

## Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Melalui Pembuatan Dendeng Ikan Layang Di Kelurahan Jambula

Nursanti Abdullah<sup>1</sup>, Eko S.Wibowo<sup>2</sup>, M. Irfan<sup>1</sup>, M. Abjan Fabanjo<sup>3</sup>, Sudirto Malan<sup>1</sup> Mesrawati Sabar<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Program studi Budidaya Perairan Universitas Khairun Ternate

<sup>2</sup>Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Khairun Ternate

<sup>3</sup>Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Universitas Khairun Ternate

<https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i3.1914>

Sitasi: Abdullah, N., Wibobo, E. S., Irfan, M., Fabanjo, M. A., Malan, S & Sabar. M. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Melalui Pembuatan Dendeng Ikan Layang Di Kelurahan Jambula. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(3)

### Article history

Received: 01 Juni 2022

Revised: 20 Juli 2022

Accepted: 30 Juli 2022

\*Corresponding Author:

**M. Abjan Fabanjo**, Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Khairun Ternate, Ternate, Indonesia. Email: [dhani.halioyora@gmail.com](mailto:dhani.halioyora@gmail.com)

**Abstract** : Serving fish is one type of fish that has economic value and is included in the resources of small pelagic fish. In North Maluku, Ternate, scad fish are caught using pajeko and bagang fishing gear, the catches obtained by fishermen are directly sold without any processing. Therefore, the activity of empowering the creative economy of the community through training in making scad fish jerky aims to increase knowledge and skills about processing scad fish into products that are durable and quality is maintained and get products that have different flavors. In this activity, the participants came from Jambula Village, District of South Ternate City, which consisted of 25 people and consisted of 3 business groups. The method of carrying out this activity is by practicing surgery, washing, drying, mixing spices and blanching and drying carried out by participants by utilizing the materials provided. The results obtained from this activity are that the participants can master the technology of processing fish into processed products that have different tastes, and can improve the community's economy.

**Keywords**: Fish Jerky, Jambula.

### Pendahuluan

Kota Ternate merupakan salah satu kota yang berada di Profinsi Maluku Utara yang memiliki potensi sumberdaya alam dan sumberdaya manusia. Sumberdaya alam ini dapat dikembangkan oleh masyarakat sebagai upaya pengembangan ekonomi diberbagai bidang termasuk salah satu bidang perikanan pengolahan. Pengembangan perikanan pengolahan di Kota Ternate sangat menjajikan pasar hal ini terbukti dengan meningkatnya permintaan akan ikan komsumsi khususnya ikan layang. Ikan layang sangat digemari oleh masyarakat kota Ternate karena memiliki daging yang enak dan gurih serta memiliki kandungan protein yang cukup tinggi untuk nutrisi masyarakat kota Ternate dan sekitarnya. Menurut Irianto dan Soesilo (2007), dalam oleh Selvy et., al., (2021) kandungan nutrisi ikan layang yaitu protein 22%, lemak 1% dan energi 109 kalori. Namun permintaan akan komsumsi ikan layang dalam

bentuk mentah tanpa dioleh terlebih dahulu sehingga memiliki nilai jual yang rendah, selain itu ikan yang telah mati akan mempercepat perubahan fisik secara kimia, biologi dan fisika menjadi busuk.

Pemanfaatan ikan layang sebagai sumber protein hewani baik dalam bentuk segar maupun olahan semakin bervariasi seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya dalam bidang diversikasi produk seperti nugget (Utiahman et al. 2013), suplemen biskuit (Mudjajanto et al. 2015), ikan asap pinekuhe (Palawe et al. 2014), bakso (Chairita et al. 2009), dan abon (Surgawi et al. 2020) menurut makanan kandungan protein abon ikan layang diperoleh sebesar 36,39-37,39%. Ikan layang segar merupakan produk yang mudah mengalami kerusakan, sehingga perlu dilakukan pengawetan agar dapat bertahan dalam jangka waktu yang cukup lama serta dapat dinikmati dengan cita rasa yang berbeda. Ada beberapa cara pengolahan ikan

agar tidak muda rusak dan memiliki cita rasa dan tampilan yang berbeda seperti berepada olahan tersebut diatas dapat juga diolah menjadi dendeng ikan.

Pengolahan ikan layang dikelurahan Jambula terbilang cukup rendah. Hal ini disebabkan karena pengetahuan para nelayan atau ibu-ibu rumah tangga akan pembuatan variasi pengolahan ikan layang hanya pada proses pengasapan, pengorengan atau dijual menta sehingga memiliki nilai jual yang rendah. Sementara untuk meningkatkan produktifitas faktor pendapatan nelayan maka diperlukan kreatifitas dalam pengolahan hasil tangkapan sehingga dapat menghasilkan nilai jual yang tinggi. Bahan baku untuk pembuatan dendeng ikan layang untuk dikelurahan jambula dianggap cukup banyak hal ini sesuai dengan pengamatan kami disepanjang jalan kelurahan jambula banyak terdapat ikan layang yang dijual secara lansung oleh para nelayan dengan harga yang terbilang cukup rendah.

Guna meningkatkan pengetahuan nelayan dan ibu-ibu rumah tangga akan pembuatan dendeng ikan layang, maka perlu dilakukan pelatihan kepada para nelayan. Dengan pelatihan ini diharapkan para nelayan dan ibu-ibu rumah tangga dapat membuat olahan ikan layang khususnya dendeng ikan. Keterampilan para nelayan dan ibu-ibu rumah tangga dalam meramu ikan layang menjadi dendeng ikan akan sangat bermanfaat untuk meningkatkan produktifitas olehan yang memiliki cita rasa yang berbeda.

Pelaksanaan kegiatan program pengabdian masyarakat, berperan aktif dalam membantu nelayan meningkatkan pemahanan dan keterampilan pengolahan ikan menjadi hasil olahan yang berbeda dengan memanfaatkan potensi sumberdaya ikan yang ada dikelurahan jambula. Program Kegiatan Pengabdian Masyarakat Fakultas Perikann Khairun dilaksanakan dengan tujuan meningkatkan keterampilan dan pengetahuan para nelayan dan ibu-ibu dalam pembuatan dendeng ikan khususnya ikan layang, sehingga dapat meningkatkan produktifitas olahan yaitu produksi dendeng ikan layang. Peningkatan produksi dendeng ikan layang secara optimal akan meningkatkan pendapatan nelayan dan ibu-ibu rumah tangga, sehingga dapat memperbaiki taraf hidup nelayan di kelurahan Jambula.

## **Metode**

### **Waktu dan Tempat**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini dilaksanakan muai pada bulan Maret – Oktober 2022 bertempat dikelurahan Jambula. Kegiatan ini diikuti oleh ibu-ibu dan bapak-bapak yang bermata pencarian sebagai nelayan dan ibu rumaha tangga.

### **Metode kegiatan**

Metode pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat kelurahan Jambula Kecamatan Kota Ternate Selatan dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan dengan cara metode diskusi dan praktek langsung. Metode ini dikatakan berhasil apabila sasaran atau nelayan dan ibu-ibu rumah tangga memahami dan mampu menerapkan teori yang diperoleh melalui praktik secara langsung. Untuk mengetahui keberhasilan metode ini, maka para peserta membuat dendeng ikan dengan bahan-bahan yang telah disediakan. Proses pembuatan dendeng tersebut didasarkan pada teori yang sebelumnya telah di praktekan dan disampaikan kepada peserta.

Kegiatan ini diharapkan dapat menghasilkan kelompok usaha atau perorangan yang mempunyai keterampilan dalam membuat dendeng ikan layang dengan memanfaatkan sumberdaya ikan yang ada dikelurahan tersebut. Tahap-tahap pembuatan dendeng ikan sebagai berikut:

#### 1) Tahap Persiapan

Ikan yang dibuat dendeng terlebih dahulu dibersihkan kemudian dilakukan pembelahan dari bagian ekor kearah kepala tetapi bagian perut tidak putus sehingga ikan menjadi tipis dan lebar. Sedangkan untuk ikan besar, maka dibuat filet dengan ukuran disesuaikan. Selesai dibedah ikan dicuci bersih dan ditimbang. Daging yang telah ditimbang direndam dalam larutan garam 5% selama 10 menit, kemudian dibersihkan.

#### 2) Tahap Pembeceman

Bumbu-bumbu yang harus digiling halus berdasarkan berat daging ikan. Gula merah 20%, Asam jawa 4%, garam 5%, ketumbar 1,5%, lengkuas 2,5%, bawang merah 2%, bawang putih 3%, jahe 0,5%. Daging ikan dicampurkan dengan bumbu-bumbu sampai merata dan dibecem atau disimpan selama 1 malam.

- 3) Tahap penjemuran  
Setelah dibecam 1 malam, daging ikan dijemur satu persatu diatas para selama 2-4 hari atau sampai kering. Setelah kering daging ikan

**Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri atas kegiatan survey untuk memastikan tempat kegiatan serta kehadiran peserta pelatihan. Sebelum dilakukan kegiatan terlebih dahulu dilakukan rapat koordinasi sesama tim untuk mematkan kesiapan kegiatan yang terkait dengan bahan- bahan yang harus disispkan seperti yang terlihat pada gambar 1 dan 2.



Gambar 1. Bumbu-bumbu, langkuas, jahe, ketumbar, gula merah, merica bubuk, jintal bubuk, ketumbar bubuk, asam jawa, bawang merah, bawang putih dan garam.



Gambar 2. Ikan layang dan pisau atau kater

Pada kegiatan yang kedua yaitu diawali dengan sambutan dari lurah Jambula gambar 3, kemudian dilanjutkan dengan penyampain materi seperti pada gambar 4 dan 5. Pada tahap ini berisi materi tentang cara olahan ikan, yang baik dan benar serta bahan-

dapat digoreng atau dikemas untuk siap dipasarkan.

bahan yang digunakan memiliki, komposisi dan nilai gizi yang terkandung dalam setiap bahan yang digunakan.



Gambar 3. Sambutan dari lurah Jambula.



Gambar 4. Penyampaian materi.



Gambar 5. Diskusi dan Tanya jawab

Kegiatan ketiga yaitu praktek langsung pembuatan dendeng ikan layang diawali dengan pembedahan ikan seperti pada gambar 6 kemudian ikan dibersihkan dan ditimbang setelah ikan ditimbang direndam kedalam larutan garam selama 10 menit, seperti Gambar 7.



Gambar 6. Cara pembedahan ikan



Gambar 7. Perendaman dalam larutan garam

Setelah itu ikan dibersihkan lalu diberi bumbu dengan bumbu yang telah disiapkan kemudian dibecam selama 1 malam seperti Gambar 8. Kemudian dijemur seperti Gambar 9.



Gambar 8. Pencampuran bumbu



Gambar 9. Tahap becarn.



Gambar 10. Siap dijemur



Gambar 11. Ikan Dendeng Yang Telah di jemur

Berdasarkan hasil evaluasi selama kegiatan pelaksanaan dari materi yang disampaikan dan tanya jawab peserta selama mengikuti kegiatan pelatihan, peserta terlihat antusias untuk mengikuti segingga peserta terlihat adanya perubahan dalam pengetahuan dan ketrampilan dalam pengolahan ikan menjadi jenis produk olahan yang berkualitas dengan nilai jual yang lebih tinggi.

Untuk mendapatkan dendeng ikan dengan mutu yang baik maka dipastikan mendapatkan cahaya matahari yang cukup. Hal ini sesuai dengan pendapat (Adna Ridhani et al., 2021) mengatakan bahwa apabila sinar matahari kurang panas dan tidak terus-menerus akan menyebabkan kapang muda tumbuh. Selain itu juga bahan yang digunakan seperti gula merah dengan dosis yang tinggi dapat menyebabkan aroma yang khas serta dapat memperpanjang daya awat dendeng. (Fahrudig (2007 dalam oleh Suwati et.,al., 2019), kadar gula merah yang ditambahkan dalam pembuatan dendeng yaitu berkisar antara 5 – 25% yang bertujuan untuk menabuh aroma, cita rasa dan untuk memperpanjang daya awat.

Dari hasil wawancara dengan beberapa peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan dendeng ikan ini, diduga memiliki nilai positif karena memiliki manfaat terutama bagi ibu-ibu dan kelompok nelayan. Bagi peserta memiliki bekal serta faham akan pentingnya olahan ikan layang menjadi dendeng ikan dan akan terus mengembangkan usahanya dengan memanfaatkan ilmu dan teknologi yang didapatkan dari pelatihan. Selain itu juga pendampingan akan terus dilakukan agar usaha mereka tetap berlanjut, dan ekonomi mereka menjadi lebih baik.

## Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pembuatan dendeng ikan layang ini merupakan informasi yang berguna bagi peserta dalam peningkatan sumberdaya manusia sebagai pelaku usaha. Kegiatan pelatihan ini berjalan dengan baik. Semua peserta aktif mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Para peserta sangat mengharapkan kegiatan ini terus berlanjut karena dianggap mampu serta dapat memperbaiki produktifitas

perekonomian mereka dengan hasil olahan ikan.

## Daftar Pustaka

- Chairita, Hardjito L, Santoso J, Santoso. 2009. Karakteristik bakso ikan dari campuran surimi ikan layang (*Decapterus spp*) dan ikan kakap merah (*Lutjanus sp*) pada penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*
- Kasmianti<sup>1</sup>, Nurtri Ekantari, Asnani, Suadi, Amir Husni, 2020. Mutu dan Tingkat Konsumen Terhadap Abon Ikan Layang (*Decapterus sp*). *journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi*.
- Mudjajanto ES, Kholilah W, Amaliah N. 2015. Nilai gizi serta daya terima biskuit dengan penambahan tepung ikan layang (*Decapterus russelli*) dan ikan selar (*Caranx sp*). *Jurnal Sains Terapan*.
- Ridhan, A., M., Vidyaningrum, I.P., Akmalia, N. N., Fatihatunisa, R., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis Review. *Pasundan Food Technology Journal* 8 (3), 61-68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>.
- Selvy Anita Br Perangin-angin, Retno Ayu Kurniasih dan Fronthea Swastawati, 2021. Kajian Mutu Ikan Layang (*Decapterus russelli*) Segar di Pasara Tominting Kota Manado
- Suwati, Syirril Ihromi, Asmawati. (2019). Konsentisasi Penabahan Gula Merah Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Dendeng Ikan Lemuru (*Sardinelle longics*). *Jurnal Agrobosnis Perikanan Agrikan*.
- Palawe JFP, Suwetja IK, Mandey LC. 2014. Karakteristik mutu mikrobiologis ikan Pinekuhe Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 2(1): 38-4