

Cendikia : Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia

Volume 1, Nomor 1, November 2025

e-ISSN: xxxx-xxxx

Article Info:

Received date: 20 November 2025

Revised date : 22 November 2025

Accepted date: 23 November 2025

Pengolahan Abon Ikan Tuna Sebagai Peluang Bisnis Yang Ekonomis Dan Bernilai Gizi Tinggi Di Desa Moncongloe Lappara Kecamatan Moncongloe Kabupaten Maros

Sumarni As¹, Erni Rismawanti², Nuraslindawati³, Ninah Wahyuni⁴, Arwin Arif⁵

E-mail: rismaerni85@gmail.com

ABSTRAK

Pengolahan abon ikan tuna merupakan inovasi pemanfaatan hasil perikanan yang memiliki prospek ekonomi tinggi serta kandungan gizi yang bermanfaat bagi kesehatan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengkaji potensi pengembangan usaha abon ikan tuna sebagai peluang bisnis yang ekonomis dan bernilai gizi tinggi di Desa Moncongloe Lappara, Kecamatan Moncongloe, Kabupaten Maros. Metode yang digunakan mencakup observasi lapangan, pemilihan bahan baku, studi kelayakan usaha, serta pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan produk. Hasil kajian menunjukkan bahwa ketersediaan ikan tuna di wilayah sekitar cukup melimpah dan dapat dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan baku utama. Pengolahan abon ikan tuna dinilai mampu meningkatkan nilai tambah produk, memperpanjang masa simpan, serta memberikan alternatif konsumsi pangan yang sehat dan bergizi. Dari aspek ekonomi, usaha ini memiliki biaya produksi yang relatif rendah, potensi pasar yang luas, dan mampu menjadi sumber pendapatan baru bagi masyarakat. Selain itu, usaha ini dapat meningkatkan keterampilan warga, khususnya kelompok ibu rumah tangga dan UMKM lokal. Dengan dukungan pengemasan dan strategi pemasaran yang baik, abon ikan tuna berpotensi menjadi produk unggulan desa. Dengan demikian, pengolahan abon ikan tuna dapat dijadikan sebagai peluang bisnis yang layak dikembangkan karena memberikan manfaat ekonomi dan nilai gizi tinggi serta berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat di Desa Moncongloe Lappara Kecamatan Moncongloe, Kabupaten Maros.

Kata Kunci: Abon Ikan Tuna, Peluang Bisnis, Ekonomi Lokal, Nilai Gizi, Pemberdayaan Masyarakat

ABSTRACT

Tuna fish floss processing is an innovative way to utilize fishery products with high economic prospects and nutritional content that is beneficial for health. This activity aims to assess the potential for developing a tuna floss business as an economical and nutritionally valuable business opportunity in Moncongloe Lappara Village, Moncongloe District, Maros Regency. The methods used included field observation, raw material selection, a business feasibility study, and community empowerment through product processing training. The study results indicate that tuna is abundant in the surrounding area and can be optimally utilized as the main raw material. Tuna floss processing is considered capable of increasing product added value, extending shelf life, and providing a healthy and nutritious food alternative. From an economic perspective, this business has relatively low

production costs, broad market potential, and can become a new source of income for the community. In addition, this business can improve the skills of residents, especially housewives and local MSMEs. With the support of good packaging and marketing strategies, tuna floss has the potential to become a superior village product. Thus, tuna fish floss processing can be used as a business opportunity that is worth developing because it provides economic benefits and high nutritional value and contributes to improving the welfare of the community in Moncongloe Lappara Village, Moncongloe District, Maros Regency.

Keywords: *Tuna Fish Floss, Business Opportunities, Local Economy, Nutritional Value, Community Empowerment.*

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara maritim memiliki potensi perikanan yang melimpah, salah satunya ikan tuna (*Thunnus sp.*) yang dikenal memiliki kualitas daging unggul, kandungan protein tinggi, dan asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan. Namun, di banyak daerah pesisir, hasil tangkapan tuna sering kali dijual dalam bentuk segar dengan harga relatif rendah dan daya simpan terbatas. Hal ini menyebabkan nilai tambah yang diperoleh nelayan dan pelaku usaha menjadi kurang optimal. Pembuatan abon ikan tuna merupakan salah satu alternative bentuk pengolahan ikan untuk mengantisipasi kelimpahan produksi. Abon merupakan salah satu jenis makanan aweta yang berasal daging sapi, kerbau ataupun ikan laut yang suwir berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya kemudian di tambahkan dengan bumbu-bumbu kemudian di goreng.

Bahan pangan yang kandungan proteinnya tinggi mudah mengalami kerusakan, diantaranya ikan. Ikan merupakan bahan makanan komoditas ekspor yang banyak dikonsumsi masyarakat. Ikan cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Pasalanya, kandungan komposisi kimia ikan cocok sebagai media pertumbuhan bakteri pembusuk atau mikroorganisme lainnya. Selain itu, lemak ikan banyak mengandung asam lemak tidak jenuh yang sifatnya sangat mudah teroksidasi sehingga menimbulkan bau tengik. Ikan perlu diawetkan karena mudah busuk. Dengan demikian, proses pengawetan ikan perlu diketahui semua lapisan masyarakat khususnya masyarakat antang. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan agar kadar air dalam tubuh ikan berkurang sehingga kesempatan bakteri untuk berkembang biak tidak ada. Untuk mendapatkan hasil awetan yang bermutu tinggi, diperlukan perlakuan yang baik selama proses pengawetan. Salah satu cara pengawetan ikan adalah dengan mengolahnya menjadi abon ikan. Adapun jenis ikan yang akan digunakan untuk membuat abon adalah jenis ikan tuna. Ikan merupakan salah satu sumber protein yang bermutu tinggi dan mengandung banyak protein tinggi.

Pengolahan ikan tuna menjadi abon merupakan salah satu solusi untuk meningkatkan nilai tambah, memperpanjang masa simpan, serta memperluas jangkauan pemasaran. Abon ikan tuna memiliki tekstur kering, rasa gurih, dan aroma khas yang disukai konsumen. Selain itu, kandungan gizinya tetap terjaga, menjadikannya pilihan pangan praktis sekaligus sehat. Dari sisi ekonomi, usaha pengolahan abon ikan tuna berpotensi menjadi peluang bisnis yang ekonomis karena bahan baku tersedia melimpah, proses produksi dapat dilakukan dengan peralatan sederhana, dan permintaan pasar cenderung stabil. Inovasi pada rasa, kemasan, dan strategi pemasaran dapat meningkatkan daya saing produk sehingga mampu memberikan keuntungan sekaligus memberdayakan masyarakat pesisir. Berdasarkan potensi tersebut, program ini bertujuan mengembangkan produk abon ikan tuna sebagai usaha kreatif yang bernilai ekonomi tinggi, bergizi, dan mampu memberikan manfaat sosial-ekonomi bagi masyarakat.

METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan di Desa Moncongloe Lappara Kab. Maros. Prosedur pelaksanaan kegiatan ini yaitu pertemuan secara langsung antara narasumber dengan peserta pelatihan pembuatan abon ikan tuna. Alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah spanduk, kamera sebagai alat dokumentasi, dan yang paling utama adalah bahan baku berupa ikan tuna, bumbu-bumbu masak, wajan, baskom, mesin pengering abon, gas elpiji, plastic kemasan, dan lain-lain. Sasaran dalam kegiatan ini adalah Ibu-ibu PKK yang ada di Desa Moncongloe Lappara Kab. Maros.

Sasaran utama dari program ini adalah meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Moncongloe Lappara Kec. Moncongloe Kab. Maros melalui usaha pengolahan abon tuna untuk skala rumah tangga maupun UMKM dengan memanfaatkan ketersediaan ikan tuna segar di daerah pesisir sebagai bahan baku utama serta mampu menciptakan produk abon tuna yang berkualitas, bergizi tinggi, dan memiliki daya saing di pasar lokal maupun regional.

Metode yang digunakan dalam program ini meliputi; a) melakukan pertemuan secara langsung antara narasumber dengan peserta pelatihan pembuatan abon ikan tuna, b) memberikan pemahaman tentang bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan abon ikan tuna, c) Melakukan evaluasi dalam pengemasan abon ikan tuna.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan abon ikan tuna menjadi salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan yang efektif dalam meningkatkan nilai tambah hasil laut. Berdasarkan kondisi Desa Moncongloe Lappara Kec. Moncongloe Kab. Maros yang dekat dengan kawasan pesisir dan memiliki akses terhadap bahan baku ikan tuna, usaha ini dinilai sangat potensial untuk dikembangkan. Ikan tuna diketahui mengandung protein tinggi, omega-3, vitamin D, dan berbagai mineral penting seperti zat besi dan selenium, sehingga produk abon tuna tidak hanya memiliki keunggulan dari sisi rasa, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan.

Dari segi ekonomi, proses produksi abon relatif sederhana dan tidak memerlukan teknologi tinggi. Peralatan yang digunakan dapat diperoleh dengan biaya terjangkau dan dapat dijalankan oleh pelaku usaha kecil maupun rumah tangga. Selain itu, abon memiliki daya tahan yang cukup lama, sehingga memudahkan dalam distribusi dan pemasaran. Hal ini menunjukkan bahwa usaha abon ikan tuna memiliki peluang besar untuk meningkatkan pendapatan masyarakat tanpa membutuhkan modal besar. Di sisi lain, usaha ini juga membuka kesempatan kerja, terutama bagi ibu rumah tangga dan kelompok UMKM lokal.

Hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa masyarakat memiliki minat yang cukup tinggi untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal, namun keterbatasan dalam akses pengetahuan teknologi pengolahan dan pemasaran masih menjadi tantangan. Oleh karena itu, pelatihan pengolahan yang higienis, penentuan standar kualitas produk, serta inovasi dalam pengemasan menjadi aspek penting yang perlu diperkuat. Penerapan label produk dan strategi pemasaran berbasis digital juga dinilai mampu memperluas jangkauan pasar. Selain aspek ekonomi, pengolahan abon ikan tuna juga berdampak positif terhadap ketahanan pangan lokal. Produk ini dapat menjadi alternatif lauk yang bergizi dan praktis, terutama bagi masyarakat dengan mobilitas tinggi. Keunggulan gizi dari ikan tuna menjadikan produk abon layak untuk dipromosikan sebagai pangan sehat.

Setelah program ini dilaksanakan masyarakat yang mengikuti pelatihan ini berhasil memproduksi abon ikan tuna dengan tekstur kering, rasa gurih, dan aroma khas yang disukai konsumen serta mampu melakukan teknik pengemasan untuk menjaga konsistensi kualitas. Selain itu, Tim dan mitra masyarakat memperoleh keterampilan pengolahan abon yang higienis dan efisien.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa selama pelatihan yang dilakukan dengan Tim dan masyarakat dalam pengolahan abon ikan tuna mampu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan segar menjadi abon ikan yang gurih serta mampu membuat kemasan yang menarik sehingga mampu dipasarkan baik pasar tradisional maupun modern. Selain itu dengan adanya pelatihan ini masyarakat mampu membuat manajemen usaha dan manajemen pemasaran digital untuk menunjang penjualan abon ikan tuna tersebut.

Secara keseluruhan, usaha pengolahan abon ikan tuna di Desa Moncongloe Lappara Kec. Moncongloe Kab. Maros memiliki prospek cerah untuk dikembangkan sebagai bisnis berkelanjutan. Dengan pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal, didukung peningkatan kapasitas masyarakat, penguatan manajemen usaha, dan strategi pemasaran yang tepat, abon ikan tuna berpotensi menjadi produk unggulan yang mendukung perekonomian desa sekaligus meningkatkan kualitas konsumsi masyarakat.



Gambar 1. Penjelasan Alat Dan Bahan Yang Di Pakai Untuk Mengolah Abon Ikan Tuna Bersama Ibu-Ibu.



Gambar 2. Foto Proses Pembuatan Abon Ikan Tuna



Gambar 3. Foto Bersama Dengan Ibu-Ibu

KESIMPULAN

Program pelatihan abon ikan tuna bagi masyarakat di Desa Moncongloe Lappara Kab. Maros telah berhasil meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah abon dengan baik serta mampu mengemas dengan rapi. Hal ini diharapkan akan berdampak positif pada peningkatan pendapatan masyarakat dalam berwirausaha. Sedangkan Sarannya antara lain yaitu (1) untuk keberlanjutan program ini, disarankan agar pelatihan serupa dilakukan secara berkala dan melibatkan lebih banyak masyarakat, (2) peningkatan kualitas kemasan dan penguatan branding agar produk lebih menarik dan mampu bersaing di pasar, (3) pendampingan perizinan usaha (PIRT/HACCP/BPOM) untuk memastikan keberlanjutan bisnis dan kepercayaan konsumen, (4) pengembangan pemasaran digital, seperti pemanfaatan media sosial dan marketplace untuk memperluas jangkauan pasar, (5) kolaborasi dengan pemerintah desa dan instansi terkait dalam mendukung akses modal, promosi, dan pengembangan produk unggulan desa, (6) diversifikasi produk (varian rasa, ukuran kemasan, dan kombinasi bahan) untuk meningkatkan daya tarik dan memperluas segmen konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, D. (2020). *Teknik Pengolahan Produk Pangan Berbasis Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Produksi Perikanan Indonesia dan Kontribusi terhadap Ekonomi Nasional*. Jakarta: BPS.
- Dewi, N. M., & Ma'ruf, M. F. (2021). Analisis nilai tambah produk olahan ikan tuna pada skala rumah tangga. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 10(2), 75–83.
- Fahriana, N., Nadya, Y., & Handayani, N. (2022). Inovasi Pengolahan Ikan Tuna Menjadi Abon. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 106–109. <https://doi.org/10.24036/abdi.v4i1.193>–Inovasi teknologi pengolahan abon tuna sebagai pengawetan dan produk bernilai tambah
- Hakim, R. (2022). Pemanfaatan hasil perikanan sebagai peluang bisnis UMKM. *Jurnal Pengembangan Ekonomi Lokal*, 4(1), 12–19..
- Kusnandar, F. (2019). *Ilmu dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Putri, A., & Rahman, L. (2023). Strategi pemasaran digital produk UMKM berbasis potensi lokal. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 8(1), 45–54.
- Patang, P. et al. (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>–Pelatihan teknik produksi dan pemasaran UMKM produk abon tuna indojournal.com
- Payu, C. S., Badu, H., Podungge, R. & Umar, I. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Bahan Baku Ikan Tuna Menjadi Abon Ikan di Desa Lenggula, Gorontalo. *Jurnal Sibermas–Fokus pada inovasi rasa dan pemasaran pariwisata lokal EJurnal UNU Gorontalo*.
- Suhardi, T. (2020). Kandungan gizi ikan laut dan manfaatnya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(3), 101–108.
- Suryani, E. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan produk hasil laut. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 34–40.
- Wulandari, S., & Halim, A. (2022). Inovasi pengemasan produk abon ikan untuk meningkatkan daya saing pasar. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(4), 88–95.