

PENDAMPINGAN USAHA ABON IKAN TUNA INGKITA DI DESA SAMPUABALO KECAMATAN SIOTAPINA KABUPATEN BUTON

LM. Junaidin Sirza, Disman, Ramadhan, La Ode Afzal, Fairus Onde dan Wahyudin Saputra¹

¹ Program Studi Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian,
Universitas Muhammadiyah Buton

email: sirzam86@gmail.com

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pendampingan terhadap Usaha agroindustri Abon Ikan Tuna "Ingkita" di Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapiana Kabupaten Buton. Pengabdian ini dilaksanakan pada Bulan Februari 2020 sampai Bulan Maret 2020 di Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina Kabupaten Buton. Metode yang digunakan adalah melalui pendampingan usaha abon ikan. Hasil dari pengabdian ini nantinya akan memberikan manfaat bagi pengusaha abon ikan tuna dimana masyarakat atau pengusaha abon tuna akan mendapatkan pendampingan dari cara pengolahan yang baik serta bagaimana cara pengemasan hasil produksi hingga pemasaran.

Kata Kunci : Abon, Ikan Tuna, Pendampingan

A. Pendahuluan

Tuna adalah ikan yang memiliki nilai komersial tinggi, macam-macam ikan yang paling banyak dicari dan dicuri dari laut Indonesia, disebabkan rasanya yang lezat. Selain itu banyak kandungan gizi yang mampu menyehatkan orang dewasa dan mencerdaskan anak-anak. Ikan merupakan bahan pangan yang sangat tinggi peminatnya dan menjadi salah satu jenis ikan yang banyak diminati, baik di pasar lokal maupun internasional, yang dalam bahasa latinnya dikenal sebagai *Thunnus* sp dan dalam bahasa inggris disebut *skipjack*.

Ikan tuna merupakan primadona ekspor laut konsumsi asal Indonesia. Banyak kapal komersial besar yang khusus dimaksudkan menangkap ikan tuna. Ikan tuna adalah pengembara lautan luas yang bermigrasi dalam rentang yang jauh. Salah satu ciri ikan tuna adalah kecepatan berenang yang mencapai 50 km/jam. Ukurannya termaksud raksasa, dapat mencapai lebih dari 1,5 meter dengan berat ratusan kilo (Kuncoro dan Wiharto, 2009).

Berdasarkan *harmonized sytemp* pada tahun 1996 menyatakan ikan tuna yang diperdagangkan secara internasional dapat dikelompokkan menjadi jenis *albacoretuna*, *skipjacktuna*, *yellowfintuna*, dan *big-eyetunana* yang mencakup tiga bentuk produk ikan tuna, yaitu tuna segar atau daging utuh (*fresh orchilledhole*), tuna beku utuh (*frozen whole*) dan

tuna olahan (preserved) (Aprildar, 2014). Agroindustri adalah satu di antara beberapa bagian usaha dibidang pertanian yang memproduksi bahan baku yang berawal dari tanaman dan hewan dengan bermacam jenis dan melayani fisik dan kimia, retensi, pengawasan, sampai penjualan yang berpengaruh kontak pada kenaikan nilai tambah, nilai hasil, pembentukan tenaga kerja, dan pembentukan produksi. Sebab karena itu, agroindustri memiliki keleluasan banyak untuk terus berlipat ganda karena potensinya cukup besar, dan belum terlalu ketelitian pasar bagi produk terdapat di sektor ini.

Abon ikan merupakan salah satu bentuk olahan hasil perikanan yang daya awetnya tinggi dan dapat dikonsumsi sebagai lauk juga sebagai pengisi berbagai kue misalnya lempeng, pastel dan lain sebagainya. Abon ikan diolah dari campuran daging ikan yang dikukus terlebih dahulu dan dipisahkan antara daging dengan kulit dan tulangnya, kemudian ditambahkan santan dan bumbu yang dimasak sampai kering sehingga berbentuk seperti abon (Rabiatul Adawyah, 2011).

Formulah pada pembuatan abon dapat menentukan aroma, cita rasa dan daya awet dari abon yang dihasilkan. Bahan-bahan merupakan aroma pada pembuatan abon yaitu bawang merah, bawang putih, jahe, serai, dan daun salam. Aroma yang dihasilkan dipengaruhi oleh bumbu-bumbu yang memiliki minyak atsiri yang mudah menguap pada suhu ruangan sehingga pada saat diolah akan mengeluarkan aromah yang khas. Rempah-empah yang digunakan sebagai bumbu yang diutamakan mengandung cukup olersin dan minyak atsiri, karena kedua komponen ini menimbulkan cita rasa dan aroma yang khas pada produk abon bahan yang menentukan rasa pada pembuatan abon yaitu gula dan garam. Sedangkan bahan menentukan daya awet pada pembuatan abon yaitu jahe dan serai (Jasila, 2015)

Menurut (Dewi, 2011), pembuatan abon ikan substitusi jantung pisang menunjukan adanya perbedaan signifikan pada taraf 1% terhadap tekstur, rasa aroma, dan warna abon ikan substitusi jantung pisang sebanyak 40, 50, dan 60% penulis cenderung menyukai rasa, aroma, warna dan tekstur abon ikan substitusi jantung pisang sebesar 40%.

Kadar protein dalam daging ikan tuna lebih tinggi daripada daging merah, namun kadar lemak putih lebih rendah dari pada daging merah. Daging merah ikan tuna kaya akan lemak, suplai oksigen, dan myoglobin, sehingga memungkinkan untuk berenang kecepatan tetap.

B. Masalah

Salah satu pengolahan ikan tuna yang banyak dilakukan kelompok masyarakat, baik industri Rumah tangga maupun (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) adalah industri abon sejalan dengan upaya untuk dikembangkan usaha olahan abon ikan tuna di Desa Sampuabalo dilakukan oleh sekelompok ibu rumah tangga, manfaatkan waktu serta kemampuan mereka untuk mendapatkan nilai tambah dari ikan tuna yang cukup mudah diperoleh dipasar.

Dengan adanya analisis kelayakan usaha, tingkat keuntungan yang dapat dicapai melalui investasi proyek dapat diketahui, pemborosan terhadap sumberdaya dapat dihindarkan, serta dapat meramu strategi yang paling menguntungkan diantara berbagai proyek investasi yang ada.

C. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan yaitu penyuluhan dan pelatihan (Hardin dan Indah Kusuma Dewi, 2018: 37):

1. Penyuluhan ke masyarakat atau pengusaha abon ikan tuna di Desa Sampuabalo.
2. Pelatihan pengelolaan usaha dari, produksi, pengemasan dan pemasaran.

D. Pembahasan

Faktor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam aspek teknis adalah lokasi usaha, proses produksi, jumlah dan jenis produk yang diproduksi. Hasil pada aspek teknis pengolahan abon ikantuna abon dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis Aspek Teknis Pengolahan Abon Ikan Goreng dan Abon Ikan Sangrai Pada Abon Tuna Ingkita Tahun 2020.

No	Uraian	Keterangan
1	Lokasi usaha	Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina Sulawesi Tenggara Pertimbangan: - Lokasi usaha samping SDN 1 Sampuabalo - Lokasi usaha yang terletak samping dipesisir laut. - Ketersediaan bahan baku dan bahan pelengkap - Tersedianya air dan listrik.
2	Proses Produksi - Abon Ikan	Secara tradisional semi modern
3	Jumlah dan Jenis Bahan baku	- Rata-rata bahan baku yang dibutuhkan 436.000 Kg/Produksi - Jenis bahan baku ikan meliputi ikan tuna

Sumber Data: Usaha Abon Inkita Tahun 2020

Berdasarkan Tabel 1 diatas teori yang dikemukakan oleh Hapsari (2016) faktor-faktor yang menjadi pertimbangan dalam aspek teknis adalah lokasi usaha, proses produksi, jumlah dan jenis produk yang diproduksi.

Lokasi usaha pengolahan abon ikan oleh perusahaan kita samping SDN 1 sampuabalo kecamatan Siotapian Provinsi Sulawesi Tenggara. Penentuan lokasi ini dilakukan oleh pemilik berdasarkan beberapa pertimbangan diantaranya:

1. Lokasi usaha dekat dengan Lokasi Tempat Tinggal Lokasi yang dekat dengan rumah pemilik selaku ketua usaha dapat mengawasi serta melakukan pengendalian langsung proses produksi agar tidak terjadi hal-hal yang menyimpang dari tugas dan wewenang di tiap-tiap bagian produksi. Yang berperan di dalam semua adalah ibu-ibu rumah tangga yang bekerja paruh waktu agar meningkatkan pendapatan setiap bulannya dan mengurangi pengangguran.
2. Lokasi usaha yang terletak tidak jauh dari pesisir laut.
3. Ketersediaan bahan baku dan bahan pelengkap lokasi produksi tersebut berada tak jauh dari pesisir laut yang menjadi sumber bahan baku abon ikan yaitu ikan tuna serta bahan pelengkap lainnya seperti rempah-rempah. Meskipun itu proses produksi tidak dilakukan setiap hari sebab ada masa dimana harga ikan naik dan kurangnya pendapatan nelayan oleh karena itu perusahaan melakukan produksi abon ikan pada saat harga ikan murah.
4. Ketersediaan air dan listrik lokasi tersebut memiliki sistem aliran air bersih yang berasal dari sumur yang dialirkan melalui pipa dari rumah ke rumah warga dan tidak dikenakan biaya. Aliran listrik di lokasi produksi abon ikan cukup baik, karena bersumber dari listrik yang menggunakan tarif pulsa.

2. Biaya Produksi

Setiap kegiatan produksi akan dihadapkan pada berbagai masalah biaya yang harus dikeluarkan dan diperhitungkan dalam kegiatan usaha mulai persiapan produksi (Syafar dan Lamusa, 2015). Biaya produksi dalam penelitian terbagi menjadi 2 yaitu biaya tetap dan biaya variabel.

a. Biaya Tetap

Biaya tetap umumnya didefinisikan sebagai biaya yang relatif tetap jumlahnya dan terus dikeluarkan walaupun proses produksi yang diperoleh banyak atau sedikit. Biaya tetap ini meliputi biaya penyusutan alat dan gaji. Penyusutan alat yaitu besarnya biaya yang

dikeluarkan pada saat membeli alat dikurangi dengan harga jual sekarang, kemudian dibagi dengan nilai ekonomis atau lamanya alat tersebut dipakai. Dalam penelitian ini, upah pekerja disesuaikan dengan jumlah ikan tuna segar (Kg) yang diolah dikalikan dengan tetapan upah Rp. 3.000 untuk tiap kg ikan. Biaya tetap dalam penelitian dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Tetap Produksi Abon Ikan Tuna Ingkita di Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina Tahun 2020.

No	Biaya tetap	Nilai (penyusutan)
1	Kompor	337.500
2	Wajan	62.500
3	Wadah	112.500
4	Pengaduk	50.000
5	Parang	12.500
Total biaya tetap		Rp. 575.000

Sumber Data: Usaha Abon Inkita Tahun 2020

Berdasarkan Tabel di atas hasil menunjukkan bahwa biaya tetap yang dikeluarkan pada setiap bulan untuk produksi abon ikan tuna sebesar Rp.575.000

b. Biaya Variabel.

Biaya variabel ialah biaya produksi yang jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah produksi yang dihasilkan, jika produksi sedikit biaya variabel sedikit dan sebaliknya jika produksi tinggi maka biaya variabel akan tinggi. Biaya variabel pada produksi abon ikan tuna "Ingkita" dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Variabel Produksi Abon Ikan Tuna "Ingkita" di Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina Tahun 2020

No	Biaya variabel	Nilai (Rp/bulan)
1	Ikan tuna	10.880.000
2	Kelapa/perbiji	240.000
3	Serai	60.000
4	Lengkuas	150.000
5	Bawang merah	1.400.000
6	Bawang putih	800.000
7	Ketumbar	120.000
9	Garam	100.000
10	Gula merah	720.000

12	Minyak goreng	500.000
13	Kemasan	1.000.000
14	Minyak tanah	600.000
15	Biaya tenaga kerja	12.500.000
Jumlah		29.070.000

Sumber Data: Usaha Abon Inkita Tahun 2020.

Hasil menunjukkan bahwa biaya variabel sebesar Rp.29.070.000 yang harus dikeluarkan setiap bulan. Biaya variabel ini ditentukan oleh besar kecil jumlah ini memproduksi maksimal produksi yang akan direncanakan. Pada tabel 13 juga terlihat bahwa biaya paling besar adalah biaya bahan baku, hal ini dikarenakan harga dari ikan tuna sebagai bahan utama usaha ini cukup tinggi, yaitu Rp. 30.000/kg. Dalam waktu satu bulan usaha ikan abon tuna ingkita mampu memproduksi sebesar 436.000 Kg dengan nilai Rp. Rp.29.070.000. Sedangkan total upah tenaga kerja perbulan untuk keseluruhan kariawan berjumlah Rp.12.500.000/bulan dibagi 25 orang maka perkariawan mendapatkan Rp.500.000/bulan.

3. Biaya Total

Biaya total (*total cost*) adalah jumlah total biaya tetap dan total biaya variabel. Dalam waktu satu bulan biaya total produksi abon ikan tuna "ingkita" dapat mencapai Rp. 29.645.000 yang mana dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Biaya Total Produksi Abon Ikan Tuna "Ingkita" Di Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina Tahun 2020

No	Jenis Biaya	Nilai (Rp/bulan)
1	Biaya Tetap	Rp. 575.000
2	Biaya Variabel	Rp.29.070.000
Jumlah		Rp.29.645.000

Sumber Data: usaha Abon Ingkita Tahun 2020

Berdasarkan Pada tabel 4. menunjukkan total biaya produksi abon ikan tuna Ingkita di Desa Sampuabalo sebesar Rp..29.645.000 terdiri dari biaya tetap Rp575.000 dan biaya variabel Rp.29.070.000.

4 Pendapatan Produksi Abon Ikan Tuna "Ingkita" Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina

Analisis pendapatan digunakan untuk mengetahui besaran pendapatan yang diperoleh usaha abon ikan tuna ingkita dari selisih antara total penerimaan dikurangi jumlah total biaya pengeluaran yang berupa biaya tetap maupun biaya variabel. Pendapatan usaha produksi abon

ikan tuna ingkita dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Penerimaan Produksi Abon Ikan Tuna “Inkita” di Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina Tahun 2020

No	Ukuran Kemasan	Jumlah (bks)	Harga (Rp/unit)	Penerimaan
	200 gr	2.180	16.000	34.880.000
Total				RP.34.880.000

Sumber Data: usaha Abon Inkita Tahun 2020

Pada tabel 5 menunjukkan Produksi abon ikan Tuna ingkita dikemas dalam satu ukuran yaitu dengan ukuran kemasan 100 gr yang dipasarkan dengan harga Rp.16.000, bungkus yang terjual per Januari 2020 diperoleh total penerimaan sebesar Rp.34.880.000. Dalam penelitian ini dapat dilihat jika pendapatan merupakan jumlah yang akan diterima dari suatu kegiatan produksi tertentu setelah dikurangi total biaya.

5 Analisis Kelayakan Usaha Abon Ikan Tuna Ingkita Di Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina

Adapun analisis kelayakan usaha abon ikan tuna ingkita di Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina menguntungkan atau tidak dapat menggunakan rumus:

$$R/C \text{ Ratio} = TR/TC$$

TR= total penerimaan

TC= total biaya

$$= \text{Rp. } 34.880.000 / \text{Rp. } 29.645.000$$

$$= 1,17.$$

Berdasarkan hasil perhitungan di atas maka dapat disimpulkan bahwa usaha abon ikan tuna ingkita di Desa sanpuabalo Kecamatan Siotapina layak untuk dijalankan karena $R/C > 1,17$. Hal tersebut dapat terjadi sebab, jika nilai R/C semakin tinggi, maka tingkat keuntungan yang diperoleh dalam suatu usaha bisa menjadi lebih tinggi.

E. Kesimpulan

Hasil dari pengabdian yang dilakukan pada perusahaan abon tuna “ingkita” di Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina Kabupaten Buton dapat disimpulkan sebagai berikut: (1) Masyarakat atau pengusaha abon tuna memperoleh penghasilan dari usaha abon ikan Tuna “Inkita” sebesar Rp. 5.235.000./bulan. (2) Usaha abon ikan tuna di Desa Sampuabalo Kecamatan Siotapina layak untuk dikembangkan karena abon yang dihasilkan merupakan abon pilihan dari ikan tuna segar sehingga pengemasan dan produksi ikan abon tuna harus di

tingkatkan dan dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto. (1998). *Prosuder Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta:PT. Rineka Cipta
- Adawia , Raibatul. (2016). Perbedaan Teknik penggorengan terhadap kadar protein Terlarut dan Daya Terima Abon jamur Tiram (*pleurotus ostreatus*)''.jurnal Surakarta: Universitas Muhammadiyah.
- Buckle, KA, dkk, (1987). *Ilmu Pangan*. Penerjemah lehardk Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. (1981). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- F., Jr. (2001). *Foundations of finance: The logic and practice of financial management* (4th ed.). Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall.
- Gittinger , J.P. (1986). *Analisa Ekonomi Proyek-Proyek Pertanian*. Edisi Kedua. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Gazperz JP. (1992). *Analisis Sistem Terapan Berdasarkan Pendekatan Teknik Industri*. Bandung: Tarsito. 295 hlm.
- Grening, et al. (2013). *.Internasional financial reporting standards: sebuah panduanp*
- Hardin dan Indah Kusuma Dewi. (2018). Pengorganisasian Petani Untuk Menanam Bawang Merah di Kelurahan Kaisabu Baru Kecamatan Sorawolio Kota Baubau. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Membangun Negeri* Volume 2 Nomor 1 April 2018.
- Husknan, S.; dan Suwarsono. (1994). *Studi Kelayakan Proyek*. Edisi Ketiga. Unit Penerbit dan Percetakan AMP YKPN, Yogyakarta.
- Husein Umar. (2005). *Studi Kelayakan Bisnis*, Edisi 3. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Kartikahadi (2012) *Akutansi Keuangan berdasarkan SAK berbasisi IFRS*. Jakarta.
- Karyono dan Wachid, (2011). Abon Akan Produk Oolahan Penggilingan, Penggorengan, Pengeringan
- Kusnandar, Feri. (2010). *Kimia Pangan*. Komponenen pangan.PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Jasila, (2015). Pembuatan Abon Ikan Patin .Program Studi Pengolahan Hari Perikanan, Akademik Perikanan