



PEMBERDAYAAN IBU-IBU PKK MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN ABON BANDENG DI KELURAHAN KEPUTIH KOTA SURABAYA

Leni Febriyanti¹, Alexandra
Neovita Tanaya², Kartika Sekar
Ayu Puspita Sari³, Ahcmad Arif
Taufiqur⁴, Roziana Febrianita⁵

^{1,2}Program Studi Agroteknologi, Fakultas
Pertanian, Universitas Pembangunan
Nasional (UPN) "Veteran" Veteran Jawa
Timur, Indonesia

³Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas
Hukum, Universitas Pembangunan
Nasional (UPN) "Veteran" Veteran Jawa
Timur, Indonesia

⁴Program Studi Informatika, Fakultas Ilmu
Komputer, Universitas Pembangunan
Nasional (UPN) "Veteran" Veteran Jawa
Timur, Indonesia

⁵Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas
Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas
Pembangunan Nasional (UPN) "Veteran"
Veteran Jawa Timur, Indonesia

Article History

Received : 29 September 2023

Revised : 04 Oktober 2023

Accepted : 29 Oktober 2023

Available Online: 30 November 2023

*Corresponding author :

Nama : Leni Febriyanti

Email : [20025010155@student.
upnjatim.ac.id](mailto:20025010155@student.upnjatim.ac.id)

Licensed Under a Creative
Commons Attribution 4.0
International License



Abstrak

Abon merupakan salah satu jenis makanan kering berbentuk khas yang dibuat dari bahan daging atau ikan yang direbus lalu disayat-sayat, dibumbu, lalu digoreng. Abon Bandeng merupakan salah satu jenis abon yang berbahan dasar dari ikan bandeng. Pelatihan pembuatan abon bandeng ini dilakukan oleh kelompok 5 KKNT Bela Negara SDG;s Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Tujuan dari penulisan artikel ini adalah untuk menyampaikan proses pembuatan abon bandeng. Kegiatan ini dilakukan di Balai RW 08 Keputih, Sukolilo, Kota Surabaya. Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu PKK RT 04/RW 08 Kelurahan Keputih dalam pelatihan pembuatan abon bandeng. Hasil dari pendampingan pembuatan abon bandeng ini adalah ibu-ibu PKK dapat membuat serta mengetahui proses pembuatan produk olahan abon bandeng yang sebelumnya belum pernah diolah menjadi produk ini. Pelatihan pembuatan abon bandeng dapat menjadi sarana edukasi bagi ibu-ibu PKK untuk menambah jenis/produk olahan ikan bandeng. Produk abon bandeng diharapkan dapat menjadi salah satu produk unggulan di Kelurahan Keputih Kota Surabaya.

Kata kunci: Abon Bandeng, Pelatihan, Pemberdayaan, Produk

Abstract

Abon is a type of typical dry food made from meat or fish that is boiled and then sliced, seasoned, and then fried. Abon Bandeng is one type of shredded meat made from milkfish. The training of making milkfish shredded was carried out by group 5 of KKNT Bela Negara SDG;s. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. The purpose of writing this article is to convey the process of making shredded milkfish. This activity was conducted in Center of RW 08, Keputih, Sukolilo, Surabaya City. This activity involved the women of PKK RT 04/RW 08 Keputih Village in the training of making shredded milkfish. The result of the assistance in making shredded milkfish is that the PKK women can make and know the process of making shredded milkfish products which have never been processed into this product before. Training in making shredded milkfish can be an educational tool for PKK women to add types / processed milkfish products. The Abon Bandeng's product is expected to become one of the superior products in Keputih Village, Surabaya City.

Keywords: Abon Bandeng, Training, Empowerment, Product

PENDAHULUAN

Perempuan adalah sumber daya manusia yang memiliki potensi untuk dapat berpartisipasi dalam Pembangunan. Tingginya jumlah warga negara Indonesia yang mayoritas didominasi oleh perempuan membuat Indonesia memiliki banyak potensi yang dapat dimanfaatkan dalam berbagai bidang dan sektor pembangunan bangsa. Karena kaum perempuan menempati urutan tertinggi dalam jumlah warga negara, peran mereka dalam kehidupan masyarakat masih kurang diakui. Selain itu, perempuan termasuk dalam golongan yang "termarginalkan" karena stigma masih ada stigma dari masyarakat yang menganggap bahwa perempuan tidak boleh menimba ilmu yang tinggi serta mereka hanya harus melakukan pekerjaan rumah tangga.

Perempuan yang tinggal di daerah pedesaan atau terpencil tidak terpengaruh oleh emansipasi perempuan, yang menyebabkan banyak perempuan yang tidak berdaya. Padahal, perempuan adalah role model yang sangat penting untuk perubahan dan kehidupan masyarakat. Karena rendahnya tingkat kemampuan perempuan untuk berdaya, pemerintah harus mendorong jiwa kewirausahaan dengan melalui program pemberdayaan perempuan. Hal ini dimaksudkan untuk mendorong perempuan dalam komunitas untuk memiliki kekuatan dan sumber daya untuk meningkatkan kualitas hidup keluarga mereka dengan berwirausaha.

Kota Surabaya merupakan kota dengan luas wilayah 326,8 km² yang menjadi ibu kota provinsi Jawa Timur. Kota Surabaya memiliki 31 kecamatan salah satunya kecamatan Sukolilo. Kecamatan Sukolilo sendiri terdiri dari 7 kelurahan, salah satunya Kelurahan Keputih. Kelurahan Keputih merupakan wilayah yang menjadi tempat pelaksanaan kegiatan KKNT SDGs kelompok 05 dengan penerapan skema Desa Kewirausahaan dan Ekonomi Kreatif. Kelurahan Keputih ini memiliki 9 RW dan 45 RT dengan total penduduk 20.034 yang terdiri dari 9.971 penduduk berjenis kelamin laki-laki dan 10.063 penduduk perempuan.

Secara Geografis batas wilayah utara berbatasan dengan Kelurahan Kejawan Putih Tambak, Kecamatan Mulyorejo. Sedangkan pada batas wilayah timur, Kelurahan Keputih berbatasan dengan Laut/ Selat Madura. Pada wilayah selatan, berbatasan dengan Kelurahan Medokan Semampir. Untuk batas wilayah barat, berbatasan dengan Kelurahan Klampis Ngasem.

Di Kelurahan Keputih memiliki beberapa potensi Usaha Mikro Kecil Menengah (selanjutnya disebut UMKM) yang tersebar diseluruh wilayah tersebut antara lain yaitu hidroponik, sentra wisata kuliner, pujasera harmoni, dan olahan ikan tambak. Tambak di Kelurahan Keputih memiliki luas 1.728 ha. Area ini merupakan daerah tambak yang mempunyai peluang besar untuk dikembangkan menjadi kawasan produk bandeng organik. Hasil tambak Kelurahan Keputih tersebut sangat besar manfaatnya bagi masyarakat sekitar sebagai lahan penghasil dan sekaligus sumber gizi yang sangat baik.

Selama ini, sebagian besar petambak langsung menjual hasil tangkapannya ke tengkulak. Dengan adanya potensi tersebut maka dalam program kerja KKNT

SDGs kelompok 05 bekerja sama dengan Ibu – Ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (selanjutnya disebut PKK) yang memiliki UMKM untuk mengembangkan olahan ikan tambak melalui pelatihan dan sosialisasi agar ibu PKK yang memiliki UMKM mampu menyediakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran dari pelatihan pemberdayaan perempuan ini yaitu ibu-ibu PKK dan juga para pelaku UMKM di Kelurahan Keputih. Kegiatan pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu PKK dengan antusias yang sangat baik. Ibu-ibu PKK mengikuti kegiatan pelatihan dengan senang hati dan mereka sangat bersemangat saat pelatihan pembuatan *healty food* dari inovasi abon ikan bandeng. Kelompok 05 KKNT SDGs berharap melalui pelatihan dan sosialisasi pembuatan abon dari ikan bandeng, masyarakat Keputih khususnya perempuan desa, dapat memanfaatkan potensi ikan bandeng untuk meningkatkan perekonomian daerah. Serta perempuan desa di Keputih terus meningkatkan kapasitas diri mereka sehingga mereka dapat berpartisipasi dalam semua lini pembangunan di Indonesia dan memandirikan diri dari kemiskinan dan keterbelakangan.

HASIL PEMBAHASAN

Kegiatan dilakukan dengan melakukan studi pendahuluan terlebih dahulu. Dalam tahap ini juga dilakukan tahap analisis permasalahan-permasalahan yang ada di lingkungan masyarakat Kelurahan Keputih. Permasalahan yang dianalisa seperti permasalahan dalam lingkungan ekonomi pelaku UMKM dan permasalahan dalam alur ekonomi petani tambak. Dari analisa yang dilakukan, dapat disimpulkan permasalahan yang terjadi antara lain adalah kebiasaan petani tambak untuk langsung menjual hasil tambaknya ke pengepul terdekat atau pasar hal ini dapat mengakibatkan pendapatan yang diperoleh dari pemasaran ini masih relatif rendah. Belum adanya keanekaragaman pemasaran ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan dalam teknologi pengolahan tambak, sehingga diperlukan sosialisasi atau pelatihan tambahan mengenai cara pengolahan hasil tambak sehingga nilai jual dari produk tambak dapat meningkat.

Berdasarkan hasil analisa yang dilakukan sebelumnya diperlukan adanya pelatihan dan sosialisasi kepada warga untuk memberikan motivasi dan contoh dalam melakukan inovasi untuk produk olahan dari hasil tambak. Hasil tambak yang dipilih menjadi contoh olahan adalah ikan bandeng yang menjadi salah satu produk utama petani tambak. Ikan bandeng juga memiliki kandungan gizi seperti vitamin A, vitamin B1, vitamin B12, asam amino dan protein. Abon adalah jenis makanan yang berasal dari daging seperti sapi, ayam, ikan, dsb. yang disuwir-suwir hingga berbentuk serabut atau dipisahkan dari serat-seratnya lalu kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu yang selanjutnya dicampur dan digoreng.

Abon bandeng merupakan salah satu jenis abon yang dibuat dengan bahan utama daging bandeng yang sudah dipisahkan dari durinya. Abon bandeng memiliki keunikan tersendiri dari abon lainnya karena rasa ikan bandeng yang khas. Abon bandeng dipilih dalam pelatihan ini karena akses bahan utama yang mudah di dapat di Kelurahan Keputih.

Ikan bandeng dapat dijadikan sebagai produk olahan utama pelaku UMKM Kelurahan Keputih. Produk olahan bandeng yang kami pilih dalam pelatihan adalah abon bandeng karena bahan baku yang mudah di dapat dan proses pembuatan yang relatif mudah. Kegiatan pelatihan dan sosialisasi kemudian ditargetkan kepada ibu-ibu PKK RW 08 Kelurahan Keputih.

Hal tersebut karena pembuatan produk yang sederhana dan dapat dilakukan di rumah sehingga warga dapat melakukan produksi abon bandeng sembari melakukan kegiatan rumah tangga. Kegiatan pelatihan dan sosialisasi dilakukan dengan melakukan pemaparan materi terlebih dahulu, kemudian dilanjutkan dengan melakukan demo pembuatan abon bandeng oleh anggota kelompok 5 yang kemudian diikuti dengan melakukan praktik langsung oleh ibu-ibu PKK.

Pemaparan materi meliputi latar belakang dan pengenalan mengenai abon bandeng yang akan dibuat meliputi bahan pembuatan, dan alat yang akan digunakan untuk membuat. Kemudian demo pembuatan abon bandeng oleh anggota kelompok 5 dilakukan dengan perlahan sembari menjelaskan setiap tahap dan langkah yang dilakukan untuk pembuatan. Proses pembuatan abon bandeng meliputi penyiapan bahan antara lain:

- a) 1 Kg daging ikan bandeng
- b) 1 Tangkai serai
- c) 1 Ruas jahe
- d) 1 Ruas lengkuas
- e) 1/2 Ruas kunyit
- f) 4 Siung bawang putih
- g) 5 Siung bawang merah
- h) 1 Sdt ketumbar
- i) 2 Lembar daun jeruk
- j) 2 Lembar daun salam
- k) 3 Buah lombok merah besar
- l) 65 ml santan
- m) Garam secukupnya
- n) Gula secukupnya
- o) Lada bubuk secukupnya
- p) Penyedap rasa secukupnya
- q) Minyak goreng secukupnya

Kemudian langkah-langkah dalam proses memasak abon bandeng antara lain:

- a) Bersihkan ikan bandeng dari kotoran dan buang jeroannya.

- b) Ambil daging bandengnya saja. Kemudian kukus daging bandeng sampai matang.
- c) Pisahkan daging dengan duri. Kemudian tumbuk halus hingga jadi berbentuk suwiran daging halus.
- d) Haluskan jahe, kunyit, bawang putih, bawang merah, ketumbar, dan cabai merah besar dengan blender / cobek.
- e) Panaskan wajan / penggorengan kemudian tumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga matang.
- f) Masukkan santan, gula, garam, lada bubuk, penyedap rasa dan aduk hingga rata.
- g) Masukkan serai, lengkuas, daun jeruk, dan daun salam kemudian aduk sebentar.
- h) Masukkan daging ikan bandeng yang sudah ditumbuk dan sangrai hingga kering dan berubah warna kuning kecokelatan
- i) Matikan kompor lalu pisahkan serai, lengkuas, daun jeruk, dan daun salam dari abon yang telah matang.

Gambar 1. Pemaparan Materi Pembuatan Abon Bandeng



Sumber : Dokumentasi PKK dan Pelaku UMKM 2023

Gambar 2. Proses Pembuatan



Sumber : Dokumentasi PKK dan Pelaku UMKM 2023

Gambar 3. Proses Pembuatan Bumbu



Sumber : Dokumentasi PKK dan Pelaku UMKM 2023

Gambar 4. Hasil Akhir Abon Bandeng



Sumber : Dokumentasi PKK dan Pelaku UMKM 2023

Gambar 5. Foto Bersama Ibu-ibu PKK dan Kelompok 5



Sumber : Dokumentasi PKK dan Pelaku UMKM 2023

Setelah pemaparan dan demo selesai, para ibu-ibu yang telah hadir dipersilahkan untuk melakukan praktik pembuatan abon yang dipandu dan dibantu oleh mahasiswa KKN SDGs kelompok 5. Setelah abon bandeng dibuat, kemudian dikemas dalam kemasan plastik yang telah disediakan. Untuk contoh saat pelatihan kemasan menggunakan kemasan plastik dengan ziplock untuk memudahkan dalam mengambil dan menyimpan produk.

KESIMPULAN

Kelompok 5 KKNT Bela Negara SDG's Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur melakukan pelatihan dan sosialisasi pembuatan Abon Bandeng di balai RW 08 Kelurahan Keputih, Surabaya. Sasaran pelatihan dan sosialisasi pembuatan Abon Bandeng ini adalah pelaku UMKM khususnya ibu-ibu PKK RW 08 Kelurahan Keputih, Surabaya. Pelatihan dan sosialisasi pembuatan abon bandeng dapat menjadi sarana edukasi bagi ibu-ibu PKK untuk menambah jenis/produk olahan ikan bandeng. Produk abon bandeng diharapkan dapat menjadi salah satu produk unggulan serta dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi di wilayah Kelurahan Keputih, Surabaya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Mengucapkan terimakasih kepada pihak pihak yang terkait diantara lain :

1. Ibu-ibu PKK RT 04/RW 08 dan juga para pelaku UMKM di Kelurahan Keputih Kota Surabaya
2. Dosen Pembimbing Roziana Febrianita, S.Sos., M.A yang telah membimbing kami dalam pelaksanaan kegiatan.

PUSTAKA

- Hafiludin. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. *Jurnal kelautan*, 8, 37-43.
- La Ode Dedi Abdullah, & Endang Tri Pratiwi. (2022). KEJAHATAN PENANGKAPAN IKAN YANG MERUSAK EKOSISTEM DI WILAYAH LAUT TELUK SANGIA WAMBULU KABUPATEN BUTON TENGAH:. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 1(03 Mei), 125-135. Retrieved from <https://azramedia-indonesia.azramediaindonesia.com/index.php/sabangkaabdimas/article/view/174>
- Mukmin M. Bakar, Haris Setiawan, Bion M Afdal, Wahdania, & Usdin. (2022). PELATIHAN PEMBUATAN ABON DAN LABEL KEMASAN PRODUK OLAHAN IKAN TUNA DI DESA MOLA SELATAN KECAMATAN WANGI-WANGI SELATAN KABUPATEN WAKATOBI SULAWESI TENGGARA. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 1(02 Maret), 42-46. Retrieved from <https://azramedia-indonesia.azramediaindonesia.com/index.php/sabangkaabdimas/article/view/174>

indonesia.azramediaindonesia.com/index.php/sabangkaabdimas/article/view/66

- Ratnasari, S., Saripah, I., & Ahyadi, A. S. (2021). Pemberdayaan Perempuan melalui Pelatihan Kewirausahaan Menjahit di PKBM Bhina Swakarya. *DIKLUS: Jurnal Pendidikan Luar Sekolah*, 5(1), 74–86. <https://doi.org/10.21831/diklus.v5i1.37126>
- Rosyidah, A., Ediaty, R., & Murwani, I. K. (2021). Aneka Olahan Bandeng dan Pemanfaatan Teknologi untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM di Kelurahan Keputih. *SEWAGATI : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 270–277. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v5i3.39>
- Rosyidah, A., Ediaty, R., & Murwani, I. K. (2021). Aneka Olahan Bandeng dan Pemanfaatan Teknologi untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM di Kelurahan Keputih. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 269–277