

## **PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGOLAHAN ABON IKAN DI DUSUN COKROBEDUG, SIDOARUM, GODEAN, SLEMAN**

**Ernoiz Antriyandarti <sup>1\*</sup>, Alifa Putri Madina <sup>2</sup>**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Indonesia

\*[ernoiz\\_a@staff.uns.ac.id](mailto:ernoiz_a@staff.uns.ac.id)

**Received:** 30/05/2024

**Accepted:** 25/06/2024

**Published:** 31/07/2024

**Abstrak:** Dusun Cokrobedug Desa Sidoarum memiliki potensi ikan air tawar, seperti ikan gurame, nila, dan lele. Desa Sidoarum termasuk kawasan sub-urban dimana banyak lahan sawah telah beralih fungsi menjadi bangunan, sehingga pendapatan dari usahatani menurun. Warga banyak yang membudidayakan ikan air tawar di pekarangan sebagai alternatif pendapatan ekonomi rumah tangga. Potensi sumber daya ikan ini harus dioptimalkan, salah satunya melalui upaya pengolahan ikan menjadi abon. Ketersediaan bahan baku ikan gurame yang melimpah menjadi faktor pendukung bagi pengembangan usaha olahan abon ikan. Kegiatan pengabdian masyarakat bertujuan untuk memberikan pelatihan pengolahan ikan gurame menjadi abon. Pengabdian dilaksanakan menggunakan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA), yaitu dengan melibatkan anggota warga desa terutama ibu-ibu PKK untuk berpartisipasi aktif. Kegiatan pengabdian berhasil, dilihat dari tingginya tingkat antusiasme dan partisipasi warga. Ibu-ibu PKK berhasil mengimplementasikan teknik dan teknologi tepat guna dalam kegiatan produksi abon ikan. Setelah pelatihan, warga dapat menjalankan industri rumahan abon ikan sebagai aktivitas ekonomi produktif.

**Kata kunci:** abon, gurame, ikan air tawar, nilai tambah

**Abstract:** Cokrobedug, Sidoarum village has the potential for freshwater fish, such as gurame, tilapia, and catfish. Sidoarum Village is a sub-urban area where many rice fields have been converted, so that farming income has decreased. Residents cultivate freshwater fish in yards as an alternative household economic income. The potential resources must be optimized, through processing fish into fish floss. The availability of raw materials gurami is a supporting factor for the development of fish floss processing business. The activity aims to provide training of processing gurame fish floss. This activity uses the Participatory Rural Appraisal method, involving village members to actively participate, especially PKK group. The action research were successful, seen from the high level of enthusiasm and participation. PKK women have succeeded in implementing appropriate techniques and technology in fish floss production activities. After the training, they can run a home industry of fish floss as a productive economic activity.

**Keywords:** floss, gurame, freshwater fish, added value

### **Pendahuluan**

Cokrobedug adalah salah satu dusun di Desa Sidoarum, Kecamatan Godean, Kabupaten Sleman, Provinsi DIY (Daerah Istimewa Yogyakarta) yang masih kental dengan potensi alam lokal. Sebagai salah satu kawasan penyangga perekonomian Yogyakarta, Desa Sidoarum memiliki beberapa potensi ekonomi diantaranya bidang pertanian, perikanan, potensi wisata, dan UMKM. Mayoritas penduduk Dusun



Cokrobedug merupakan petani yang membudidayakan padi sebagai komoditas utama. Pendapatan petani disini sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti harga beras, tingkat pendidikan, pendapatan luar usaha tani (*off farm*), serta aset rumah tangga tani (Antriyandarti & Fukui, 2010). Pendapatan yang diperoleh dari kegiatan usahatani padi memiliki kontribusi kecil dalam pendapatan rumah tangga, hal ini dikarenakan terbatasnya luasan lahan yang digarap (0.3278 ha) (Antriyandarti & Ani, 2017). Pendapatan yang kecil membuat petani kurang sejahtera dan belum bisa mencukupi kebutuhan hidup hairan secara layak.

Kondisi ini semakin diperparah dengan makin meningkatnya alih fungsi lahan di Kabupaten Sleman. Pesatnya pembangunan di wilayah Provinsi DIY dan tingginya pertambahan penduduk menjadi sebab semakin tingginya tingkat alih fungsi lahan pertanian dari hari ke hari (Rizqi Firianti, 2020). Rata-rata tingkat alih fungsi lahan di Provinsi DIY setiap tahunnya sebesar 0,37%, banyak lahan sawah yang berubah fungsi menjadi area terbangun (Harniyati, 2015). Desa Sidoarum juga termasuk kawasan sub-urban dimana banyak lahan sawah telah beralih fungsi menjadi bangunan. Keterbatasan lahan menyebabkan produktivitas rendah sehingga pendapatan rumah tangga dari usahatani menurun. Akses lahan yang semakin sempit, penurunan produksi pertanian, yang diikuti dengan kenaikan harga pangan tentunya menyebabkan tingkat kemiskinan pun kian menjulang (Kamim et al., 2019).

Berangkat dari latar belakang di atas, masyarakat di Dusun Cokrobedug Desa Sidoarum memerlukan alternatif kegiatan ekonomi lain untuk menambah pendapatan masyarakat. Alternatif kegiatan ekonomi berupa sumber lapangan kerja lain dapat memberikan kontribusi positif dalam perluasan kesempatan kerja bagi anggota rumah tangga petani, dengan begitu dapat meningkatkan pendapatan petani (Setiawan, 2022). Upaya untuk menciptakan sumber pendapatan baru dapat dilakukan melalui pemanfaatan potensi lokal yang terdapat di sekitar Dusun Cokrobedug.



Gambar 1. Kolam Ikan Air Tawar di Desa Sidoarum

Desa Sidoarum memiliki potensi perikanan air tawar yang cukup bagus. Banyak anggota masyarakat yang membudidayakan ikan air tawar di pekarangan dan di pinggir sungai Bedog. Terdapat Kelompok Pembudidaya Ikan (Pokdakan) di Desa Sidoarum sehingga perikanan cukup berkembang dan menjadi sektor penting bagi perekonomian pada desa tersebut. Perikanan memiliki peran dalam menyediakan bahan baku bagi agroindustri, menyediakan peluang lapangan pekerjaan, dan berperan dalam peningkatan kesejahteraan melalui pendapatan dari luar usaha tani (Kurniawati et al., 2023).

Diantara jenis ikan yang dibudidayakan oleh masyarakat adalah ikan gurame. Ikan gurame merupakan komoditas unggul dalam sektor perikanan air tawar, minat masyarakat akan ikan gurame bisa dibilang tinggi karena ikan jenis ini memiliki karakteristik daging tebal serta cita rasanya yang gurih lezat (Silaban et al., 2021). Dilihat dari nilai gizinya, ikan gurame juga tidak kalah dengan ikan lain. Kandungan protein Ikan gurame (*Osphronemus gouramy*) tinggi yakni sebesar 19%, jauh lebih tinggi dibandingkan jenis ikan tawar lainnya seperti ikan lele dan ikan nila (Tantalu et al., 2017). Adanya kandungan nutrisi ikan gurame tersebut menjadikannya sebagai komoditas ekonomis yang harus dikembangkan.

Kelimpahan potensi ikan air tawar di Desa Sidoarum saat ini belum dioptimalkan pemanfaatannya. Masyarakat Desa Sidoarum yang membudidayakan ikan, mayoritas hanya menjual atau memasarkan hasil panennya dalam bentuk bahan mentah saja. Kontribusi dari budidaya ikan terhadap pendapatan rumah tangga petani masih tergolong cukup kecil (Antriyandarti & Ani, 2017), hal ini karena tidak ada nilai tambah di dalamnya. Oleh karena itu, perlu perhatian dan inovasi lebih lanjut agar potensi ini bisa dioptimalkan.

Upaya optimalisasi potensi dapat dilakukan dengan pengolahan ikan. Pengolahan ikan adalah suatu diversifikasi pangan yang dilakukan dengan tujuan memberi nilai tambah (*added value*) pada produk ikan, meningkatkan kandungan gizi, maupun meningkatkan ketahanan produk (Lubis et al., 2023). Diversifikasi melalui pengolahan produk berbahan baku ikan merupakan bagian dari upaya penganeekaragaman produk perikanan, diantaranya yaitu olahan produk abon ikan. Selain meningkatkan nilai tambah dari komoditas ikan, pengolahan abon ikan juga bisa menjadi alternatif dalam menangani kelimpahan bahan baku ikan yang dihasilkan oleh masyarakat sekitar. Prospek pengembangan olahan abon ikan cukup bagus karena abon sangat diminati masyarakat. Olahan abon ikan memiliki daya simpan tahan lama serta memiliki kandungan protein tinggi dan kadar kolesterol yang rendah (Murtisiwi et al., 2023).

Kegiatan pengabdian diperlukan dalam rangka memberikan pelatihan pengolahan ikan gurame menjadi abon, sehingga ada nilai tambah dari ikan gurame. Diharapkan setelah pelatihan, warga dapat menjalankan industri rumahan abon ikan gurame sebagai aktivitas ekonomi produktif Kelompok Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) di Dusun Cokrobedug Desa Sidoarum. Program pengabdian ini menarget ibu rumah tangga, karena ibu-ibu di pedesaan juga mempunyai peran penting dalam mendorong peningkatan pendapatan dan perbaikan ekonomi rumah tangga (Nia, 2022). Khususnya ibu-ibu yang terkoordinir dalam kelompok PKK. PKK merupakan suatu organisasi kemasyarakatan yang tujuannya memberdayakan perempuan agar turut berpartisipasi dalam pembangunan dengan selalu berpedoman kepada masyarakat. Pelatihan olahan abon ikan gurame yang dijalankan ini selaras dengan program PKK ketiga, yakni “Pangan”.

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Dusun Cokrobedug dengan kelimpahan sumberdaya ikan air tawarnya yakni gurame. Pelaksanaan program dilandasi pada prinsip pemberdayaan berbasis sumberdaya lokal dan keterampilan lokal, yakni dengan menggerakkan masyarakat sekitar untuk mengoptimalkan potensi ikan gurame. Prinsip keswadayaan berbasis ekologi berkelanjutan turut menjadi perhatian agar kelangsungan usaha dan dampak lingkungan tetap terjaga. Kegiatan pengabdian bertujuan untuk mewujudkan ekonomi produktif sesuai dengan 10 Program Pokok PKK. Dengan demikian, usaha yang dilakukan anggota PKK di Dusun Cokrobedug ini dapat menjadi sumber pendapatan non pertanian bagi rumah tangga. Pekerjaan non pertanian memiliki peran penting dalam pengurangan tingkat kemiskinan di pedesaan, dimana dalam hal ini petani dengan skala kecil bisa meningkatkan pendapatan mereka dengan bekerja di sektor yang lain (Godoy & Dewbre, 2010; de Janvry et al., 2005; Babatunde & Qaim, 2009). Pekerjaan di luar pertanian (*off farm*)



dapat meningkatkan pendapatan, menjamin ketahanan pangan, dan berkontribusi terhadap pengentasan kemiskinan di pedesaan (LI et al., 2021; Duong et al., 2021). Secara umum pengabdian ini bertujuan menciptakan kegiatan ekonomi produktif bagi warga Desa Sidoarum, sehingga dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga. Tujuan khusus dari program pengabdian ini adalah untuk mengadakan pelatihan pengolahan abon ikan gurame.

### **Metode**

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Dusun Cokrobedug, Desa Sidoarum, Kecamatan Godean, Kabupaten Sleman. Anggota masyarakat yang terlibat dalam kegiatan ini utamanya adalah kalangan ibu-ibu wanita tani. Masyarakat diajak untuk berpartisipasi aktif dalam Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini dengan pendekatan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Metode PRA menempatkan masyarakat sebagai subyek, sekaligus sebagai perencana, pelaksana, dan penilai dalam program pemberdayaan, adapun tim pengabdian dan *stakeholder* lain hanya sebagai fasilitator (Husain et al., 2020). Persiapan pertama kali yang dilakukan saat melakukan kegiatan pengabdian ini adalah pengumpulan data berupa analisis situasi dengan melakukan observasi mengenai permasalahan, solusi, dan potensi yang ada di Desa Sidoarum. Selanjutnya dilakukan kegiatan koordinasi dengan tokoh masyarakat setempat untuk melibatkan partisipasi masyarakat Desa Sidoarum.

Partisipasi berarti masyarakat terlibat dalam proses pelaksanaan kegiatan dari perencanaan, implementasi program, hingga evaluasi dan monitoring. Dalam pengabdian ini terdapat partisipasi ibu-ibu anggota PKK dalam merencanakan program atau kegiatan, aktif dalam pelaksanaan, menentukan alokasi sumber daya, menikmati hasil kegiatan, serta melakukan inisiatif dalam inovasi-inovasi lanjutan. Keterlibatan aktif mitra pengabdian telah dimulai sejak dari proses penyusunan proposal. Pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan metode PRA ini telah banyak digunakan (Hidayana et al., 2019; Mustanir et al., 2020). Pemberdayaan masyarakat dengan metode PRA telah terbukti efisien dalam meningkatkan taraf hidup masyarakat (Ridwan et al., 2019), hal ini disebabkan partisipasi yang tumbuh dari masyarakat akan menjadi modal sosial yang kuat dan berkelanjutan dalam melakukan kegiatan ekonomi produktif untuk meningkatkan kesejahteraan.

Pemberdayaan masyarakat di Desa Sidoarum dilaksanakan dengan memberikan materi dan pelatihan tata cara pengolahan abon ikan gurame. Pemberian materi dilakukan dengan metode ceramah dan dilanjutkan dengan praktik secara langsung. Adapun tahapan dalam praktik proses produksi olahan abon ikan gurame meliputi: 1)



persiapan alat dan bahan, 2) penanganan ikan gurame segar, 3) proses pemasakan abon ikan, hingga 4) pengemasan produk abon ikan gurame. Peserta ibu-ibu PKK dilibatkan dalam semua tahapan pelatihan dan melakukan praktik secara langsung sehingga dapat memahami proses produksi dengan baik. Pengabdian juga diiringi dengan kegiatan monitoring pendampingan untuk membantu mitra ketika mengalami masalah. Evaluasi terhadap keberjalanan kegiatan pengabdian dilakukan di akhir rangkaian program.

### **Hasil**

Kelimpahan sumber daya ekonomi Desa Sidoarum berupa sumber daya ikan tawar gurame harus dikelola secara efektif dan efisien. Ketersediaan bahan baku ikan gurame dari hasil budidaya yang melimpah menjadi faktor pendukung bagi pengembangan usaha olahan abon ikan. Ikan gurame sangat potensial diolah menjadi produk abon makanan siap saji dengan cita rasa yang lezat, mutu terjamin, dan bernilai gizi tinggi. Secara ekonomis pun pengolahan produk abon ikan sangat menguntungkan karena menambah nilai jual dari ikan sehingga dapat meningkatkan perekonomian rumah tangga. Kegiatan pelatihan pengolahan abon ikan dilakukan melalui dua tahap, yaitu sosialisasi penyampaian materi dan praktik secara langsung.

Sosialisasi dan penyampaian materi awal dilakukan dalam rangka memberikan edukasi dan pengetahuan terkait pentingnya optimalisasi potensi melalui produksi olahan ikan. Sosialisasi penting untuk memberikan pemahaman tentang bagaimana proses produksi yang tepat dan berkualitas. Proses produksi yang tepat akan menghasilkan produk abon ikan bermutu serta meningkatkan jaminan kualitas dan keamanan produk untuk dikonsumsi. Konsistensi dalam penerapan metode produksi dan penentuan bahan baku ikan akan sangat mempengaruhi kualitas olahan abon. Sehingga penting bagi peserta pelatihan untuk memahami proses produksi yang baik. Konsistensi kualitas ini harus terjaga karena berpengaruh juga terhadap keputusan konsumen untuk membeli (Fitrianti et al., 2021).



Gambar 2. Penyampaian Materi

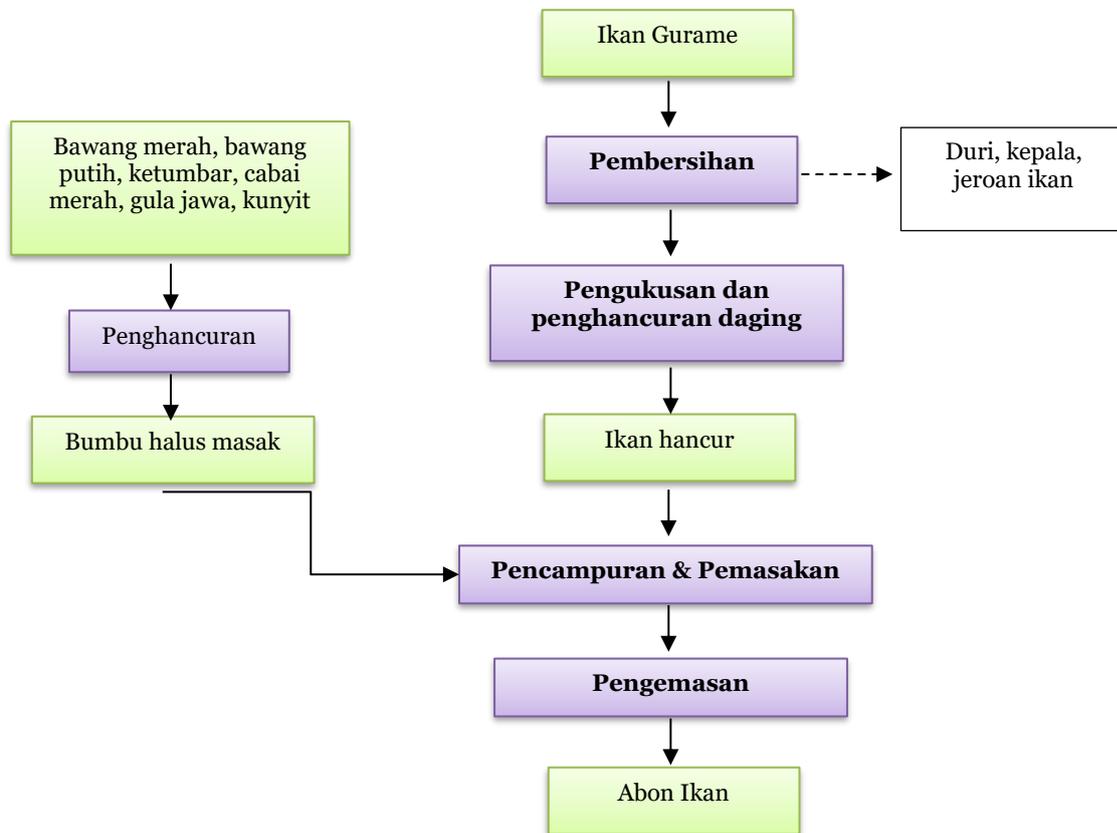
Peserta kegiatan juga diberikan gambaran serta arahan pengembangan produk beserta upaya pemasarannya secara umum. Penyampaian materi terkait dengan tahap pengolahan ikan gurame menjadi abon ikan juga disampaikan terlebih dahulu pada sesi ini sebelum nantinya dilakukan praktik secara langsung. Peserta pelatihan antusias menyimak pemberian materi yang dilanjutkan dengan diskusi bersama.

#### Praktik Pelatihan Pembuatan Abon Ikan

Abon ikan merupakan makanan awetan berbahan dasar ikan yang diolah melalui beberapa proses perebusan, penggorengan, dan penirisan minyak. Proses pengolahan ikan termasuk dari subsistem agribisnis yakni suatu alternatif yang dikembangkan untuk menghasilkan produk (*output*). Alur proses produksi abon ikan dapat dilihat pada Gambar 3

Praktik pembuatan ikan dimulai dengan mempersiapkan bahan baku dan alat produksi. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan abon ikan gurame adalah sebagai berikut :

1. 800 gram ikan gurame
2. 1/4 butir kelapa yang diparut
3. Secukupnya minyak goreng untuk menumis
4. Bumbu halus (5 siung bawang merah, 9 siung bawang putih, 1 sdt ketumbar sangrai, 3 cabai merah tanpa biji, 1 sdm gula jawa, 1/2 ruas kunyit, garam secukupnya, 2 lembar daun salam)



Gambar 3. Diagram Alur Proses Pembuatan Abon Ikan

Bahan baku ikan gurame didapatkan dari hasil budidaya masyarakat Desa Sidoarum di area pekarangan, sehingga kesegaran terjaga. Kesegaran bahan baku ikan merupakan salah satu komponen utama yang nantinya mempengaruhi mutu dari produk olahan perikanan. Setelah bahan-bahan yang diperlukan telah tersedia, kemudian tahapan dalam mengolah ikan gurame menjadi abon adalah dengan cara sebagai berikut:

#### 1. Pembersihan

Penanganan ikan yang tepat sebelum pengolahan adalah dengan melakukan pembersihan terlebih dahulu menggunakan air bersih yang mengalir. Bagian kepala ikan dan jeroan/kotoran ikan dibuang. Untuk menghilangkan bau amis, ikan perlu dibersihkan dengan pada air jeruk dan garam dapur. Ikan dicuci menggunakan air mengalir hingga semua kotoran ikan benar-benar hilang, baik yang di perut maupun di bagian bawah kepala. Jika sudah bersih, ikan dilumuri



dengan garam lalu ditambahkan air jeruk nipis. Selanjutnya didiamkan selama kurang lebih 30 menit, lalu dibilas sampai bersih. Jika bau amis ikan masih tercium, proses ini bisa diulangi beberapa kali. Garam berfungsi untuk mengeluarkan minyak ikan yang amis dan menempel, sedangkan air jeruk berfungsi menghilangkan bau amis dan menurunkan kadar asin serta menjaga kesegaran ikan. Selain menggunakan jeruk dan garam, bau amis ikan juga bisa dihilangkan menggunakan alternatif bahan lain seperti daun serai dan asam jawa, jahe dan bawang putih, serta air cuka. Bahan pendukung bumbu juga dibersihkan menggunakan air mengalir.

## 2. Pengukusan dan Penghancuran

Proses pengukusan ikan dilakukan selama kurang lebih 15 menit. Setelah daging ikan gurame matang, didiamkan sebentar dan dilakukan pemilahan untuk memisahkan daging ikan dari duri dan kulit ikan. Daging ikan gurame kemudian disuwir-suwir kecil dan ditumbuk pelan sehingga teksturnya menjadi seperti serat halus. Adapun bumbu-bumbu pendukung tidak perlu dikukus, bisa langsung dihancurkan menggunakan blender hingga halus.

## 3. Pemasakan

Bumbu halus ditumis menggunakan minyak secukupnya. Bumbu harus benar-benar matang sebelum bahan-bahan lain dimasak. Pertama masukkan kelapa parut terlebih dahulu lalu ditumis hingga kering berwarna kuning kemasam. Setelah itu suiran daging gurame dimasukkan sedikit demi sedikit dan ditumis hingga seluruh bahan tercampur rata. Proses pemasakan yakni semua bahan melalui tahap pemanasan sembari diaduk secara merata hingga daging ikan masak dan kering. Abon ikan matang kemudian diangkat dan ditiriskan menggunakan alat spinner agar kandungan minyak benar-benar berkurang. Abon perlu dianginkan dan dipisah-pisahkan agar tidak menggumpal.

## 4. Pengemasan

Abon yang sudah matang didiamkan terlebih dahulu untuk menurunkan suhunya sehingga ketika dikemas dalam keadaan tidak mengeluarkan uap lagi. Hal ini dilakukan agar produk abon tidak cepat rusak. Penimbangan dan pengemasan abon ikan gurame disesuaikan dengan preferensi konsumen. Proses pengemasan produk melibatkan kegiatan mendesain dan memproduksi, fungsi utama kemasan itu adalah untuk melindungi dan menjaga kualitas produk (Kotler & Armstrong, 2012). Kemasan yang bagus bisa menciptakan ekuitas merek dan meningkatkan penjualan (Kotler & Keller, 2012). Abon dikemas dalam wadah tertutup sehingga lebih aman dan tahan lama. Rekomendasi jenis kemasan untuk mengemas abon

## Journal of Community Services on Multidisciplinary Sciences

---

ikan diantaranya plastik polietilen dengan ketebalan 0,0001 hingga 0,01 inc, sifatnya sthermoplastik, polietilen mudah digunakan dan memiliki derajat kerapatan cukup baik (Cholifah et al., 2023). Pengemasan bertujuan memberikan perlindungan pada produk agar tidak mudah rusak dan selalu aman, memuat informasi penting tentang produk, serta menambah daya tarik.



Gambar 4. Proses Pengolahan Ikan



Gambar 5. Penggorengan Abon



Gambar 6. Penirisan Abon



Gambar 7. Pengemasan Produk Abon

### Pembahasan

Berbagai kelebihan dan nilai tambah produk abon ikan gurame menjadikan usaha ini cukup prospektif untuk dikembangkan. Peluang pengembangan industri kreatif tersebut didukung lagi dengan adanya kemudahan mendapatkan bahan baku, persaingan antara pengusaha abon ikan yang masih sedikit (Fitrianti et al., 2021),

serta dukungan implementasi teknik dan teknologi tepat guna dalam proses produksi (Gunawan et al., 2020). Ikan gurame yang mulanya merupakan komoditas *perishable* (cepat rusak), diolah menjadi abon sehingga menjadi produk yang memiliki daya tahan produk cukup lama. Kadar air dalam produk akhir abon ikan sangat sedikit atau bahkan nyaris tidak memiliki sisa kadar air. Oleh karena itu, abon ikan dapat awet disimpan hingga berbulan-bulan dengan kemasan yang kedap udara. Jika di simpan di kulkas maka abon ikan akan lebih lama lagi. Penyimpanan dalam suhu rendah (refrigasi) dapat menghambat pertumbuhan mikroba dalam produk abon, selain itu kemasan yang rapat dan belum dibuka dapat mencegah produk dari kontak langsung dengan oksigen atau udara (Cholifah et al., 2023). Abon ikan gurame mempunyai karakteristik tekstur garing, renyah, dan cita rasa gurih, cocok dikonsumsi sebagai lauk nasi atau kombinasi roti abon, flosroll, maupun dijadikan isian *snack* seperti lemper. Abon ikan bisa dikonsumsi sehari-hari dan sangat digemari masyarakat.

#### Kendala Pengembangan Usaha Olahan Abon Ikan

Permasalahan yang dihadapi dalam pengolahan abon ikan gurame adalah waktu yang diperlukan untuk proses produksi termasuk lama. Ketidacermatan dalam pengolahan juga dapat mengakibatkan abon menggumpal, tidak kering dan tidak renyah. Kegiatan pengabdian kemudian diarahkan pada proses pendampingan secara kontinyu dalam rangka mengatasi hambatan dan kendala yang dihadapi oleh mitra. Diperlukan upaya serius dan konsisten agar pengembangan usaha olahan ikan ini dapat berkelanjutan. Dengan repetisi proses pembuatan, ibu-ibu PKK dapat lebih mahir dalam pembuatan abon ikan. Peluang pengembangan ke depannya dapat diinovasikan setelah melihat respon pasar. Ada berbagai jenis ikan yang dapat menjadi alternatif sebagai bahan dasar abon ikan, seperti ikan air tawar (ikan lele, bandeng, gabus, patin) dan ikan laut (ikan tenggiri, tuna, dan ikan cucut). Ibu-ibu PKK dapat menerima pesanan abon ikan untuk momen atau acara tertentu contohnya ketika momen idul fitri /idul adha, tahun baru, ataupun momen lainnya.

#### Evaluasi Program

Program pengabdian masyarakat mendapat banyak respon positif dan sambutan hangat dari perangkat pemerintahan Desa Sidoarum maupun peserta pelatihan. Kegiatan pelatihan pengolahan abon ikan dirasa sangat bermanfaat bagi Ibu-Ibu PKK dan menjadi pemantik kegiatan ekonomi produktif dengan memanfaatkan potensi lokal. Ketersediaan sumber daya ikan gurame di Desa Sidoarum sebagai bahan baku utama pembuatan abon menjadi faktor pendorong keberhasilan kegiatan pengabdian ini. Adapun faktor utama dari keberhasilan pengabdian ini adalah antusiasme masyarakat ibu-ibu anggota PKK yang memiliki kemauan tinggi dalam belajar untuk

## Journal of Community Services on Multidisciplinary Sciences

---

meningkatkan taraf hidup ekonomi keluarganya. Peserta kegiatan sangat antusias dengan adanya kegiatan pelatihan abon. Semangat masyarakat Desa Sidoarum dalam menerapkan praktik-praktik partisipatif dan inovatif cukup tinggi. Tingkat keikutsertaan kelompok ibu-ibu PKK selama pelaksanaan kegiatan sangat baik. Semua peserta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dengan tertib mulai dari awal sosialisasi, persiapan pelatihan, hingga proses pengolahan ikan. Ibu-ibu PKK mampu membuat olahan produk abon ikan berkualitas dengan harga yang bersaing.

Program pengabdian dilanjutkan dengan proses monitoring dan evaluasi kepada mitra ibu-ibu PKK. Mitra telah mampu mempraktikkan pembuatan abon ikan gurame dengan baik dan benar. Hal ini menjadi salah satu indikator keberhasilan dalam program pengabdian. Pada kesempatan yang lain, ibu-ibu PKK Dusun Cokrobedug berinisiatif membuat abon dari berbagai macam bahan baku, diantaranya dari daging sapi. Setelah melakukan beberapa kali uji coba produksi, ibu-ibu PKK ini mulai memproduksi untuk dijual dengan dikoordinasi oleh ibu ketua RT.



Gambar 7. Pembuatan Abon Daging Sapi



Gambar 8. Hasil Produk Abon Daging Sapi

Keuletan dan kegigihan ibu-ibu PKK ini merupakan modal penting dalam berwirausaha (Saiman, 2014). Melalui usaha ini, ibu-ibu di Dusun Cokrobedug dapat menjual produk abon ikan yang pada dasarnya dapat membantu perekonomian keluarga sebagai pendapatan tambahan. Kegiatan ini bermanfaat bagi ibu-ibu sebagai kegiatan yang produktif dengan memanfaatkan waktu luang ketika sedang tidak melakukan kegiatan usaha tani. Produksi rumahan yang dijalankan bersama-sama ini berjalan cukup konsisten dan dipasarkan di lingkungan sekitar. Terdapat banyak toko, warung dan kios sayur di Desa Sidoarum yang dapat menjadi peluang untuk pemasaran. Pemasaran juga dapat dilakukan dengan metode *word of mouth marketing* akan mendukung keberhasilan usaha.



## Simpulan

Kegiatan pelatihan pengolahan abon gurame memberikan manfaat yang nyata bagi ibu-ibu PKK Dusun Cokrobedug. Program pengabdian masyarakat ini cukup berhasil, dilihat dari tingkat partisipasi masyarakat yang tinggi dan keberlanjutan usaha. Ibu-ibu PKK mampu memproduksi abon ikan dan menjualnya. Bahkan olahan abon yang dibuat tidak hanya berbahan baku ikan, tetapi juga dari daging sapi. Setelah pelatihan, ibu-ibu PKK masih terus memproduksi abon dari berbagai bahan baku ikan, ayam dan daging sapi. Hal ini menjadi kegiatan ekonomi produktif baru bagi warga desa Sidoarum, terutama ibu-ibu PKK. Saran pengembangan yang dapat dilakukan ke depan adalah dengan meningkatkan kualitas produk dan kemasan yang menarik, serta merambah ke pasar *online* melalui pemanfaatan teknologi digital.

## Referensi

- Antriyandarti, E., & Ani, S. W. (2017). Industri rumah tangga pangan olahan berbahan baku ikan air tawar pada kelompok wanita tani di Desa Senden, Kecamatan Mungkid, Kabupaten Magelang. *Media Trend*, 12(2), 177–183. <https://doi.org/10.21107/mediatrend.v12i2.3170>
- Antriyandarti, E., & Fukui, S. (2010). Impact of rice trade liberalization on farm households in Central Java. *SEPA*, 7(1), 23–29.
- Babatunde, R. O., & Qaim, M. (2009). *The role of off-farm income diversification in rural Nigeria: Driving forces and household access*.
- Cholifah, T. N., Rustantono, H., Rasyid, H., Wibowo, A., Bukhori, A., Damayanti, V., Berliana, D., & Tholha, M. (2023). Pelatihan pembuatan abon ikan sebagai sektor ketahanan pangan di dEsa Sumberpetung Kabupaten Malang. *EDUABDIMAS: Jurnal Edukasi Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 123–128.
- de Janvry, A., Sadoulet, E., & Zhu, N. (2005). *The role of non-farm incomes in reducing rural poverty and inequality in China*. <http://repositories.cdlib.org/areucb/1001>
- Duong, P. B., Thanh, P. T., & Ancev, T. (2021). Impacts of off-farm employment on welfare, food security and poverty: Evidence from rural Vietnam. *International Journal of Social Welfare*, 30(1), 84–96. <https://doi.org/10.1111/ijsw.12424>
- Fitrianti, D. R., Afifah, C. A. N., Sutiadiningsih, A., & Miranti, M. G. (2021). Potensi dan prospek usaha abon ikan gabus (*Channa striata*). *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 67–75. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Godoy, D. C., & Dewbre, J. (2010). *Economic importance of agriculture for sustainable development and poverty reduction: the case study of Vietnam*. Global Forum on Agriculture, 29–30 November 2010. Paris : Policies for Agricultural Development, Poverty Reduction and Food Security OECD Headquarters.
- Gunawan, B., Nurkhamid, M., & Mulyani, S. (2020). Peningkatan produktifitas umkm industri kreatif di era mea dengan pemanfaatan teknologi tepat guna. *ABDI DOSEN: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(3), 251–260. <http://pkm.uika-bogor.ac.id/index.php/ABDIDOS/issue/archive>
- Harniyati, I. (2015). *Pengaruh alih fungsi lahan pertanian sawah menjadi non pertanian terhadap ketahanan pangan di Kecamatan Gamping, Mlati, Depok, dan Berbah Kabupaten Sleman*.

## Journal of Community Services on Multidisciplinary Sciences

- (Skripsi, Sekolah Tinggi Pertanahan Nasional Yogyakarta).
- Hidayana, B., Kutanegara, P. M., Setiadi, Indiyanto, A., Fauzanafi, Z., Dyah, M., Sushartami, W., & Yusuf, M. (2019). Participatory Rural Appraisal (PRA) untuk Pengembangan Desa Wisata di Pedukuhan Pucung, Desa Wukirsari, Bantul. *Bakti Budaya*, 2(2), 99–112.
- Husain, W., Kahfi, M. A., & Bahtiar. (2020). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Melalui Participatory Rural Appraisal (PRA) di Kelurahan Battang Kota Palopo. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 04, 376–385.
- Kamim, A. B. M., Khandiq, Muh. R., & Amal, I. (2019). Paradoks Pembangunan Daerah, Implikasi Kemiskinan Pasca Alih Fungsi Lahan Pertanian Akibat Urban Sprawl di Kabupaten Sleman. *Jurnal Tradisi*, 2(1), 12–25.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Principles of Marketing*. Prentice Hall.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). *Marketing Management* (14th ed.). Pearson.
- Kurniawati, N., Werdani, R. E., & Kholidin, K. (2023). Pengembangan Desa Wisata Taman Tangkilan Berbasis Teknologi Dengan Memberdayakan Generasi Muda Pada Desa Sidoarum Godean Kabupaten Sleman. *GOTAVA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1–6. <https://doi.org/10.59891/jpmgotava.v1i1.2>
- Li, S. ping, Dong, Y. qing, Zhang, L. xiu, & Liu, C. fang. (2021). Off-farm employment and poverty alleviation in rural China. *Journal of Integrative Agriculture*, 20(4), 943–952. [https://doi.org/10.1016/S2095-3119\(21\)63616-X](https://doi.org/10.1016/S2095-3119(21)63616-X)
- Lubis, W., Intan, D. R., Gurning, R. N. S., Kabeakan, N. T. M. B., & Purba, K. F. (2023). Analisis nilai tambah pada usaha pengolahan ikan gurame di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 751–757.
- Murtisiwi, L., Lindawati, N. Y., Amin, M. S., Soekmana, A. D., Kristy, T. K., Irmina, G. L., Zein, A. M. Y. N., Mahmudah, E. A., & Shania, S. (2023). Workshop pembuatan abon gurame dan seminar pembuatan kultur em4 sebagai upaya peningkatan pengelolaan usaha masyarakat. *BATUAH: JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 3(1), 1–7.
- Mustanir, A., Ibrahim, M., Sapri, & Razak, M. R. R. (2020). Participatory rural appraisal: transect dan matriks budidaya pertanian dalam pemberdayaan masyarakat penyiapan kebun bibit desa. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(5), 703–713. <https://doi.org/10.31764/jmm.v4i5.2864>
- Nia, A. (2022). *Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Wanita Sejahtera Di Desa Tulung Kelurahan Pilang Dalam Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga*. Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
- Ridwan, I., Dollo, A., & Andriyani, A. (2019). Implementasi Pendekatan Participatory Rural Appraisal pada Program Pelatihan. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 3(2), 88–94. <https://doi.org/10.15294/pls.v3i2.34913>
- Rizqi Firianti. (2020). Implementasi Kebijakan Alih Fungsi Lahan Pertanian ke Non-Pertanian di Sleman berdasarkan Perspektif Institusionalis. *Jurnal Ilmu Pemerintahan*, 13(1), 44–57.
- Saiman, L. (2014). *Kewirausahaan (Teori, Praktek, dan Kasus-Kasus)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Setiawan, R. F. (2022). Kemiskinan dan kesejahteraan dalam kaitannya pada pembangunan pertanian. *AGRIDEVINA: Berkala Ilmiah Agribisnis*, 11(1), 57–68.
- Silaban, S., Rajagukguk, J., & Simorangkir, M. (2021). Pendampingan Kelompok Tani Manise Memanfaatkan Hama Keong Mas (*Pomacea* sp) Sebagai Pakan Ikan Gurame (*Osphronemus gouramy*). *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 4(2), 311–320. <https://doi.org/10.29407/ja.v4i2.14740>
- Tantalu, L., Rahmawati, A., Setiyawan, A. I., Mushollaeni, W., Santoso, B., & Wirawan. (2017). *Rekayasa Pengolahan Produk Agroindustri*. Malang: Media Nusa Creative.