

## PENGELOLAAN ABON IKAN TERI UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH DAN PENGEMBANGAN PRODUK

Sapar<sup>1</sup>, Widyawanti Rajiman<sup>2</sup>, Anugrah Ashya .P<sup>3</sup>, Nur Alike<sup>4</sup>, Erika Stianti<sup>5</sup>,  
Risjayanti<sup>6</sup>, Riska Tri Dewiyanti<sup>7</sup>, Iren<sup>8</sup>, Aprilia<sup>9</sup>  
[muhammadkayzel@gmail.com](mailto:muhammadkayzel@gmail.com)<sup>3</sup>, [na7000694@gmail.com](mailto:na7000694@gmail.com)<sup>4</sup>, [erikastianti@gmail.com](mailto:erikastianti@gmail.com)<sup>5</sup>,  
[risjayanti77@gmail.com](mailto:risjayanti77@gmail.com)<sup>6</sup>, [riskatridewiyani@gmail.com](mailto:riskatridewiyani@gmail.com)<sup>7</sup>, [mitairna43@gmail.com](mailto:mitairna43@gmail.com)<sup>8</sup>,  
[aprilapriiaa28@gmail.com](mailto:aprilapriiaa28@gmail.com)<sup>9</sup>

Universitas Muhammadiyah Palopo

### ABSTRAK

Pemanfaatan abon ikan teri merupakan salah satu strategi utama untuk meningkatkan nilai dan pertumbuhan produk olahan ikan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses produksi abon ikan teri dan potensinya dalam meningkatkan rendemen produk. Salah satu metode yang digunakan adalah observasi langsung terhadap proses produksi abon ikan teri di beberapa industri kecil di pesisir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses suwiran daging ikan teri, penggorengan dengan suhu terkini, dan pengemasan yang sesuai dapat meningkatkan nilai tambah produk. Selain itu, variasi produk berbahan baku sisa juga dapat dijadikan strategi pengembangan produk untuk meningkatkan daya saing penjualan. Penelitian ini memberikan kontribusi pada pengembangan produk olahan ikan dengan nilai tambah tinggi serta memberikan informasi bagi pelaku usaha dalam mengembangkan produk abon ikan teri secara lebih efektif.

**Kata Kunci:** Abon Ikan Teri, Pengembangan Produk, Nilai Tambah.

### ABSTRACT

*Utilization of anchovy floss is one of the main strategies to increase the value and growth of fish products. This research aims to analyze the anchovy floss production process and its potential in increasing product yield. One of the methods used is direct observation of the anchovy floss production process in several small industries on the outskirts. The research results show that the process of shredding anchovy meat, frying at the latest temperature, and appropriate packaging can increase the added value of the product. Apart from that, variations in products made from leftover raw materials can also be used as a product development strategy to increase sales competitiveness. This research contributes to the development of processed fish products with high added value and provides information for business actors in developing shredded anchovy products more effectively.*

**Keyword :** Anchovy Floss, Product Development, Value-Added.

### PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir, industri budidaya ikan Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan. Salah satu produk ikan yang mempunyai potensi besar untuk dikembangkan adalah abon ikan teri. Produk olahan Abon ikan teri memiliki nilai gizi tinggi dan cita rasa khas. Selain itu, abon ikan teri mempunyai masa simpan yang relatif lama, menjadikannya pengganti camilan sehat dan bergizi.

Abon ikan teri yang diolah dengan baik dapat meningkatkan hasil produk dan menciptakan peluang pengembangan produk baru. Pengolahan, pengemasan, dan pemilihan baku teri mulai dari beberapa tahap pengelolaan abon ikan teri. Setiap tahapan proses produksi abon ikan teri memerlukan pertimbangan yang matang guna menjamin kualitas dan keamanan produk.

Meskipun potensi pertumbuhan industri perikanan sangat besar, masih terdapat beberapa tantangan yang dihadapi oleh produsen, seperti terbatasnya pasokan bahan baku, rendahnya pengetahuan tentang prosedur pengadaan yang tepat, dan kurangnya inovasi

dalam pengembangan produk. Oleh karena itu, tujuan penelitian ini adalah menganalisis proses produksi abon ikan teri dan menyusun strategi pengembangan produk guna meningkatkan penjualan, daya saing pasar.

Pemahaman yang lebih baik mengenai proses produksi abon ikan teri dan strategi pengembangan produk yang efektif diharapkan dapat membantu produsen meningkatkan kualitas hasil produksi dan meningkatkan pangsa pasar. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat membantu memajukan industri budidaya ikan Indonesia secara komprehensif.

## **METODE PENELITIAN**

Untuk menyelidiki proses produksi abon ikan teri dan potensi peningkatan nilai tambah dan pengembangan produk, peneliti melakukan penelitian kualitatif melalui observasi langsung dan wawancara mendalam. Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang konteks produksi abon ikan teri dan untuk mempelajari berbagai pendekatan yang digunakan produsen untuk mengembangkan produk mereka sendiri.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil observasi langsung yang dilakukan pada proses produksi abon ikan teri menunjukkan bahwa proses tersebut terdiri dari beberapa tahapan utama. Pada tahap pertama, daging ikan teri dipisahkan dari tulang dan kulitnya secara manual untuk memastikan daging ikan teri yang dihasilkan berkualitas tinggi. Tahap berikutnya adalah menggoreng daging ikan teri pada suhu tertentu untuk menghasilkan rasa dan tekstur yang unik. Daging ikan teri dikemas dalam kemasan yang tepat setelah digoreng sebelum didistribusikan ke pasar.

Tahap akhir penggorengan



Gambar 1

Tahap awal penggorengan



Gambar 2

Pemisahan Ikan dari tulang



Gambar 3

Selain itu, hasil wawancara dengan para produsen abon ikan teri menunjukkan kemungkinan pengembangan produk yang menarik. Produsen sering menggunakan strategi penggunaan bahan baku sisa dari industri ikan lainnya, seperti tulang ikan atau kulit ikan, untuk membuat berbagai macam produk abon ikan teri. Penggunaan bahan baku sisa ini mengurangi pemborosan dan memungkinkan produsen untuk menawarkan konsumen produk baru yang kreatif.

Produsen abon ikan teri dapat meningkatkan nilai tambah produk mereka dengan menerapkan proses produksi yang tepat dan strategi pengembangan produk yang efektif. Nilai tambah ini dapat tercermin dalam harga jual produk yang lebih tinggi dan daya saing pasar yang lebih baik. Penggunaan bahan baku sisa juga dapat meningkatkan efisiensi produksi dan mengurangi dampak negatif industri pengolahan ikan terhadap lingkungan.

Penelitian ini memiliki beberapa konsekuensi penting bagi industri pengolahan ikan. Pertama, penelitian ini menunjukkan bahwa membuat produk berbasis bahan baku sisa dapat menjadi pendekatan yang berguna untuk meningkatkan nilai tambah produk. Kedua, penelitian ini menekankan betapa pentingnya proses produksi yang baik untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Dengan mempertimbangkan kedua hal ini, industri pengolahan ikan, khususnya produksi abon ikan teri, dapat terus berkembang dan menguntungkan masyarakat

## **KESIMPULAN**

Menurut penelitian ini, produksi abon ikan teri dapat meningkatkan nilai tambah dan pengembangan produk olahan ikan melalui pemisahan daging ikan teri, penggorengan dengan suhu tertentu, dan penyusunannya dalam kemasan yang tepat. Strategi pengembangan produk yang menggunakan sisa dari industri ikan lainnya juga dapat menjadi alternatif yang bagus untuk meningkatkan daya saing dan memperluas jangkauan produk.

Hasil penelitian ini juga menunjukkan betapa pentingnya proses produksi yang baik untuk menghasilkan produk olahan ikan yang berkualitas tinggi. Produsen abon ikan teri dapat meningkatkan nilai tambah produk mereka dengan menerapkan proses produksi yang tepat dan strategi pengembangan produk yang efektif. Peningkatan harga jual produk dan peningkatan daya saing pasar adalah hasil dari penerapan strategi ini.

Hasil ini memiliki dampak yang signifikan pada industri pengolahan ikan secara keseluruhan. Pengembangan produk olahan ikan dengan nilai tambah yang lebih tinggi dan peningkatan efisiensi produksi dapat memberikan manfaat yang signifikan bagi industri dan ekonomi. Diharapkan temuan ini akan menjadi panduan bagi pelaku usaha dalam industri pengolahan ikan untuk terus berinovasi dan meningkatkan kualitas produk mereka, sehingga mereka dapat memiliki dampak positif yang lebih besar pada masyarakat dan lingkungan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Asfar, A. M. I. A., Rifai, A., Nurdin, M. I., & Damayanti, J. D. (2020). Gammi Instan Khas Bugis Dari Ikan Teri Kering. *Prosiding 4th Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat 2020*, 195–198.
- Asfar, A. M. I. A., Rifai, A., Nurdin, M. I., Jeanne Dewi Damayanti, & Asfar, A. M. I. T. (2020). Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 176–180. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4488>
- Bone, A. H., Ismail, I., Sayfullah, Muh., Sitania, Y., & Saputri, E. (2023). Diversifikasi Pengolahan Abon Ikan di Desa Baruta Analalaki. *Room of Civil Society Development*, 2(3), 93–100. <https://doi.org/10.59110/rcsd.145>
- Faroj, M. N. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersonii*) Dan Tepung Kacang Merah (*Vigna Angularis*) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Protein Pie Mini. *Faroj. Media Gizi Indonesia*, 14(1), 56–65.
- Ratnasari, D., & Rahmawati, Y. D. (2022). Karakteristik Sifat Organoleptik dan Nilai Gizi pada Biskuit Tepung Ikan Teri (*Stolephorus SPP.*) dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(2), 10590–10595.
- Shaadikin, R., Mastu, L. O. K., Zunardin, Wista, & Padu, L. (2022). Pelatihan Pengelolaan Ikan Teri Untuk Meningkatkan Nilai Jual Dipasaran Pada Desa Lamanggau Kec. Tomia Timur, Kab. Wakatobi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 1(1), 36–41.
- Sudana, I. W. (2019). Analisis Efisiensi Pemasaran Ikan Teri Segar Hasil Tangkapan Nelayan Di Desa Sanggalangit Kabupaten Buleleng. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 11(2), 637–648.