



PENGOLAHAN IKAN KEKEK (*Leiognathus equulus*) MENJADI ABON SEHAT DAN BEBAS PENGAWET SEBAGAI USAHA ALTERNATIF PANGAN LOKAL DI PANGKALAN SUSU

PROCESSING OF KEKEK FISH (*Leiognathus equulus*) INTO HEALTHY SHREDS AND PRESERVATIVE FREE AS AN ALTERNATIVE LOCAL FOOD IN PANGKALAN SUSU

Naimatussyifa Daulay¹, Dwi Utari²

Universitas Negeri Medan, Medan¹

*syifalovato@gmail.com Jalan Pembangunan Bandar Setia Dusun 3,
082165443094*

Universitas Negeri Medan, Medan²

ABSTRACT

*The method of this paper is a direct study that viewed from the environmental conditions at Pangkalan Susu by making shreds of kekek fish from Pangkalan Susu. The existence of kekek fish (*Leiognathus equulus*) at Pangkalan Susu beach is well known to have great breeding potential and fish empowerment terms of its economy is still not best. So encouraging writers to process kekek fish into business making healthy shreds and preservative free as one of local food alternatives in Pangkalan Susu. To make this shreds the same as making shreds in general, but main ingredients used are kekek fish from Pangkalan Susu. Through this paper, it is expected to add insight, creative thinking, innovative, build entrepreneurial spirit for students and local people, and for the government to pay more attention to the coastal fishery sector Pangkalan Susu, develop coastal community economy through optimizing the potential of natural resources of coastal waters, And also enhance the protection of biological resources in the ocean as well as coastal areas.*

Key Word: *Kekek Fish, Shreds, Pangkalan Susu.*

ABSTRAK

Metode dalam tulisan ini adalah penelitian secara langsung yang dilihat dari kondisi lingkungan di Pangkalan Susu dengan membuat abon dari ikan kekek dari Pangkalan Susu. Keberadaan ikan kekek (*Leiognathus equulus*) di pantai Pangkalan Susu terkenal memiliki potensi perkembangbiakan yang besar dan pemberdayaan ikan dari segi ekonominya masih belum optimal. Sehingga mendorong penulis untuk mengolah ikan kekek menjadi usaha pembuatan abon yang sehat dan bebas pengawet sebagai salah satu alternatif pangan lokal di Pangkalan Susu. Cara pembuatan abon ini sama seperti pembuatan abon pada umumnya hanya saja bahan utama yang digunakan adalah Ikan kekek dari Pangkalan Susu. Melalui tulisan ini, diharapkan dapat menambah wawasan, berpikir kreatif, inovatif, membangun jiwa kewirausahaan pada mahasiswa dan warga sekitar, dan untuk pemerintah agar lebih memperhatikan sektor perikanan pesisir pantai Pangkalan Susu, mengembangkan perekonomian masyarakat pesisir pantai melalui pengoptimalisasi potensi sumber daya alam perairan pesisir pantai, dan juga meningkatkan perlindungan sumber daya hayati di lautan juga pesisir pantai.

Kata Kunci: *Ikan Kekek, Abon, Pangkalan Susu.*

PENDAHULUAN

Pangkalan Susu merupakan salah satu kecamatan terbesar kedua di Kabupaten Langkat, Sumatera Utara dengan luas wilayah 271,31 km, membuat kabupaten ini memiliki potensi perikanan yang tinggi sehingga perikanan di



perairan pesisir pantai merupakan salah satu sumber pendapatan bagi penduduk yang tinggal di sekitar lokasi tersebut. Berdasarkan data BPS Kabupaten Langkat tahun 2009, 3658 penduduk di Pangkalan Susu mayoritas memiliki mata pencaharian sebagai nelayan. Oleh sebab itu, potensi perikanan di pesisir pantai Pangkalan Susu paling besar dikuasai oleh nelayan. (BPS Kabupaten Langkat, 2009)

Di pesisir pantai Pangkalan Susu. fungsi ekonomis ikan Kekek (*Leiognatus equulus*) dianggap tidak lebih penting daripada fungsi ekologisnya. Secara ekologis, ikan Kekek (*Leiognatus equulus*) dianggap sebagai ikan pemakan plankton sangat mempengaruhi rantai makanan dalam ekosistem. Ikan Kekek adalah salah satu mangsa ikan karnivor, sehingga keberadaan populasi ikan ini diduga berpengaruh terhadap populasi ikan karnivor. Jadi ikan Kekek memiliki peran yang penting dari segi ekologi. (Lisnawati, 2004)

Keberadaan ikan kekek (*Leiognatus equulus*) di pantai Pangkalan Susu yang terkenal memiliki potensi perkembangbiakan yang besar dan pemberdayaan ikan tersebut dari segi ekonominya yang masih belum optimal, mendorong kami untuk menciptakan ide yang kreatif dan inovatif yaitu usaha pengolahan ikan Kekek (*Leiognatus equulus*) menjadi abon yang sehat dan bebas pengawet sebagai salah alternatif pangan lokal di Pangkalan Susu..

Abon merupakan panganan yang khas bagi masyarakat Indonesia yang biasanya terbuat dari serat daging (sapi, kambing, kuda, babi, dan domba. Namun kali ini, kami ingin menciptakan sebuah ide kreatif dan inovatif yaitu mencoba mengolah ikan Kekek (*Leiognatus equulus*) menjadi abon sehat dan bebas pengawet serta bernilai ekonomis dan dapat menjadi salah satu alternatif pangan lokal di Pangkalan Susu.

METODE PELAKSANAAN

Adapun proses produksi yaitu:

Kegiatan produksi yang kami rencanakan adalah sebagai berikut :

Belanja bahan baku \Longrightarrow Proses pembersihan ikan \Longrightarrow
Proses pembuatan abon \Longrightarrow Penirisan minyak \Longrightarrow Pengemasan \Longrightarrow
Pemasaran kepada konsumen.



Adapun prosedur pembuatan abon yaitu: 1. Proses penyiangan abon ikan Kekek, dimana daging abon ikan Kekek disiangi dulu, yaitu pada bagian isi perut dan kepala, bila perlu dipotong-potong untuk memudahkan pengukusan kemudian dicuci sampai bersih. 2. Proses pengukusan abon ikan Kekek, yaitu daging abon ikan Kekek dikukus sampai matang untuk memudahkan pengambilan daging dan memisahkan dari tulang dan duri, kemudian ditumbuk / dimemarkan hingga menjadi suwiran-suwiran / serpihan daging ikan tenggiri. 3. proses pemberian bumbu abon ikan Kekek, dimana bumbu-bumbu untuk abon ikan Kekek harus dihaluskan, kemudian dicampurkan dengandaging abon ikan Kekek yang telah disuwir-suwir hingga merata. 4. Proses penggorengan abon ikan Kekek, dimana daging abon ikan Kekek yang telah dicampur dengan bumbu abon ikan Kekek dan kemudian digoreng dengan minyak, bisa juga menggunakan santan kelapa yang kental. Aduk-aduk sampai kering (terasa ringan bila daging diaduk-aduk) dan berwarna kuning kecokelatan. 5. Proses Pengepresan Abon ikan Kekek, dimana abon ikan Kekek yang sudah matang dimasukkan ke alat pengepres abon ikan Kekek sampai minyaknya tuntas, kemudian diambil dengan menggunakan garpu untuk dimasukan kedalam wadah yang sudah disiapkan khusus untuk abon ikan Kekek.

Dalam kegiatan ini penulis akan memperkenalkan kepada masyarakat bahwa abon dari ikan kekek bebas dari pengawet seperti formalin, boraks, dan sebagainya sehingga aman dan sehat untuk dikonsumsi. Proses pelaksanaan usaha ini akan dilaksanakan melalui beberapa 2 tahap. Tahap produksi pertama, yaitu dilakukan pada tiga bulan pertama mencari alat-alat yang akan digunakan untuk mengolah bahan dasar dalam pembuatan abon.

Untuk tahap kedua, mencari bahan baku utama dan bahan-bahan lain yang dibutuhkan. Dalam tahap ini, bahan baku yang akan digunakan adalah daging ikan Kekek (*Leiognatus equulus*), minyak goreng, daun salam, air jeruk nipis, bawang merah goring, (*Leiognatus equulus*), garam, batang serai, lengkuas, bawang putih goring. Adapun bahan bumbu halusnya adalah bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, dan gula merah.

Bahan-bahan yang dibutuhkan didapatkan di pasar. Setelah semua bahan sudah terkumpul, lalu melaksanakan tahap ketiga yakni pengolahan terhadap



bahan dasar untuk dijadikan produk yang diharapkan. Tahap terakhir adalah melakukan pengemasan pada produk dengan kemasan plastik yang sudah disediakan kemudian dilakukan pemasaran ke konsumen melalui tahapan pemasaran yang dilakukan sendiri oleh penulis.

Promosi produk dilakukan secara langsung kepada calon pembeli dengan cara memberi sampel/tester produk yang dihasilkan agar calon pembeli mengenal dan dapat merasakan rasa produk, sehingga calon pembeli tertarik untuk membeli produk abon yang sehat dan bebas pengawet. Pemasarannya dilakukan dengan cara menawarkan secara langsung abon kepada calon pembeli dan juga mendirikan outlet-outlet semenarik mungkin untuk mempromosikan produk abon ini sehingga masyarakat yang melihatnya akan merasa tertarik untuk membelinya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bahwa ikan kekek (*Leiognatus equulus*) dapat dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan abon berbasis pangan lokal Pangkalan Susu.

Adapun pemisalan dalam penjualan atau memulai usaha yaitu:

Biaya Kegiatan

a. Permodalan

Modal dari DIKTI Rp. 15.000.000,00

b. Investasi

Tabel 1. Rincian Biaya Peralatan

No.	Uraian	Deskripsi			Total Biaya
		Jumlah	Satuan	Harga Satuan	
1.	Mesin peniris minyak abon ukuran 5 kg	1	Set	1.800.000	1.800.000
2.	Dandang kukus stenlis	2	Buah	200.000	400.000
3.	Piber ikan	1	Buah	700.000	700.000
3.	Penggorengan besar	1	Set	300.000	300.000
4.	Blender	1	Set	250.000	250.000
5.	Kompor gas	1	Set	330.000	330.000
6.	Regulator	1	Set	95.000	95.000
6.	Tabung gas	1	Buah	746.000	746.000
7.	Nampan biasa	3	Buah	25.000	75.000
8.	Serokan	2	Buah	32.000	64.000
9.	Sendok goreng	2	Buah	18.000	36.000
10.	Baskom besar	3	Buah	35.000	105.000
12.	Pisau	2	Buah	15.000	30.000



14.	Serbet	1	Lusin	-	40.000
15.	Timbangan	1	Set	120.000	120.000
17.	Plastik klip	21	Bungkus	15.000	315.000
18.	Karton	50	Buah	3.000	150.000
	Total				5.556.000

Tabel 2. Rincian Biaya Bahan Baku

No.	Uraian	Deskripsi			Total Biaya
		Jumlah	Satuan	Harga Satuan	
1.	Ikan kekek	700	kg	5000	3.500.000
2.	Bawang putih	7	kg	20.000	140.000
3.	Bawang merah	12	kg	24.000	288.000
4.	Daun sereh	9	kg	5000	45.000
5.	Kunyit	7	kg	15.000	105.000
6.	Gula merah	105	kg	20.000	2.100.000
7.	Gula pasir	20	kg	14.000	280.000
8.	Garam	20	kg	2.5 kg = 10.000	100.000
9.	Ketumbar	14	kg	30.000	420.000
10.	Minyak goreng	37	Liter	14.500	536.500
11.	Daun salam	30	Ikut	1.000	30.000
12.	Lengkuas	7	kg	6.000	42.000
	Total Untuk 2 kali produksi				7.586.500

Tabel 3. Rincian Biaya Transportasi

No.	Jenis Kegiatan	Kebutuhan	Total Biaya
1.	Pembelian bahan baku dari pasar	5 bulan	300.000
2.	Distribusi produk dari Pangkalan Susu ke luar daerah	5 bulan	500.000
3.	Konsumsi	5 bulan	200.000
	Total		1.000.000

Tabel 4. Rincian Biaya Promosi

No.	Contoh Promosi	Harga	Kebutuhan	Total Biaya
1.	Pembuatan poster usaha	-	50 lembar	100.000
2.	Promosi online		5 bulan	360.000
	Total			460.000

Tabel 5. Rincian Biaya lain-lain

No.	Jenis	Kebutuhan	Total Biaya
1.	Pembuatan proposal	5 bulan	20.000
2.	Penjilidan	5 bulan	10.000



3.	Pembuatan laporan monitoring	5 bulan	20.000
4.	Pembuatan laporan akhir	5 bulan	20.000
5.	Dokumentasi	5 bulan	50.000
	Total		120.000

Tabel 6. Total Seluruh Biaya

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1.	Biaya peralatan	4.856.000
2.	Biaya bahan baku	7.586.500
3.	Biaya transportasi	1.000.000
4.	Biaya promosi	460.000
5.	Biaya lain-lain	120.000
	Total	14.022.500

Total Biaya Keseluruhan adalah **Rp. 14.722.500**

Produksi Abon Leona Tahap I

- Produksi abon ikan kekek sebanyak 400 kg (@kg = 3 bungkus dengan berat 250 gram) = 1200 bungkus. Harga penjualan 1 bungkus adalah Rp.10.000.
- HPP Per Satuan Produk =
$$\frac{\text{HPP Total Harian}}{\text{Jumlah Produk yang dihasilkan}}$$

 HPP Per Satuan Produk = 7.586.500 : 2100
 = Rp.3612 = Rp.3.600.
- Laba tiap bungkus = Harga Jual – Harga pokok produksi
 = Rp. 10.000 – Rp. 3.600 = **Rp. 6.400.**

Tabel 7. Produksi Tahap I

Penjualan (per bulan)	Jumlah Yang Dipasarkan	Jumlah Yang Terjual	Harga Per Satuan Produk	Hasil Penjualan
I	400	390	10.000	3.900.000
II	420	415	10.000	4.150.000
III	395	395	10.000	3.950.000

Jadi pada tahap I (3 bulan pertama) menghasilkan pendapatan sebesar = Rp. 12.000.000.

Produksi Abon Leona Tahap II

- Produksi abon ikan kekek sebanyak 300 kg (@kg = 3 bungkus dengan berat 250 gram) = 1200 bungkus.
 Harga penjualan 1 bungkus adalah Rp.10.000



Tabel 8. Produksi Tahap II

Penjualan (per bulan)	Jumlah Yang Dipasarkan	Jumlah Yang Terjual	Harga Per Satuan Produk	Hasil Penjualan
IV	300	290	10.000	2.900.000
V	320	310	10.000	3.100.000
VI	300	300	10.000	3.000.000

Jadi pada tahap I menghasilkan pendapatan sebesar = Rp. 9.000.000.

Total produksi tahap I dan tahap II adalah Rp. 9.000.000 + Rp. 12.000.000 = **Rp.21.000.000.**

Keuntungan = Total penjualan – Total Biaya Produksi
 = (2.100 x 10.000) – (2.100 x 3.600)
 = 21.000.000-7.560.000
 = **13.440.000**

BEP (Break Even Point)

= (Investasi + Biaya Produksi) : Keuntungan x Lama Produksi
 = (5.556.000 +7.560.000) : 13.440.000 x 6 bulan
 = **6 Bulan**

R/C

= Hasil Usaha : Biaya Produksi
 = 21.000.000 : 7.560.000
 = 2,7

Artinya setiap 1 rupiah biaya yang dikeluarkan untuk produksi, menghasilkan penerimaan sebesar 2,7 rupiah.

Dana dari Dikti **Rp 15.000.000**, Sisa = Rp.15.000.000 – Rp.14.722.500
 = Rp.277.500.

Ekspektasi kelanjutan usaha ini di masa mendatang cukup cerah, semakin banyaknya masyarakat mengkonsumsi abon ini, membuat mereka memilih alternatif pangan lokal dengan munculnya usaha pembuatan abon ikan kekek ini. Mulai dari kualitas bahan baku yang higienis tanpa pengawet, harga yang terjangkau oleh masyarakat, pengemasan yang menarik perhatian, dan sebagainya. Dengan pemasaran dan relationship yang baik dengan pihak-pihak atau mitra dalam usaha ini, kami yakin usaha ini dapat berjalan dengan lancar. Permasalahan pengelolaan uang dapat diatasi dengan pemasaran dan teknik penjualan yang baik serta pembukuan dana yang baik. Sehingga penjualan dapat meningkat dan pengeluaran dapat dikontrol sesuai keadaan yang baik.



Kegiatan ini direncanakan berlangsung selama 6 bulan. Rencana pelaksanaan ini tertera pada tabel dibawah ini :

Tabel 9. Jadwal Kegiatan

Kegiatan		Bulan ke-					
No.	Uraian	1	2	3	4	5	6
1	Persiapan kegiatan	■					
2	Penyediaan alat dan bahan produksi serta sarana penunjang	■					
3	Produksi tahap 1		■				
4	Promosi		■	■	■	■	
5	Pemasaran		■	■	■	■	
6	Evaluasi hasil sementara			■			
7	Produksi tahap 2			■	■	■	
8	Pemasaran			■	■	■	■
9	Pengembangan pasar			■	■	■	■
10	Evaluasi					■	
11	Pembuatan laporan						■

KESIMPULAN

Bahwa ikan kekek (*Leiognatus equulus*) dapat diolah dan dijadikan sebagai salah satu pangan alternatif berupa olahan menjadi abon dari Pangkalan Susu. Kelebihan dari bahan dasar ikan kekek tersebut diantaranya Dari segi tempat produksi sangat strategis karena berdekatan langsung dengan sumber bahan baku ikan di pesisir Pangkalan Susu sehingga bahan baku mudah diperoleh dengan kondisi ikan yang masih segar sewaktu proses produksi. Hasil olahan dapat dikombinasikan untuk peningkatan usaha kelak seperti burger isi abon ikan, roti isi abon ikan, lumpia isi abon ikan, dan lain-lain. Membantu peningkatan gizi masyarakat pesisir Pangkalan Susu melalui produksi abon menjadi alternatif pangan lokal.



UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada:

1. ALLAH SWT yang telah memberikan kesehatan dan kesempatan sehingga dapat menulis karya yang mudah-mudahan dapat bermanfaat dunia dan akhirat.
2. Hj. Dr. Nurmawati, MA dan H. Drs. Ahmad Riadi Daulay, M.Ag yang telah mendukung dan mendoakan setiap kebaikan langkah anak-anaknya.
3. Rabiah Afifah Daulay, S.Pd dan Dira Anisah Ulfah Daulay yang selalu memotivasi penulis.
4. Dwi Utari, S.Pd dan Dina Sevria, S.Pd yang telah membantu dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Langkat. 2009. Kecamatan Pangkalan Susu dalam angka.

B.P.S: Langkat.

Lisnawati, S. 2004. *Kebiasaan Makanan Ikan Petek (Leiognathus equulus, Forsskal 1775) di Perairan Pantai Mayangan, Subang, Jawa Barat*. Skripsi Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

