

## Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi

Andi Muhamad Iqba Akbar Asfar\*<sup>1</sup>, Akhmad Rifai<sup>2</sup>, M. Ilham<sup>3</sup>, Jeanne Dwi<sup>4</sup>, A.M. Irfan Taufan Asfar

<sup>1,2,3</sup> Program Studi D3 Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang

<sup>4</sup> Program Studi Pendidikan Matematika, STKIP Muhammadiyah Bone

\*e-mail: [andiifalasar@gmail.com](mailto:andiifalasar@gmail.com)<sup>1</sup>, [akhmadrifai@gmail.com](mailto:akhmadrifai@gmail.com)<sup>2</sup>, [m.ilham@gmail.com](mailto:m.ilham@gmail.com)<sup>3</sup>,

[jeannedp@gmail.com](mailto:jeannedp@gmail.com)<sup>4</sup>, [tauvanlewis00@gmail.com](mailto:tauvanlewis00@gmail.com)<sup>5</sup>

### Abstract

*IbM (Science and Technology for the Community) is part of community service in empowering partners. This program is carried out in Cenrana Village, Bone Regency, South Sulawesi Province in processing dried anchovies into Abon Asin Gammi with a population of 2,040 people. During this time, Gammi is a home comestible with a distinctive aroma and very appetizing. However, no one has tried to sell it as a peculiar Bugis product. Therefore, Gammi has the potential to become a peculiar Bugis souvenir in the form of Shredded Salted Gammi. The method of implementation is through three main components of IbM implementation, namely Counseling in the form of short seminar, training and demonstration of Abon Asin Gammi processing and mentoring to partners. The results of Science and Technology for the Community program were able to increase partner knowledge and productivity in processing salted anchovy into Shredded Slated Gammi. The resulting product has two variants are soft and rough which is packaged in pouch packaging with a net weight of 30 grams.*

**Keywords:** Dried Anchovy, Gammi, Shredded Salted Gammi, Peculiar Bugis Food.

### Abstrak

*IbM merupakan bagian dari pengabdian kepada masyarakat dalam memberdayakan mitra. Program ini dilaksanakan di Desa Cenrana, Kabupaten Bone, Propinsi Sulawesi Selatan dalam mengolah ikan teri asin menjadi Abon Asin Gammi yang berpenduduk 2.040 jiwa. Selama ini, Gammi merupakan panganan rumahan dengan aroma khas serta sangat mengugah selera makan. Akan tetapi, belum ada yang mencoba untuk menjualnya sebagai produk khas Bugis. Oleh karena itu, Gammi sangat potensial untuk dijadikan sebagai oleh-oleh khas Bugis dalam bentuk Abon Asin Gammi. Metode pelaksanaan melalui tiga komponen utama pelaksanaan IbM yaitu Penyuluhan dengan bentuk tudang sipulung, pelatihan dan demonstrasi pengolahan Abon Asin Gammi serta pendampingan kepada mitra. Hasil dari program kemitraan masyarakat ini mampu meningkatkan pengetahuan mitra dan produktifitasnya dalam mengolah ikan teri asin menjadi Abon Asin Gammi. Produk yang dihasilkan memiliki dua varian halus dan kasar yang dikemas dalam kemasan pouch dengan berat bersih 30 gram.*

**Kata kunci:** Ikan Teri Kering, Gammi, Abon Asin Gammi, Panganan Khas Bugis

## 1. PENDAHULUAN

Gammi merupakan makanan khas bugis khususnya di daerah pegunungan/dataran tinggi. Latar belakang munculnya Gammi dipicu oleh perubahan musim panen dimana dahulu kala gagal panen, sehingga menyulitkan orang-orang untuk membeli ikan segar. Gammi muncul sebagai makanan musim panceklik, tetapi hingga sekarang masih sangat diminati. Akan tetapi, Gammi ini hanya ditemukan pada waktu tertentu saja, sebab warga masyarakat khususnya warga Dusun Jaremele Desa Cenrana Kecamatan Kahu Kabupaten Bone biasanya menghidangkan ketika ada permintaan dari para tamu baik dari kota ataupun selera makan Gammi kembali muncul. Banyak pelancong yang datang ke Bone bagian selatan yaitu di Kecamatan Kahu khususnya Desa Cenrana mencari panganan Gammi. Akan tetapi, belum ada yang mencoba untuk menjualnya sebagai produk khas Bugis khususnya dari Desa Cenrana Kecamatan Kahu. Oleh karena itu, Gammi sangat potensial dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Bugis dalam bentuk Abon Asin Gammi.

Lokasi Program Kemitraan Masyarakat (PKM) atau Ipteks Bagi Masyarakat (IbM) yaitu di Desa Cenrana Kecamatan Kahu Kabupaten Bone Provinsi Sulawesi Selatan. Luas wilayah Desa Cenrana adalah 8,63 km<sup>2</sup> dengan persentase 4,55% dari total luas wilayah Kecamatan Kahu dengan tinggi wilayah adalah 152 meter diatas permukaan air laut (DPL) serta termasuk sebagai

desa Swasembada. Jumlah penduduk yang bermukim di Desa Cenrana yaitu 2.040 jiwa yang dengan kepadatan penduduk yaitu 236,38 per km<sup>2</sup> dengan persentase yaitu 5,21% (BPS Kab.Bone, 2019). Sebagian besar masyarakat adalah Bertani. Sebagaimana masyarakat Bugis lainnya, warga masyarakat Desa Cenrana gemar mengonsumsi ikan termasuk ikan yang dikeringkan (ikan asin) serta panganan seperti Gammi cukup sering dihidangkan. Akan tetapi, Gammi masih dijadikan sebagai lauk untuk rumah tangga, tanpa dilakukan komersialisasi produk (dijual). Proses pembuatan Gammi cukup mudah untuk dijadikan Abon Asin, yakni dengan menyiapkan bahan berupa ikan teri kering, garam, dan cabe serta peralatan masak dan alu untuk menumbuk. Proses pemasakan juga sangat cepat. Jika dijual, dipastikan akan lebih menguntungkan dari sisi ekonomis.

Mitra selama ini membuat Gammi dalam bentuk Abon Asin Kasar yang terkadang dijual secara sederhana jika ada yang pesan atau bahkan diberikan secara gratis kepada sanak saudara yang ingin mencicipi panganan ini. Oleh karena itu, mitra sangat antusias untuk mengomersilkan Gammi ini menjadi Abon Asin khas Bugis sekaligus akan membantu pemerintah desa khususnya Desa Cenrana dalam memprioritaskan inovasi desa yang selama ini masih belum jelas atau masih terbentur dalam meningkatkan ekonomi rakyat untuk menemukan potensi desa yang dapat dijadikan sebagai produk unggulan desa.

Ikan teri merupakan salah satu komoditas perikanan yang bernilai ekonomis tinggi, menjadi komoditas unggulan, ketersediaan produksi sepanjang tahun dan menjadi salah satu komoditas industri pengolahan produk perikanan (Sutono dan Susanto, 2016). Panganan dari ikan teri cukup banyak, sebanyak 65% hasil olahan tradisional adalah berupa ikan asin yang menunjukkan bahwa olahan dari ikan asin termasuk teri sangat digemari oleh masyarakat Indonesia yang disebabkan oleh cita rasa, aroma, dan teksturnya (Savitri, Silaban, dan Sormin, 2018). Ikan teri (*Stolephorus sp.*) mengandung protein, mineral, dan zat gizi lainnya yang sangat bermanfaat untuk kesehatan dan kecerdasan manusia yang berasal dari asam amino esensial. Ikan teri merupakan lauk mina tinggi protein, seluruh badannya dapat dikonsumsi sehingga memungkinkan penyerapan zat gizi yang maksimal. Protein teri tersusun atas beberapa macam asam amino esensial serta kandungan nilai gizi yang terkandung dalam 100 g ikan teri yaitu energi 77 kkal, protein 16 g, kalsium 500 mg, fosfor 500 mg, dan besi 1 mg (Faroj, 2019).

Pengolahan ikan teri dianggap baik karena mengandung banyak manfaat termasuk pencegahan terhadap osteoporosis. Untuk mencegah osteoporosis setiap orang memerlukan kalsium sebanyak 1 gram per hari. Kebutuhan kalsium dapat diperoleh dari ikan teri yang banyak terdapat di wilayah Indonesia. Ikan teri yang selama ini lebih banyak dikonsumsi oleh kalangan menengah ke bawah, ternyata merupakan salah satu sumber kalsium yang terbaik untuk mencegah pengeroposan tulang. Ikan teri merupakan sumber kalsium yang tahan dan tidak larut dalam air, serta sebagai sumber kalsium yang murah dan mudah didapat (Amrullah, 2012).

## 2. METODE

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini memiliki target dalam mengembangkan masyarakat yang mampu mandiri secara ekonomi, meningkatkan jiwa kewirausahaan (*entrepreneur*). Dampak dari PKM menjadikan masyarakat tidak atau kurang produktif menjadi lebih produktif melalui peningkatan kualitas produk dan sistem pemasaran. Sejalan dengan tujuan tersebut maka metode pelaksanaan yang akan diterapkan pada masyarakat khususnya mitra PKM adalah terdiri dari 3 komponen utama yaitu:

### 1. Penyuluhan

Penyuluhan berkaitan dengan seminar singkat dalam bentuk *tudang sipulung* antara mitra dan pelaksana sebagai bentuk *society participatory* yaitu melibatkan masyarakat sebagai mitra dalam menyerap keterampilan yang diberikan dengan cara *by doing* (Asfar et al, 2019). Materi penyuluhan berkaitan dengan proses pengolahan Abon Asin Gammi termasuk

didalamnya adalah higienis produksi dan cara memperpanjang masa simpan produk yaitu Abon Asin Gammi.

## 2. Pelatihan dan Demonstrasi

Pelatihan dan demonstrasi dilaksanakan untuk memberikan pengetahuan kepada mitra yakni Kelompok Ibu PKK Desa Cenrana Kabupaten Bone khususnya Dusun Jaramele dalam mengolah ikan teri menjadi Abon Asin Gammi. Proses pengolahan dimulai dari pembersihan bahan baku (ikan teri kering), pencucian, pengeringan, penyiapan bumbu, penyangraian, dan pengemasan. Selain itu, dilakukan diseminasi perbaikan pengemasan dengan menggunakan sealer yang akan mampu berimbas pada efisiensi biaya produk (Pratama, Wisdaningrum, dan Nugrahani 2020).

## 3. Pendampingan

Pendampingan dilaksanakan untuk menemukenali permasalahan mitra setelah pelatihan dilaksanakan (Yasser *et al.*, 2020). Keberlanjutan program ini dilakukan pendampingan untuk membantu mitra jikalau ada kesulitan atau hambatan yang ditemukan selama mengolah Abon Asin Gammi. Beberapa kegiatan dan pendampingan secara umum yang akan dilaksanakan yaitu:

- a. Perbaikan proses mengenai kendala proses pengolahan Abon Asin Gammi
- b. Keterampilan akan pengemasan produk
- c. Keterampilan akan labelisasi produk

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program IbM ini memberikan antusiasme kepada mitra akan nilai tambah ekonomis dalam pengolahan Gammi yang berpotensi menjadi produk oleh-oleh khas dari Desa Cenrana khususnya Dusun Jaramele. Mitra tidak pernah mengekspektasikan bahwa gammi yang selama ini hanya dibuat untuk dikonsumsi secara pribadi, ternyata mampu dikomersialisasikan menjadi produk yang memiliki nilai jual.

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan tiga tahapan utama yaitu penyuluhan, pelatihan/demonstrasi, dan pendampingan. Penyuluhan dikhususkan untuk melakukan pendekatan kepada mitra secara persuasive mengenai potensi gammi sebagai makanan yang dapat dipasarkan secara luas serta potensinya menjadi produk oleh-oleh khas dari Desa Cenrana. Ketua mitra dan beberapa anggota mitra serta masyarakat hadir dalam penyuluhan untuk mendengarkan dan berdiskusi dalam bentuk tudang sipulung (seminar singkat). Pemaparan dilakukan dengan menjelaskan mengenai nilai gizi ikan teri kering serta sistem pengolahan ikan teri kering menjadi Abon Asin Gammi.

Tahapan pelatihan dan demonstrasi dilaksanakan untuk menambah pengetahuan mitra dalam mengolah ikan teri sekaligus menambah produktifitas mitra dalam menghasilkan atau mentransformasikan gammi menjadi Abon Asin Gammi. Tahapan dalam proses pembuatan Abon Asin Gammi sebagai berikut:

- a. Pencucian dan Pengeringan
- b. Ikan teri kering dicuci bersih untuk menghilangkan kotoran-kotoran maupun debu yang melekat, kemudian dilakukan pengeringan kembali dengan cara membungkus dengan kain nampan yang dijadikan tempat pengeringan.
- c. Penyiapan Bumbu
- d. Bumbu yang disiapkan dalam pengolahan Abon Asin Gammi yaitu garam, cabe, dan jeruk nipis khas bugis (*lemo syuyo*).
- e. Penyangraian
- f. Penyangraian dilakukan untuk mengolah ikan teri yang telah dijemur/dikeringkan dengan api kecil. Penyangraian dengan menyangrai secara Bersama-sama ikan teri dan bumbu, termasuk jeruk nipis. Jeruk nipis yang digunakan adalah kulit jeruk untuk menambah khas Abon Asin Gammi.



Gambar 1. (a) Pencucian dan Pengeringan (b) Penyiapan Bumbu (c) Penyangraian

- g. Penghalusan/Penggerusan
- h. Penghalusan dilakukan untuk membuat ikan teri yang telah disangrai menjadi lebih halus dengan menggunakan blender. Khusus untuk Abon Asin Gammi bentuk kasar, tidak dihaluskan dengan blender. Akan tetapi, ditumbuk dengan alat alu, agar tekstur tidak terlalu halus (seperti gammi original yang dikenal masyarakat selama ini).
- i. Pengemasan
- j. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan kemasan pouch stainless steel. Setiap satu kemasan berisi 30 gram Abon Asin Gammi untuk produk Abon Asin Gammi varian Halus maupun varian kasar.



Gambar 2. (a) Penghalusan (b) Penhalusan dengan Blender (c) Pengemasan

Tahapan dalam proses pendampingan dilakukan sebagai bahan evaluasi kepada mitra dalam pengolahan Abon Asin Gammi. Pendampingan dilaksanakan pasca pelatihan dalam pembuatan Abon Asin Gammi mengenai kendala dalam proses atau tahapan diferensiasi produk dari gammi menjadi Abon Asin Gammi.

#### 4. KESIMPULAN

Pelaksanaan program IbM ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Gammi yang biasanya merupakan panganan dirumah, melalui IbM dapat ditransformasi ke dalam bentuk Abon Asin Gammi dengan dua varian yaitu Halus dan Kasar.
- b. Mitra mampu melakukan pengolahan Gammi hingga melakukan pengemasan, dimana setiap kemasan memiliki berat bersih 30 gram Abon Asin Gammi.
- c. Terjadinya peningkatan pengetahuan dan peningkatan keterampilan mitra melalui aplikasi teknologi tepat guna dalam mengolah ikan teri kering menjadi gammi kemudian ditransformasi melalui diferensiasi produk dalam bentuk Abon Asin Gammi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih Politeknik Negeri Ujung Pandang melalui DIPA Rutin tahun pendanaan 2020 serta pemerintah Kecamatan Kahu dan Desa Cenrana dalam pelaksanaan pengabdian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, Fahmi. (2012). Kadar Protein Dan Ca Pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan dengan Abu Pelepah Kelapa. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta (Published).
- Asfar, A.M.I.A., Arifuddin, W., & Rahman, A. (2019). Pengolahan Kayu Sepang Di Desa Biru Kecamatan Kahu Kabupaten Bone. *Jurnal Panrita Abdi*, 3(2), 97-104.
- Astawan, Made. (2008). *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bone. (2019). Kecamatan Patimpeng. Katalog: 1102001.7311.020. Watampone: BPS Kabupaten Bone.
- Faroj, M.M. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersonii*) Dan Tepung Kacang Merah (*Vigna Angularis*) Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Protein Pie Mini. *Media Gizi Indonesia*, 14(1), 56-65.
- Pratama, A.K.Y., Wisdaningrum, O., Nugrahani, M.P. (2020). Pendampungan dan Penerapan Teknologi Untuk Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Gula Semut. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 275-284.
- Savitri, I.K.E., Silaban, B., Sormin, R.B.D. (2018). Mutu Produk Teri (*Stolephorus Sp.*) Kering Pulau Buru Dengan Metode Pengering Surya Tertutup. *JPHPI*, 21(3), 543-548.
- Standar Nasional Indonesia. (2009). SNI 272-1:2009 Ikan Asin Kering. Badan Standarisasi Nasional (BSN), hal: 1.
- Sutono, D., Susanto, A. (2016). Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Pantai Tegal. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 6(2), 104-105.
- Yasser, M. Asfar, AMIA. Asfar, AMIT. Rianti, Marlia. Budianto, Eko. (2020). Pengembangan Produk Olahan Gula Merah Tebu dengan Pemanfaatan Ekstrak Herbal di Desa Latellang Kabupaten Bone. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(1), 42-51.