

## Inovasi Produk KKN 78 Dengan Pengolahan Ikan Menjadi Abon Sebagai Upaya Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Suka Maju Kabupaten Batubara

Erika Setia Cahyani<sup>1</sup> Fadlya Purnama Hasibuan<sup>2</sup> Eka Harahap<sup>3</sup> Tika Agyuni Hasibuan<sup>4</sup>  
Putra Apriadi Siregar<sup>5</sup>

Jurusan Ekonomi Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Kota Medan, Provinsi  
Sumatera Utara, Indonesia<sup>1</sup>

Jurusan Pendidikan Biologi, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Kota Medan, Provinsi  
Sumatera Utara, Indonesia<sup>2</sup>

Jurusan Hukum Ekonomi Syariah, Universitas Islam Negeri Sumatera, Kota Medan, Provinsi  
Sumatera Utara, Indonesia<sup>3</sup>

Jurusan Hukum Tata Negara, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Kota Medan, Provinsi  
Sumatera Utara, Indonesia<sup>4</sup>

Email: [erikachyuni07@gmail.com](mailto:erikachyuni07@gmail.com)<sup>1</sup>

### Abstrak

Abon merupakan salah satu metode pengolahan daging yang mengubah bahan dasar menjadi makanan yang awet dan bernilai tinggi secara ekonomi. Proses ini mengubah tekstur daging menjadi serabut melalui teknik penyuwiran, dengan bahan daging yang bisa berasal dari unggas, sapi, atau ikan. Teknik memasaknya menggunakan sedikit minyak dalam metode yang dikenal sebagai pan frying. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan memberdayakan UMKM dengan memberikan panduan untuk mengoptimalkan hasil tangkapan nelayan di Desa Suka Maju. Mahasiswa yang terlibat dalam program KKN berperan dalam mengedukasi masyarakat tentang inovasi produk dengan mengadakan pelatihan pengolahan abon ikan. Proses pembuatan dimulai dengan mengukus ikan, kemudian menyuwirnya hingga teksturnya menjadi serabut, diikuti dengan pencampuran bumbu dan pengosongan hingga kering. Pelatihan dilakukan melalui metode FGD (Fokus Group Diskusi), di mana pemateri menjelaskan dan mempraktikkan langkah-langkah pembuatan abon ikan secara langsung, memungkinkan peserta untuk berinteraksi secara langsung. Program ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk analisis data, yang mencakup penyajian data dan penarikan kesimpulan. Hasil dari program menunjukkan bahwa harga ikan yang awalnya dijual sebesar 10 ribu per kg meningkat menjadi 100 ribu per kg setelah diolah menjadi abon. Proses produksi abon dilakukan secara berkelompok, membutuhkan setidaknya tiga orang per kelompok, yang berkontribusi pada penyerapan tenaga kerja di Desa Suka Maju. Produk ini dipasarkan di kedai-kedai di Dusun 1-14 Kecamatan Tanjung Tiram, lokasi yang sering dikunjungi masyarakat untuk berbelanja, serta melalui media sosial untuk memperluas jangkauan promosi. Output dari program ini adalah terciptanya masyarakat mandiri yang mampu memproduksi abon ikan, menghasilkan produk bernilai ekonomis tinggi, serta meningkatkan pendapatan masyarakat dengan menyerap tenaga kerja.

**Kata Kunci:** UMKM, Inovasi Produk, Pengolahan Ikan, Abon, KKN



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

### PENDAHULUAN

Desa Suka Maju merupakan salah satu desa penghasil ikan laut yang berperan penting dalam mendukung ekonomi masyarakatnya. Ikan laut yang diproduksi dapat diolah menjadi berbagai produk, termasuk abon ikan, yang berpotensi mendukung perekonomian keluarga nelayan serta masyarakat setempat. Dengan mengolah ikan laut menjadi abon, desa ini memiliki peluang untuk menciptakan lapangan kerja dan mengatasi masalah pengangguran yang ada, khususnya di Desa Suka Maju. Ikan adalah salah satu sumber makanan yang

dikonsumsi masyarakat karena kaya akan protein yang mudah dicerna dan memiliki kandungan lemak rendah, yang sangat bermanfaat untuk kesehatan. Namun, ikan mudah mengalami pembusukan akibat aktivitas enzim dan mikroorganisme. Untuk memperpanjang umur simpan ikan, biasanya dilakukan proses pengolahan setelah panen, seperti mengolahnya menjadi abon ikan. Abon ikan adalah makanan yang terbuat dari daging ikan yang dirobek-robek, kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu sebelum digoreng. Produk ini umumnya berwarna coklat terang hingga hitam dan memiliki penampilan mirip serat kapas karena dominasi serat otot yang mengering dan dirobek-robek. Karena sifatnya yang kering, abon ikan dapat bertahan lama, biasanya hingga berminggu-minggu atau berbulan-bulan jika disimpan dalam kemasan kedap udara. Meskipun produk abon ikan ini dapat dibuat atau diproduksi, seringkali terdapat kendala dalam pemasaran produk olahan tersebut.

Di Desa Suka Maju, masalah yang dihadapi masyarakat adalah kesulitan dalam memasarkan hasil olahan ikan, seperti abon. Masih banyak warga yang belum memanfaatkan media sosial dengan baik dan kurang memahami pentingnya branding dalam pemasaran produk. Sebagian besar penduduk Desa Suka Maju berprofesi sebagai nelayan dengan ekonomi yang umumnya berada di tingkat menengah ke bawah, serta memiliki tingkat pendidikan yang relatif rendah. Akibatnya, mereka menghadapi kesulitan dalam melakukan pemasaran atau promosi produk. Di era digital saat ini, masyarakat dan nelayan di desa ini sebagian besar belum akrab dengan teknologi dan sistem digital. Berdasarkan situasi tersebut, kami mengusulkan untuk melaksanakan pelatihan pembuatan abon ikan dan menjalin kerjasama dengan salah satu UMKM di Desa Suka Maju, yaitu UMKM "Generasi Kreatif". Selain itu, kami juga akan membantu dalam memasarkan produk tersebut melalui media sosial. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk mengedukasi para nelayan tentang cara mengoptimalkan potensi tangkapan ikan mereka menjadi abon yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi. Selain itu, upaya pemasaran produk abon ikan melalui media sosial dan pemberian label atau branding diharapkan dapat memperkenalkan produk ini secara luas, yang pada gilirannya akan meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Suka Maju.

## **METODE PENELITIAN**

### **Persiapan**

Berikut adalah tahapan persiapan program Pengolahan Abon Ikan yang telah dilaksanakan oleh kelompok KKN 78 Universitas Islam Negeri Sumatera Utara pada periode 2024 di Desa Suka Maju:

1. Persiapan Materi: Meliputi pengenalan dan peningkatan pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah ikan menjadi abon, untuk mendukung perekonomian masyarakat Desa Suka Maju. Ini termasuk penentuan model pengolahan abon ikan dan upaya pengembangan ekonomi yang terpadu dan berkelanjutan.
2. Persiapan perlengkapan dan bahan: Menyiapkan perlengkapan dan bahan yang diperlukan untuk mendukung proses pengolahan abon ikan, guna meningkatkan perekonomian masyarakat desa.
3. Persiapan tempat dan konsep: Memastikan tempat dan konsep pengolahan abon ikan, dengan memanfaatkan fasilitas yang sudah ada di desa.
4. Persiapan desain model promosi dan brand: Mengembangkan desain model promosi dan brand untuk abon ikan hasil olahan bersama masyarakat Desa Suka Maju.

### **Pelaksanaan proses pengolahan abon ikan di Desa Suka Maju**

Berikut adalah metode pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang diterapkan:

1. Metode pengolahan abon ikan kepada ibu-ibu PPK dan masyarakat desa Suka Maju yaitu menggunakan metode Pendekatan secara langsung yaitu praktek/ latihan langsung dengan

cara sosialisasi dalam kegiatan pengolahan abon ikan yang sesuai dengan tujuan program untuk meningkatkan perekonomian masyarakat yang sesuai protokol kesehatan.

2. Metode Fokus Group Diskusi (FGD) digunakan untuk mendiskusikan secara sistematis dan terarah tentang pengolahan abon ikan.

### **Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Program KKN 78 dengan tema "Meningkatkan UMKM di Desa Suka Maju Melalui Produksi Abon Ikan" dilaksanakan pada 8 Agustus 2024 di Kantor Kepala Desa, Kecamatan Tanjung Tiram, Kabupaten Batubara.

### **Alat dan Bahan**

Alat-alat yang diperlukan dalam program pengolahan abon ikan meliputi kompor, tabung gas, wajan, sutil, cobek, piring, dan cutter. Bahan-bahan yang digunakan adalah ikan 1 kg, minyak goreng 500 gram, 15 buah cabai,  $\frac{1}{4}$  lengkuas,  $\frac{1}{4}$  jahe, gula merah 250 gram, santan kara 400 gram,  $\frac{1}{4}$  kunyit, 10 gram merica,  $\frac{1}{4}$  bawang merah,  $\frac{1}{4}$  bawang putih, garam halus 1 sendok makan, dan 20 gram bahan lainnya.



**Gambar 1. Bahan Bahan Pembuatan Abon Ikan**

### **Proses Pembuatan Produk**

Inovasi yang dihasilkan adalah produk abon ikan dengan bahan baku utama dari hasil laut di Desa Suka Maju. Produk ini kaya akan vitamin yang ada pada ikan, sehingga memudahkan semua orang untuk mengonsumsinya dengan mudah. Proses pembuatan abon ikan dimulai dengan menyiapkan bahan baku berupa ikan segar, memotong dan membelah ikan menjadi beberapa bagian, serta memisahkan daging dari tulangnya. Selanjutnya, siapkan panci sedang yang telah diisi air untuk mengukus ikan. Masukkan ikan ke dalam panci dan nyalakan kompor dengan api sedang untuk mengukus ikan selama 20 menit. Setelah proses pengukusan selesai, angkat ikan dan tempatkan dalam wadah untuk disuir. Kemudian, siapkan cobek dan bumbu untuk abon ikan, haluskan ikan dan bumbu hingga mendapatkan tekstur halus. Siapkan wajan dan sutil, kemudian panaskan 4 sendok makan minyak goreng dengan api sedang. Masukkan ikan yang sudah dicampur bumbu ke dalam wajan dan goreng hingga berubah warna kecoklatan. Setelah ikan mengering dan berubah warna, angkat dan tempatkan di piring. Siapkan kemasan atau wadah untuk abon ikan yang telah matang, dan produk siap untuk dipasarkan atau dinikmati langsung.



Gambar 3. Proses Pengukusan Ikan



Gambar 4. Proses Pensuiran Ikan

## Metode

Program ini menggunakan metode pendekatan kualitatif, khususnya pendekatan deskriptif kualitatif. Pendekatan ini mampu memberikan gambaran rinci mengenai situasi yang sedang diteliti. Metode kualitatif sesuai dengan filosofi postpositivisme dan digunakan untuk mengkaji objek yang bersifat alami, di mana peneliti berperan sebagai instrumen utama. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui triangulasi, yaitu gabungan dari berbagai sumber data, dengan analisis yang bersifat induktif atau kualitatif. Hasil penelitian lebih menekankan pada pemahaman makna daripada generalisasi.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) oleh kelompok 78 dimulai pada tanggal 25 Juli 2024 dan berlangsung hingga 25 Agustus 2024. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Suka Maju, Kecamatan Tanjung Tiram, Kabupaten Batubara. Berdasarkan hasil observasi, salah satu masalah yang ditemukan di kalangan masyarakat Desa Suka Maju adalah kurangnya kepekaan dalam melihat peluang yang ada.

1. Survey Potensi. Desa Suka Maju memiliki potensi yang meliputi sumber daya alam dan sumber daya manusia, yang merupakan modal dasar penting untuk dikelola dan dikembangkan demi keberlanjutan dan kemajuan desa. Potensi ekonomi utama desa ini terletak pada hasil laut, khususnya dalam bidang perikanan, yang mendukung perekonomian desa.
2. Pengolahan Produk Abon Ikan. Produk yang dihasilkan dari kegiatan pengolahan abon ikan bertujuan untuk memperkuat ekonomi Desa Suka Maju dengan meningkatkan nilai jual ikan. Proses ini mengubah ikan menjadi abon ikan yang tahan lama dan kaya gizi, sehingga memungkinkan semua orang untuk mengonsumsinya kapan saja dengan mudah. Adapun beberapa ciri ikan yang segar adalah:
  - a. Mata. Mata ikan yang segar memiliki tampilan yang terang dan jernih dengan warna hitam di tengahnya. Permukaannya terasa menonjol dan kenyal saat disentuh. Sebaliknya, mata ikan yang tidak segar tampak mengerut dan keruh, dengan bagian mata yang biasanya putih kekuningan berubah menjadi kemerahan.
  - b. Insang. Angkatlah penutup insang di sisi kepala ikan. Ikan yang baru ditangkap akan memiliki insang berwarna merah yang bersih dan tampak segar. Semakin merah warna

insangnya, semakin baik kualitas ikan tersebut. Jika insangnya berwarna kecoklatan atau keabuan, dan bagian insangnya terlihat terpisah, itu menunjukkan bahwa kualitas ikan sudah menurun.

- c. Kulit dan Sisik. Salah satu metode mudah untuk menentukan kesegaran ikan adalah dengan memeriksa warna kulit dan sisiknya. Kulit ikan yang berkualitas baik akan tampak cerah dan berkilau. Sisiknya juga akan menempel erat pada tubuh ikan dan tidak mudah lepas saat ditarik. Sebaliknya, ikan yang berkualitas rendah memiliki kulit dan sisik yang kusam, dan sisiknya mudah terlepas ketika dipegang.
- d. Daging Ikan. Daging ikan segar akan tampak jernih dengan warna translusen yang cerah. Beberapa jenis ikan memiliki daging putih terang, sementara yang lain mungkin memiliki warna berbeda. Apa pun jenis ikannya, pastikan dagingnya berwarna cerah dan tidak kusam. Ikan segar memiliki tekstur yang lembut namun kenyal, sehingga kembali ke bentuk semula setelah ditekan, dan dagingnya menempel erat pada tulang. Di sisi lain, daging ikan yang kualitasnya menurun akan tampak kusam dan teksturnya menjadi lebih lembek.
- e. Perut. Cara lain untuk mengecek kesegaran ikan adalah dengan menekan bagian perutnya. Perut ikan yang segar akan terasa kenyal dan kembali ke bentuk semula setelah ditekan. Ikan dengan kualitas rendah memiliki tekstur perut yang lembek, dan isi perutnya dapat mudah keluar saat ditekan.
- f. Bau. Ikan berkualitas baik memiliki bau khas yang segar dan ringan. Aroma dari ikan segar tidak mengganggu penciuman atau terasa tidak enak. Sebaliknya, bau amis yang kuat menandakan bahwa ikan tersebut sudah tidak segar lagi. Bau tersebut menunjukkan bahwa ikan telah dibiarkan terlalu lama pada suhu ruangan dan mulai mengalami pembusukan.



**Gambar 5. Ikan Segar**

3. Pengemasan Produk. Pengemasan adalah material yang digunakan untuk membungkus produk dengan tujuan menampung, melindungi, mengidentifikasi, dan mempromosikan produk tersebut. Selain berfungsi untuk melindungi produk, kemasan juga berperan sebagai alat pemasaran, membangun identitas merek, dan meningkatkan penjualan. Kemasan produk merupakan elemen penting yang tidak dapat dipisahkan dari proses pemasaran dan distribusi.



**Gambar 6. Abon Ikan**



**Gambar 7. Kemasan Abon Ikan**

4. Pemasaran Produk. Pemasaran produk ini menerapkan analisis STP, yang meliputi segmentasi pasar, penargetan pasar, dan penentuan posisi, serta strategi promosi.
- Segmenting. Segmentasi dalam pemasaran adalah proses mengelompokkan konsumen berdasarkan karakteristik, daya beli, dan kebutuhan yang bervariasi dalam pasar tertentu. Menurut Gary Armstrong, segmentasi pasar adalah proses membagi pasar yang luas menjadi segmen-segmen kecil sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik konsumen, dengan tujuan agar perusahaan dapat mengembangkan produk yang sesuai dengan kebutuhan mereka. Dalam pemasaran produk ini, segmentasi dilakukan dengan membagi konsumen berdasarkan kebutuhan mereka dalam konsumsi. Produsen menyediakan dua ukuran kemasan produk dengan wadah dan berat yang berbeda untuk memenuhi berbagai kebutuhan konsumen.
  - Targeting / Target pasar. Targeting adalah proses menilai ketertarikan dan minat dari berbagai segmen pasar untuk kemudian menentukan segmen mana yang akan menjadi target. Untuk produk Abon Ikan, target pasar mencakup ibu-ibu rumah tangga, mahasiswa, pegawai, serta wisatawan lokal dan mancanegara yang mengunjungi Suka Maju dan pasar-pasar lainnya. Kami memilih grosir sebagai lokasi pasar karena produk ini dirancang sebagai oleh-oleh atau buah tangan yang dapat dibawa pulang oleh konsumen setelah kunjungan ke desa tersebut. Selain itu, pasar grosir mempermudah kami dalam memperkenalkan produk dan meningkatkan mobilitas masyarakat, sehingga pengenalan produk menjadi lebih efektif.
  - Positioning. Positioning adalah upaya untuk menentukan posisi produk di pasar agar dapat bersaing dengan efektif. Dalam proses pemasaran, kami berusaha meninggalkan kesan positif pada konsumen dengan menjadikan Abon Ikan sebagai produk khas Desa Suka Maju yang juga memberikan edukasi tentang kearifan lokal desa tersebut. Langkah awal pemasaran abon ikan ini melibatkan pemanfaatan media sosial, penempatan produk di toko-toko dan pasar di sekitar Desa Suka Maju, serta kerja sama dengan UMKM Generasi Kreatif desa tersebut. Selain itu, kami mengandalkan tagline “Pasangan Sempurna Untuk Nasi Panas” yang menekankan bahwa abon ikan kami adalah pilihan lauk yang ideal untuk nasi panas. Tagline ini bertujuan untuk memosisikan produk kami sebagai pendamping yang sempurna untuk hidangan nasi panas di mata konsumen.
  - Promosi. Untuk mempromosikan produk abon ikan ini, kami memanfaatkan berbagai platform media sosial alternatif guna mengurangi biaya promosi. Kami menggunakan media sosial seperti Facebook, Line, Instagram, dan WhatsApp. Selain itu, kami juga memanfaatkan event Car Free Day (CFD) dan bazar pada acara-acara penting untuk mendekatkan diri kepada konsumen. Dengan cara ini, kami berharap produk ini dapat lebih dikenal dan disukai oleh masyarakat luas. Pengantaran Produk.

- e. Pemasaran. Pemasaran online sangat efektif saat ini. Setelah melakukan promosi melalui berbagai media sosial seperti WhatsApp, Instagram, dan Facebook, langkah berikutnya adalah mengirimkan produk kepada konsumen berdasarkan pesanan online. Pengantaran produk dilakukan di daerah Tanjung Tiram, Batubara sesuai dengan pesanan. Selanjutnya, pengiriman produk akan diperluas ke berbagai daerah lain. Kami akan memanfaatkan marketplace dan platform lain untuk memperluas promosi dan menjangkau audiens secara global.
- f. Pembukuan. Pembukuan sangat penting untuk mencatat dan memantau informasi terkait penjualan serta pengeluaran selama periode pemasaran dan produksi produk. Selain itu, pembukuan juga mencakup biaya operasional untuk memantau pengeluaran selama proses produksi. Tujuan dari pembukuan ini adalah untuk mendukung kegiatan wirausaha, sehingga memungkinkan penilaian kelayakan suatu usaha berdasarkan pencatatan hasil yang diperoleh sesuai dengan harapan atau tujuan yang ingin dicapai. Pembukuan dilakukan mulai dari tahap produksi hingga pengiriman produk kepada konsumen untuk memastikan hasil yang optimal. Ke depan, tujuan utama adalah memperluas pemasaran produk secara global dengan memanfaatkan platform dan marketplace digital yang dapat membantu produsen dalam memasarkan produk di era digital ini. Konsumen juga akan lebih mudah memperoleh informasi tentang produk melalui media digital, yang mempermudah proses berbelanja sesuai kebutuhan mereka. Oleh karena itu, pembukuan memainkan peran penting dalam kegiatan wirausaha.



**Gambar 8.**

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan rangkaian program yang dilaksanakan, mulai dari pelatihan pembuatan abon ikan hingga upaya memasarkan produk tersebut, masyarakat menunjukkan antusiasme dan menerima kegiatan ini dengan baik. Pelatihan dan pemasaran yang dilakukan oleh mahasiswa KKN 78 UINSU telah memberikan masyarakat alternatif untuk memaksimalkan hasil tangkapan ikan mereka dan meningkatkan pendapatan keluarga mereka.

## **Ucapan Terima Kasih**

Kami mengucapkan terima kasih kepada Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) kami, Bapak Putra Apriadi Siregar, M.Kes dan juga kepada mitra kami, UMKM (Generasi Kreatif) Desa Suka Maju. Berkat bantuan, partisipasi, dan bimbingan mereka, program kerja Kelompok KKN 78 2024 dapat berjalan dengan sukses.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Armyn, M., Alldi, R., & Pratama Mauludana Afif, Juliyono, Safitri Indah, F. N. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 04(September), 199–206.

- Huthaimah, Yusriana, Martunis. 2017. Pengaruh jenis ikan dan metode pembuatan abon ikan terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2(3): 244-254
- Mahrus, Abdurrazif, Z. D., Wiwik, F., Nur, A., Rizki, A., & Darusman, A. (2021). Pembuatan Abon dari Ikan Tuna Sebagai Salah Satu Alternatif Wirausaha Baru di Desa Batu Nampar Selatan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4, 2-5.
- Materi Abon ikan [https://id.wikipedia.org/wiki/Abon\\_ikan](https://id.wikipedia.org/wiki/Abon_ikan). Diakses pada tanggal 8 September 2024.
- Materi Ikan Segar. <https://perikanan.pamekasankab.go.id/tips-memilih-ikan-segar.html> Diakses Pada 12 September 2024
- Materi metode penelitian <https://www.gurupendidikan.co.id/metode-penelitian-kualitatif/> Diakses pada tanggal 10 September 2024
- Materi Pemasaran produk. <https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-kemasan-produk> Diakses pada tanggal 12 September 2024
- Materi Pemasaran produk. <https://midtrans.com/id/blog/segmenting-targeting-positioning> Diakses pada Tanggal 10 September 2024