

Pemanfaatan Ikan Cakalang menjadi Abon di Rua Kota Ternate, Maluku Utara

Deniansyah Damanik¹, M. Dzaky Hilmy Lubis²

UIN Sumatera Utara, Indonesia

Alamat: Jl. Williem Iskandar Pasar V Medan Estate 20371 Telp. (061) 6615683-6622925

Fax. (061) 6615683

email: ¹Deniansyahdamanik26@gmail.com,

²muhammaddzakyhilmylubis@gmail.com

ABSTRACT. *This community service aims to provide knowledge to the community about various fish management and good packaging methods to make it more modern, durable and hygienic. The establishment of a Cakalang fish processing product center to become Shredded, increases the ability of business management in the community. While the methods used are counseling, practice and discussion. The result of this program is the increasing ability of the community in managing fish into various processed, nutritious and high economic values, as well as evaluation efforts such as taste quality, marketing strategies, halal certification and product permits. This program is a medium for sharing and changing the perspective of the community to jointly increase community empowerment to be prosperous and have a better income.*

Keywords: *empowerment, community, Cakalang fish.*

PENDAHULUAN

Perlu diketahui bersama, Indonesia sebagai Negara kepulauan memiliki 18.306 pulau yang dipersatukan oleh Laut dengan panjang garis pantai 81.000 km terpanjang kedua di dunia setelah Kanada, dengan bentang wilayah Indonesia dari ujung barat (Sabang) sampai Timur (Merauke), mempunyai potensi yang sangat besar dan

mengandung kurang lebih 7000 species ikan.

Potensi lestari sumberdaya ikan laut diperkirakan sebesar 6.4 juta ton per-tahun dengan jumlah tangkapan yang diperbolehkan (JTB) sebesar 5.12 juta ton per-tahun atau sekitar 80% dari potensi lestari, dan baru dimanfaatkan sebesar 4 juta ton (pada th 2002, atau baru 78.13%). Potensi lain yaitu potensi pengembangan budidaya laut seluas 2 juta ha dengan volume 46.73 juta ton per-tahun terdiri dari budidaya ikan, kerang-kerangan dan rumput laut.(Talib, 2017: 38).

Mengenai hal diatas, salah satu Kelurahan di Ternate yaitu Rua merupakan salah satu kelurahan yang masyarakatnya sedikit banyak melaut, dan banyak menangkap ikan yaitu ikan Cakalang. Ikan Cakalang biasa ditemui di Indonesia, baik di pasar tradisional maupun supermarket. Ikan Cakalang sendiri merupakan salah satu jenis ikan yang dikonsumsi masyarakat, umumnya di daerah timur Indonesia. (Kekenusa, Paendong, 2016:86).

Ikan Cakalang (*katsuwonus pelamis*) adalah ikan berukuran sedang/kecil dari *familia skombride* (tuna), banyak nama-nama lain dari ikan Cakalang; (1) *cakalan*, (2) *cakang*, (3) *kausa*, (4) *kambojo*, (5) *tongkol*, (6) *turingan*, (7) *skipjack tuna*.

Ikan Cakalang sendiri merupakan komoditas perikanan yang paling unggul dan dominan di Prov. Maluku Utara, terkhusus di Pulau Ternate, Hiri, Maitara, Halmahera dan Tidore. Di kelurahan Rua Kota Ternate, salah kelurahan yang masyarakatnya banyak mencari ikan/melaut. Bahkan di kelurahan tersebut, pertahun penangkapan ikan Cakalang bisa mencapai 70-130 ton.

Penyebaran ikan Cakalang di Indonesia sendiri meliputi samudera Indonesia, Pantai Barat Sumatera, Selatan Jawa, Bali, Nusa Tenggara, perairan Indonesia Timur meliputi Laut Banda, Laut Flores, Laut Maluku, Laut Makasar. Penentuan lokasi penangkapan ikan Cakalang ditentukan oleh musim berbeda untuk setiap perairan. Penangkapan ikan Cakalang bisa dilakukan sepanjang tahun. Hasil yang diperoleh berbeda-beda dari musim ke musim bervariasi pula menurut lokasi penangkapan. Saat-saat dengan hasil lebih banyak disebut musim puncak dan bila penangkapan lebih sedikit dari

biasanya disebut musim penceklik. (Firdaus, 2018: 25).

Menurut Pusat Riset Perikanan Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan pada tahun 2017 di kota Ternate dan sekitarnya ikan Cakalang merupakan salah satu komoditas perdagangan penting di Kota Ternate. Perlu diketahui bersama, ikan Cakalang pasarnya cukup luas, di Kota Ternate pasar ikan Cakalang 10% untuk konsumsi lokal, dan 15 % untuk bahan baku ikan asap. (Zulham, Subaryono, Mahulette, 2017:2).

Bukan hanya itu saja, pemanfaatan ikan Cakalang juga bisa diolah dalam bentuk lain. Seperti di kelurahan Rua tersebut bisa sangat bernilai ekonomis, hal ini bukan saja untuk sekedar diperjual-belikan di pasar, akan tetapi pengelolaan berbahan dasar ikan Cakalang juga bisa dilakukan dalam bentuk varian yang lain, seperti pembuatan Abon *khas* Kota Ternate.

Letak Geografis

Kelurahan Rua terletak pada 104,55336 Bujur Timur dan 05,58336 Lintang Selatan dengan luas wilayah 300 ha yang terdiri dari dataran rendah dengan ketinggian ± 19 meter dari permukaan laut, dan pegunungan dengan batas-batas wilayah sebagai berikut:

Penduduk Kelurahan Rua berjumlah 1.374 jiwa yang tersebar dalam 8 wilayah. Adapun hingga saat ini jumlah penduduk laki-laki sebanyak 660 dan jumlah perempuan sebanyak 774. Kepala keluarga yang tercatat di Kelurahan Rua berjumlah 324 orang.

Adapun mata pencaharian masyarakat kelurahan Rua sebagian besar adalah petani dan nelayan. Rinciannya dapat dilihat pada tabel berikut:

No	Pekerjaan	Jlh (Jiwa)
1	Petani	105
2	Nelayan	44
3	PNS	64
4	Pedagang	8
5	Buruh	10
6	TNI/ Polri	14

7	Pengemudi	46
---	-----------	----

Selain daripada itu total luas wilayah Kelurahan Rua yaitu 300 ha. Potensi sumber daya alam yang dimiliki oleh Kelurahan Rua terdiri dari potensi perkebunan dan perikanan. Potensi perkebunan berupa pala, cengkeh, kelapa, durian, dan lainnya. Pada tanaman cengkeh produksi sebesar 50 ton/tahun. Pada tanaman pala produksi sebesar 15 ton/ tahun. Pada tanaman kelapa produksi sebesar 10 ton/tahun. Potensi kelautan yang dimiliki Kelurahan Rua berupa ikan pelagis kecil dengan jumlah 130 ton/tahun. Selain itu jenis ikan lain yang memiliki keunggulan yaitu ikan plagis besar dengan jumlah 70 ton/tahun. Pada beberapa kondisi jenis ikan dapat bertambah seperti ikan Tuna, Cakalang, Cumi-cumi, dan ikan lainnya.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah metode penyuluhan, praktik dan diskusi. Penyuluhan ini merupakan cara untuk menyampaikan pengetahuan kepada masyarakat tentang manfaat, kandungan gizi, serta potensi ikan Cakalang.

Penyuluhan mengandung lima unsur yaitu: (1) proses pembelajaran, (2) ada subyek yang belajar, (3) pengembangan kesadaran dan kapasitas diri dan kelompok, (4) pengelolaan sumberdaya untuk perbaikan kehidupan, (5) diterapkannya prinsip berkelanjutan dari sisi sosial, ekonomi, dan menerapkan fungsi kelestarian lingkungan. (Amanah, 2007: 65).

Metode peraktik digunakan untuk praktik membuat olahan produk berbasis ikan Cakalang, mulai dari pembersihan ikan Cakalang sampai dengan pengolahan dan pengemasan.

Teknik pengemasan untuk meningkatkan mutu dan harga jual dengan *packing* yang berkualitas, pengemasan produk merupakan salah satu daya tarik konsumen yang akan mempengaruhi nilai jual. Metode diskusi dilakukan setelah kegiatan pengabdian selesai untuk mengetahui respons peserta dan berbagai evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini mendapatkan respons yang sangat baik. Masyarakat antusias mengikuti kegiatan ini yang dilaksanakan beberapa hari. Antusias masyarakat terlihat dari diskusi dan tanya jawab serta mengikuti tahap demi tahap kegiatan. Hasil dari tahapan kegiatan pengabdian ini yaitu sebagai berikut:

1. Meningkatnya pengetahuan masyarakat mengenai diversifikasi pengelolaan ikan Cakalang. Sebelum kegiatan ini, masyarakat hanya menjual ikan Cakalang ke pasar dalam bentuk utuh tanpa diolah menjadi produk yang nilai jualnya lebih tinggi. Oleh karena itu kegiatan perdana yang dilakukan adalah mentransfer informasi tentang kandungan gizi dan berbagai potensi ikan Cakalang. Hasilnya masyarakat menyadari pentingnya diversifikasi olahan ikan Cakalang dan termotivasi untuk memberikan nilai tambah pada ikan Cakalang.
2. Meningkatnya keterampilan masyarakat dalam mengelola ikan Cakalang menjadi produk olahan yang enak, awet dan bernilai jual serta dikemas dengan baik. Pengolahan ikan Cakalang menjadi Abon ini diberi nama ACI (Abon Cakalang Ikan). Setelah produk dikemas dengan baik masyarakat diberikan pelatihan mengenai strategi pemasaran. Tujuannya agar masyarakat mampu bersaing dengan produk sejenis sehingga akan meningkatkan pendapatan masyarakat.
3. adanya masukan dan evaluasi mengenai rasa, strategi pemasaran, pengurusan sertifikasi halal dan izin produksi agar kedepan menjadi lebih baik lagi.



Gambar 01. Pemasakan Abon



Gambar 02. Kemasan abon



Gambar 03. Bersama masyarakat

KESIMPULAN

Beberapa hal yang bisa disimpulkan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah:

Kegiatan pengabdian tersebut melahirkan cara pandang masyarakat terhadap ikan, yang masih dimanfaatkan secara tradisional sebagai bahan. Padahal ikan dapat didiversifikasi menjadi berbagai olahan yang memiliki harga jual.

Selain daripada itu, meningkatnya kemampuan dan ketrampilan masyarakat seperti teknik pengemasan. Masyarakat yang melakukan pengelolaan ikan Cakalang menjadi Abon banyak dilakukan oleh ibu-ibu dan sedikit banyak adalah ibu-ibu PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga).

Adapun saran kedepan ialah perlunya upaya mentoring serta pendampingan kedepan bagi masyarakat Kel. Rua Kota Ternate.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Talib. (2017). *Tuna dan Cakalang (Suatu Tinjauan Pengelolaan Potensi Sumberdaya di Perairan Indonesia, Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate), Vol. 10, No. 1.*
- Armen Zulham, Subaryono., Ralph Thomas Mahulette. (2017). *Rekomendasi Pengembangan Perikanan Tangkap di Ternate dan Sekitarnya*, Pusat Riset Perikanan Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan, (Depok: Rajawali Press).
- Buku Letak Geografis dan Peta Kelurahan Rua tahun 2019.
- John Socrates Kekenusa, Marline S. Paendong. (2016). *Analisis Penentuan Musim Penangkapan Ikan Cakalang di Perairan Belang Minahasa Tenggara- Sulawesi Utara, Jurnal Ilmiah Sains Vol. 16, No. 2.*
- Maulana Firdaus. 2018. *Profil Perikanan Tuna dan Cakalang di Indonesia*, Balai Besar Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, 7 juni.
- Siti Amanah. (2007). *Makna Penyuluhan dan Transformasi Perilaku Manusia*, Jurnal Penyuluhan, Vol. 3, No. 1.