

Original Research Paper

Pengabdian Masyarakat Melalui Program Pelatihan Pembuatan Abon Dan Pengemasan Garam Untuk Meningkatkan Pemanfaatan Potensi Sumber Daya Alam Di Desa Persiapan Empol

I Wayan Mertha¹, Muhamad Yazid Mizanul Ilmi², Shafro'Khuluq Jami''yyah³, Hermaya Sura Putri⁴, Jannatul Aini⁵, Syakila Gita Delphi⁶, Ulya Febria Utami⁷, Risky Riyyatul Ropidah⁸, Baiq Gina Amalia Niarni⁹, M. Alhafizin¹⁰, Julya Astuti¹¹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11}Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v8i1.10672>

Sitasi: Mertha, W, I., Ilmi, M, Y, M., Jami''yyah, K, S., Putri, S, H., Aini, J., Delphi, G, S., Utami, F, U., Ropidah, R, R., Niarni, A, G, B., Alhafizin, M., Astuti, J. (2025). Pengabdian Masyarakat Melalui Program Pelatihan Pembuatan Abon Dan Pengemasan Garam Untuk Meningkatkan Pemanfaatan Potensi Sumber Daya Alam Di Desa Persiapan Empol. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(1)

Article history

Received: 20 Januari 2025

Revised: 31 Januari 2025

Accepted: 15 Februari 2025

*Corresponding Author: I Wayan Mertha, Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Mataram ,Mataram, Indonesia;
Email: wayanmerta.fkip@unram.ac.id

Abstract: Pengabdian kepada masyarakat merupakan kegiatan sivitas akademika yang memanfaatkan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memajukan kesejahteraan masyarakat dan mencerdaskan kehidupan bangsa. Desa Persiapan Empol memiliki potensi alam berupa garam dan bahan-bahan yang dapat diolah menjadi abon. Untuk mengoptimalkan potensi ekonomi dari sumber daya tersebut, dibutuhkan inovasi serta keterampilan dalam pengolahan dan pengemasan produk. Program ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat dalam pembuatan abon ikan dan pengemasan produk garam. Metode pengabdian dilakukan dalam tiga tahap yaitu pelatihan pembuatan abon dengan memanfaatkan ikan layah, pelatihan pengemasan abon di Dusun Empol dan pelatihan pengemasan garam di Bagek Kembar, serta tahapan pembuatan label produk sesuai standar label pangan. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pemahaman masyarakat dalam mengolah sumber daya lokal seperti ikan dan garam menjadi produk bernilai ekonomis. Pada tahap kedua peserta pelatihan mampu mengemas produk abon dan garam yang dikemas dalam *standing pouch* dengan ukuran 100gr untuk garam halus dan 250gr untuk abon. Pada tahapan ketiga di peroleh label produk sesuai standar label pangan untuk produk abon.

Keywords: *Pelatihan, abon ikan, garam, Desa Empol*

Pendahuluan

Pengabdian masyarakat merupakan salah satu pilar penting dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi bersama dengan pendidikan dan penelitian yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan dan kualitas hidup masyarakat. Salah satu bentuk pengabdian masyarakat yang dapat dilakukan adalah melalui pelatihan keterampilan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi produk lokal. Melalui program pelatihan dan pendampingan, potensi sumber daya alam yang ada di suatu daerah dapat

dioptimalkan untuk memberikan manfaat lebih besar bagi masyarakat setempat.

Desa Persiapan Empol memiliki potensi alam berupa garam dan bahan-bahan yang dapat diolah menjadi abon. Agar potensi ini dapat mendukung peningkatan ekonomi masyarakat, diperlukan inovasi dan keterampilan dalam pengemasan serta pengolahan produk tersebut. Program ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat dalam pengemasan produk garam dan pembuatan abon ikan. Dengan demikian, produk lokal yang dihasilkan akan memiliki nilai tambah dan daya saing lebih tinggi di pasar, yang

pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Desa Persiapan Empol.

Menurut Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat (2018), pengabdian kepada masyarakat merupakan kegiatan sivitas akademika yang memanfaatkan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memajukan kesejahteraan masyarakat dan mencerdaskan kehidupan bangsa. Prasetyo (2020) menegaskan bahwa pengembangan ekonomi lokal melalui peningkatan nilai tambah produk dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

Garam merupakan komoditas penting yang memiliki potensi ekonomi tinggi jika dikelola dengan baik. Menurut Kurniawan *et al.* (2019), pengembangan industri garam rakyat dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir secara signifikan. Hal ini diperkuat oleh penelitian Rochwulaningsih *et al.* (2019) yang menunjukkan bahwa pengelolaan garam yang baik dapat menjadi sumber pendapatan yang stabil bagi masyarakat pesisir.

Sementara itu, abon sebagai produk olahan daging memiliki nilai jual yang tinggi dan daya simpan yang lama. Prabowo (2021) menyatakan bahwa diversifikasi produk olahan daging seperti abon dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan masyarakat. Sejalan dengan ini, Suryanto *et al.* (2018) menambahkan bahwa pengolahan daging menjadi abon dapat memperpanjang masa simpan produk dan meningkatkan nilai ekonomisnya.

Pelatihan pengemasan garam dan pembuatan abon ini bertujuan untuk memberikan keterampilan baru kepada masyarakat Desa Persiapan Empol dalam mengolah dan memasarkan produk lokal di wilayah tersebut. Dengan meningkatnya keterampilan masyarakat di Desa Persiapan Empol dalam pengemasan dan pengolahan produk, diharapkan dapat meningkatkan nilai jual produk lokal dan pada akhirnya berdampak positif terhadap perekonomian desa.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian dilakukan di Bagek Kembar dan Dusun Empol, Desa Persiapan Empol, Sekotong Lombok Barat. Mitra dalam kegiatan pengabdian adalah Kelompok Sadar Wisata Bagek Kembar (Pokdarwis) serta rumah

produksi Dapur Janu yang terdiri dari ibu-ibu warga Dusun Empol. Pengabdian ini dilakukan mulai tanggal 1 Agustus 2024 hingga 10 September 2024. Sasaran pengabdian masyarakat ini yaitu untuk memberikan pengetahuan kepada Kelompok Sadar Wisata Bagek Kembar serta ibu-ibu warga Dusun Empol dalam memanfaatkan sumber daya lokal seperti ikan layah dan garam menjadi sebuah produk yang bernilai ekonomi. Secara garis besar, metode pelaksanaan pengabdian ini dibagi menjadi 3 tahapan. Tahapan pertama adalah pelatihan pembuatan abon dengan memanfaatkan ikan layah sebagai bahan baku produk olahan abon. Pada tahap ini dilakukan dalam bentuk demonstrasi langsung dalam pembuatan abon ikan layah kepada mitra dengan penambahan beberapa komposisi rempah dan teknik pengolahan. Tahapan kedua, pelatihan pengemasan abon di Dusun Empol dan pelatihan pengemasan garam di Bagek Kembar. Tahapan terakhir yaitu pembuatan label produk sesuai standar label pangan. Sebelum dilakukan pelatihan kepada Pengelola Kelompok Sadar Wisata Bagek Kembar dan Ibu-Ibu Dusun Empol, kelompok KKN melakukan berbagai kegiatan mulai dari survei lokasi hingga penyiapan alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses pelaksanaan kegiatan tersebut.

Hasil Dan Pembahasan

Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Layah

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan abon ikan layah (*Istiophorus platypterus*) yang telah dilaksanakan oleh kelompok KKNT Mandiri Universitas Mataram memerlukan partisipasi mitra sebagai rumah produksi. Mitra yang berperan sebagai rumah produksi yaitu Dapur Janu yang terdiri dari ibu-ibu warga masyarakat dusun Empol. Melalui pembuatan abon ikan layah dengan memanfaatkan komoditi lokal diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keahlian ibu-ibu tersebut, sehingga dapat meningkatkan perekonomian dengan meningkatkan nilai jual ikan layah yang semula hanya di jual dalam produk mentah menjadi hasil produk siap saji. Kegiatan dimulai dari tahap persiapan (pengadaan alat), pelaksanaan di lapangan dan pengemasan serta pengurusan surat kepemilikan usaha sampai logo halal. Secara garis besar kegiatan pengabdian terbagi mejadi dua, yaitu

pelatihan pembuatan produk abon ikan layah dan manajemen usaha.

Hasil yang diperoleh dari tahapan pertama menunjukkan terjadi peningkatan pemahaman mengenai pemanfaatan ikan layah sebagai bahan baku produk olahan abon yang memiliki nilai jual. Peningkatan pemahaman lainnya yaitu terkait kadar air yang cukup tinggi pada olahan abon sehingga akan memudahkan jamur dan bakteri tumbuh. Hal ini mempersingkat daya simpan produk terkait masa kadaluwarsa. Pada tahapan pertama ini dilakukan dalam bentuk demonstrasi langsung dalam pembuatan abon ikan layah kepada mitra dengan penambahan beberapa komposisi rempah dan teknik pengolahan. Adapun tahapan pembuatan abon layah yang dilakukan terdiri dari:

- 1) Siapkan 1-2 kg ikan layah segar.
- 2) Ikan dicuci dan dipotong sesuai selera.
- 3) Campurkan ikan yang telah dipotong dengan perasan air jeruk nipis lalu didiamkan 10-15 menit.
- 4) Setelah dicampurkan dengan perasan jeruk nipis, bilas kembali ikan hingga bersih.
- 5) Kukus potongan ikan yang sudah dicuci hingga benar-benar matang (20 menit).
- 6) Setelah matang, diamkan ikan hingga potongan ikan menjadi dingin.
- 7) Selanjutnya, memisahkan tulang dan daging ikan.
- 8) Ambil daging ikan dan suir secara kasar.
- 9) Siapkan 2 ruas lengkuas, 1 ruas jahe, 4 ruas kunyit, 2 sendok makan ketumbar, 9 siung bawang putih, 50 siung bawang merah, 15 buah cabai merah, 4 buah kemiri yang sudah disangrai dan 3 batang sereh.
- 10) Haluskan semua bumbu kecuali bawang merah di iris tipis dan campurkan bumbu dengan ikan yang sudah di suir.
- 11) Siapkan wajan dan masukkan ikan yang sudah disuir dan dicampurkan bumbu halus.
- 12) Tambahkan daun salam dan daun jeruk 3-4 lembar, 3 sendok makan gula pasir, 1 sendok makan garam halus, 1 sendok lada bubuk, secukupnya penyedap rasa.
- 13) Aduk sampai tercampur rata, goreng abon dengan api kecil sampai berwarna kecoklatan dan garing
- 14) Angkat dan ditiriskan, dimasukkan abon dalam alat pres, ditekan sampai minyak keluar dan abon menjadi kering
- 15) Abon didinginkan dan siap untuk disajikan

- 16) Abon kemudian dikemas dalam plastik berukuran 250 gr agar tahan lama.



Gambar 1. Produk Abon Ikan Layah

Pada tahapan kedua, tim KKNT Mandiri Universitas Mataram melakukan pengemasan abon menggunakan *standing pouch* yang telah diberikan stiker berupa label produk. Selanjutnya tim KKNT Mandiri Universitas Mataram berhasil membuat label produk yang sesuai dengan standar label pangan, mulai dari pengurusan nomer induk berusaha (NIB), sertifikat PIRT yang terlebih dahulu terdapat pelatihan dari dinas kesehatan setempat, hingga terbitnya sertifikal halal untuk produk abon dapur Janu. Hal ini bertujuan untuk memudahkan dalam memasarkan produk ke skala menengah bahkan skala besar.

Pelatihan Pengemasan Garam sebagai Souvenir Wisata Bagek Kembar

Kegiatan pengabdian ini terdiri dari beberapa tahapan. Tahap pertama yaitu sosialisasi terkait merk dagang. Sosialisasi terkait merk Dagang dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2024, bertempat di Bagek Kembar di Dusun Madak, Desa Persiapan Empol, Kecamatan Sekotong, Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan ini dihadiri oleh anggota Kelompok Sadar Wisata Bagek Kembar (Pokdarwis) dan Mahasiswa KKNT Mandiri Universitas Mataram. Metode kegiatan pelatihan yang dilakukan adalah melalui metode *Focus Group Discussion* (FGD). Pemilihan metode ini mengingat peserta yang diberikan pelatihan yaitu anggota Pokdarwis yang nantinya hasil produksi garam tradisional yang dihasilkan akan diberikan merk dagang.

Kegiatan ini diawali dengan pemaparan materi terkait merk dan pentingnya merk terhadap suatu produk usaha. Kegiatan sosialisasi di Bagek Kembar ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada anggota Pokdarwis tentang pentingnya merk dagang bagi produk suatu produk. Peserta sosialisasi diajarkan bahwa merk merupakan nama panggilan untuk suatu produk. Dengan merk yang unik dan mudah di ingat, produk garam akan lebih mudah dikenali oleh konsumen dan membedakannya dari garam produksi lainnya. Ini akan membantu produk garam khas Bagek Kembar menjadi lebih populer dan meningkatkan penjualan.



Gambar 2. Diskusi Tentang Desain dan Merek Dagang



Gambar 3. Desain Merk Dagang

Tahapan kedua yaitu pelatihan pengemasan produk garam tradisional. Pelatihan pengemasan produk garam dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2024, bertempat di Bagek Kembar, di Dusun Madak, Desa Persiapan Empol, Kecamatan Sekotong, Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan ini dihadiri oleh anggota Pokdarwis, dan Mahasiswa KKNT Mandiri Universitas Mataram. Metode kegiatan pelatihan yang dilakukan adalah melalui metode *Focus Group Discussion* (FGD). Pemilihan metode ini mengingat peserta yang diberikan

pelatihan anggota kelompok Pokdarwis Bagek Kembar.



Gambar 4. Kegiatan Pelatihan Pengemasan Produk Garam Tradisional

Dalam pelatihan mengenai pengemasan produk garam yang diadakan untuk petani garam di Bagek Kembar, beberapa poin penting disampaikan, antara lain:

- 1) Pemahaman Mengenai Pentingnya Pengemasan
- 2) Setelah mengikuti pelatihan, peserta pelatihan menyadari bahwa pengemasan berperan penting dalam menjaga kualitas garam serta menarik minat konsumen. Produk garam yang sebelumnya dijual dalam bentuk curah atau kemasan sederhana kini dapat dikemas dalam plastik berkualitas tinggi, dilengkapi dengan label dan desain yang profesional. Pengemasan yang baik juga berfungsi untuk mencegah kontaminasi dan memastikan garam tetap bersih hingga sampai ke konsumen.
- 3) Standar Mutu Produk Garam
- 4) Pelatihan ini menekankan pentingnya menjaga kualitas garam sesuai dengan standar yang berlaku.
- 5) Merek dan Branding Produk yang Menarik
- 6) Salah satu aspek penting dalam pelatihan ini adalah pengembangan merk atau *branding*. Peserta pelatihan belajar tentang pentingnya logo dan desain kemasan yang menarik.
- 7) Perluasan Pasar melalui Kemasan Modern
- 8) Kemasan produk yang profesional dan merk yang kuat membuka peluang bagi produk garam Bagek Kembar untuk memasuki pasar yang lebih luas. Dengan kemasan yang baik, garam tidak hanya dapat dijual di pasar tradisional, tetapi juga di supermarket dan

toko online. Hal ini menunjukkan bahwa distribusi produk garam sangat penting.



Gambar 5. Produk Garam Halus Khas Bagek Kembar

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh mahasiswa KKNT Mandiri Universitas Mataram telah berhasil meningkatkan kemampuan masyarakat sekitar dalam memanfaatkan sumber daya alam lokal menjadi produk berupa abon ikan layah khas dusun Empol dan garam halus khas Bagek Kembar. Produk yang dihasilkan dikemas dalam bentuk *standing pouch* dengan ukuran 100gr untuk garam halus dan 250gr untuk abon. Produk yang telah di kemas telah memiliki label produk yang sesuai dengan standar label pangan yaitu memiliki sertifikat halal untuk produk abon Dapur Janu. Inovasi produk yang dihasilkan tidak hanya memberi nilai tambah pada sumber daya lokal, tetapi juga menjadi peluang ekonomi baru bagi masyarakat.

Saran

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan abon ikan dan pengemasan garam kepada Kelompok Pengelola Sadar Wisata Bagek Kembar dan ibu-ibu warga Dusun Empol, Desa Persiapan Empol Kecamatan Sekotong diharapkan terus di lakukan agar diperoleh inovasi-inovasi produk baru dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam disekitar wilayah tersebut.

Daftar Pustaka

- Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat. (2018). *Panduan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Edisi XII*. Jakarta: Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi.
- Kurniawan, T., Adrianto, L., Bengen, D. G., & Prasetyo, L. B. (2016). Vulnerability assessment of small islands to tourism: The case of the Marine Tourism Park of the Gili Matra Islands, Indonesia. *Global Ecology and Conservation*.
- Prabowo, S. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Daging Sapi untuk Meningkatkan Nilai Tambah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 8(2), 121-130.
- Prasetyo, A. (2020). Pengembangan Ekonomi Lokal Melalui Pengabdian kepada Masyarakat: Studi Kasus di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 129-140.
- Rochwulaningsih, Y., Sulistiyono, S. T., Masruroh, N. N., & Maulany, N. N. (2019). Marine policy basis of Indonesia as a maritime state: The importance of integrated economy. *Marine Policy*, 108, 103602.
- Suryanto, E., Bulkaini, B., & Aisyah, M. (2018). Pengolahan Daging Menjadi Bakso dan Abon. *Jurnal Abdi Insani LPPM Unram*, 5(2), 166-172.
- Widiastuti, T., Rizal, Y., & Mulyani, S. (2019). Pelatihan Keterampilan Sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 38-47.