

# LAPORAN

**KKS-PENGABDIAN  
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN PADA  
MASYARAKAT  
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO**



**OPTIMALISASI PENGEMBANGAN PROGRAM WIRSAUSAHA MANDIRI BAGI  
MASYARAKAT DESA TAULAA KECAMATAN BILATO KABUPATEN  
GORONTALO**

OLEH

- |                         |            |
|-------------------------|------------|
| 1. Hais Dama, SE,M.Si   | 0005037306 |
| 2. Drs. Rusli Isa, M.Si | 0023047702 |

**JURUSAN MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO  
TAHUN 2016**

**HALAMAN PENGESAHAN  
KKS PENGABDIAN SEMESTER GENAP T.A.2015/2016**

1. Judul Kegiatan : Optimalisasi Pengembangan Program Wirausaha Mandiri bagi Masyarakat Desa Taulaa Kec. Bilato Kab. Gorontalo
2. Lokasi : Desa Taulaa Kec. Bilato Kab. Gorontalo
3. Ketua Tim Pelaksana
  - a. Nama : Hais Dama, SE, M.Si
  - b. NIP : 197303052002121003
  - c. Jabatan/Golongan : Lektor Kepala / 4 a
  - d. Program Studi/Jurusan : S1 Manajemen / Manajemen
  - e. Bidang Keahlian :
  - f. Alamat Kantor/Telp /Faks/E-mail : 081220747773
  - g. Alamat Rumah/Telp /Faks/E-mail : -
4. Anggota Tim Pelaksana
  - a. Jumlah Anggota : 1 orang
  - b. Nama Anggota I / Bidang Keahlian : Drs. Rusli Isa, M.Si /
  - c. Nama Anggota II / Bidang Keahlian : -
  - d. Mahasiswa yang terlibat : 30 orang
5. Lembaga/Institusi Mitra
  - a. Nama Lembaga / Mitra : Pemerintah Desa Taulaa Kec. Bilato
  - b. Penanggung Jawab : Kepala Desa
  - c. Alamat/Telp./Fax/Surel : Desa Taulaa Kec. Bilato Kab. Gorontalo
  - d. Jarak PT ke lokasi mitra (km) : 80
  - e. Bidang Kerja/Usaha : Wirasusaha
6. Jangka Waktu Pelaksanaan : 2 bulan
7. Sumber Dana : PNBP 2016
8. Total Biaya : Rp. 25.000.000,-

Mengetahui  
Dekan Fakultas Ekonomi

(Dr. Hamzah Yunus, M.Pd)  
NIP. 196002231986031004

Gorontalo, 27 Oktober 2016  
Ketua

(Hais Dama, SE, M.Si)  
NIP. 197303052002121003

Mengetahui/Mengesahkan  
Ketua LPM UNG

(Prof. Dr. Fenty U. Puluhulawa, SH, M.Hum)  
NIP. 196804091993032001

# **OPTIMALISASI HASIL OLAHAN ENCENG GONDOK MELALUI PROGRAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI HUTADAA KECAMATAN TALAGA JAYA KABUPATEN GORONTALO**

## **ABSTRAK**

Tujuan utama dalam pemberdayaan ini adalah bagaimana mengoptimalkan tanaman enceng gondok menjadi produk olahan untuk membuat mebel dan produk rumah tangga lainnya. Hal bertujuan untuk dapat meningkatkan taraf hidup ekonomi masyarakat khususnya masyarakat desa Hutadaa kecamatan Talaga jaya yang berada di sekitar pesisir danau Limboto. Pengelolaan tanaman enceng gondok ini diawali dengan mengambil tanaman enceng gondok tersebut yang tumbuh di sekitar Danau Limboto. Selanjutnya dijemur selama beberapa hari untuk kemudian di olah menjadi bahan mentah pembuatan meubel seperti kursi dan keranjang. Proses pengolahan enceng gondok sampai siap untuk dipakai dalam membuat produk meubel itu membutuhkan waktu sekitar 1-2 minggu, hal ini bertujuan untuk mendapatkan hasil enceng gondok yang berkualitas baik. Kualitas dari produk enceng gondok ini tidak kalah baiknya dengan produk rotan yang sudah banyak dikenal orang sebagai bahan baku membuat meubel kursi, sofa, keranjang, dll.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Kabupaten Gorontalo secara geografis terletak pada 0019 1015 Lintang Utara dan 121.840 123026 Bujur Timur, dengan batas wilayahnya di sebelah Barat berbatasan dengan Kabupaten Boalemo, sebelah Timur dengan Kabupaten Bolaang Mongondow, sebelah Utara dengan Laut Sulawesi dan sebelah Selatan dengan Teluk Tomini. Kabupaten gorontalo mempunyai luas wilayah 2.124,60 Km<sup>2</sup>. Wilayah Kabupaten Gorontalo yang beribukota di Limboto terbagi dalam 17 Kecamatan dan 168 Desa/Kelurahan. Komoditi unggulan Kabupaten Gorontalo yaitu sektor pertanian, perkebunan, perikanan dan jasa. Sektor pertanian komoditi unggulannya adalah Jagung, Kedelai dan ubi kayu, Sub sektor perikanan komoditi yang diunggulkan berupa perikanan tangkap dan budidaya rumput laut, Pariwisatanya yaitu wisata alam, wisata adat dan budaya. Sebagai penunjang kegiatan perekonomian, di Kabupaten ini tersedia 1 bandar udara, yaitu Bandar udara djalalluddin. Untuk transportasi laut tersedia 3 pelabuhan, antara lain Pelabuhan Kwandang, Pelabuhan Tilamuta dan pelabuhan Anggrek .

Kecamatan Bilato merupakan salah satu kecamatan yang letaknya berbatasan langsung dengan Kabupaten Boalemo Provinsi Gorontalo. Kecamatan ini memiliki 6 Desa merupakan salah satu kecamatan yang baru dimekarkan dari kecamatan induknya yakni taulaa yang juga merupakan desa yang berada di pesisir pantai, sehingga dinamakan pantai Taulaa.. Dengan luas yang ada, kecamatan ini memiliki potensi daerah terbesar di bidang perikanan air laut, jagung dan peternakan. Masyarakat yang ada di Kecamatan ini sebagian besar mata pencahariannya adalah nelayan.

Desa Taulaa merupakan desa yang terkletak dipesisir laut dengan luas wilayah sekitar 900, m<sup>2</sup> dengan struktur tanah yang tidak rata (bergunung). Jumlah penduduk di

desa Bonedaa 100 KK dengan jumlah penduduk sebanyak 350 jiwa yang sebahagian besar mata pencaharian penduduk adalah bertani dan nelayan.

Sehubungan dengan permasalahan tersebut diatas, perlu adanya pemecahan dan solusi terhadap bagaimana usaha meningkatkan pendapatan masyarakat dengan mengelola ikan menjadi salah satu produk unggulan desa yang tergolong unik dan mahal.. Hal ini disamping dapat menambah penghasilan di banding juga dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam mengolah ikan. Metode pelaksanaan program ini melalui tahapan sosialisasi, pembekalan dan pelatihan teknik pengolahan dengan melibatkan lembaga mitra yang selama ini telah merintis usaha pengolahan baik itu berbahan baku jagung, ikan dll.. Program KKS-Pengabdian ini akan dilaksanakan secara sinergi bersama lembaga mitra UKM Stik Jagung dengan cara sharing pengetahuan, dana dan tenaga pendamping.

Dengan dasar tersebut diharapkan program KKS-Pengabdian ini akan meminimalisir permasalahan ekonomi masyarakat khususnya di desa Taulaa Kecamatan Bilato Kabupaten Gorontalo bersama dengan Lembaga Mitra yang merupakan pusat pengrajin industri pengolahan dan pemberdayaan masyarakat yang ada di Kabupaten Gorontalo, khususnya di Desa Hutadaa dalam bentuk ***Optimalisasi pengembangan program Wirausaha Mandiri bagi masyarakat Desa Taulaa Kecamatan Bilato Kabupaten Gorontalo.***

## **BAB II**

### **Target dan Luaran program.**

#### **A. Target Program**

Yang menjadi target dan luaran dari program KKS-Pegabdian ini adalah:

1. Memberikan pemahaman dalam bentuk penyuluhan kepada masyarakat tentang bagaimana mengoptimalkan bahan ikan yang menjadi sumber pendapatan masyarakat menjadi produk olahan yang dapat menambah nilai manfaat..
2. Memberdayakan masyarakat dalam hal melakukan diversifikasi bahan pembuat abon ikan dan sambal ikan.
3. Adanya peningkatan produksi dan peralatan rumah tangga lainnya dengan pendekatan pemberdayaan dengan jalan menambah kapasitas tenaga kerja yang terampil.
4. Adanya perbaikan sistem ekonomi masyarakat yang mengarah pada peningkatan pendapatan.
5. Peningkatan partisipasi masyarakat dalam membangun daerah khususnya diwilayah kecamatan dan desa melalui penciptaan produk lokal.
6. Adanya perhatian dari pemerintah daerah kabupaten terhadap potensi daerah sehingga mendapatkan bantuan pendanaan.
7. Peningkatan kesejahteraan masyarakat Desa Taulaa sebagai akibat dari program optimalisasi wirausaha mandiri.

#### **B. Tujuan program**

Tujuan kegiatan pembinaan / pelatihan bagi masyarakat dalam bentuk optimalisasi program pengembangan wirausaha mandiri dalam bentuk pembuatan abon ikan dan sambal ikan dalam rangka meningkatkan taraf perekonomian masyarakat melalui:

1. Mengarahkan pengetahuan dan keilmuan dosen dan mahasiswa untuk membaktikannya dalam menangani permasalahan masyarakat ke sebuah taraf penyelesaian.
2. Melatih sikap positif dan produktif mahasiswa KKS-UNG 2014 berinteraksi dengan masyarakat nelayan segala permasalahan hidup keseharian yang dihadapinya.
3. Melatih dan meningkatkan sikap peduli, empati dosen dan mahasiswa terhadap kondisi perekonomian masyarakat perajin meubel serta memberikan pelayanan keilmuan praktis dan bantuan teknologi riil yang sangat dibutuhkan dalam meningkatkan taraf hidupnya.

### **C. Hasil yang diharapkan**

#### **1. Produk Kegiatan KKS-Pengabdian**

Indikator capaian produk Program KKS-Pengabdian yang dituju adalah:

- a. Peningkatan partisipasi dan kinerja produksi pada tingkat masyarakat nelayan
- b. Perbaikan sistem produksi baik pada lingkup diversifikasi, budidaya maupun pada teknik dan proses pengolahan sehingga dihasilkan produk yang berkualitas.
- c. Perbaikan teknologi melalui tata cara pengemasan produk.

#### **2. Hasil Tema KKS-Pengabdian**

Hasil tema dalam jangka panjang program KKS-pengabdian ini adalah peningkatan keberdayaan masyarakat melalui peningkatan income perkapita akibat sentuhan pada sektor usaha/ekonomi, peningkatan indeks pembangunan manusia mengingat sentuhan peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat di desa Taulaa pada aspek partisipasi penduduk baik pria maupun wanita.

#### **D. Lingkup Program KKS-Pengabdian**

##### **a. Kelompok Sasaran**

Sasaran program adalah kelompok masyarakat nelayan yang bergerak pada saat ini berjumlah satu kelompok. Diharapkan dengan adanya program ini dapat memotivasi masyarakat untuk bergabung membentuk kelompok lainnya.

##### **b. Perencanaan, Pelaksanaan dan Evaluasi Partisipatif KKS-Pengabdian**

Kegiatan yang telah dimulai berupa koordinasi dengan kepala desa yang mewilayahi lokasi tersebut, pertemuan dengan masyarakat kelompok usaha meubel dan pembicaraan awal dengan mitra usaha “UKM Stik jagung” sebagai kelompok usaha yang akan melatih dan mendampingi masyarakat sampai dengan pemasaran hasil.

Sedangkan kegiatan berupa perencanaan adalah koordinasi dengan Lembaga Pengabdian Masyarakat – UNG untuk melakukan perekrutan mahasiswa yang memiliki latarbelakang keilmuan yang bersesuaian dengan bidang kerja kelompok nelayan. Perekrutan mahasiswa akan dilanjutkan dengan pembekalan di kampus menyangkut materi dan teknik sosialisasi dimasyarakat serta penyiapan perlengkapan pendukung selama berada di lokasi. Pemberian materi akan disampaikan dalam ruang pembekalan yang dapat berlangsung sekitar tiga – empat hari. Metode dan jadwal kegiatan mahasiswa selama berada dilokasi juga akan disampaikan oleh panitia dalam pembekalan.

Penyiapan sarana akomodasi dan asuransi mahasiswa sejumlah 30 orang dilakukan sebelum pemberangkatan ke lokasi. Penyiapan lainnya terkait bantuan sarana pengolahan berupa alat proses produksi.

Selanjutnya serah terima mahasiswa KKS-Pengabdian ke pejabat setempat sebagai tanda resmi kegiatan KKS-Pengabdian dimulai. Sosialisasi mahasiswa di



lokasi akan dibantu oleh aparat desa dan unsur pemuda/karang taruna. Aktivitas mahasiswa akan dibagi sedemikian rupa pada segmen kegiatan .

Evaluasi program akan dilakukan tiap bulan dengan menganalisa data-data input komoditas dan output produk serta tingkat serapan pasar. Evaluasi juga akan dilakukan pada kontribusi bantuan peralatan pengolahan dalam mendukung kelancaran proses. Evaluasi secara khusus juga akan dilakukan terhadap mahasiswa baik individu maupun kelompok dalam melakukan aktivitasnya selama ini.

## **BAB III**

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **A. Persiapan dan Pembekalan.**

Persiapan dan pembekalan bagi mahasiswa KKS-Pengabdian dilakukan selama kurang lebih 5 hari meliputi kegiatan koordinasi dengan pemerintah kecamatan, perekrutan mahasiswa, pembekalan dan penyiapan sarana dan prasarana KKS-Pengabdian. Pembekalan (coaching) bagi mahasiswa peserta KKS-Pengabdian meliputi materi umum terkait dengan fungsi mahasiswa dilokasi yang akan disampaikan oleh Ketua LPM UNG. Selain itu juga terdapat materi tentang kewirausahaan, deversifikasi produk, teknik produksi dan pemasaran yang nantinya akan disampaikan oleh tenaga DPL dan instruktur lembaga Mitra.

#### **B. Sesi Simulasi**

Sesi simulasi ini dilaksanakan melalui:

- a. Teknik pemilihan dan pemilahan bahan baku
- b. Teknik produksi
- c. Teknik pengolahan dasar
- d. Pengetahuan teknologi peralatan
- e. Pengenalan dan pemahaman sanitasi
- f. Jenis-jenis pasar, pemasaran dan teknik pemasaran produk
- g. Teknik pembelajaran dan praktek
- h. Panduan pelaksanaan KKS-UNG dalam program KKS-Pengabdian

**C. Pelaksanaan tahapan kegiatan KKS-Pengabdian tahun anggaran berlangsung adalah dari bulan September – oktober 2016. Dengan agenda kegiatan:**

- a. Acara pelepasan mahasiswa peserta KKS-Pengabdian oleh kampus UNG
- b. Pengantaran 30 orang mahasiswa peserta KKS ke lokasi
- c. Penyerahan peserta ke lokasi oleh panitia ke pejabat setempat
- d. Pengarahan lapangan oleh Dosen Pembimbing Lapangan dibantu oleh unsur pemerintah setempat
- e. Penyerahan bantuan peralatan dan perlengkapan pengolahan
- f. Monitoring dan evaluasi pertengahan periode kegiatan
- g. Monitoring dan evaluasi akhir kegiatan KKS-Pengabdian
- h. Penarikan mahasiswa peserta KKS-Pengabdian

**D. Metode Pelaksanaan**

Langkah-langkah dalam bentuk program yang akan dilaksanakan adalah program pengolahan enceng gondok, program produksi produk serta program pemasaran. Program lain berupa bantuan teknologi produksi, pengeringan dan penyimpanan. Khusus bantuan teknologi peralatan produksi akan disesuaikan dengan kebutuhan dan ketersediaan anggaran.

Metode yang digunakan dalam melakukan pemberdayaan kelompok perajin meubel adalah teknik pembelajaran kelompok disertai praktek, melalui ketersediaan bahan baku ikan cakalang yang siap di pakai, teknik pembuatan produk produk abon ikan dan sambal ikan, perancangan desain produk, teknik pengolahan pangan tersanitasi dan teknik pemasaran. Pembelajaran disertai praktek akan dilakukan oleh mahasiswa bersama-sama dengan kelompok masyarakat nelayan.

Pekerjaan yang akan dilakukan oleh mahasiswa dan dihitung dalam volume 144 Jam Kerja Efektif Mahasiswa (JKEM) dalam sebulan. Rata-rata jam kerja efektif mahasiswa (JKEM) per hari adalah 4,8 sebagai acuan.

Metode pelaksanaan KKS-pengabdian dalam rangka optimalisasi program wirausaha mandiri ini meliputi:

- a. Persiapan dan pembekalan

Tabel 2. jadwal pelaksanaan KKS-PEMBERDAYAAN

<b>Waktu pelaksanaan</b>	<b>Jenis kegiatan</b>
30 Jan – 21 Feb 2014	Pengajuan dan pengunduhan proposal
30 Jan – 21 Feb 2014	Presentasi usulan proposal KKS-pengabdian
24 - 25 Feb. 2014	Seleksi Proposal.
Sept – Oktober	Pelaksanaan program bagi mahasiswa.
Oktober 2014	Pembimbingan dan pendampingan DPL terhadap mahasiswa.
Oktober 2014	Penilaian terhadap program KKS-pengabdian bagi mahasiswa oleh DPL
Oktober 2014	Proses penyerahan laporan akhir mahasiswa KKS-Pengabdian.

- b. Tahap pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dalam prgram KKS-Pengabdian yang telah direncanakan di desa taulaa Kecamatan Bilato Kabuapen Gorontalo meliputi:

- a. Tahap sosialisasi program
- b. Tahap pembekalan , persiapan dan pengenalan alat produksi

- c. Tahap produksi abon ikan dan sambal ikan dengan bahan utama ikan cakalang.
- d. Tahap pengemasan dan pemasaran

Untuk lebih jelasnya dapat di lihat dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 3. Uraian pekerjaan, Program dan Volumnya dalam 2 bulan

No	Nama Pekerjaan	Program	Volume (JKEM)	Keterangan
1	Praktek pemilihan bahan baku ikan dll	Identifikasi	15 JAM	5 orang mahasiswa
2	Praktek proses pengolahan ikan.	Proses pengolahan / produksi	25 JAM	5 orang mahasiswa
3	Praktek proses memasak	Proses pencetakan	50 JAM	5 orang mahasiswa
4	Praktek proses olahan ikan menjadi abon ikan dan sambal ikan.	Pengemasan dan penyimpanan	15 JAM	5 orang mahasiswa
5	Pengemasan produk enceng	Teknologi kemasan	10 JAM	5 orang mahasiswa

	gondok			
6	Praktek produksi.	Teknologi diversifikasi	10 JAM	5 orang mahasiswa
7	Praktek pemasaran produk.	Pemasaran	20 JAM	20 orang mahasiswa
Total Volume Kegiatan			145 JAM	30 Orang

Keberlanjutan program sangat bergantung pada bagaimana masyarakat dapat merespon dan memahami arah dan tujuan dari pelaksanaan KKS-Pengabdian ini. Disamping itu pula akan ditentukan oleh pola kinerja mahasiswa dalam pelaksanaan kegiatan KKS-pengabdian. Penempatan mahasiswa pada semua program kegiatan adalah dalam rangka memetakan potensi dan masalah yang mungkin muncul serta solusi dan alternatifnya. Bantuan teknologi tepat guna adalah upaya meningkatkan efisiensi dan efektifitas proses pengolahan produk. Keberadaan bantuan ini akan meningkatkan kinerja produksi dan pengolahan yang dilakukan oleh kelompok sasaran.

Dari proses pemasaran hasil, Mitra kerja dalam hal ini usaha stik jagung dll akan membantu memasarkan produk . Dengan pangsa pasar yang terpola ini maka peluang keberlanjutan program akan sangat besar dan menjanjikan

## **BAB IV**

### **KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI**

Universitas Negeri Gorontalo merupakan salah satu perguruan tinggi Negeri yang ada di Provinsi Gorontalo. Sampai dengan saat ini Universitas Negeri Gorontalo membina 9 Fakultas dan 6 lembaga penunjang yang salah satunya adalah lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPM). Lembaga ini menjalankan tugas dalam bidang pengabdian pada masyarakat dengan melibatkan seluruh fakultas yang ada.

Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) merupakan lembaga pengabdian dengan **Visi** sebagai lembaga yang tempat penerapan ilmu pengetahuan, teknologi, seni dan budaya dalam pemberdayaan masyarakat untuk mendukung pencapaian Universitas Negeri Gorontalo sebagai universitas yang berdaya saing dalam menciptakan insan yang cerdas, terampil dan berkarakter. Sedangkan **Misi** lembaga ini adalah (1). Melaksanakan layanan pengabdian kepada masyarakat bagi dosen dilingkungan Universitas Negeri Gorontalo, (2). Melakukan upaya pemberdayaan usaha ekonomi kemasyarakatan melalui *hard skill* dan *soft skill* menuju ketahanan nasional yang berbasis kerakyatan, sehingga dapat mengantisipasi perubahan lingkungan dan ekonomi global. (3) Menjalin kerjasama kemitraan secara sinergitas dalam program pembangunan dan pemberdayaan yang berbasis pada masyarakat.

## BAB V

### PEMBAHASAN

Abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres.

Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (1993) dalam Sianturi (2000) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi atau kerbau (Suryani et al, 2007).

Abon ikan adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Menurut Suryani (2007) Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan.



*Proses pembuatan produk abon ikan dan sambal ikan*



Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Karyono dan Wachid (1982) menyatakan, abon ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan, pengeringan dengan cara menggoreng, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan. Seperti halnya produk abon yang terbuat dari daging ternak, abon ikan cocok dikonsumsi sebagai pelengkap makan roti ataupun sebagai lauk-pauk.

### **Standar Mutu Abon**

Abon sebagai salah satu produk industri pangan yang memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian. Penetapan standar mutu merupakan acuan bahwa suatu produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman bagi konsumen. Para produsen abon disarankan membuat produk abon dengan memenuhi Standar Industri Indonesia (SII).

Faktor-faktor yang mempengaruhi standar mutu abon antara lain :

1. Kadar air – berpengaruh terhadap daya simpan dan keawetan abon.
2. Kadar abu – menurunkan derajat penerimaan dari konsumen.
3. Kadar protein – sebagai petunjuk beberapa jumlah daging/ikan yang digunakan untuk abon merupakan salah satu jenis makanan awetan berasal dari daging (sapi, kerbau, ikan laut) yang disuwir-suwir dengan berbentuk serabut atau dipisahkan dari seratnya. Kemudian ditambahkan dengan bumbu-bumbu selanjutnya digoreng. Dalam SNI 01-3707-1995 disebutkan abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres.

Abon sebenarnya merupakan produk daging awet yang sudah lama dikenal masyarakat. Data BPS (1993) dalam Sianturi (2000) menunjukkan bahwa abon merupakan produk nomor empat terbanyak diproduksi. Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga

memilikikarakteristik kering, renyah dan gurih. Pada umumnya daging yang digunakan dalam pembuatan abon yaitu daging sapi atau kerbau (Suryani et al, 2007).



*Pemaparan dari narasumber / instruktur*

Abon adalah jenis makanan awetan yang terbuat dari ikan laut yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya Universitas Sumatera Utarasimpanyang relatif lama. Menurut Suryani, (2007) Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpanyang relatif lama.

Karyono dan Wachid, (1982) menyatakan, abon ikan adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan, pengeringan dengan cara menggoreng, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan. Seperti halnya produk abon yang terbuat dari daging ternak, abon ikan cocok dikonsumsi sebagai pelengkap makan roti ataupunsebagai lauk-pauk.



*Para peserta antusias mengikuti program*

Abon sebagai salah satu produk industri pangan yang memiliki standar mutu yang telah ditetapkan oleh Departemen Perindustrian. Penetapan standar mutu merupakan acuan bahwa suatu produk tersebut memiliki kualitas yang baik dan aman bagi konsumen. Para produsen abon disarankan membuat produk abon dengan memenuhi Standar Industri Indonesia (SII).

## DAFTAR PUSTAKA

..... Panduan Hibah Kuliah Kerja Nyata –Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPN) tahun 2013, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi RI.

..... Panduan KKS Pemberdayaan Masyarakat (KKS-Pemberdayaan) tahun 2014, Lembaga Pengabdian Masyarakat UNG.

..... Buku Panduan Pengabdian Pada Masyarakat Lembaga Pengabdian pada Masyarakat (LPM) Universitas negeri Gorontalo, tahun 2014.