

**PEMBUATAN STICK DARI IKAN TONGKOL (*Euthynnus Affinis*) UNTUK
PEMBERDAYAAN IBU RUMAH TANGGA DI DESA KUTA BLANG, KECAMATAN
SAMADUA, KABUPATEN ACEH SELATAN**

**TRAINING FOR MAKING TUBE STICK (*Euthynnus Affinis*) FOR EMPOWERMENT
OF HAUSEWERE MOTHERS, KUTA BLANG VILLAGE, SAMADUA DISTRICT,
SELATAN ACEH REGENCY**

Absah Absah¹, Uswatun Hasanah^{1*}

¹Program Studi Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Teuku Umar

*Korespodensi: uswatun.hasanah@utu.ac.id

ABSTRAK

Ikan tongkol merupakan komoditas perikanan laut indonesia yang utama. Daging ikan tongkol memiliki kandungan gizi dan cita rasa yang disukai oleh semua kalangan serta merupakan bahan baku olahan makanan yang tersedia sepanjang tahun. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan cara pembuatan stick ikan tongkol bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Kuta Blang. Metode kegiatan pengabdian menggunakan metode ceramah untuk tranfer ilmu dan bimbingan teknis untuk praktek langsung. Tahapan kegiatan ini ada tiga tahapan yaitu tahap pertama (1), memberi pengetahuan dan teori tentang penanganan bahan baku dan pengolahan stick ikan tongkol, tahap kedua (2), yaitu memberi praktek langsung kepada ibu-ibu desa kuta blang cara pengolahan stick ikan tongkol, dan tahap ketiga (3), yaitu Kegiatan pelatihan dilakukan melalui pendampingan kepada ibu-ibu desa kuta blang mengenai proses pengemasan setelah pengolahan ikan tongkol menjadi produk stick ikan tongkol. Pendampingan dilakukan dalam memproduksi stick ikan tongkol baik skala rumah tangga dan juga untuk dipasarkan. Pelatihan ini melibatkan anggota mahasiswa bina desa yang didampingi kader-kader ikani dengan peserta adalah ibu-ibu rumah tangga di Gampong kuta blang. Ibu-ibu desa kuta blang mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir dan berhasil membuat stick ikan tongkol sangat baik dan juga telah mampu memproduksi stick ikan tongkol baik untuk skala rumah tangga ataupun untuk dipasarkan.

Kata kunci: Stick ikan tongkol, Kuta Blang, Pemberdayaan.

ABSTRACT

Tuna is the main Indonesian marine fishery commodity. Tuna meat has nutritional content and tastes that are liked by all people and is a raw material for processed foods that are available throughout the year. This service activity aims to provide knowledge and skills on how to make tuna sticks for housewives in kuta blang village. The service activity method uses the lecture method for knowledge transfer and technical guidance for direct practice. There are stages of this activity, namely the first stage (1), providing knowledge and theory about the handling of materials and processing tuna fish sticks, the second stage (2), namely giving practice directly to the village women of kuta blang how to process tuna sticks, and the third stage (3), namely training activities carried out through mentoring to women from the village of kuta blang regarding the packaging process after processing tuna into tuna stick products. Assistance is provided in producing tuna sticks both on a household scale and also for marketing. This training involved members of village development students who were accompanied by fish cadres who participated in the activity from beginning to end and succeeded in making very good tuna fish sticks and have also been able to produce tuna fish sticks both for household scale and to be marketed.

Keyword: Tuna Sticks, Kuta Blang, Empowerment.

PENDAHULUAN

Salah satu komoditi unggulan perikanan laut di Indonesia adalah ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) spesies dari kelas scromboidae ikan tuna. Aceh merupakan salah satu propinsi penyumbang hasil tangkapan ikan tongkol mencapai 111,978 ton tahun 2020 (DKP Aceh, 2020). Umumnya hasil tangkapan dijual hanya dalam produk mentah dan juga di jual pada masyarakat lokal. Ikan tongkol memiliki potensi yang tinggi untuk diolah menjadi beragam produk diversifikasi olahan karena merupakan komoditi yang mudah didapat, harganya relatif murah dan kandungan gizi dari daging ikan yang lengkap diantaranya kandungan protein mencapai 26%, kandungan mineral 1,50%, kandungan lemak omega-3 serta kandungan kadar abu 1,45-3,40% (Jumiati dan Fadzilla, 2018; Yemina *et al.* 2020).

Produk diversifikasi olahan dari ikan tongkol diantaranya adalah stik, bakso, nugget, dendeng dan abon ikan. Stick ikan sangat menarik menjadi camilan yang terbuat dari daging ikan atau boleh juga dari tepung ikan yang ditambahkan tepung dan bumbu dan juga untuk lebih gurih ditambahkan margarin dan telur. Campuran adonan dapat dibentuk sesuai selera salah satunya dicetak dibentuk pipih degan ukuran beragam seperti seperti ukuran \pm 6-7 cm, selanjutnya di goreng pada suhu 170 °C hingga berwarna kuning dan rapuh (Vanessa, 2019). Stick ikan rasanya gurih dan renyah sehingga hampir semua kalangan masyarakat menyukainya, dan dimakan diantara makan utama (Chaplin dan Smith, 2011).

Masyarakat Desa Kuta Blang Kecamatan Samadua Kabupaten Aceh Selatan sebagian masyarakatnya mata pencarian sebagai nelayan. Ikan hasil tangkapan nelayan di jual di daerah maupun luar daerah dengan harga tertentu. Hasil produk perikanan yang diolah dengan inovasi secara ekonomis mempunyai harga jual yang sangat tinggi dibandingkan dengan produk hasil tangkapan. Masyarakat Desa Kuta Blang belum mengetahui cara mengolah ikan dalam bentuk olahan makanan seperti stick ikan, nugget, bakso dan lain sebagainya. Sehingga ikan yang begitu melimpah banyak, harga yang murah dan mudah didapatkan seperti ikan tongkol namun tidak memiliki nilai tambah jual yang tinggi. Oleh karena itu dibutuhkan suatu upaya pemberdayaan kepada masyarakat melalui pelatihan untuk memberikan pengetahuan cara mengolah produk-produk perikanan serta dapat dijadikan usaha yang menjanjikan yang dapat dipasarkan baik di pemasaran lokal, maupun internasional.

Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk membawa masyarakat lapisan bawah (*grass root*) dengan keterbatasannya belum mampu lepas dari belenggu kemiskinan karena kebodohan dan keterbelakang ke tingkat yang lebih baik sehingga pemberdayaan masyarakat mampu menguatkan individu yang secara akumulasinya juga dapat meningkatkan juga pranata-pranata sosial yang ada (Munawar, 2011). Pelatihan dan pendampingan merupakan upaya pemberdayaan masyarakat guna untuk meningkatkan keterampilan. Pemberdayaan juga suatu kegiatan yang dapat dilakukan secara berkesinambungan untuk mendapatkan perubahan dan perbaikan, dengan mengkombinasi beberapa program.

Melalui usulan program kegiatan pengabdian dan pemberdayaan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa Kuta Blang, Kecamatan Sama Dua Kabupaten Aceh Selatan untuk mengolah ikan tongkol

menjadi produk stick ikan dan juga diharapkan selain untuk meningkatkan konsumsi ikan juga dapat dijadikan usaha tambahan untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan selama satu bulan mulai tanggal 2 November-2 desember 2021 di desa Kuta Blang Kecamatan Samadua Kabupaten Aceh Selatan. Kegiatan ini didampingi oleh kader-kader ikani dan Mahasiswa bina desa aceh selatan. Metode yang digunakan dalam Pengabdian ini adalah metode ceramah dan bimbingan teknis, seperti memberi pengetahuan dan teori tentang penanganan bahan baku dan pengolahan stick ikan tongkol, dengan memberi pelatihan tentang pengolahan stick ikan tongkol, praktek dan pendampingan.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam kegiatan pelatihan pembuatan Stik Ikan Tongkol adalah sarung tangan, wajan, kompor, centong, talam, pisau, timbangan digital dan ampia, peralatan tersebut digunakan fungsinya masing-masing. sehingga stick ikan tongkol siap diolah. Bahan yang digunakan adalah daging ikan tongkol sebanyak 23 gram, tepung terigu 1 kg, garam, bawang putih, bawang merah, seledri, mentega, telur, dan minyak goreng.

Prosedur Kerja dan Program Pelatihan Stik Ikan Tongkol

Tahap awal adalah proses penyiangan ikan yang sudah bersih selanjutnya di blender kemudian diaduk dengan bumbu dan dicampur merata dengan tepung terigu. selanjutnya di cetak secara manual. Adonan yang telah di cetak di goreng dengan minyak yang telah dipanaskan sampai warna kekuningan atau masak, setelah itu, di angkat dan ditiriskan minyaknya, setelah dingiun lalu dikemas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Kuta Blang adalah salah satu desa/gampong yang terletak di Kecamatan Samadua Kabupaten Aceh Selatan, berdasarkan letaknya gampong Kuta Blang berada dikemukiman sedar diapit oleh gampong alur pinang, gunung cut dan batai tunggal, selain itu, letak geografis gampong kuta blang batasan langsung dengan samudra hindia dan bukit barisan. Desa Kuta Blang terdiri dari empat dusun, yaitu: dusun kampung panjang, dusun rumah baru, dusun masjid, dan dusun ingin jaya. Jumlah penduduk di Desa Kuta Blang memiliki 397 jiwa (KK) dimana perempuan sebanyak 695 jiwa dan laki-laki sebanyak 671 jiwa.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan di posko bina Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan. Kegiatan ini dihadiri oleh kader-kader ikani bina desa dan Ibu-ibu di Desa Kuta Balang selama kegiatan berlangsung. Jumlah peserta yang hadir 23 orang ibu-ibu dan remaja putri.

Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Stik Ikan Tongkol

Program Pelaksanaan pengabdian pelatihan pembuatan stik Ikan tongkol dimulai dengan mempersiapkan program melalui observasi dan koordinasi dengan aparaturnya desa Kuta Blang. Hasil dari koordinasi dengan aparaturnya desa Kuta Blang akhirnya disepakati bahwa kegiatan pelatihan ini ditujukan kepada ibu-ibu rumah tangga yang tidak bekerja. Tujuannya adalah untuk menambah pengetahuan dan keterampilan sehingga dapat diterapkan di keluarga dan menjadikannya juga sebagai usaha tambahan dalam meningkatkan ekonomi keluarga.

Tahap selanjutnya adalah persiapan tempat pelaksanaan kegiatan pelatihan yaitu di posko bina desa Kuta Blang, Persiapan alat dan bahan untuk pelatihan.



Gambar 1. Posko Bina Desa di Desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua, Kabupaten Aceh Selatan

A. Penerimaan Bahan Baku

Hasil dari bimbingan teknis yang dicapai pada kegiatan pengabdian masyarakat kepada ibu-ibu rumah tangga desa kuta blang. Proses penerimaan bahan baku di ambil atau dibeli langsung ketempat pasar ikan. Tempat lokasi pasar ikan desa kuta blang tidaklah jauh dari desa yang ditempuh kurang lebih 15 menit sampai ke tempat tujuan. Ikan tongkol di ambil dalam keadaan segar dan belum terkontaminasi oleh benda yang dapat membuat ikan cepat busuk. Ikan tongkol merupakan jenis ikan scromboidae ketika diperoleh dalam keadaan kurang segar ikan tongkol tersebut memproduksi srombotoxin. Zat Scrombotoxin tersebut ketika dikonsumsi dapat menimbulkan terjadinya keracunan (Norita *et al*, 2019) Pada kegiatan pelatihan ini ikan tongkol dibeli dengan harga Rp 25.000 sebanyak 1 kg ikan tongkol.

B. Praktek Pengolahan Stick Ikan Tongkol

Setelah penerimaan bahan baku sampai ketangan konsumen yaitu ibu-ibu desa kuta blang di latih untuk membersihkan ikan tongkol dengan mempraktekkan bagaimana cara pengolahan stick ikan tongkol. Praktek langsung dengan cara memberi contoh

kepada ibu-ibu rumah tangga desa kuta blang bagaimana cara pengolahannya. Adapun teknik pengolahan stick ikan tongkol dapat dilihat pada alur proses dibawah ini:

1. Pembersihan/Penyiangan

Setelah penerimaan bahan baku pembersihan ikan tongkol menggunakan pisau berbahan stainless steel untuk membuang bagian dalam maupun bagian luar ikan. Penyiangan dan pembersihan ikan dihilangkan bagian kepala, insang, isi perut dan tulang. Ikan tongkol yang sudah terlihat bersih tidak ada kotoran dan lendir yang menempel pada kulit ikan tongkol sehingga pada proses pembersihan terhindar dari kemunduran mutu. Pada proses penyiangan ikan di potong dadu sehingga pada proses penggilingan lebih mudah.



A. Ikan Tongkol



B. Daging Ikan tongkol

Gambar 2: Ikan dan daging ikan tongkol yang sudah bersih

Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan stick ikan tongkol pada umumnya, pembuatan stick ikan tongkol ini tidak menggunakan bahan pengawet. Bahan yang digunakan pada proses pembuatan stick ikan tongkol meliputi: ikan tongkol sebanyak 23 gram, tepung terigu 1 kg garam, bawang putih, bawang merah, seledri, mentega, telur, dan minyak masak.

2. Pengadukan Bumbu

Setelah bahan dan alat yang sudah disediakan, ikan yang sudah diblender kemudian bumbu yang sudah dihaluskan lalu sampai ketahap pengadukan adonan. Adonan yang sudah diaduk dan dicampur merata dengan tepung terigu. Setelah proses pengadukan bumbu agar adonan yang sudah dibuat mudah untuk ketahap mencetak.



Gambar 3: Pengadukan Bumbu (Dokumen Sendiri)

3. Pencetakan / Loyang

Setelah proses pengadukan bumbu langkah ini sebagai pencetakan stick ikan tongkol. Proses pembuatan stick menggunakan alat ampia/pasta maker atau yang paling sering disebut dengan penggiling mie. Setelah dicetak stick ikan tongkol berukuran $\pm 6-7$ cm panjang dan tipis Sehingga saat proses menggoreng sangat mudah dilakukan.



Gambar 4. Pencetakan Loyang (Dokumen Sendiri)

4. Menggoreng

Setelah melakukan percetakan stick ikan tongkol. Tahapan selanjutnya penggorengan setelah semua adonan dicetak menjadi stick, stick tersebut digoreng dengan api yang sedang sampai temperature 120°C , goreng potongan stick hingga kuning kecoklatan dan kering selama ± 3 menit. Angkat lalu tiriskan. Penggorengan menggunakan minyak selain cepat juga dapat meningkatkan rasa yang lebih spesifik, karena ketika proses penggorengan akan menghasilkan aroma dan rasa yang khas dimana aroma tersebut terjadi karena adanya rekasi mailard (Zhang et al., 2012)



Gambar 5. Menggoreng Stick (Dokumen Sendiri)

Pelatihan dan Pendampingan

Hasil dari kegiatan ini diperoleh produk stik ikan tongkol dengan tekstur yang renyah, berasa lezat. Selanjutnya dilakukan pendampingan cara pengemasan stick ikan tongkol. Proses pengemasan stick ikan tongkol harus dipastikan stiknya dalam kondisi dingin dan tidak ada sudah dihilangkan sisa minyaknya melalui penirisan. Tujuan adalah memperpanjang umur simpan dari stik. Stik yang dalam kondisi panas dan berminyak akan mengalami degradasi dan oksidasi sehingga memperpendek masa simpan stick tersebut. Pengemasan bertujuan untuk memudahkan pendistribusian, dan yang paling umum pengemasan menggunakan plastic polietilen. Produk yang sudah dikemas lebih mudah juga untuk di pasarkan. Pemasaran dari produk stik ini dapat dilakukan dari rumah ke rumah, atau dengan merencanakan, menentukan harga, melakukan promosi, dan selanjutnya dapat mendistribusikan (Ade, 2013).



Gambar 6. Pengemasan

Ibu-ibu desa kuta blang sangat antusias untuk mengikuti pembuatan stick ikan tongkol, dan mereka langsung mencobanya di rumah untuk konsumsi sendiri di rumah. Selain karena mudah untuk memnbuat stick ikan tongkol juga bahan bakunya mudah didapatkan. pelatihan ini juga memberikan efek ke ibu-ibu dalam meningkatkan keahlian, kemampuan, dan keterampilan dan membuka wawasan untuk meningkatkan mutu dalam produksi pengolahan ikan (Riniwati, 2016) proses pelatihan dan pendampingan dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7: pelatihan ibu-ibu desa kuta blang

Kegiatan selanjutnya adalah penyampaian materi dalam proses manajemen pemasaran. Proses pemanasan dapat dilakukan secara langsung atau tidak langsung.

Proses pemasaran dengan cara langsung yaitu dengan mempromosikan produk pengolahan ikan tongkol dalam bentuk stik ke masyarakat sedangkan pemasaran dengan caraw tidak langsung yaitu dengan promosi di media sosial, seperti Instagram, WhatsApp dan Facebook. Dari pelatihan dan pendampingan pembuatan produk stick ikan tongkol sangat berperan dalam pemberdayaan masyarakat, dengan adanya kegiatan tersebut masyarakat khususnya ibu-ibu desa kuta blang bisa memberdayakan dan memiliki keterampilan untuk mengelola produk maupun yang ada sekitarnya menjadi hal yang berguna.

Hasil wawancara terhadap uji kesukaan rasa dan bentuk stick ikan tongkol mendapatkan respon yang baik dari kalangan anak-anak, remaja, bapak-bapak dan ibu-ibu di desa Kuta Blang Kecamatan Samadua Kabupaten Aceh selatan.

KESIMPULAN

Program Pemberdayaan dalam bentuk pelatihan pembuatan stik ikan tongkol ini memberikan dampak yang positif bagi ibu-ibu rumah tangga desa Kuta Blang, Kecamatan Samadua Kabupaten Aceh Selatan dengan bertambahnya pengetahuan dan keterampilan dalam menghasilkan produk pengolahan berbasis ikan tongkol, selain untuk meningkatkan konsumsi ikan dalam bentuk produk pengolahan juga dapat menjadikan sebagai usaha tambahan dalam menambah pendapatan keluarga.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih sebesar-besarnya Penulis ucapkan kepada semua pihak yang telah ikut berpartisipasi pada kegiatan Bina Desa periode 2021/2022. Secara khusus kami sampaikan terimakasih sebesar-besarnya kepada:

1. Kepala Desa Kuta Blang Kecamatan Samadua Kabupaten Aceh Selatan, yang telah membantu dan mengarahkan masyarakat untuk berpartisipasi dalam kegiatan pengabdian ini
2. Ibu-ibu kader dan masyarakat desa kuta blang yang telah membantu dan mensukseskan program pengabdian pelatihan pembuatan stik ikan tongkol.

DAFTAR PUSTAKA

- Chaplin k, Smith AP. 2011. *Defenitions and Proception Of Snacking*. Current Topics In Nutraceutical Research, Vol. 9 (1) p.53-59.
- Dinas kelautan dan Perikanan Kota Banda Aceh. (DKP Aceh). 2012. Penangkapan dan Pengolahan Ikan. Banda Aceh.
- Jumiati dan Fadzilla, F. (2018. *Pemanfaatan Jantung Pisan Dan Kluwih Pada Pembuatan Abon Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Ditinjau Dari Analisis Proksimat, dan Uji Asam Tiobarbiturat (TBA)*, 12, 60-66.
- Munawar N, 2018. *Pemberdayaan Masyarakat*. Jurnal Ilmiah Civis, Volume 1. No. 2.
- Norita, Nurilmala, Abdullah, A. 2019. *Kualitas Ikan Tongkol Abu-Abu (Thunnus tonggol) Pada Kondisi Penyimpanan Berbeda*. JPHPI, Vol. 22. No. 3

- Priangani, A. 2013. *Memperkuat Manajemen Pemasaran Dalam Konteks Persaingan Global*. Jurnal Kebangsaan, Vol. 2. NO 4.
- Riniwati, Harsuko. 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Malang: UB Press.
- Vanessa N. 2019. *Karakteristik Kimia dan Sensori Produk Stik di Fortifikasi Dengan Tepung Ikan Medidihang*. Jurnal Agribisnis Perikanan, Vol. 12. No. 2: 284-290.
- Vita Yanuar. 2020. *Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Jenis Ikan Yang Berbeda Pada Kerupuk Stik Ikan*. Ziraah. Vol 45. No 3.
- Yemina, M., Made S, I., Made S, Agus S, 2020. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Air Perasan Buah Belimbing Wuluh (*Aveehoa Bilimbi Linn*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakter Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Pada Suhu Ruang), Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Vol. 9. No.1.
- Zhang, Q., A.S.M Saleh, J. Chen,Q. Shen. 2012. *Chemical Alterations Taken Pduring Fat FriyingBased On Certain Reaction Products: A Reviuw*. Chemistry and Physics Of Lipids, 165: 662-68.