

Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon sebagai Upaya Diversifikasi Produk Perikanan pada Mahasiswa INSTEKMU Tarakan

Theresia¹, Denny Indrawanto¹, Agus Yulianto¹, Anne Mumtaza Putri¹, Lailin Nur Farida Haryanto¹, Rezaldi Hidayat¹, Rohasad², Fery Giovani Siahaan², Muhammadi Rivaldi³, M.Gandri Haryono⁴, Muhammad Firdaus⁴

¹Dosen Fakultas Teknologi Institut Sains dan Teknologi Muhammadiyah Tarakan

²Mahasiswa Prodi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Teknologi Institut Sains dan Teknologi Muhammadiyah Tarakan

³Dosen Fakultas Bisnis Institut Sains dan Teknologi Muhammadiyah Tarakan

⁴Dosen Manajemen Sumber Daya Perikanan Universitas Borneo Tarakan

Email :ttheresia11@gmail.com¹

Kilas Artikel

Volume 6 Nomor 1

Februari 2026

DOI:<https://doi.org/10.58466/literasi>

Article History

Submission: 20-01-2026

Revised: 25-01-2026

Accepted: 25-01-2026

Published: 01-02-2026

Kata Kunci:

abon ikan bandeng, diversifikasi produk, pengabdian masyarakat, mahasiswa

Keywords:

milkfish floss, product

diversification, community service, students

Korespondensi:

(Theresia)

(ttheresia11@gmail.com)

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam diversifikasi olahan hasil perikanan melalui pelatihan pembuatan abon ikan bandeng. Ikan bandeng (*Chanos chanos*) merupakan komoditas perikanan bernilai ekonomi dan gizi tinggi yang produksinya melimpah, namun masih terbatas pemanfaatannya dalam bentuk olahan bernilai tambah. Sasaran kegiatan ini adalah 10 orang mahasiswa perwakilan Institut Sains dan Teknologi Muhammadiyah Tarakan yang diharapkan mampu menjadi agen diseminasi pengetahuan dan keterampilan pengolahan hasil perikanan di masyarakat. Kegiatan dilaksanakan di Kampus Institut Sains dan Teknologi Muhammadiyah Tarakan dengan metode penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan abon ikan bandeng. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mahasiswa mengenai potensi diversifikasi olahan bandeng serta peningkatan keterampilan dalam proses pembuatan abon yang meliputi tahap persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan sederhana. Pelatihan ini diharapkan dapat mendukung pengembangan jiwa kewirausahaan mahasiswa serta pemanfaatan sumber daya perikanan lokal secara berkelanjutan.

Abstract

This community service activity aimed to enhance students' knowledge and skills in diversifying fishery products through training on milkfish floss processing. Milkfish (*Chanos chanos*) is a fishery commodity with high economic and nutritional value and abundant production; however, its utilization in value-added processed forms remains limited. The participants of this program were ten selected students from the Institut Sains dan Teknologi Muhammadiyah Tarakan, who are expected to serve as agents for disseminating knowledge and skills in fishery product processing within the community. The activity was conducted at the Institut Sains dan Teknologi Muhammadiyah Tarakan campus using counseling, demonstration, and hands-on practice methods in milkfish floss production. The results showed an improvement in



students' understanding of the potential for milkfish product diversification, as well as enhanced skills in the floss production process, including raw material preparation, processing, and simple packaging. This training is expected to support the development of students' entrepreneurial mindset and promote the sustainable utilization of local fishery resources.

1. PENDAHULUAN

Kondisi Indonesia merupakan negara maritim dengan potensi sumber daya perikanan yang sangat besar, baik dari sektor penangkapan maupun budidaya. Salah satu komoditas perikanan budidaya yang memiliki produksi tinggi dan tersebar luas di wilayah pesisir adalah ikan bandeng (*Chanos chanos*). Ikan ini dikenal memiliki kandungan protein, mineral, dan asam lemak yang bermanfaat bagi kesehatan, sehingga berpotensi besar untuk dikembangkan sebagai sumber pangan bergizi bagi masyarakat (FAO, 2018). Namun demikian, pemanfaatan ikan bandeng di tingkat masyarakat masih didominasi dalam bentuk segar atau olahan sederhana, sehingga nilai tambah ekonominya belum optimal.

Salah satu kendala utama dalam pemanfaatan ikan bandeng adalah karakteristiknya yang memiliki banyak duri halus serta sifat ikan segar yang mudah mengalami kerusakan. Kondisi tersebut menyebabkan rendahnya minat sebagian konsumen terhadap ikan bandeng, terutama jika tidak diolah dengan teknik yang tepat. Oleh karena itu, diperlukan upaya diversifikasi produk olahan ikan bandeng yang tidak hanya meningkatkan daya simpan, tetapi juga memperbaiki karakteristik sensorik dan meningkatkan nilai jual produk (KKP, 2020). Abon ikan bandeng merupakan salah satu bentuk diversifikasi olahan yang dinilai efektif karena memiliki tekstur kering, cita rasa yang disukai berbagai kalangan, serta daya simpan yang relatif lebih lama dibandingkan ikan segar.

Diversifikasi olahan hasil perikanan juga memiliki peran strategis dalam mendukung ketahanan pangan dan pengembangan ekonomi berbasis sumber daya lokal. Produk olahan seperti abon ikan dapat menjadi alternatif pangan tinggi protein sekaligus membuka peluang usaha skala kecil dan menengah (BPS, 2022). Dalam konteks pembangunan berkelanjutan, pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah juga berkontribusi dalam mengurangi kehilangan hasil perikanan (food loss) serta meningkatkan efisiensi pemanfaatan sumber daya perikanan. Perguruan tinggi memiliki peran penting dalam mendukung pengembangan inovasi dan pemberdayaan sumber daya manusia melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Mahasiswa, sebagai bagian dari sivitas akademika, memiliki potensi besar untuk menjadi agen perubahan dan diseminator ilmu pengetahuan di tengah masyarakat. Pemberian pelatihan keterampilan praktis, khususnya di bidang pengolahan hasil perikanan, diharapkan mampu meningkatkan kompetensi mahasiswa sekaligus menumbuhkan jiwa kewirausahaan berbasis potensi lokal (Sari et al., 2022). Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi abon bagi mahasiswa Institut Sains dan Teknologi Muhammadiyah Tarakan. Melalui kegiatan ini, mahasiswa dibekali pengetahuan dan keterampilan teknis mengenai diversifikasi olahan ikan bandeng, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan sederhana. Diharapkan, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas mahasiswa dalam pengolahan hasil perikanan, tetapi juga mendorong pemanfaatan sumber daya perikanan lokal secara berkelanjutan serta mendukung pengembangan usaha berbasis pangan di masa mendatang.



2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema *Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon sebagai Upaya Diversifikasi Produk Perikanan pada Mahasiswa INSTEKMU Tarakan*, telah dilaksanakan pada tanggal 26 November 2025 di Kampus INSTEKMU TARAKAN. Kegiatan dihadiri oleh 10 orang peserta terdiri dari mahasiswa yang mewakili. Metode Tahapan pelaksanaan dirancang secara sistematis untuk memastikan dampak yang berkelanjutan. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung pengolahan ikan bandeng menjadi abon. Tahap penyuluhan bertujuan memberikan pemahaman awal mengenai potensi diversifikasi olahan hasil perikanan dan nilai tambah produk abon ikan bandeng, sedangkan demonstrasi dan praktik langsung dilakukan untuk meningkatkan keterampilan teknis peserta secara aplikatif. Bahan utama yang digunakan berupa ikan bandeng segar, air bersih, minyak goreng nabati, serta bumbu-bumbu yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Peralatan yang digunakan meliputi panci, wajan, blender atau ulekan, dan peralatan dapur sederhana lainnya. Pemilihan bahan dan alat disesuaikan dengan ketersediaan lokal agar teknologi pengolahan yang diperkenalkan mudah direplikasi oleh mahasiswa maupun masyarakat.

Proses pembuatan abon diawali dengan pembersihan dan perebusan ikan hingga daging matang dan mudah dipisahkan dari tulang. Daging ikan selanjutnya digoreng hingga kering untuk menurunkan kadar air, kemudian dihaluskan. Pada tahap akhir, daging ikan dicampurkan dengan bumbu halus dan digoreng menggunakan api kecil hingga diperoleh abon dengan tekstur kering dan warna cokelat keemasan. Produk yang dihasilkan didinginkan dan dikemas secara sederhana. Seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan dengan pendampingan langsung untuk memastikan peserta memperoleh pemahaman dan keterampilan yang optimal.



Gambar 1. Proses persiapan dalam pembuatan abon dari ikan bandeng

Pada tahap akhir kegiatan, dilakukan evaluasi sederhana melalui diskusi dan tanya jawab untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan serta keterampilan yang diperoleh selama pelatihan. Evaluasi ini digunakan sebagai dasar untuk menilai keberhasilan kegiatan dan potensi pengembangan lanjutan, khususnya dalam mendukung peningkatan keterampilan mahasiswa dan penguatan jiwa kewirausahaan berbasis pemanfaatan sumber daya perikanan lokal.



Theresia, Denny Indrawanto, Agus Yulianto, Anne Mumtaza Putri, Lailin Nur Farida Haryanto, Rezaldi Hidayat, Rohasad, Salsabila Sauri, Fery Giovani Siahaan, M.Gandri Haryono, Muhammad Firdaus

Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon sebagai Upaya Diversifikasi Produk Perikanan pada Mahasiswa INSTEKMU Tarakan`

3. HASIL & PEMBAHASAN

Hasil Program pengabdian berjudul " Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon sebagai Upaya Diversifikasi Produk Perikanan pada Mahasiswa INSTEKMU Tarakan", Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi abon pada mahasiswa Institut Sains dan Teknologi Muhammadiyah Tarakan berjalan dengan baik dan memperoleh respons positif dari seluruh peserta. Antusiasme mahasiswa terlihat selama tahap penyuluhan dan praktik langsung, yang ditunjukkan melalui keterlibatan aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Hal ini sejalan dengan pendapat Sari et al. (2022) yang menyatakan bahwa metode pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan partisipasi dan pemahaman peserta dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Hasil dari tahap penyuluhan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mahasiswa mengenai potensi ikan bandeng sebagai komoditas perikanan bernilai ekonomi dan gizi tinggi. Ikan bandeng diketahui memiliki kandungan protein dan asam lemak yang baik bagi kesehatan, sehingga sangat potensial dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah (FAO, 2018). Melalui kegiatan ini, mahasiswa mulai memahami bahwa diversifikasi produk olahan merupakan strategi penting untuk meningkatkan nilai jual dan memperpanjang daya simpan hasil perikanan, sebagaimana dikemukakan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan (2020). Pada tahap praktik langsung, mahasiswa mampu mengikuti seluruh rangkaian proses pembuatan abon ikan bandeng dengan baik, mulai dari persiapan bahan hingga pengemasan sederhana. Proses pengolahan yang dilakukan secara bertahap dan didampingi oleh tim pelaksana menghasilkan produk abon dengan mutu yang relatif seragam. Menurut Winarno (2017), proses pengolahan ikan menjadi produk kering seperti abon dapat menurunkan kadar air bahan, sehingga mampu menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan memperpanjang masa simpan produk. Produk abon ikan bandeng yang dihasilkan memiliki warna cokelat keemasan, tekstur kering dan berserat, serta aroma yang khas tanpa bau amis yang dominan. Hasil ini menunjukkan bahwa penggunaan bumbu dan teknik pengolahan yang tepat berperan penting dalam meningkatkan mutu sensorik produk olahan ikan (Adawayah, 2018). Selain itu, penggunaan bahan dan peralatan sederhana memungkinkan produk abon ini untuk dikembangkan lebih lanjut dalam skala rumah tangga maupun usaha kecil.



Gambar 2. Foto Bersama Mahasiswa dan Hasil Produk Abon Ikan Bandeng



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

Dari sisi peningkatan keterampilan, kegiatan ini memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Peningkatan keterampilan praktis tersebut merupakan salah satu indikator keberhasilan kegiatan pengabdian, sebagaimana disampaikan oleh Rahman et al. (2021) bahwa pelatihan keterampilan pengolahan pangan berbasis praktik dapat meningkatkan kompetensi dan kepercayaan diri peserta. Kegiatan ini juga mendorong mahasiswa untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan potensi sumber daya perikanan lokal. Selain aspek teknis, kegiatan pengabdian ini turut berkontribusi dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan mahasiswa. Diskusi yang dilakukan pada akhir kegiatan menunjukkan bahwa mahasiswa mulai melihat abon ikan bandeng sebagai produk yang memiliki peluang usaha dan potensi pasar. Hal ini sejalan dengan pendapat Kurniawan dan Putri (2020) yang menyatakan bahwa pengenalan produk olahan bernilai tambah melalui kegiatan pengabdian dapat menjadi sarana efektif dalam menumbuhkan minat kewirausahaan di kalangan mahasiswa.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi abon mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan wawasan mahasiswa mengenai diversifikasi olahan hasil perikanan. Kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat teknis, tetapi juga mendukung pemanfaatan sumber daya perikanan lokal secara berkelanjutan dan berpotensi dikembangkan sebagai kegiatan kewirausahaan berbasis pangan lokal.

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat ini telah membuktikan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi abon pada mahasiswa Institut Sains dan Teknologi Muhammadiyah Tarakan telah terlaksana dengan baik dan memberikan dampak positif bagi peserta. Pelatihan ini terbukti mampu meningkatkan pengetahuan mahasiswa mengenai potensi diversifikasi olahan hasil perikanan serta keterampilan praktis dalam proses pembuatan abon ikan bandeng, mulai dari tahap persiapan bahan baku hingga pengemasan sederhana. Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan ini juga mendorong tumbuhnya wawasan dan minat kewirausahaan mahasiswa dalam memanfaatkan sumber daya perikanan lokal secara bernilai tambah. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kompetensi mahasiswa, tetapi juga mendukung upaya pemanfaatan hasil perikanan secara berkelanjutan dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai kegiatan pengabdian dan kewirausahaan berbasis pangan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih bisa disampaikan kepada Institut Sains dan Teknologi Muhammadiyah Tarakan, khususnya Fakultas Teknologi dan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, atas dukungan dan fasilitasi yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh mahasiswa peserta yang telah berpartisipasi aktif selama kegiatan pelatihan pengolahan ikan bandeng menjadi abon. Selain itu, penulis mengapresiasi semua pihak yang telah memberikan bantuan dan kerja sama, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berjalan lancar dan mencapai tujuan yang diharapkan.



Theresia, Denny Indrawanto, Agus Yulianto, Anne Mumtaza Putri, Lailin Nur Farida Haryanto, Rezaldi Hidayat, Rohasad, Salsabila Sauri, Fery Giovani Siahaan, M.Gandri Haryono, Muhammad Firdaus

Pelatihan Pengolahan Ikan Bandeng Menjadi Abon sebagai Upaya Diversifikasi Produk Perikanan pada Mahasiswa INSTEKMU Tarakan`

DAFTAR PUSTAKA

- Adawayah, R. 2018. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. *Statistik Perikanan Indonesia*. Jakarta: BPS.
- FAO. 2018. *The State of World Fisheries and Aquaculture*. Rome: Food and Agriculture Organization.
- Kurniawan, D., & Putri, A. M. 2020. Peran kegiatan pengabdian masyarakat dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan mahasiswa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 85–92.
- Rahman, F., Hidayat, R., & Lestari, N. 2021. Pelatihan pengolahan pangan berbasis praktik sebagai upaya peningkatan keterampilan masyarakat. *Jurnal Abdimas*, 7(1), 45–52.
- Sari, D. K., Putri, A. M., & Yulianto, A. 2022. Peningkatan keterampilan pengolahan hasil perikanan melalui pelatihan berbasis praktik pada mahasiswa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(2), 115–123.
- Sari, D. K., Putri, A. M., & Yulianto, A. 2022. Peningkatan keterampilan pengolahan hasil perikanan melalui pelatihan berbasis praktik pada mahasiswa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(2), 115–123.
- Winarno, F. G. 2017. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301