



## **PELATIHAN PEMBUATAN ABON DAN LABEL KEMASAN PRODUK OLAHAN IKAN TENGERI DI DESA MOLA KECAMATAN WANGI-WANGI KABUPATEN WAKATOBI SULAWESI TENGGARA**

**La Ode Dedi Abdullah**

Universitas Muhammadiyah Buton, Kota Baubau, Indonesia

Corresponding Author: [lodabdullah@umbuton.ac.id](mailto:lodabdullah@umbuton.ac.id)

*Received: 01/12/2025. Reviewed: 03/01/2026. Accepted: 03/02/2026. Publications: 31/03/2026*

**Abstrak:** Desa Lamanggau merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara. Masyarakat Desa Lamanggau belum mengetahui potensi ekonomi lainnya yang bisa didapatkan dari pengolahan dan pengemasan produk hasil tangkap ikan. Perlu diberikannya pelatihan berupa cara pengolahan dan pengemasan produk hasil tangkapan ikan. Salah satunya adalah dengan mengolah ikan menjadi abon ikan. Perlu identitas visual dari produk olahan ikan tersebut, agar produk tersebut dapat dikenali darimana asalnya. Pada label tersebut juga terdapat keterangan gizi dan bahan dari produk olahan ikan. Berdasarkan latar belakang tersebut, pemberdayaan yang diberikan kepada masyarakat di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara meliputi pelatihan pembuatan abon ikan dan pembuatan label kemasan. Tujuan dari pemberdayaan ini tidak hanya untuk membuat makanan lebih tahan lama, tetapi juga untuk memberikan identitas visual bagi produk makanan olahan Desa Lamanggau.

**Kata Kunci :** Pelatihan, Abon Ikan Tengiri, Label Kemasan, Produk Olahan

**Abstract:** *Lamanggau Village is one of the villages in the East Tomia District, Wakatobi Regency, Southeast Sulawesi Province. The people of Lamanggau Village do not know about other economic potentials that can be obtained from processing and packaging fish products. It is necessary to provide training in the form of processing and packaging of fish caught products. One of them is by processing fish into shredded fish. It needs a visual identity of the processed fish product, so that the product can be recognized where it came from. The label also contains information on the nutrition and ingredients of processed fish products. Based on this background, the empowerment provided to the community in Lamanggau Village, East Tomia District, Wakatobi Regency, Southeast Sulawesi Province includes training in making shredded fish and making packaging labels. The purpose of this empowerment is not only to make food more durable, but also to provide a visual identity for processed food products in Lamanggau Village.*

**Keywords:** *Training, Shredded Tengiri, Packaging Labels, Processed Products*

**How to Cite :** La Ode Dedi Abdullah. (2026). Pelatihan Pembuatan Abon dan Label Kemasan Produk Olahan Ikan Tengiri di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Sulawesi Tenggara. WAKATAMBA: Jurnal Pengabdian Masyarakat Pesisir & Kepulauan, Volume 1 (1), 23-32. <https://doi.org/XX.XXXXXX/WAKATAMBA.v1i01.19>



## INTRODUCTION

Desa Lamanggau bagian dari kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara. Penduduk Desa Lamanggau Di dalam Kelurahan terdapat 12 Rukun Warga. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara Tenggara ini terdapat 3000 jiwa penduduk dengan 5708 jiwa berprofesi sebagai Nelayan dimana sebagian besar masyarakat berprofesi sebagai nelayan.

Pelatihan-pelatihan pengolahan makanan di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara sebelumnya menitikberatkan pada pengolahan buah seperti membuat minuman Jus. Padahal ada potensi lain yaitu Ikan Tengiri dan ikan Cakalang yang menjadi tangkapan oleh warga. Pada saat musim ikan Tengiri, biasanya para warga Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara langsung menjual ikan-ikan tersebut ke pasar tanpa diolah terlebih dahulu, sehingga nilai penjualannya tidak terlalu tinggi.

Ikan merupakan bahan makanan yang lebih cepat mengalami pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain disebabkan proses-proses kimiawi dan bakteri yang terkandung dalam ikan (Kusumayanti, dkk. 2011). Untuk itu ikan perlu diolah dahulu sebelum dijual. Hasil olahan ini dapat pula meningkatkan pendapatan dari warga Desa Lamanggau.

Abon adalah makanan yang terbuat dari serat daging hewan, baik ayam, sapi, maupun ikan. Karena kering dan hampir tidak memiliki kadar air, abon bisa tahan berbulan-bulan asalkan disimpan di wadah yang kedap udara. Abon dikatakan dapat meningkatkan daya jual serta memperpanjang umur bahan bakunya. (Heryanto, dkk., 2018). Selain mengolah bahan dasarnya, perlu juga untuk mengemasnya dengan baik sehingga kualitas dan ketahanan pangan lebih terjaga. Fungsi kemasan bagi makanan salah satunya adalah untuk melindungi dan mengawetkan produk dan yang tak kalah penting, adalah agar produk tersebut memiliki ciri khas atau identitas visual (Syukrianti dan Nurif, M., 2015).

Oleh karena itu, pada kegiatan pengabdian masyarakat ini akan diberikan pelatihan pembuatan abon dengan bahan dasar ikan mas dan pelarihan pembuatan label kemasan untuk ibu-ibu warga Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara.

## METHODS

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara selama satu bulan bertempat di Institute Teknologi Bisnis Muhammadiyah dan di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara. Pelatihan pembuatan abon ikan Tengiri menggunakan pendekatan praktek langsung, dimana mahasiswa dan warga Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara langsung mengerjakan apa yang diajarkan. Pelatihan ini terdiri dari 4 tahapan, seperti pada bagan di bawah ini:

### 1. Analisis Kondisi dan Potensi Kelurahan.

Pada tahap ini, tim pelaksana melakukan kunjungan ke Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara untuk mendata kondisi dan menganalisis potensi yang dapat dikembangkan. Hasil dari analisis data tersebut akan digunakan sebagai dasar dari menentukan pelatihan yang akan diberikan kepada masyarakat.

### 2. Penentuan Jenis Kemasan.

Dari segi desain, kemasan memuat informasi-informasi tentang produk yang ada di dalam kemasan tersebut. Sedangkan dari segi fungsi, kemasan dapat digunakan untuk melindungi produk sehingga lebih tahan lama (Nugrahani, 2015). Terdapat beberapa jenis bahan untuk pengemasan sebuah produk, kemasan tradisional seperti daun pisang, kelobot jagung, daun jati, dan lain-lain; serta bahan kemasan modern yaitu kertas, aluminium foil, dan plastic (Santi, 2015) Menurut Samodro (2018), kemasan harus dirancang dengan baik agar dapat menarik bagi calon pembeli dengan memperhatikan: 1) Penampilan atau Daya Tarik visual, 2) Bentuk kemasan, 3) Warna, 4) Kecenderungan pasar

### 3. Pelatihan Desain Label Kemasan.

Setelah didapatkan hasil analisis potensi yang bisa dikembangkan di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara, serta penentuan jenis kemasan abon, tim pelaksana menentukan akan memberikan pelatihan pembuatan abon dari ikan Tengiri. Tahap awal pelatihan ini dimulai dari pembuatan desain label pada kemasan. Ada beberapa informasi yang dapat ditampilkan dalam label kemasan, yaitu: Nama Produk, nama produsen, alamat produksi, komposisi, kandungan gizi, cara penggunaan, tanggal kadaluarsa, dan lain-lain (Rahmawati, 2013). Perangkat lunak yang digunakan untuk merancang

label adalah Microsoft Powerpoint 2018. Pelatihan desain kemasan ini mereferensi kepada metode desain yang telah disajikan pada program pengembangan teknopreneur (Yaddarabullah, Baskoro, Nurulhaq, & Ramayanti, 2019)

#### 4. Produksi Kemasan.

Pada tahapan ini, tim pelaksana bersama mahasiswa memproduksi kemasan. Kemasan yang digunakan adalah berbentuk botol dengan bahan plastik dan memiliki kapasitas 80 mg. Kemasan ini diproduksi sebanyak 50 botol. Tujuan dari pemilihan botol sebagai kemasan yaitu agar abon ikan dapat bertahan lama dikarenakan kondisi botol yang kedap udara. Referensi desain kemasan menggunakan buku (Roesfitawati, 2017) dan artikel (Widodo, Octavia, Munib, Studi, & Komunikasi, 2016).

#### 5. Produksi Label.

Menurut Agustina (2011) Dalam pencetakan label kemasan, perlu diperhatikan beberapa hal, yaitu: a). Label tidak boleh mudah dilepas dari kemasannya. B). Label harus ditempelkan pada tempat yang mudah dilihat

#### 6. Persiapan Bahan Pembuatan Abon Ikan.

Pada tahapan ini dilakukan pembelian bahan-bahan dasar untuk pembuatan abon ikan antara lain bawang merah, bawang putih, lengkuas, garam, sereh, minyak dan cabai. Ikan Tengiri diperoleh dari memancing yang dilakukan oleh masyarakat di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara. Referensi pembuatan abon ikan didapatkan dari buku (Handanari, Yuwono, Paulus, Azizah, & Ramadhani, 2016) dan (Nurani & Amar, 2011).

#### 7. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan

Pelatihan dilaksanakan di gedung bina Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara. Pelatihan ini menyasar kepada ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri. Pelatihan dilaksanakan selama satu hari dengan dipandu dari awal menumis bumbu dasar dan ikan sampai dengan pengemasan abon.

## **DISCUSSION**

Hasil dari pelatihan pembuatan abon ikan ini antara lain menambah pengetahuan kepada masyarakat Desa Lamanggau dalam mengolah salah satu hasil masyarakat yaitu ikan Tengiri. Selain itu, dari pelatihan ini masyarakat juga mendapatkan pengetahuan untuk meningkatkan nilai tambah pada abon ikan Tengiri yaitu dengan penerapan

desain pada label kemasan. Berikut adalah pelaksanaan dari proses pelatihan pembuatan abon ikan Tengiri.

#### 1. Pelatihan Pembuatan Desain Label Kemasan.

Pembuatan desain label kemasan diselenggarakan di Universitas Muhammadiyah Buton dengan melibatkan beberapa mahasiswa. Terdapat tiga desain yang dihasilkan, kemudian dilakukan penilaian oleh tim untuk ditentukan satu desain yang akan diimplementasikan pada kemasan.

#### 2. Pengarahan Mengenai Produk Olahan.

Pengarahan dilakukan oleh dosen dari Program Studi Agribisnis mengenai proses pembuatan abon dari ikan Tengiri, cara menjaga kualitas dari abon dan penyajian pada saat dikonsumsi.

#### 3. Proses Memasak Ikan Tengiri Menjadi Abon.

Proses memasak ikan Tengiri menjadi abon melibatkan ibu-ibu rumah tangga, remaja putri dan dibantu oleh beberapa mahasiswa. Proses memasak membutuhkan waktu kurang lebih dua jam dengan api kecil hingga kering. Proses ini menggunakan proses yang konvensional yaitu:

- a. Serat daging ikan dibuat menggunakan sendok garpu atau ditumbuk, atau diparut.
- b. Penggorengan ikan yang telah dicampur dengan bumbu dalam minyak panas selama kurang lebih 90 menit.
- c. Meminimalisasi minyak hasil penggorengan abon ikan dengan dibungkus kain dan ditekan.

#### 4. Proses Pengemasan Abon Ikan

Tahapan ini dilakukan setelah ikan Tengiri yang digoreng menjadi abon dengan didinginkan selama satu jam. Semua peserta terlibat dalam mengemas abon ke dalam botol yang telah disiapkan oleh tim mahasiswa. Kemasan yang akan digunakan adalah botol plastik. Selain mudah didapatkan dan praktis, botol plastik dinilai cukup aman untuk penyimpanan abon dalam waktu yang lama ( Polutu, dkk, 2015)

## CONCLUSION

Berdasarkan analisis terkait kondisi ekonomi dan keterlampiran masyarakat di Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Selain dari bertani, warga Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara juga memiliki potensi ekonomi lain yaitu dari hasil menangkap ikan sebagai nelayan, khususnya ikan Tengiri.
2. Masyarakat Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara memasarkan hasil tangkapan ikan dengan cara dijual langsung ke pasar tanpa diolah terlebih dahulu.
3. Masyarakat Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara belum mengetahui potensi ekonomi lainnya yang bisa didapatkan dari pengolahan dan pengemasan produk hasil ternak ikan.
4. Perlu diberikannya pelatihan berupa cara pengolahan dan pengemasan produk hasil tangkapan ikan. Salah satunya adalah dengan mengolah ikan menjadi abon ikan.
5. Perlu identitas visual dari produk olahan ikan tersebut, agar produk tersebut dapat dikenali darimana asalnya. Identitas visual ini tertuang dalam desain label kemasan. Pada label tersebut juga terdapat keterangan gizi dan bahan dari produk olahan ikan.

#### **ACKNOWLEDGMENTS**

Ucapan terima kasih disampaikan kepada warga Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara yang telah membantu dalam memfasilitasi kegiatan pelatihan ini dalam rangka pelaksanaan salah satu tri dharma perguruan tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat. Terima kasih juga disampaikan kepada mahasiswa yang mengikuti program kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah ikut serta membantu kegiatan ini dan Rektor Institut Teknologi dan Bisnis Muhammadiyah Wakatobi yang telah mendukung dalam pendanaan dan memfasilitasi kebutuhan administrasi dengan Desa Lamanggau Kecamatan Tomia Timur Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara.

#### **REFERENCES**

- Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2016). REKOMENDASI TEKNOLOGI KELAUTAN DAN PERIKANAN 2016. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan
- Handanari, T., Yuwono, T., Paulus, T. F., Azizah, N., & Ramadhani, A. P. (2016). REKOMENDASI TEKNOLOGI DAN PERIKANAN. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan.

- Heryanto, F., Natadjaja L., dan Rika Febriani. 2018. PERANCANGAN DESAIN KEMASAN DAN MEDIA PROMOSI ABON IKAN ASIN UMK SAYU SEJAHTERA. Jurnal DKV Adiwarna vo;. 1 no. 12. Surabaya: Universitas Kristen Petra
- Kusumayanti, H., Astuti, W., dan RTD Wisnu Broto. (2011). INOVASI PEMBUATAN ABON IKAN SEBAGAI SALAH SATU TEKNOLOGI PENGAWET IKAN. Jurnal Gema Teknologi Vol. 16 no. 3. Semarang: Universitas Diponegoro
- Nugrahani, R. (2015). PERAN DESAIN GRAFIS PADA LABEL DAN KEMASAN PRODUK MAKANAN UKM. Jurnal Imajinasi Vol. IX no. 2. Semarang: Universitas Negeri Semarang