

**PELATIHAN PEMBUATAN JAER FLOSS UNTUK MENINGKATKAN  
 PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI DESA MLANGI  
 KECAMATAN WIDANG KABUPATEN TUBAN**

Allan Firman Jaya<sup>1\*</sup>, Firdausi Nuzula Apriliyana<sup>2</sup>, Risma Nugrahani<sup>3</sup>, Siti Marli'ah<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini, Universitas PGRI Ronggolawe  
 \*Email: allanfirman2@gmail.com

**ABSTRAK**

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk hasil tambak ikan mujair di desa Mlangi Kecamatan Widang kabupaten Tuban. Hal ini didasarkan pada permasalahan bahwa masyarakat di desa Mlangi belum mempunyai keterampilan dalam pengolahan produk ikan mujair. Ikan mujair yang sudah dipanen hanya dipasarkan dalam bentuk ikan segar saja tanpa adanya hasil olahan. Solusi atas permasalahan yang dipecahkan dalam pengabdian masyarakat ini adalah dengan memberikan pelatihan pengolahan produk hasil tambak ikan mujair melalui pembuatan Jaer Floss (abon ikan mujair) yang memiliki nilai jual lebih mahal sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di desa Mlangi Kecamatan Widang kabupaten Tuban. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan mengidentifikasi kemampuan awal, memberikan penjelasan materi/teori, dan praktek. Selanjutnya, untuk kegiatan pelatihan dilaksanakan selama 2 kali di Balai Desa Mlangi Kecamatan Widang kabupaten Tuban. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat dilakukan dengan kerjasama LPM Universitas PGRI Ronggolawe Tuban dan masyarakat desa Mlangi Kecamatan Widang. LPM Unirow dalam hal ini berperan selaku penyandang dana yang memfasilitasi pengabdian untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat. Sedangkan masyarakat desa Mlangi Kecamatan Widang sebagai mitra pengabdian masyarakat.

**Kata Kunci:** Pelatihan; Jaer Floss; Perekonomian

**PENDAHULUAN**

Kecamatan Widang merupakan salah satu Kecamatan yang berada di Kabupaten Tuban tepatnya di perbatasan sebelah timur Kabupaten Tuban yang berbatasan dengan Kabupaten Bojonegoro dan Kabupaten Lamongan. Sebagian wilayah Kecamatan Widang berada di bantaran Sungai Bengawan Solo yang mengalir dari Solo menuju Gresik. Berdasarkan topografinya Kecamatan Widang merupakan daerah dataran rendah yang berpotensi sebagai daerah pertanian [1]. Desa Mlangi merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Widang kabupaten Tuban. Jumlah Kelurahan dan Desa di kecamatan Widang adalah 16 Desa dan Kelurahan. Banyak masyarakat desa Mlangi yang mempunyai tambak ikan air tawar seperti ikan mujair.

Ikan mujair (*Oreochromis Mossambicus*) adalah ikan pemakan segalanya, dan cenderung makan zooplankton dan plankton, [2]. Ikan ini merupakan salah satu komoditas unggulan di desa Mlangi yang banyak digemari oleh

masyarakat diantaranya karena memiliki keunggulan dibandingkan dengan ikan lainnya yaitu rasanya unik serta mudah dipelihara. Selain itu, ikan ini juga mengandung berbagai zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh manusia [3].

Ikan mengandung sumber protein hewani yang dibutuhkan manusia untuk sumber energi, sedangkan ikan mujair kandungan protein hingga 26 g setiap 100 g nya kategori cukup tinggi, [4].

Berikut adalah daftar gizi dari daging ikan mujair per 100 gram:

**Tabel 1. Kandungan Gizi Ikan Mujair**

<i>Nama</i>	<i>Jumlah</i>
<i>Kalori</i>	89 kkal
<i>Protein</i>	18,7 g
<i>Lemak</i>	1 g
<i>Karbohidrat</i>	0 g
<i>Kalsium</i>	96 mg
<i>Fosfor</i>	29 g
<i>Zat Besi</i>	1,5 mg
<i>Vitamin A</i>	6 RE
<i>Vitamin B1</i>	0,03 gram
<i>Vitamin C</i>	0 gram
<i>Air</i>	79,7 g

Sumber: Daftar Komposisi Bahan Makanan [5].

Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra masyarakat desa Mlangi Kecamatan Widang, yaitu: 1. Diperlukannya keterampilan dan pengolahan produk olahan ikan hasil tambak. 2. Diperlukannya pendampingan pengolahan dan pemasaran produk olahan ikan hasil tambak. 3. Masyarakat belum memanfaatkan peluang usaha dalam pengolahan produk olahan ikan hasil tambak karena belum adanya keterampilan dalam pembuatannya.

Solusi atas permasalahan yang dipecahkan dalam pengabdian masyarakat ini adalah dengan memberikan pelatihan pengolahan produk hasil tambak ikan mujair melalui pembuatan *Jaer Floss* (abon ikan mujair) yang memiliki nilai jual lebih mahal sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di desa Mlangi Kecamatan Widang kabupaten Tuban.

#### METODE PELAKSANAAN

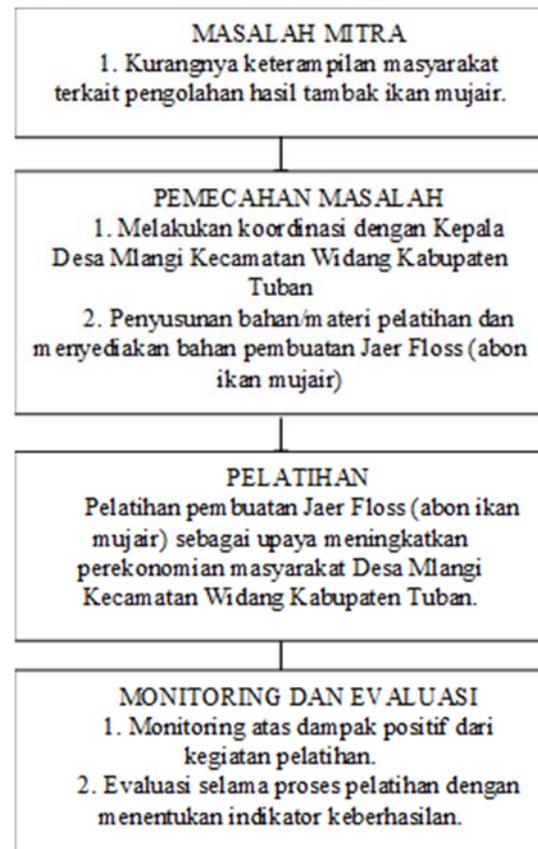
Tempat dan Waktu Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan *Jaer Floss* dilaksanakan di balai desa Mlangi Kecamatan Widang Kabupaten Tuban pada bulan Juli 2022. Masyarakat dan Kelompok Sasaran Pelatihan Pembuatan *Jaer Floss* dilaksanakan pada masyarakat di Desa Mlangi Kecamatan Widang Kabupaten Tuban dengan kelompok sasaran ibu-ibu kader PKK yang berjumlah 30 orang.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini berupa pelatihan pembuatan *Jaer Floss* untuk meningkatkan perekonomian Desa Mlangi Kecamatan Widang Kabupaten Tuban sebagai salah satu upaya peningkatan keterampilan dan perekonomian masyarakat Desa Mlangi di Kabupaten Tuban. Berikut ini adalah tahapan pelatihan yang dilakukan, yaitu: 1. Tahap persiapan a. Melakukan koordinasi dengan Kepala Desa Mlangi Kecamatan Widang Kabupaten Tuban b. Penentuan lokasi dan sasaran c. Membuat proposal kegiatan d. Menyiapkan surat-surat ijin ke Kepala Desa Mlangi Kecamatan Widang Kabupaten Tuban e. Menyebarkan undangan ke masyarakat Desa Mlangi Kecamatan Widang Kabupaten Tuban f. Penyusunan bahan/materi pelatihan 2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan dalam tahap pelaksanaan pelatihan yaitu penjelasan materi dan praktik pembuatan abon ikan mujair.

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi masyarakat Desa Mlangi Kecamatan Widang Kabupaten Tuban 6 terkait dengan

pembuatan *Jaer Floss* (abon ikan mujair) adalah sebagai berikut: 1. Ceramah Dalam pelatihan, diberikan penjelasan tentang materi-materi yang terkait bahan dan cara pembuatan *Jaer Floss* (abon ikan mujair). 2. Tanya jawab Dalam pelatihan, dibuka sesi tanya jawab dengan para peserta pelatihan terkait dengan materi yang dijelaskan. 3. Demonstrasi (Praktik) Dalam pelatihan didemonstrasikan (praktik langsung) cara pembuatan *Jaer Floss* (abon ikan mujair).

Prosedur kerja yang dilakukan untuk mendukung realisasi metode pendekatan tersebut di antaranya: 1. Menyiapkan tempat, alat, bahan dan materi yang dijelaskan dalam pelatihan pembuatan *Jaer Floss* (abon ikan mujair). 2. Mempresentasikan materi dan mendemonstrasikan (praktik) pembuatan *Jaer Floss* (abon ikan mujair). 3. Membuka sesi tanya jawab.



Gambar 1. Kerangka Pikir

#### HASIL YANG DICAPAI

Ikan mujair sebagai salah satu komoditas unggulan Desa Mlangi Kecamatan Widang, lebih banyak dipasarkan dalam bentuk ikan hidup atau ikan segar. Harga jual ikan mujair segar yang relatif rendah, menjadi dasar perlunya memberikan keterampilan kepada

masyarakat Desa Mlangi dalam pengolahan ikan mujair menjadi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Sehingga diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Ikan mujair termasuk ikan yang tidak banyak duri. Jenis ikan yang baik untuk pembuatan abon adalah jenis ikan yang mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak duri [6].

Salah satu solusi meningkatkan harga jual ikan mujair dari hasil panen petani yang cukup banyak adalah dengan mengolahnya menjadi abon ikan yang layak jual maupun untuk dikonsumsi sendiri. Abon itu makanan dengan bahan daging yang diseratkan, diberi bumbu, lalu digoreng. Senada dengan pernyataan Fachruddin dalam [7] bahwa abon merupakan jenis lauk kering dengan bentuk khas dari bahan baku pokok (daging/ikan) dan diolah dengan cara direbus, dicabik, dibumbu, digoreng, lalu dipres.

Olahan ikan ini adalah solusi agar ikan mujair dapat bertahan lebih lama [8]. Hal ini juga disampaikan oleh [9] manfaat teknologi pengolahan ikan menjadi abon ikan bisa meningkatkan nilai simpan ikan.

Bahan baku yang mudah didapat dan peralatan yang dibutuhkan sederhana membuat usaha abon ikan ini tidak membutuhkan biaya yang besar. Daya simpan abon yang cukup lama juga merupakan cara yang cukup efektif untuk mengatasi permasalahan melimpahnya ikan hasil panen yang tidak bisa terjual habis secara langsung, karena sifat ikan yang cepat membusuk.

Hasil olahan ikan mujair ini kemudian dikemas dengan rapi agar membawa daya tarik sendiri oleh pembeli. Pandangan pertama yang membuat jatuh hati dari konsumen adalah saat melihat kemasan produk yang akan menentukan membeli atau tidak. [10]. Menurut [11] sebuah produk memiliki tambahan nilai jika dikemas yang rapi juga menarik. baik dan dapat menarik.



Gambar 2. Kegiatan Bersama Perangkat Desa



Gambar 3. Pembuatan *Jaer Floss*

Abon ikan mujair memiliki banyak manfaat untuk kesehatan dan dapat menjadi produk yang instan untuk dikonsumsi. Ikan sebagai sumber energi, membantu dan memelihara pertumbuhan, mempertinggi daya tahan tubuh dari penyakit dan memperlancar proses fisiologis [12]

Penelitian yang dilaksanakan oleh Rauf juga menunjukkan bahwa pemberian makanan tambahan berupa abon ikan dapat meningkatkan status gizi anak [13].

Meningkatkan daya penyimpanan hasil perikanan dengan memberi ragam produk pilihan pada konsumen, meningkatkan nilai jual hingga meningkatkan pendapatan dari pengolahan ikan tersebut merupakan tujuan dari prinsip usaha pengolahan hasil perikanan, [14].

Pelatihan membuat abon ikan air tawar ini sangat bermanfaat karena mampu memberdayakan ibu-ibu rumah tangga, menciptakan peluang usaha secara nyata di masa mendatang dan pendapatan keluarga juga bisa meningkat adanya usaha pengembangan industri rumah tangga berbahan baku murah [15].

Berdasarkan paparan pentingnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam proses inovasi pengolahan ikan mujair, maka perlu dilakukan pendampingan dan pelatihan keterampilan pengolahan ikan mujair, sehingga hasil panen petani tambak memiliki nilai jual yang lebih tinggi yang diharapkan dapat meningkatkan perekonomian Desa Mlangi Kecamatan Widang Kabupaten Tuban.

## KESIMPULAN

Potensi yang dimiliki oleh masyarakat Desa Mlangi Kecamatan Widang berupa tambak ikan mujaer yang melimpah pada saat panen membuat harga ikan mujaer mentah di

pasar menjadi rendah, dan sering kali terjadi kendala untuk penyaluran hasil dari tambak.

Bahan baku sudah tersedia dengan harga terjangkau, proses pembuatan mudah dan menghasilkan produk olahan ikan yang bergisi tinggi. Hal ini sesuai dengan program pemerintah untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Dengan adanya pelatihan pembuatan abon diharapkan agar saat panen raya ikan mujaer lebih dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi abon, sehingga mampu untuk menjadi alternatif pemasukan perekonomian bagi masyarakat desa Mlangi. Harapannya Usaha produksi Abon merupakan salah satu peluang usaha yang sangat menjanjikan dikembangkan di desa Mlangi.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] I. R. Juwita, "STUDI HIDROKIMIA AIR TANAH DANGKAL DI KECAMATAN WIDANG KABUPATEN TUBAN."
- [2] S. Syahrir, E. Soekendarsi, and Z. Hasyim, "Perbandingan kandungan zat gizi ikan mujair *Oreochromis mossambica* Danau Universitas Hasanuddin Makassar dan Ikan Danau Mawang Gowa," *BIOMA J. Biol. Makassar*, vol. 1, no. 1, 2016.
- [3] V. E. Herawati, R. A. Kurniasih, Y. S. Darmanto, N. Rismaningsih, S. Windarto, and O. K. Radjasa, "Amino acid and fatty acid profiles of Mozambique tilapia (*Oreochromis mossambicus*) in different aquaculture systems from Indonesian waters," 2019.
- [4] K. Pearson, "Tilapia Fish: Benefits and Dangers," *Heal. Oct.*, vol. 11, p. 2017, 2017.
- [5] T. Sumiati, "Pengaruh pengolahan terhadap mutu cerna protein ikan mujair (*Tilapia mossambica*)," *Progr. Stud. Gizi Masy. dan Sumberd. Keluarga, Fak. Pertanian. Inst. Pertan. Bogor, Bogor*, 2008.
- [6] H. Huthaimah, Y. Yusriana, and M. Martunis, "Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen," *J. Ilm. Mhs. Pertan.*, vol. 2, no. 3, pp. 244–256, 2017.
- [7] S. Nasliah and A. A. Sopandi, "Penerapan Metode Proyek dalam Keterampilan Membuat Abon Ikan pada Anak Tunarungu," *J. Pendidik. Kebutuhan Khusus*, vol. 3, no. 1, pp. 60–65, 2019.
- [8] N. P. J. Novianti and L. P. Mahyuni, "Pembuatan Abon Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Hasil Tambak Ikan di Desa Songan, Kecamatan Kintamani, Bali," *Din. J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 5, no. 4, 2021.
- [9] H. Kusumayanti, W. Astuti, and R. T. D. W. Broto, "Inovasi pembuatan abon ikan sebagai salah satu teknologi pengawetan ikan," *Gema Teknol.*, vol. 16, no. 3, pp. 119–121, 2011.
- [10] M. E. Apriyanti, "Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk perusahaan," *Sosio e-kons*, vol. 10, no. 1, pp. 20–27, 2018.
- [11] S. Purnavita, H. Y. Sriyana, and T. Widiastuti, "Kemasan menarik dan internet marketing untuk meningkatkan nilai jual emping Garut sebagai produk unggulan Kabupaten Sragen," *E-DIMAS J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 9, no. 1, pp. 88–97, 2018.
- [12] R. Restu, "Pengolahan abon ikan Karandang (*Channa pleurophthalmus*) dengan penambahan kelapa parut," *J. ILMU HEWANI Trop. (JOURNAL Trop. Anim. Sci.)*, vol. 5, no. 1, pp. 22–26, 2016.
- [13] S. Rauf, "PENGARUH PEMBERIAN ABON IKAN TERHADAP PERUBAHAN STATUS GIZI ANAK GIZI KURANG UMUR 24-59 BULAN (Studi di Kabupaten Pangkep Sulawesi Selatan) THE EFFECT OF 'ABON IKAN'SUPPLEMENTATION ON THE CHANGES OF THE NUTRITIONAL STATUS OF UNDERWEIGHT CHILDREN AGED 24-59." program Pascasarjana Universitas Diponegoro, 2007.
- [14] F. Muchtar, H. Bahar, and H. Lestari, "Pemanfaatan Protein Hewani Melalui Pengolahan Nugget Ikan Tuna Di Desa Malalanda Kecamatan Kulisusu Kabupaten Buton Utara," *Abdi Masy.*, vol. 2, no. 1, 2020.
- [15] R. Rusnaini, R. R. A. Qonita, and E. Yuliandari, "Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Air Tawar untuk Memberdayakan Masyarakat di Desa Sidoarum," *E-Dimas J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 11, no. 4, pp. 525–530, 2020.