

---

## BONILA SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PRODUK UNGGULAN DESA PERESAK, KECAMATAN NARMADA, KABUPATEN LOMBOK BARAT

**Rosalina Edy Swandayani<sup>1</sup>, Mimi Cahayani<sup>2</sup>, Meilinda Pahriana Sulastri<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Program Studi Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Islam Al-Azhar, Mataram, Indonesia

<sup>2</sup> Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Islam Al-Azhar, Mataram, Indonesia

<sup>3</sup> Program Studi Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Islam Al-Azhar, Mataram, Indonesia

[rosalinaedy50@gmail.com](mailto:rosalinaedy50@gmail.com)

---

### Abstrak

Kualitas produk salah satunya ditentukan oleh kemasan yang berperan penting terhadap daya simpan dan daya jual. Semakin menarik bentuk kemasan semakin tinggi pula nilai estetika suatu produk sehingga berdampak pada hasil penjualan. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kualitas produk BONILA menjadi produk unggulan di Desa Peresak, Kecamatan Narmada melalui pelatihan kemasan yang telah dilakukan. Adapun metode pelaksanaan pengabdian ini berupa sosialisasi dan pelatihan dengan mitra yaitu Kelompok Pembudidaya Ikan Mina Jaya Abadi. Selain itu, dalam kegiatan ini dilakukan evaluasi berupa pengisian kuesioner dalam pre test dan post test untuk mengukur keberhasilan kegiatan pengabdian. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa setelah dilakukan kegiatan pelatihan, mitra memiliki peningkatan pengetahuan dalam meningkatkan kualitas produk. Analisis hasil penjualan dilakukan satu bulan setelah kegiatan pelatihan yang menunjukkan adanya keuntungan yang signifikan.

**Kata Kunci:** pelatihan, produk unggulan, BONILA.

---

### PENDAHULUAN

Pokdakan Mina Jaya Abadi merupakan salah satu kelompok aktif yang bergerak di bidang budidaya ikan air tawar sejak tahun 2017 yang berlokasi di Desa Peresak, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. Kelompok ini terdiri dari 40 orang anggota yang tergabung dari beberapa kelurahan yang ada di Desa Peresak. Salah satu budidaya ikan yang saat ini paling diminati serta prospeknya sangat baik yaitu budidaya ikan jenis air tawar. Ikan nila merupakan ikan air tawar yang memiliki prospek usaha yang menjanjikan (Pantow et al., 2017) Hal ini dikarenakan kemudahan dan pangsa pasar yang cukup tinggi. Peluang bisnis ikan Nila yang sudah diolah menjadi abon memiliki keuntungan yang

lebih daripada ikan Nila yang dijual utuh saja. Abon merupakan produk kering yang dimana proses pengolahannya melalui perebusan, penyuwiran, penggorengan bumbu dan penyatuan bahan utama, serta pengepresan. Pengolahan ikan nila menjadi abon menjadi salah satu diversifikasi hasil olahan perikanan untuk optimalisasi potensi lokal (Suryani et al., 2019)

Abon merupakan produk olahan yang berbentuk serat daging yang halus dan kering. Abon cukup disukai masyarakat karena memiliki rasa yang enak dan bentuk yang khas. Proses pengolahan abon merupakan proses pengeringan dengan cara penggorengan dari bahan baku yang diolah dengan bumbu (rempah-rempah) (Firdaus et al., 2022).

Masyarakat Suku Sasak di pulau Lombok umumnya menggunakan rempah-rempah sebagai bumbu masakan (Hiariey & Karuwal, 2024). Berdasarkan penelitian (Meidatuzzahra & Swandayani, 2020) rempah-rempah tersebut dipercaya memiliki khasiat yang hampir sama yaitu dapat digunakan sebagai antivirus. Berdasarkan penelitian (Swandayani et al., 2023) di Desa Bonjeruk, Kecamatan Jonggat, Lombok Tengah masyarakat Suku Sasak menggunakan tumbuhan dari famili *Zingiberaceae* sebagai bumbu makanan tradisional. Adapun spesies tumbuhan yang dimanfaatkan, yaitu jahe, lengkuas, kunyit, kapulaga, dan kencur. Penelitian lainnya oleh (Meidatuzzahra & Swandayani, 2021) menjelaskan masyarakat Suku Sasak di Desa Suranadi, Kecamatan Narmada menggunakan tumbuhan dari Famili *Zingiberaceae* seperti Jae (*Zingiber officinale*), Kunyiq (*Curcuma longa*), Laos (*Alpinia galanga*), Sekoh (*Kaempferia galanga*), dan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) sebagai bumbu. Berdasarkan wawancara kepada narasumber, umumnya masyarakat Suku Sasak menggunakan *Ragi Beleq* dalam memasak makanan tradisional. Adapun *Ragi Beleq* tersebut merupakan bumbu khas Suku Sasak yang terdiri dari berbagai jenis rempah-rempah, salah satunya Famili *Zingiberaceae*. *Ragi Beleq* diramu oleh *Ran* yang merupakan sebutan sebagai juru masak makanan khas Suku Sasak dalam berbagai acara tradisional (Swandayani et al., 2023).

Untuk mengurangi kadar minyak dalam makanan yang di goreng dengan waktu singkat digunakan mesin peniris minyak yang dikenal dengan mesin *spinner* (Wijayanti et al., 2021). Prinsip utama penggunaan *spinner* adalah mengurangi kandungan minyak bahan dengan menggunakan teknik putaran tinggi sehingga mampu membuang sebagian minyak keluar. Alat tersebut diketahui mampu mengurangi kadar minyak pada makanan gorengan (Felayati et al., 2016). Semua jenis gorengan setelah mengalami proses penirisan dengan semua jenis tipe penirisan tidak mengalami kerusakan berupa sobekan/patahan/pecah sehingga kualitas dari semua jenis gorengan tetap baik. Adapun fungsi mesin *spinner* antara lain mengurangi kadar minyak pada makanan gorengan, mengurangi kadar air, meningkatkan kualitas produk makanan lebih tahan lama dan tidak cepat tengik. Hasil makanan setelah melalui proses penirisan menggunakan mesin *spinner* terasa enak di lidah, renyah, beraroma segar,

dan tidak tengik, juga dalam kemasan plastik tidak terlihat adanya bercak minyak dan ketika dipegang dengan jari tangan tidak terdapat minyak yang menempel (kering) (Wijayanti et al., 2021).

Untuk menjaga kualitas produk tetap higienis dan tidak berubah maka perlu pengemasan yang baik dan sesuai standar. Pengemasan merupakan tindakan yang dilakukan oleh pelaku usaha untuk membungkus suatu produk dan melindunginya agar rapi dan bersih (Pesoth, 2015). Pengemasan yang baik dapat menjaga keamanan produk dan meningkatkan daya tarik konsumen untuk membeli produk. Kemasan dapat menjadi media informasi bagi konsumen yang disampaikan oleh produsen mengenai produk yang dipasarkan (Parolita & Gayatri, 2023).

Kemasan yang baik dan menarik menjadi salah satu faktor yang menentukan harga suatu produk. Desain kemasan dapat mempengaruhi persepsi konsumen terhadap produk yang ada di dalamnya. Konsumen mulai kritis terhadap jenis kemasan suatu produk, terutama untuk produk makanan. Sebagian besar konsumen lebih memilih kemasan yang terbuat dari bahan ramah lingkungan, aman, praktis, dan mengandung informasi mengenai produk (Widiati, 2020).

Beberapa permasalahan mitra yang ditemukan antara lain: (1) mitra belum memiliki alat IPTEKs berupa mesin *spinner* untuk meniriskan minyak pada abon; (2) mitra belum pernah mendapatkan pelatihan berupa pengemasan produk sehingga mitra belum mengetahui cara pengemasan hasil olahan ikan Nila berupa abon sehingga terlihat menarik; (3) mitra belum memiliki pengalaman dalam membuat buku catatan keuangan. Saat ini mitra masih memiliki pengetahuan manajemen keuangan yang sangat minim. Berdasarkan hal tersebut, tim pengabdian menyusun tahapan kegiatan pengabdian yang dapat menjadi solusi bagi setiap permasalahan mitra.

## METODE

Kegiatan PKM dilaksanakan pada bulan Juni – September 2024. Sasaran kegiatan PKM ini adalah Pokdakan Mina Jaya Abadi di Desa Peresak, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat dengan dihadiri oleh 40 orang peserta. Pelaksanaan program PKM ini dilaksanakan oleh tim pengabdian berdasarkan aspek yang dikaji kepada mitra.

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode pelatihan dengan mitra. Selain itu pengabdian ini dilakukan dengan memfokuskan kajian penyuluhan dan pelatihan dan pemanfaatan secara optimal. Berdasarkan permasalahan tersebut tim pengabdian memberikan solusi dan pemahaman sesuai dengan konsentrasi bidang masing-masing anggota tim.

Kegiatan dilaksanakan secara berkelanjutan mulai dari survei pendahuluan sampai dengan tahap evaluasi yang dilakukan di tempat mitra. Survei pendahuluan dilakukan dengan mengunjungi mitra untuk mengetahui permasalahan dan mencari solusi yang tepat untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Kegiatan selanjutnya adalah menyusun penyuluhan yang akan diberikan kepada mitra serta pembagian tugas tim pengabdian.

Selanjutnya dilakukan monitoring dan evaluasi kegiatan penyuluhan yang dilakukan melalui 2 tahap yaitu *pre test* dan *post test*. *Pre test* bertujuan untuk mengetahui pengetahuan dan pemahaman awal masyarakat mengenai materi penyuluhan yang diberikan. Tahap kedua yaitu *post test* dilakukan evaluasi dengan kuesioner yang sama setelah diberikan penyuluhan dan diskusi. Evaluasi bertujuan untuk mengetahui respons dan penguasaan materi yang telah diberikan. Tanggapan masyarakat saat penyampaian materi menjadi tolak ukur untuk melihat penguasaan materi penyuluhan.

Tahap selanjutnya adalah mitra diberikan kesempatan untuk memproduksi abon ikan secara mandiri namun tetap didampingi oleh tim pengabdian. Pendampingan dilakukan dengan membantu proses pencatatan keuangan usaha abon ikan nila. Pencatatan keuangan meliputi jumlah produksi dan keuntungan setiap minggu.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sosialisasi dan pelatihan kemasan

Kegiatan sosialisasi olahan ikan nila menjadi produk bernilai ekonomis yaitu abon ikan nila dilakukan oleh tim pengabdian kepada mitra Pokdakan Mina Jaya Abadi di Desa Peresak, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan ini dihadiri oleh 40 orang peserta yang berpartisipasi aktif dengan berdiskusi dan ikut mendemonstrasikan proses pembuatan abon ikan nila. Selain itu diberikan juga

pelatihan pengemasan untuk menjaga kualitas produk abon tetap terjaga. Pengemasan yang baik juga dapat menjadi daya tarik konsumen untuk meningkatkan penjualan produk abon ikan nila.



Gambar 1. Penyuluhan pembuatan abon ikan nila



Gambar 2. Pelatihan pengemasan produk abon



Gambar 3. Produk abon ikan nila dengan merk BONILA

### Analisis Hasil Penjualan

Biaya yang di gunakan dalam kegiatan produksi Abon Ikan Nila ini merupakan biaya kegiatan produksi Abon selama 1 minggu kegiatan yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap di sini berjumlah Rp. 90.000,- dan biaya variabel berjumlah Rp. 1.147.000,-. Dalam satu minggu kegiatan produksi dapat di olah ikan nila sebanyak 27 kg dengan hasil abon ikan nila sebanyak 5,8 kg.

Penjualan abon ikan nila dalam bentuk kemasan 100gr di jual dengan harga Rp. 30.000,- per kemasan. Dalam kegiatan produksi selama 1 minggu di peroleh abon ikan nila sebanyak 58 kemasan dengan isi 100gr sehingga jumlah penjualan ikan nila selama 1 minggu sebesar RP. 1.740.000,-.

Pendapatan yang di peroleh dari penjualan abon ikan nila masih lebih besar dari biaya total yang di keluarkan. Selisih harga dengan biaya produksi atau keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 503.000,- selama 1 minggu kegiatan produksi.

Produksi yang dilakukan kelompok PKM setelah mendapatkan pelatihan produksi abon ikan nila selama periode waktu dari tanggal 19 Agustus 2024 sampai dengan 15 September 2024 sebagai berikut:

Tabel 4.2 Hasil penjualan Abon Ikan Nil (BONILA)

Tanggal	Jumlah Penjualan	Penjualan Per Minggu (Rp.)	Keuntungan per Minggu (Rp.)
19 Agust – 25 Agust	58	1.740.000,-	503.000,-
26 Agust – 1 Sept	58	1.740.000,-	503.000,-
2 Sept – 8 Sept	58	1.740.000,-	503.000,-
9 Sept – 15 Sept	58	1.740.000,-	503.000,-

Sumber: data primer diolah



Gambar 4. Grafik penjualan abon ikan nila selama 4 minggu

Hasil penjualan abon ikan nila selama 4 minggu masih stabil. Kelompok PKM masih membaca peluang pasar sehingga belum berani meningkatkan jumlah produksi. Jumlah produksi selama periode waktu dari tanggal 19 Agustus 2024 sampai dengan 15 September 2024 stabil setiap minggunya sebanyak 27 kg ikan nila dengan hasil 5,8 kg abon ikan nila atau 58 bungkus abon ikan nila dengan isi 100gr per kemasan.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini didanai oleh Hibah Kemendibudristekdikti Tahun 2024 dan didukung oleh LPPM Universitas Islam Al-Azhar.

### REFERENSI

- Felayati, H., Susilo, B., & Sugiarto, Yusron. (2016). Uji Performansi Mesin “Spinner Pulling Oil” Sebagai Pengentas Minyak Otomatis Dalam Peningkatan Produktifitas Abon Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 4(1), 41–47.
- Firdaus, Fardiansyah, & Kriswidiyanto. (2022). Penggunaan Mesin Cabinet Dryer dengan Variasi Suhu untuk Meningkatkan Mutu Kimia Abon Ikan Mujair (*Oreochromis mossambicus*). *Lutjanus*, 27(2), 64–70.
- Hiarrey, S., & Karuwal, J. (2024). PENGARUH JENIS IKAN TERHADAP PENERIMAAN ORGANOLEPTIK ABON IKAN. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(3), 674–681. <https://doi.org/10.29303/jp.v13i3.600>
- Meidatuzzahra, D., & Swandayani, R. E. (2020). Pemanfaatan Famili Zingiberaceae Sebagai Obat Tradisional oleh Masyarakat Suku Sasak di Desa Suranadi, Kecamatan Narmada, Kabupaten Lombok Barat. *Bionature*, 21(2). <https://doi.org/10.35580/bionature.v21i2.16494>
- Meidatuzzahra, D., & Swandayani, R. E. (2021). Utilization of medicinal and spices plants in Suranadi Village, Narmada District, West Lombok, Indonesia. *Journal of Biodiversity and Environmental Science (JBES)*, 18(1), 51–56.
- Pantow, J. G. L., Suhaeni, S., & Wasak, M. (2017).

ANALISIS USAHA BUDIDAYA IKAN NILA PADA CV. TIGA MAS DI DESA TALAWAAN KECAMATAN TALAWAAN KABUPATEN MINAHASA UTARA. *AKULTURASI (Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan)*, 5(9).  
<https://doi.org/10.35800/akulturasi.5.9.2017.16979>

ABON LELE DI DESA SAMPORA. *Prosiding SENAPENMAS*, 263.  
<https://doi.org/10.24912/psenapenmas.v0i0.14998>

- Parolita, I., & Gayatri, I. A. M. M. (2023). Pendampingan Pengemasan Produk Agar Lebih Menarik Untuk Menambah Daya Jual Pada Usaha Pabrik Tahu Pak Sugeng Sungai Hitam, Bengkulu Tengah. *Jurnal Dehasen Mengabdi*, 2(2).  
<https://doi.org/10.37676/jdm.v2i2.4887>
- Pesoth, M. (2015). PENGARUH KUALITAS PRODUK, PACKAGING, DAN BRAND IMAGE TERHADAP KEPUASAAN PELANGGAN PADA PERUSAHAAN ROKOK DUNHILL DI KOTA MANADO. *Jurnal EMBA*, 3(3), 1004–1125.
- Suryani, E., Furkan, L. M., Diswandi, Septiawan, A., & Guswulandari. (2019). PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA SARIBAYE MELALUI PENGOLAHAN ABON IKAN NILA. *Abdi Insani*, 6(3), 401–408.  
<https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v6i3.280>
- Swandayani, R. E., Andini, A. S., & Sulastri, M. P. (2023). Etnobotani Bahan Makanan Tradisional di Desa Bonjeruk Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah. *Bioscientist : Jurnal Ilmiah Biologi*, 11(2), 924.  
<https://doi.org/10.33394/bioscientist.v11i2.7900>
- Widiati, A. (2020). PERANAN KEMASAN (PACKAGING) DALAM MENINGKATKAN PEMASARAN PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) DI “MAS PACK” TERMINAL KEMASAN PONTIANAK. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2).  
<https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>
- Wijayanti, L., Kartadinata, B., Fretes, A. D., Indriati, K., & Budiman, B. N. (2021). PENERAPAN MESIN PENIRIS MINYAK (SPINNER) UNTUK MENINGKATKAN PRODUKSI

