

## PEMBERDAYAAN KELOMPOK IBU RUMAH TANGGA NONPRODUKTIF MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN ABON IKAN TATIHU

Melda Yunita<sup>1\*</sup>, Elpira Asmin<sup>2</sup>, Grace Latuheru<sup>3</sup>, Morgan Ohiwal<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Departemen Mikrobiologi dan Parasitologi, Fakultas Kedokteran, Universitas Pattimura, Indonesia

<sup>2</sup>Departemen Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, Universitas Pattimura, Indonesia

<sup>3</sup>Departemen Bioetik dan Humaniora, Fakultas Kedokteran, Universitas Pattimura, Indonesia

<sup>4</sup>Fakultas Perikanan dan Kehutanan, Universitas Muhammadiyah Maluku, Indonesia

[meldayunita22@gmail.com](mailto:meldayunita22@gmail.com)

---

### ABSTRAK

**Abstrak:** Produksi ikan tatihu di Maluku sangat dipengaruhi oleh musim, sehingga pada musim tertentu hasilnya melimpah yang berdampak pada rendahnya harga jual. Salah satu peluang yang dapat dilakukan yakni dengan mengolah ikan tatihu menjadi abon sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Tujuan dari kegiatan ini ialah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok ibu rumah tangga non produktif Desa Air Salobar Ambon dalam mengolah ikan tatihu yang secara ekonomi dapat meningkatkan penghasilan dan mendukung berkembangnya usaha skala rumah tangga. Kegiatan dilakukan dengan metode *Participatory Action Research* (PAR) kepada 15 orang ibu rumah tangga dengan pemberian pretest sebanyak 5 pertanyaan, edukasi, pelatihan, serta pendampingan dan evaluasi melalui pemberian posttest. Hasil menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan kelompok IRT sebesar 65,33%. Testimoni 5 panelis terhadap abon ikan menunjukkan bahwa abon ikan tatihu memiliki rasa, aroma, tekstur, dan warna yang sesuai dengan abon ikan pada umumnya sehingga dapat diterima oleh panelis. Dapat disimpulkan bahwa kegiatan berjalan dengan lancar dan abon ikan yang ditargetkan dapat diproduksi dengan baik.

**Kata Kunci:** Abon Ikan; Edukasi; Ikan Tatihu; Pendampingan; Pelatihan.

**Abstract:** *The season has a significant impact on Tatihu fish production in Maluku which affects low selling prices. To increase the selling value of tatihu fish, one possibility is to turn it into fish floss. The aim of this activity was to improve the knowledge and skills of non-productive housewives in Air Salobar Village, Ambon in processing tatihu fish which will economically increase their income. The activity was conducted by the Participatory Action Research (PAR) method involving 15 housewives, and began with pretests using 4 questions, followed by providing the education, demonstrations, as well as mentoring and evaluation through the provision of posttests. The results showed an increase in the knowledge of the housewife group by 65.33%. The testimonies of 5 panelists regarding fish floss showed that fish floss had a normal taste, smell, texture and taste and was in accordance with common fish floss. It can be concluded that the activities ran smoothly and the targeted fish floss could be produced well.*

**Keywords:** *Education; Fish Floss; Mentoring; Tatihu Fish; Training.*



#### Article History:

Received: 13-11-2024

Revised : 21-12-2024

Accepted: 02-01-2025

Online : 01-02-2025



*This is an open access article under the  
CC-BY-SA license*

## A. LATAR BELAKANG

Provinsi Maluku merupakan provinsi yang memiliki sumberdaya kelautan yang melimpah, yang terdiri dari luas lautan yang cukup besar dan memiliki potensi perikanan yang tinggi. Ikan tatiu (*Thunnus sp.*), atau yang dikenal sebagai ikan tuna sirip kuning, merupakan ikan yang banyak terdapat di perairan Maluku dan menjadi produk ekspor (Ngamel et al., 2024; Suwecawangsa & Dewi, 2023). Ikan tatiu mengandung protein yang tinggi dengan kandungan protein rata-rata antara 22,6 – 26,2 gr/100 gr daging dan lemak antara 0,2 – 2,7 gr/100 gr daging. Selain itu ikan tatiu juga mengandung kalsium, fosfor, zat besi, natrium, vitamin A dan vitamin B sehingga sangat baik untuk kesehatan (Hadinoto & Idrus, 2018). Produksi ikan tatiu di Maluku sangat dipengaruhi oleh musim, sehingga pada musim tertentu hasilnya melimpah yang berdampak pada rendahnya harga jual. Kondisi ini merugikan para pedagang ikan, namun di sisi lain hal ini menjadi peluang besar bagi masyarakat khususnya ibu rumah tangga non produktif dalam memanfaatkan sumber daya perikanan yang melimpah sebagai salah satu sumber pendapatannya. Salah satu peluang yang dapat dilakukan adalah mengolah daging ikan tatiu menjadi abon ikan sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Andiewati et al., 2024).

Abon ikan merupakan produk olahan ikan yang telah dikeringkan menjadi serpihan-serpihan kecil yang selanjutnya dicampurkan dengan bumbu-bumbu lainnya sehingga memiliki cita rasa tersendiri dan khas (Wahida et al., 2020). Keunggulan dari abon ikan tatiu jika dibandingkan dengan ikan yang masih segar ialah dapat disimpan dalam waktu yang lama dan lebih awet, dapat langsung disajikan dengan praktis, dan mudah disimpan, serta memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan (Andiewati et al., 2024). Pengolahan ikan tatiu menjadi abon membutuhkan keterampilan dan metode khusus sehingga produk abon yang dihasilkan mempunyai kualitas yang baik, baik dari segi cita rasa maupun ketahanan (Nur et al., 2019). Untuk itu, diperlukan inovasi baru dalam pengolahannya guna meningkatkan keragaman jenis abon dan kekhasannya. Salah satu langkah yang perlu diambil ialah dengan melakukan inovasi Syafi'i et al. (2023) pada produk olahan abon ikan tatiu dengan menambahkan bahan-bahan rempah lainnya seperti daging buah pala.

Tanaman pala (*Myristica fragrans Houtt*) merupakan tanaman asli Indonesia yang terutama ditemukan di kepulauan Maluku, Pulau Banda, dan Papua (Yunita et al., 2023). Tanaman ini memiliki banyak manfaat diantaranya melindungi tubuh dari efek radikal bebas, melindungi tubuh dari peradangan, melawan bakteri penyebab penyakit, menjaga kesehatan gigi, menjaga kesehatan pencernaan, dan mengontrol kadar gula darah (Dareda et al., 2020). Sebelumnya, kami juga telah melakukan penelitian mengenai potensi pala sebagai antibakteri dan hasilnya menunjukkan bahwa berbagai organ tanaman pala termasuk daging buahnya terbukti memiliki bakteri endofit yang mampu menginhibisi pertumbuhan bakteri patogen

(Yunita et al., 2022a; Yunita et al., 2022b). Penelitian kami lainnya juga menunjukkan hasil yang serupa dimana bakteri endofit asal daging buah pala menghambat pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* (Yunita et al., 2022b). Selain itu, kami juga pernah melakukan kegiatan PKM dengan topik manfaat tanaman pala sebagai tanaman obat rempah (TARO) dan animo masyarakat cukup tinggi, serta edukasi yang kami berikan berhasil meningkatkan level pengetahuan masyarakat (Yunita et al., 2023). Oleh sebab itu, penambahan daging buah pala dalam pembuatan abon ikan tatihi tidak hanya akan meningkatkan kandungan gizi pada produk tersebut, tetapi juga secara tidak langsung dapat mengawetkan produk abon ikan secara alami karena dapat menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk pada makanan (*foodborne disease*), meningkatkan kesehatan tubuh, dan menambah cita rasa baru. Namun, inovasi ini tentunya memerlukan teknik dan cara pengolahan yang tepat dan optimal sehingga produk abon ikan memiliki kualitas yang baik dan awet dari segi penyimpanan.

Desa Air Salobar merupakan salah satu desa yang terletak di Kota Ambon, Provinsi Maluku. Masyarakat desa Air Salobar memiliki akses yang mudah untuk mendapatkan ikan tatihi. Namun, ada beberapa permasalahan yang dihadapi kelompok ibu rumah tangga non-produktif pada wilayah ini yaitu kurangnya keterampilan dan pengetahuan mitra dalam hal pengolahan ikan tatihi. Beberapa faktor yang mempengaruhi kurangnya keterampilan ini antara lain minimnya pelatihan dan pendampingan mengenai pengolahan ikan yang berkualitas, dan minimnya alat dan peralatan yang dibutuhkan untuk mengolah ikan. Masalah lainnya yaitu kurangnya pengetahuan mitra mengenai sistem pengemasan produk abon ikan tatihi yang baik dan higienis. Sistem pengemasan produk abon ikan tatihi yang tidak higienis dapat menyebabkan produk tidak tahan lama dan mengalami kerusakan selama proses pengiriman, penyimpanan, dan penjualan. Selain itu, pengemasan yang tidak sesuai juga dapat menyebabkan risiko kontaminasi mikroba dan bahan kimia berbahaya pada produk (Octaviany et al., 2024; Wahida et al., 2020).

Minimnya pengetahuan ibu rumah tangga non-produktif tentang sistem pengemasan yang baik dan higienis dapat disebabkan karena minimnya informasi atau pelatihan mengenai hal tersebut kepada masyarakat. Oleh karena itu, solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi hal ini ialah dengan memberikan edukasi, pelatihan dan pendampingan untuk membuat produk abon ikan tatihi dan serta mengemasnya dengan baik dan higienis untuk mencegah terjadinya kontaminasi bakteri. Tujuan dari kegiatan PKM ini ialah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok IRT non-produktif Desa Air Salobar Ambon dalam mengolah ikan tatihi yang secara ekonomi akan meningkatkan penghasilan mereka dan juga akan mendukung berkembangnya usaha skala rumah tangga.

## B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang memperoleh pendanaan Hibah BIMA 2024 dari DRTPM Kemendikbudristek melalui hibah PKM Berbasis Masyarakat. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 17-23 September 2024 dengan metode *Participatory Action Research* (PAR) dimana metode ini bertujuan untuk mengatasi masalah dan pemenuhan kebutuhan masyarakat. Kegiatan ini melibatkan 4 orang mahasiswa yang sekaligus mendapatkan rekognisi mata kuliah untuk 8 SKS, yaitu mata kuliah Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan Ilmu Kesehatan Masyarakat (IKM). Mitra sasaran dalam kegiatan ini adalah kelompok ibu rumah tangga yang disebut sebagai Mama-Mama Salobar sebanyak 15 orang. Mama-mama Salobar diberikan edukasi, pelatihan pembuatan abon ikan, edukasi pengemasan abon ikan, dan simulasi penjualan di media sosial *tiktok*. Kegiatan dilakukan dengan 3 tahapan sebagai berikut:

### 1. Pra Kegiatan

Sebelum kegiatan dimulai, tim pelaksana melakukan beberapa persiapan terkait dengan koordinasi dengan ketua RT setempat terkait perizinan, ketua kelompok Mama-Mama Salobar terkait waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan, dan belanja alat dan bahan yang diberikan kepada kelompok Mama-Mama Salobar untuk menunjang keberlanjutan kegiatan setelah kegiatan selesai.

### 2. Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan beberapa tahapan inti sebagai berikut:

#### a. Pemberian pretest.

Pretest diberikan kepada masyarakat berisi 5 pertanyaan terkait pembuatan abon ikan tatihi untuk mengukur tingkat pengetahuan kelompok Mama-mama Salobar.

#### b. Edukasi dan Pelatihan

Setelah pemberian pretest, dilakukan edukasi dan pelatihan berupa transfer ilmu sebagai upaya untuk meningkatkan level pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia pada kelompok IRT non-produktif di Desa Air Salobar. Edukasi diberikan dalam beberapa tahapan oleh narasumber berbeda. Topik edukasi dan pelatihan yang diberikan ditampilkan pada Tabel 1 di bawah ini.

**Tabel 1.** Topik edukasi dan pelatihan yang diberikan kepada kelompok Mama-Mama Salobar

No	Edukasi
1.	Edukasi dan pelatihan pembuatan abon ikan tatihi
2.	Edukasi dan pelatihan pengemasan produk abon yang baik dan higienis
3.	Simulasi promosi abon ikan secara langsung oleh masyarakat melalui media sosial <i>Tiktok</i>

Setelah pemberian edukasi, mitra didampingi untuk membuat abon ikan tatiyu secara langsung, hingga proses pengemasan dan pemasaran. Kelompok mitra secara bersama-sama terlibat langsung dalam proses pembuatan abon, pengemasan dan pemasaran abon ikan tatiyu.

### 3. Pasca Kegiatan

Evaluasi pelaksanaan dan keberlanjutan program dilakukan setelah kegiatan program pemberdayaan kemitraan masyarakat (PKM) selesai. Evaluasi dinilai melalui pemberian posttest menggunakan 5 soal yang sama dengan pretest dimana pertanyaan yang diberikan ialah seputar cara dan bumbu apa saja yang digunakan dalam membuat abon ikan. Hasil posttest kemudian dibandingkan dengan hasil pretest. Selain itu, juga dilakukan pencatatan terhadap kendala-kendala yang dihadapi oleh mitra selama proses kegiatan dilaksanakan dan mengevaluasinya, sehingga berdasarkan hasil evaluasi tersebut dapat ditentukan solusi yang terbaik dalam mengatasinya. Pandampingan mitra akan terus dilakukan sebagai bentuk keberlanjutan dari program PKM, yang bertujuan agar proses produksi, pengemasan, dan pemasaran abon ikan tatiyu terus berjalan dengan baik secara berkelanjutan. Simulasi pemasaran juga dilakukan dalam upaya membantu keberlanjutan usaha penjualan abon ikan.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Tahap Pra Kegiatan

#### a. Koordinasi Kegiatan

Koordinasi dilakukan dengan tim untuk persiapan kegiatan, dan ketua RT Salobar terkait perizinan pelaksanaan kegiatan. Pada kegiatan ini, ketua RT memberikan sambutan yang hangat dan harapan yang tinggi agar kegiatan dapat membawa manfaat yang signifikan dan bernilai bagi masyarakat desa Air Salobar. Pada tahapan ini, tim pelaksana kegiatan melibatkan 15 orang ibu rumah tangga non produktif yang tinggal di kawasan RT tersebut. Proses koordinasi dengan tim PKM dan ketua RT setempat disajikan pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Koordinasi tim untuk persiapan pelaksanaan kegiatan

### b. Penyediaan Bahan Baku

Ikan tatihu, yang dikenal sebagai ikan tuna sirip kuning, merupakan ikan yang tersedia melimpah di lautan Maluku, dan merupakan salah satu ikan yang disukai oleh kebanyakan masyarakat Maluku. Ikan ini dilaporkan mengandung proterin yang tinggi yaitu 23,2 g/100 g daging dan dengan lemak hanya sekitar 2,4 g/100 g daging (Korompot et al., 2018). Hal inilah yang menjadi alasan dilakukannya kegiatan PKM ini, yaitu untuk memanfaatkan potensi sumber daya laut Maluku untuk meningkatkan produk diversifikasi dari ikan tatihu untuk menjadi abon ikan sehingga dapat menambah penghasilan bagi ibu rumah tangga non produktif di kota Ambon, yaitu kelompok Mama-Mama Salobar. Persiapan belanja bahan baku pembuatan abon ikan tatihu ditampilkan pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Proses penyediaan bahan baku untuk pembuatan abon ikan

## 2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

### a. Persiapan Bahan Baku dan Bumbu Pembuatan Abon Ikan

Persiapan bahan baku dilakukan dengan mencuci semua bahan yang telah dibeli di pasar sampai bersih, kemudian menggiling bumbu halus seperti cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun jeruk, batang serai, jinten, ketumbar, daging buah pala, dan biji pala. Ikan yang telah dibeli dipisahkan dari semua tulang dan duri kemudian dimarinasi dengan jeruk nipis dan garam untuk meminimalisir bau amis. Selain itu, kelapa dikupas dan diparut dengan mesin yang dibeli oleh tim pelaksana, kemudian dibagi menjadi dua; diperas untuk diambil santannya, dan diparut untuk ditumis bersama bumbu halus dan suwiran ikan.

Mama-mama Salobar berbagi tugas dalam mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat abon ikan tatihu. Mereka membagi tugas menjadi 3 kelompok, yaitu kelompok mengupas dan menggiling bumbu halus, kelompok membersihkan dan mengukus ikan tatihu, dan kelompok menumis bumbu untuk membuat abon ikan tatihu. Persiapan bahan baku dilakukan sepenuhnya secara langsung

oleh mitra yaitu Mama-Mama Salobar yang didampingi oleh tim pelaksana

b. Proses Pembuatan Abon Ikan

Sebelum pembuatan abon ikan, diberikan edukasi terkait pelatihan dan pengemasan abon ikan terlebih dahulu agar. Hal ini memudahkan masyarakat mengingat tahapan dan cara pembuatan abon sekaligus meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Mama-Mama Salobar. Proses pembuatan ikan juga didampingi secara langsung oleh tim, agar kendala apapun yang dihadapi oleh mitra dapat diselesaikan dengan baik. Adapun langkah-langkah pembuatan abon yang ditambahkan dengan daging buah pala adalah sebagai berikut; Ikan dikukus sampai matang dengan batang serai, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, dan batang serai agar agar wangi dan tidak abis, serta memudahkan pengambilan daging jika masih terdapat duri di dalam daging ikan, kemudian ditumbuk menggunakan mesin chopper atau manual dengan garpu hingga menjadi suwiran ikan. Bumbu halus yang telah disiapkan kemudian ditumis hingga wangi dan tidak langu, kemudian dimasukkan aromatik seperti daun jeruk, daun salam, lengkuas, dan batang serai. Suwiran ikan tadi selanjutnya dimasukkan dan diaduk agar bercampur dengan bumbu sampai kering atau terasa ringan bila diaduk. Abon dibiarkan hingga dingin dan selanjutnya dapat dikemas dalam plastik yang kedap udara. Proses edukasi pembuatan abon ikan dan demonstrasi pembuatan abon ikan ditunjukkan pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Proses pelatihan atau demonstrasi pembuatan abon ikan

c. Proses Pengemasan Abon Ikan

Pelatihan pengemasan dan labeling produk juga dilakukan untuk menghasilkan luaran/produk yang memenuhi standar sanitasi dan higienis. Labeling produk sangat penting dalam upaya memberikan ciri khas pada produk lewat logo dan label komposisi produk. Hal ini tentunya akan meyakinkan pembeli untuk mau membeli produk yang telah dibuat (Widiati, 2020). Pengemasan abon ikan yang dibuat oleh kelompok mitra sasaran menggunakan kemasan plastic yang kedap



udara sehingga kualitas produk abon ikan terjaga kualitasnya selama beberapa 2 bulan di suhu ruang dan 6 bulan di dalam kulkas (Wahida et al., 2020).

Selain itu, pelatihan pembuatan akun media sosial untuk mempromosikan produk abon ikan dengan membuat akun media social tiktok “Abon Tuna Mama Salobar” juga dilakukan untuk mendukung usaha penjualan abon ikan yang dilakukan oleh mitra. Pada tahapan ini, 2 ekor ikan tatiyu yang besar seharga Rp. 210.000 menghasilkan 20 bungkus abon ikan tatiyu dengan ukuran 250gr yang dijual dengan harga promo sebesar Rp. 35.000. Jika 20 bungkus terjual maka omset yang diperoleh ialah sebesar Rp. 700.000. Hal ini menunjukkan, bahwa pembuatan abon ikan menunjukkan adanya peningkatan diversifikasi produk dari ikan tatiyu segar menjadi abon ikan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi (Novianti & Mahyuni, 2021). Namun karena masih di awal produksi, proses promosi menjadi hal yang penting, sehingga 10 bungkus abon ikan dijual, dan 10 lainnya disimpan untuk kebutuhan promosi. Proses pengemasan dan promosi abon ikan via media sosial ditunjukkan pada Gambar 4.

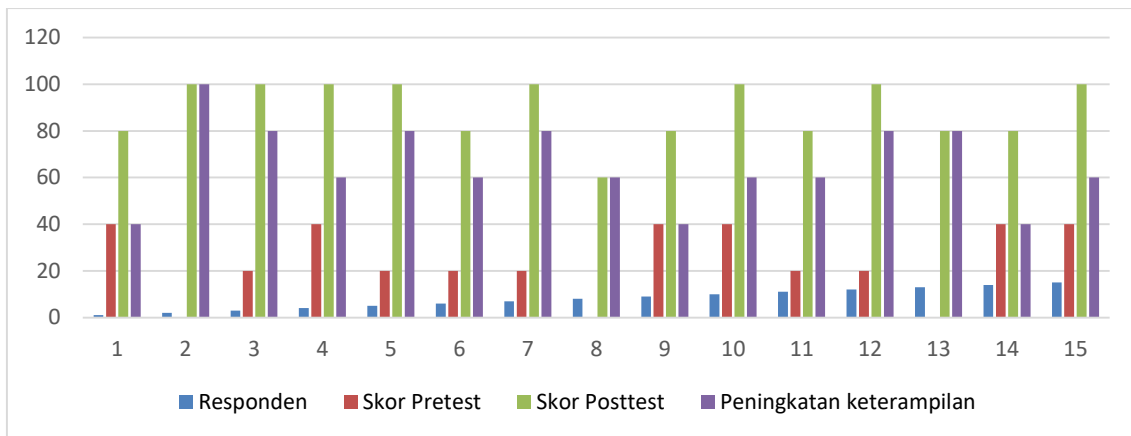


Gambar 4. proses labeling dan pengemasan abon ikan

### 3. Tahapan Pasca Kegiatan

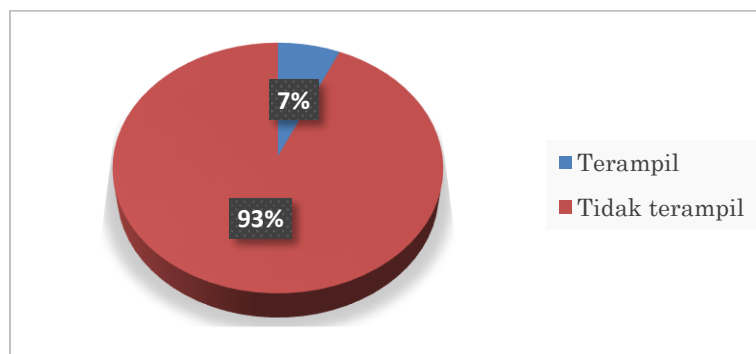
Evaluasi dinilai melalui posttest yang dilakukan program dilaksanakan yang dibandingkan dengan hasil pretest setelah edukasi/pelatihan. Tujuannya ialah untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan dari program PKM tercapai. Hasil analisis menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan kelompok Mama-Mama Salobar sebesar 65,33%. Hasil ini sejalan dengan hasil penelitian Yunita et al., (2024) yang menunjukkan bahwa edukasi yang diberikan sebelum proses pelatihan memang dapat meningkatkan tingkat pengetahuan Masyarakat. Hal ini dikarenakan transfer ilmu secara langsung lebih disukai dan diterima oleh Masyarakat dari pada hanya dengan membaca *leaflet* atau brosur (Yunita & Sukmawati, 2021). Hasil evaluasi peningkatan pengetahuan mitra ditunjukkan pada Gambar 5.





**Gambar 5.** Hasil analisis peningkatan pengetahuan mitra

Selanjutnya, keterampilan masyarakat diukur untuk melihat persentase masyarakat yang termasuk dalam kategori terampil dan tidak terampil. Hasil menunjukkan bahwa dari 15 orang kelompok mitra, 83% diantaranya termasuk dalam kelompok yang terampil seperti terlihat pada Gambar 6.



**Gambar 6.** Persentase kelompok mitra yang terampil dalam pembuatan abon ikan

Abon ikan yang telah diperoleh selanjutnya diberikan kepada 5 panelis untuk mengevaluasi kriteria organoleptik mencakup rasa, aroma, warna, dan tekstur abon ikan tatiyu yang dibuat oleh Mama-Mama Salobar. Secara umum, semua panelis menerima dan menyukai abon ikan tatiyu yang diberikan. Hasil testimoni abon ikan oleh panelis ditampilkan pada Tabel 2 di bawah ini.

**Tabel 2.** Analisis organoleptik sederhana dari beberapa panelis terhadap abon ikan tatiyu

Panelis	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
1	Sangat enak	Sangat sesuai	Menarik	Sesuai
2	Enak	Sesuai	Sangat menarik	Sangat sesuai
3	Enak	Sangat sesuai	Menarik	Sesuai
4	Enak	Sesuai	Menarik	Sesuai
5	Enak	Sesuai	Sangat menarik	Sesuai

Catatan: sangat sesuai, sesuai, cukup sesuai, kurang sesuai/enak/menarik

#### 4. Kendala yang Dihadapi atau Masalah Lain yang Terekam

Pada saat kegiatan berlangsung, dilakukan pencatatan terhadap kendala-kendala yang dihadapi oleh mitra. Salah satu kendala yang terekam ialah adanya keterbatasan modal dari mitra, yang belum mampu untuk menyediakan modal untuk pembelian bahan baku untuk melanjutkan usaha. Sehingga, tim pelaksana PKM berinisiatif untuk menjual setengah produk abon ikan yang dihasilkan seharga 35 ribu/bungkus sebagai harga promosi. Hasil dari penjualan diberikan langsung kepada mitra sebagai dana pembuatan abon ikan selanjutnya.

Pandampingan mitra akan terus dilakukan sebagai bentuk keberlanjutan dari program PKM, yang bertujuan agar proses produksi, pengemasan, dan pemasaran abon ikan tatihi terus berjalan dengan baik secara berkelanjutan. Selain itu, tim pelaksana PKM juga menyerahkan beberapa alat yang dimaksudkan untuk mendukung usaha abon ikan Mama-Mama Salobar, seperti mesin parutan listrik, mesin chopper, timbangan bahan, peralatan memasak seperti kompor, kuai, dan panci kukus, serta *ringlight* untuk promosi abon ikan di media sosial secara *live*. Alat-alat yang diberikan diharapkan dapat memudahkan pekerjaan mitra dan mendukung keberlangsungan usaha pembuatan abon ikan oleh Mama-Mama Salobar.

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pemberdayaan diversifikasi produk ikan tatihi telah dilaksanakan dengan baik dan lancar kepada 15 orang kelompok Mama-Mama Salobar. Pembuatan abon ikan tatihi menghasilkan 20 bungkus abon ikan dalam kemasan 250gr, telah dijual sebanyak 10 bks, dan sisa 10 bungkus digunakan untuk promosi dan mendapatkan testimoni dari 5 panelis pada uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil testimoni menunjukkan bahwa kelima panelis menyukai warna, rasa, aroma, dan tekstur abon ikan tatihi yang dibuat oleh Mama-Mama Salobar karena menunjukkan kriteria yang mirip bahkan lebih dari abon yang dijual dipasaran. Berdasarkan analisis pretest dan posttest yang dilakukan, terdapat peningkatan pengetahuan kelompok IRT mama-mama Salobar sebesar 65,33%, dan sebanyak 93% dari Mama-Mama Salobar mengalami peningkatan keterampilan yang signifikan setelah pendampingan pembuatan abon dilakukan. Untuk mengupayakan keberlanjutan program PKM yang dilaksanakan, monitoring perlu dilakukan secara berkelanjutan, terutama dalam proses pemasaran dan penjualan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana berterima kasih kepada DRTPM Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Kemendikbudristek atas hibah BIMA PKM berbasis Kemasyarakatan yang diberikan dengan no kontrak

041/E5/PG.02.00/PM.BATCH.2/2024; 788/UN13.3/PT/2024. Kami juga berterima kasih kepada Fakultas Kedokteran Universitas Pattimura yang telah mendukung penuh pelaksanaan kegiatan ini.

## DAFTAR RUJUKAN

- Andiewati, S., Umar, F. I., Da Silva Meliana Roman, I. J., Rian Besin, V., & Talo, Y. A. (2024). Pembuatan Abon Ikan Sebagai Upaya Ketahanan Pangan Di Perbatasan RI-RDTL. *AMARASI (Jurnal Abdi Masyarakat Vokasi)*, 1(1): 56-60.
- Dareda, C. T., Suryanto, E., & Momuat, L. I. (2020). Karakterisasi Dan Aktivitas Antioksidan Serat Pangan Dari Daging Buah Pala (*Myristica Fragrans* Houtt). *Chemistry Progress*, 13(1)Halaman?. <https://doi.org/10.35799/cp.13.1.2020.29661>.
- Hadinoto, S., & Idrus, S. (2018). Setiap perkembangan industri pengolahan perikanan, termasuk pengolahan ikan tuna pasti akan menyisakan hasil samping berupa kulit, kepala, tulang ataupun isi perut ikan. Hasil samping tersebut tersebut dapat dimanfaatkan menjadi produk lain yang bernilai. *Majalah Biam*, 14(2), 51–57.
- Korompot, A. R. H., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. (2018). Kandungan Serat Kasar Dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) pada Berbagai Kadar Garam, Suhu dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31. <https://doi.org/10.35799/jis.18.1.2018.19455>.
- Ngamel, A. K., Rahakbauw, S. D., Ohoiwutun, E. C., & Rahantoknam, M. A. (2024). *Analysis of Yellowfin Tuna Loin Business Development Strategy at PT. Harta Samudera of Ambon City, Maluku Province* (. 17(1), 408–416.
- Novianti, N. P. J., & Mahyuni, L. P. (2021). Pembuatan Abon Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Hasil Tambak Ikan Di Desa Songan, Kecamatan Kintamani, Bali. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 1055–1061. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i4.6222>.
- Octaviany, V., Raharjo, T., Tobing, F. R. L., & Sastha, F. Y. (2024). Pelatihan Pembuatan Kemasan Untuk Meningkatkan Pemasaran Produk Umkm di Desa Margamulya, Pasirjambu-Ciwidey. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia (JPMD)*, 4(3), 407–414. <https://doi.org/https://doi.org/10.52436/1.jpmi.2331>.
- Nur, R., Omsa, S., & Fatmawati. (2019). Pkm Usaha Abon Ikan Di Desa Mekar Indah , Kecamatan Buki ., *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat 2019, 2019*(2017), 254–260.
- Suwecawangsa, A. P., & Dewi, P. R. K. (2023). Fair Trade Dan Perikanan Tuna Di Indonesia (Analisa Peran Yayasan Masyarakat Dan Perikanan Indonesia). *PAPALELE (Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan Dan Kelautan)*, 7(1), 1–10. <https://doi.org/10.30598/papalele.2023.7.1.1>.
- Syafi'i, A., Shobichah, S., & Mulyani, M. (2023). Pengaruh Diversifikasi Produk Terhadap Pertumbuhan Dan Keunggulan Bersaing: Studi Kasus Pada Industri Makanan Dan Minuman. *Jurnal Impresi Indonesia*, 2(6), 592–599. <https://doi.org/10.58344/jii.v2i6.3140>.
- Wahida, W., Sunarni, S., & Widijastuti, R. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Gabus Di Kampung Sarmayam Indah Distrik Tanah Miring Kabupaten Merauke. *Jurnal Marine Kreatif*, 4(1), 21–26. <https://doi.org/10.35308/jmk.v4i1.2453>.
- Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2), 67–76.

- <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>.
- Yunita, M., Astuty, E., & Ohiwal, M. (2023). Edukasi Pemanfaatan Tanaman Rempah Pala Sebagai Upaya Swamedikasi Masyarakat Negeri Laha Ambon. *Jurnal Abdimas Sangkabira*, 4(1), 82–87. <https://doi.org/10.29303/abdimassangkabira.v4i1.791>
- Yunita, M., Manse, Y., Wulandari, M. C., Sukmawati, S., & Ohiwal, M. (2022). Isolation of endophytic bacteria from nutmeg plant as antibacterial agents against pathogenic bacteria. *JPBIO (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 7(1), 115–122. <https://doi.org/10.31932/jpbio.v7i1.1522>.
- Yunita, M., Ohiwal, M., Dirks, C. S., Angkejaya, O. W., Sukmawati, S., & Ilsan, N. A. (2022). Endophytic bacteria associated with *Myristica fragrans*: Improved media, bacterial population, preliminary characterization, and potential as antibacterials. *Biodiversitas*, 23(8), 4047–4054. <https://doi.org/10.13057/biodiv/d230824>.
- Yunita, M., & Sukmawati, S. (2021). Analisis Tingkat Pengetahuan Masyarakat Desa Air Salobar Terhadap Bahaya Resistensi Bakteri Akibat Penggunaan Antibiotik Yang Tidak Rasional. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 15(1), 94. <https://doi.org/10.24252/teknosains.v15i1.17684>.