abon penting dilakukan. Selain bagi masyarakat, abon ikan tongkol nanti diharapkan dapat menjadi produk wisata kuliner. Metode yang digunakan dalam sesi pelatihan ini yaitu ceramah teori tentang ikan tongkol dan potensinya, demonstrasi memasak, dan praktek langsung para peserta. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta antusias mengikuti pelatihan dan mampu dalam mempraktekkan metode pengolahan abon ikan tongkol.

Kata kunci: Pelatihan, Pengolahan Abon, Ikan Tongkol

1. PENDAHULUAN

Wisata kuliner merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan domestik maupun mancanegara yang mengadakan suatu perjalanan wisata dengan tujuan untuk menikmati berbagai jenis makanan. Apalagi makanan merupakan kebutuhan

pokok manusia dimanapun berada. Saat ini wisata kuliner di Indonesia khususnya di Bali menjadi andalan bagi masyarakat di berbagai daerah tujuan wisata. Selain sebagai usaha bisnis yang memperoleh keuntungan dan kesejahteraan atau sumber pendapatan, bisnis kuliner juga merupakan upaya untuk memperkenalkan kuliner khas daerah dan sarana promosi pariwisata (Sari, et.al., 2019).

Wisata kuliner berbasis bahan pangan lokal penting untuk diperhatikan, harus terus digali, dan dikembangkan mengingat wilayah Indonesia memiliki berbagai sumber daya alam yang melimpah yang dapat diolah menjadi produk wisata kuliner. Hal ini dilakukan selain untuk mempertahankan hasil produksi, tetapi juga untuk melestarikan budaya, khususnya makanan tradisional (Sari, et.al., 2019).

Nusa Lembongan misalnya salah satu daerah tujuan wisata di Pulau Bali yang kaya akan keindahan alamnya. Nusa Lembongan merupakan salah satu desa yang berbentuk pulau yang merupakan kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung. Kecamatan Nusa Penida merupakan salah satu kecamatan Kabupaten Klungkung yang terpisah dari Pulau Bali, yang terdiri dari tiga pulau yaitu Nusa Penida, Nusa Lembongan, dan Nusa Ceningan.

Namun karena adanya Pandemi Covid-19, pariwisata Nusa Lembongan mengalami penurunan yang tajam. Karena itu sebagian masyarakat di Nusa Lembongan kembali beralih bertani rumput laut (Suriyani, LD., 2020). Rumput laut merupakan salah satu bahan pangan lokal daerah Nusa Lembongan. Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber daya alam lokal merupakan usaha yang dapat dilakukan secara berkelanjutan dan bisa dijadikan sebagai usaha kuliner dengan mengolah rumput laut menjadi suatu produk wisata kuliner. Namun berdasarkan informasi dari informan (masyarakat lokal sekaligus pelaku wisata di Nusa Lembongan) pengolahan rumput laut menjadi suatu produk belumlah optimal. Rumput laut hanya diolah menjadi agar-agar dan dijual di pasar tradisional.

Sebelumnya sudah pernah dilakukan pelatihan pengolahan rumput laut bagi masyarakat Nusa Lembongan. Para dosen Universitas Udayana melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa kegiatan pelatihan mengolah rumput laut menjadi permen jelly (Dharma, et.al.,2016), selai (Wiadnyani, et.al.,2017), dan bakpia (Puspawati, et.al., 2018). Selain dosen Unud, pelatihan dari Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan (DKPP) Kabupaten Klungkung dilaksanakan pada tanggal 4 Oktober 2019, dengan tema Peluncuran Produk Olahan dan Ekowisata Rumput Laut. Dalam pelatihan tersebut rumput laut diolah menjadi kerupuk dan salad (DKPP, 2019). Ini menunjukkan bahwa bahan pangan lokal sangat berpotensi untuk dikembangkan.

Selain rumput laut, ada bahan pangan lokal Nusa Lembongan yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Hal ini dibuktikan dari hasil penelitian Trisdayanti,NPE.,et al. (2021) yaitu identifikasi dan Potensi Bahan Pangan Lokal sebagai Produk Wisata Kuliner di Nusa Lembongan, didapatkan hasil bahwa terdapat bahan pangan lokal selain rumput laut yang bisa dikembangkan yaitu ikan tongkol dan poh lembong (mangga Nusa).

Selama pandemic, masyarakat tidak hanya beralih sebagai petani rumput laut, tetapi juga menjadi nelayan. Sebagian besar hasil tangkapannya adalah ikan tongkol. Dari hasil wawancara peneliti dengan seorang nelayan disampaikan bahwa nelayan ini berangkat pukul 5 pagi ke tengah laut dan pulang kembali sekitar pukul 6 pagi.

Per Harinya beliau mendapatkan 50-100 ekor ikan tongkol, namun bahkan terkadang tidak mendapat ikan. Hasil tangkapan tersebut dibawa ke pasar oleh ibunya untuk dijual dan terkadang juga dijual ke pengepul namun dengan harga yang lebih murah. Untuk ikan tongkol yang kecil dijual di pasar dengan harga Rp. 15.000/2 ekor ikan. Untuk pantai yang aktif nelayannya yaitu ada 4 (Pantai Tanjung Sanghyang, Pantai Celagi Empak, Pantai Song Lambung, dan Pantai Bias Punjul). Hasil informasi dari informan menyatakan bahwa belum ada pengolahan lanjutan ikan tongkol menjadi produk makanan, sehingga jika tidak habis terjual maka ikan tongkol menjadi busuk dan dibuang (Trisdayanti, NPE.,et al. 2021)

Untuk dapat mengejar daya saing wisata Nusa Lembongan salah satu caranya adalah dengan mengembangkan wisata kuliner berbasis pangan lokal. Menggali, mengidentifikasi dan diversifikasi makanan dan minuman tradisional perlu dilakukan guna memperkaya kuliner Nusa Lembongan sehingga lebih dikenal dan menjadi daya tarik wisatawan untuk berkunjung. Hal ini didukung oleh pernyataan Kepala Desa Nusa Lembongan bahwa ada beberapa bahan pangan lokal yang ada di Nusa Lembongan, namun pemanfaatannya belum optimal.

Berdasarkan hal tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa kegiatan pelatihan pengolahan bahan makanan lokal khususnya ikan tongkol di Nusa Lembongan menjadi abon penting dilakukan. Abon ikan tongkol nantinya bisa dikonsumsi oleh wisatawan ketika berwisata di sana atau bisa juga dikemas untuk dijadikan souvenir/oleh-oleh khas Nusa Lembongan, melihat selama wisatawan berkunjung ke daerah Nusa Lembongan belum ada oleh-oleh khas daerah tersebut yang bisa dibawa pulang.

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pelatihan ini dilakukan selama dua hari yaitu pada tanggal 20-21 Mei 2022 di D'Mas Huts Lembongan (salah satu villa di Nusa Lembongan). Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah (penyampaian teori), demonstrasi, dan praktek langsung.

2.1 Peralatan dan Bahan

Peralatan:

Kompas, panci kukus, bowl sedang, cutting board, pisau, tray, frying pan, blender, spatula

Bahan yang dipergunakan dalam pelatihan:

1. Ikan tongkol
2. Santan kental dan cair
3. Bawang merah
4. Bawang putih
5. Cabe merah, lengkuas
6. Jahe
7. Kunyit
8. Ketumbar
9. Gula pasir
10. Garam

11. Merica
12. Daun jeruk
13. Daun salam

2.2 Metode Pelatihan

Kegiatan pelatihan pengolahan abon ikan tongkol ini dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut :

1. Presentasi/ceramah pada tahap awal pelaksanaan pelatihan, instruktur menggunakan metode ceramah dengan memberikan penjelasan tentang ikan tongkol, cara pengolahan untuk mencegah keracunan ikan tongkol, dan potensi ikan tongkol
2. Demonstrasi tim instruktur melaksanakan demonstrasi memasak untuk memberikan contoh dalam pengolahan abon ikan tongkol.
3. Praktek Langsung dari Peserta para peserta diberikan kesempatan untuk mengolah abon ikan tongkol

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan

Sebelum kegiatan pelatihan ini, tim instruktur mengadakan penjajakan ke Nusa Lembongan. Tim bertemu dan berdiskusi langsung dengan Kepala Desa Lembongan. Dari hasil analisis situasi dan kebutuhan, kemudian disusun rancangan kegiatan pelatihan meliputi penyiapan topik, materi, dan persiapan alat dan bahan. Untuk pelaksanaan kegiatan, tim berkoordinasi dengan pihak terkait baik di kampus maupun Kepala Desa, dan memiliki D'Mas Huts Lembongan tempat kegiatan. Untuk peserta pelatihan merupakan masyarakat lokal Nusa Lembongan.

3.2 Analisis Hasil Kegiatan

Kegiatan pelatihan berjalan dengan lancar. Kepala Desa Lembongan dalam sambutannya menyampaikan perasaan senang dan pasti sangat bermanfaat bagi masyarakat juga menginginkan kegiatan pelatihan serupa diselenggarakan kembali dengan memanfaatkan bahan pangan lokal lainnya di Nusa Lembongan.

Peserta yang hadir berjumlah 30 orang. Para peserta merupakan masyarakat lokal Nusa Lembongan. Setelah kegiatan pelatihan ini diharapkan para peserta memiliki keterampilan tambahan dalam bidang pengolahan makanan khususnya abon ikan tongkol. Berikut ini adalah beberapa dokumentasi kegiatan pelatihan di Nusa Lembongan :



Gambar 1. Presentasi tentang Ikan Tongkol , Cara pengolahan dan potensinya
[Sumber : Dokumentasi Penulis, 2022]



Gambar 2. Demonstrasi dan Praktek Langsung Pengolahan Abon Ikan Tongkol
[Sumber : Dokumentasi Penulis, 2022]

3.3 Evaluasi Kegiatan Pelatihan

Dalam melakukan evaluasi kegiatan pelatihan, tim menyebarkan kuesioner kepada para peserta. Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Nusa Lembongan, dapat diperoleh hasil sebagai berikut :

1. Kuesioner yang tersebar berjumlah 30, dan yang kembali ke panitia dengan jawaban yang lengkap berjumlah 30 (100%). Adapun karakteristik peserta pelatihan adalah peserta berjenis kelamin perempuan (100%) dalam masa usia produktif (20-50 tahun), dan sebagian besar pendidikan terakhir adalah SMA/SMK (90%), dan ibu rumah tangga (47%).
2. Adapun hasil penilaian peserta pelatihan mengenai fasilitator, materi pelatihan, suasana, dan sarana prasarana dengan skor baik.
 - a. Fasilitator peserta pelatihan menilai bahwa penguasaan materi baik, komunikatif, presentasi/pemaparan materi menarik, penjelasan demo memasak menarik, tepat waktu, dan memberikan kesempatan untuk diskusi.
 - b. Materi pelatihan peserta pelatihan menilai sasaran/tujuan pelatihan jelas, relevan dengan kebutuhan peserta, bermanfaat, sesuai dengan harapan, cakupan materi memadai, sesuai dengan perkembangan di industry

- c. Suasana peserta pelatihan menilai pelatihan menarik, tidak membosankan, banyak diskusi, peserta aktif, dan tepat waktu
- d. Sarana prasarana peserta pelatihan menilai seminar kits lengkap, fasilitas audiovisual dan praktek memasak lengkap, konsumsi baik, panitia seminar bekerja dengan baik

4. KESIMPULAN

Pelatihan mengenai pengolahan abon ikan tongkol terlaksana sesuai dengan yang diharapkan. Jumlah peserta pelatihan adalah 30 orang masyarakat lokal di daerah tersebut. Para peserta sangat antusias selama mengikuti kegiatan pelatihan khususnya dalam mempraktekkan langsung metode memasak abon ikan tongkol yang telah diberikan oleh fasilitator.

Penilaian para peserta mengenai kegiatan pelatihan ini sudah tertuang dalam kuesioner yang dibagikan panitia, dan secara umum penilaian terhadap kegiatan ini baik dari segi fasilitator, materi, suasana, sarana/prasarana sudah baik

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Penulis mengucapkan terima kasih kepada tim Program Studi Seni Kuliner (dosen, staf, dan mahasiswa) yang telah membantu dalam melakukan kegiatan pelatihan ini, terima kasih pula Penulis sampaikan kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah memberikan dana dan arahan dalam kegiatan ini baik dari perencanaan, pelaksanaan, pelaporan, hingga penulisan artikel ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dharma, IGBS., APWK Dewi, IMS. Darmasetiyawan. 2016. Pelatihan Pengolahan Produk Rumput Laut untuk Mendukung Pengembangan Nusa Lembongan sebagai Destinasi Wisata. *Jurnal Udayana Mengabdi*, Volume 15 No. 2, Mei 2016
- Handayani, THW. & Marwanti. (2011). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kontributor DKPP. 2019. Peluncuran Produk Olahan dan Ekowisata Rumput Laut. <https://dkpp.klungkungkab.go.id/2019/10/07/peluncuran-produk-olahan-dan-ekowisata-rumput-laut/> Oktober 7, 2019. Diakses tanggal 28 Maret 2021
- Puspawati, NN. IM Sugitha, NW. Wisani. 2018. *Introduksi Pengolahan Rumput Laut Menjadi Bakpia di Desa Lembongan, Kabupaten Klungkung*. *Buletin Udayana Mengabdi*, Vol. 17 No. 4, Oktober 2018
- Sari,IM., Viena,AS., haryo W. 2019. *Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Bahan Pangan Lokal sebagai Daya Saing di Desa Wisata Sakerta Timur Kabupaten Kuningan Jawa Barat*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, Volume 24 No. 3 November 2019.
- Suriyani, LD. 2020. *Siasat Menambah Produksi Pangan Lokal di Nusa penida (bagian 3)*. <https://www.mongabay.co.id/2020/09/30/siasat-menambah-produksi-pangan-lokal-di-nusa-penida-bagian-3/>.diakses tanggal 28 Maret 2021

Suryani, A, Hambali, E. & Hidayat E. (2007). Membuat aneka abon. Penebar Swadaya. Jakarta

Trisdayanti,NPE., IM Purwa DA., IM. Hendrayana. 2021. Identifikasi dan Potensi Bahan Pangan Lokal di Nusa Lembongan. Laporan Penelitian

Wiadnyani AAIS., IWR. Widarta, NN Puspawati, NM Indri H., IDP Kartika, P. 2017. Pelatihan Pengolahan dan Pengemasan Rumput Laut Menjadi Selai di Desa Lembongan Kecamatan Nusa Penida Kabupaten Klungkung. Buletin Udayana Mengabdi, Vol. 16 No. 3, September 2017.