

Pengolahan Abon Ikan dan Rumah Produksi sebagai Potensi Desa Sidoharjo, Tepus, Gunungkidul

Marco Ivano Martin, Blanka Rahel Maretha Joanne, Ryan Andrie Susilo, Agnes Dian Pratiwi Simarmata, Satrya Adhipratama Gunawan Putra, Yohanes Riyo Belva Pamirma, Devina Meliani, Ronaldo Kevin Berty Mahardika, Tangkas Galih Saputro, Albertus Dwi Cahyo Adi Saputro, Yohanes Mario Pratama
Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jl. Babarsari No.44, Janti, Caturtunggal, Kapanewon Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281
Email: yohanes.mario@uajy.ac.id

Received 03 Juni 2023; Revised - ; Accepted for Publication 10 Maret 2023; Published 28 Maret 2023

Abstract — Sidoharjo Village is one of the villages located in Tepus District, Gunungkidul Regency with a population of 6,850 people and has a lot of village potential that can be developed, specifically in marine and culinary potential. Through this Kuliah Kerja Nyata (KKN) Society 5.0 periode 81 Universitas Atma Jaya Yogyakarta program, the activity focuses on developing fish as a potential village sourced from the sea. Fish is a food ingredient that can be processed into fish floss that can be sold to tourists. To accommodate the production process, a fish floss production house is designed and packaged using eco-friendly packaging. Through this program, residents of Sidoharjo Village can develop village potential, have job opportunities to improve the economy and welfare of villagers, and protect the environment by reducing the use of plastic.

Keywords — Sidoharjo Village, fish floss, house production, eco-friendly packaging

Abstrak— Desa Sidoharjo merupakan salah satu desa yang terletak di Kapanewon Tepus, Kabupaten Gunungkidul dengan jumlah penduduk sebanyak 6.850 jiwa dan memiliki banyak potensi desa yang dapat dikembangkan, khususnya potensi laut dan kuliner. Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Society 5.0 periode 81 Universitas Atma Jaya Yogyakarta ini, kegiatan berfokus pada pengembangan salah satu potensi desa yang bersumber dari laut, yaitu ikan. Ikan dapat diolah menjadi abon ikan yang dapat dijual kepada para wisatawan. Untuk mewadahi proses produksi, dibuat desain rumah produksi abon ikan dan pengemasannya menggunakan kemasan ramah lingkungan (*eco-friendly*). Melalui program ini, harapannya warga Desa Sidoharjo dapat mengembangkan potensi desa, memiliki peluang kerja untuk meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan warga desa serta menjaga lingkungan dengan mengurangi penggunaan plastik.

Kata Kunci—Desa Sidoharjo, abon ikan, rumah produksi, kemasan ramah lingkungan

I. PENDAHULUAN

Desa Sidoharjo merupakan salah satu desa berlokasi di Kapanewon Tepus, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang memiliki luas wilayah sebesar 1.604,29 Ha dan memiliki penduduk sebanyak 6.850 jiwa. Warga Desa Sidoharjo terdiri dari 3.341 laki-laki dan 3.509 perempuan [1]. Desa Sidoharjo terkenal dengan wisata alamnya, di antaranya Pantai Ngandong, Pantai Slili, Pantai Sundak, Pantai Indrayanti, dan Pantai Sadranan. Selain wisata alam, Desa Sidoharjo juga terkenal sebagai daerah penghasil batak, emping, kerupuk pathilo, dan jamu tradisional [2]. Oleh karena itu, program kerja yang akan dilakukan berfokus

pada pengembangan potensi Desa Sidoharjo yaitu sumber daya ikan yang akan diolah menjadi abon ikan.

Pengembangan desa dapat dilakukan dengan memanfaatkan sumber daya manusia atau warga desa di dalamnya. Hal yang dikembangkan adalah potensi desa yang merupakan sumber daya alam maupun manusianya, seperti lahan, lingkungan geografis, ternak, dan sumber lainnya yang dimiliki oleh desa. Potensi desa merupakan keunggulan, daya, dan kemampuan yang dimiliki oleh desa yang dapat memberi peluang untuk dapat meningkatkan peran aktif masyarakat, meningkatkan kemampuan usaha untuk menunjang perekonomian yang pada akhirnya dapat memberi kesejahteraan pada masyarakat [3].

Kabupaten Gunungkidul merupakan daerah yang memiliki banyak jenis potensi laut. Pantai-pantai di sepanjang sisi selatan Kabupaten Gunungkidul menjadi daya tarik bagi wisatawan karena keindahan alamnya, seperti Pantai Ngandong. Pantai Ngandong merupakan pantai nelayan dengan hamparan pasir putih yang bersih dan memiliki garis pantai yang panjang [4]. Selain menjadi objek wisata pantai, Pantai Ngandong juga menghasilkan sumber daya laut seperti ikan. Ikan merupakan sumber daya yang dapat menggerakkan dan meningkatkan usaha dan kesejahteraan nelayan di Pantai Ngandong, Desa Sidoharjo, Kapanewon Tepus, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta [5]. Program kerja ini dilakukan dengan memanfaatkan ikan sebagai potensi Desa Sidoharjo yang dapat diolah menjadi produk makanan abon ikan. Hal ini karena di Desa Sidoharjo sendiri terdapat pantai yang menjadi sumber daya dan aktivitas nelayan mumpuni.

Ikan memiliki beberapa manfaat untuk kesehatan, yaitu dapat menjaga kesehatan tulang, karena mengandung vitamin D dan kalsium, menjaga kesehatan mata dengan mengurangi kerusakan retina mata dan risiko terkena penyakit degenerasi macula karena memiliki kandungan asam lemak omega-3. Selain itu, kandungan asam lemak omega-3 juga bisa memperkecil kadar lemak pada darah, membantu pembentukan dan perkembangan otak manusia serta meredakan gejala depresi dan demensia pada lansia. Ikan juga memiliki kadar kolesterol rendah bila dibandingkan dengan daging merah dan kandungan protein yang tinggi, sehingga ikan dapat menjadi sumber protein yang lebih baik dan sehat untuk kesehatan jantung [6]. Abon ikan belum banyak diketahui dan dipahami manfaatnya oleh masyarakat di Indonesia, sehingga diperlukan edukasi atau penyebaran informasi mengenai potensi olahan abon ikan, cara pembuatan dan manfaatnya bagi kesehatan [7].

Untuk mewadahi proses pembuatan abon ikan, perlu adanya rumah produksi yang juga menjadi program kerja pengabdian ini. Proses pembuatan abon ikan tersebut dapat dilihat oleh pengunjung dan dapat menjadi destinasi wisata baru di Desa Sidoharjo. Pengembangan produk abon ikan ini diharapkan dapat membuat Desa Sidoharjo lebih terkenal karena memiliki produk makanan yang unik dan dapat mendongkrak perekonomian masyarakat menjadi lebih baik. Dalam hal pengembangan potensi desa, masyarakat Desa Sidoharjo berpartisipasi dalam pengembangan dan pengolahan produk olahan abon ikan ini, sehingga dapat berjalan dengan lebih baik.

Dalam program kerja, diberikan suatu usulan terkait kemasan produk yang diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan mengenai pentingnya kemasan produk yang menarik dan ramah lingkungan (*eco-friendly*). Hal ini dilakukan supaya dapat menarik minat pembeli sekaligus menjaga lingkungan sekitar. Usulan tersebut berisi tentang bahan ramah lingkungan yang bisa digunakan, dan di mana bahan-bahan yang ramah lingkungan tersebut dapat didapatkan. Luaran dari program kerja ini ialah buku saku yang ditujukan kepada masyarakat Desa Sidoharjo. Pembuatan buku saku ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan mengenai proses pengolahan abon ikan, desain rumah produksi yang dapat direalisasikan, dan pentingnya kemasan produk ramah lingkungan untuk menarik minat pembeli dan menjaga lingkungan. Dalam buku saku, penulis juga akan menyertakan gambar-gambar contoh sehingga pembaca tidak bosan dan pembaca dapat dengan jelas mengetahui desain dan bentuk bahan yang disampaikan oleh penulis.

Program kerja ini bertujuan untuk memetakan potensi Desa Sidoharjo dan mengembangkan salah satu potensinya yaitu ikan yang dapat diolah menjadi abon ikan. Program ini juga bertujuan untuk meningkatkan daya tarik Desa Sidoharjo yang nantinya dapat menjadi keunggulan desa. Selain itu, harapannya lapangan kerja dan tingkat kesejahteraan masyarakat desa semakin meningkat karena kegiatan perekonomian yang ditunjang dengan pengembangan potensi desa ini. Masyarakat juga mendapatkan edukasi mengenai pentingnya penggunaan kemasan ramah lingkungan untuk mengemas produk abon ikan dengan tujuan mengurangi sampah plastik dan menjaga lingkungan sekitar.

II. METODE PENGABDIAN

A. Analisis Objek Desa Sidoharjo

Program kerja disusun dengan mengulas potensi desa yang ada di Desa Sidoharjo, Kapanewon Tepus, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Pengulasan dilakukan dengan observasi secara *online* tanpa terjun langsung ke lokasi karena masih dalam masa pandemi Covid-19. Tahap analisis desa dilakukan dengan tujuan mengidentifikasi masalah serta memberikan solusi terkait permasalahan dan keterbatasan yang penulis temui. Analisis data dapat dilakukan dengan melihat kondisi geografis desa, sarana dan prasarana desa, infrastruktur desa, akses desa, fasilitas desa, penduduk desa, dan potensi desa yang dimiliki desa dan dapat dikembangkan. Hasil dari tahapan ini yaitu menemukan inti permasalahan, potensi, serta peluang yang dapat dikembangkan menjadi sebuah konsep potensi desa

sebagai solusi dari permasalahan yang ada sehingga dapat direalisasikan oleh masyarakat Desa Sidoharjo

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dan peluang pada tahap ini dilakukan dengan mengumpulkan data serta informasi terkait desa melalui web resmi Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Gunungkidul, web Desa Sidoharjo serta melalui media *online* lainnya, seperti portal berita *online*, jurnal ilmiah, dan web lain terkait Desa Sidoharjo. Tujuan dari tahap ini adalah untuk mengetahui potensi-potensi desa yang ada di Desa Sidoharjo yang dapat dikembangkan dan bermanfaat bagi masyarakat. Setelah melakukan pengumpulan data, ditemukan bahwa Desa Sidoharjo memiliki berbagai jenis potensi desa seperti wisata alamnya yaitu Pantai Ngandong, Pantai Slili, Pantai Sundak, Pantai Indrayanti, dan Pantai Sadranan. Selain wisata alam, Desa Sidoharjo juga terkenal sebagai daerah penghasil batak, emping, kerupuk pathilo dan jamu tradisional.

C. Studi Literatur dan Pengumpulan Data

Pada tahap ini dilakukan pencarian dan pengumpulan ide, menentukan tujuan program kerja, dan menyelesaikan persoalan yang dihadapi dengan menelusuri sumber-sumber tulisan terdahulu yang kredibel. Studi literatur didapatkan dari sumber-sumber yang relevan seperti jurnal ilmiah, artikel, dan buku terkait dengan permasalahan dan peluang yang menjadi program kerja. Data diperoleh dari web Badan Pusat Statistik (BPS) Gunungkidul, Google Street View, YouTube, Google Maps, dan sumber-sumber lain terkait Desa Sidoharjo.

D. Paparan Hasil dan Pembahasan

Tahap hasil dan pembahasan berisikan analisis dan penjelasan detail terkait program kerja yang dilakukan. Pada tahap ini, akan dijelaskan tentang abon ikan serta alat, bahan dan proses pembuatannya. Selain itu, terdapat desain rumah produksi yang dapat menjadi referensi bagi warga Desa Sidoharjo untuk membangun rumah produksi abon ikan beserta desain setiap ruangnya, dan terdapat penjelasan tentang bahan-bahan ramah lingkungan yang bisa digunakan untuk mengemas produk abon ikan yang siap dipasarkan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Melalui observasi, dapat ditemukan beberapa potensi yang ada di Desa Sidoharjo di bidang wisata, makanan dan bahan olahan. Potensi makanan dan bahan olahan, seperti kerupuk pathilo dan jamu tradisional serta batak. Desa Sidoharjo memiliki banyak wilayah pantai, karena bagian selatan Desa Sidoharjo berbatasan langsung dengan Samudra Indonesia, seperti Pantai Ngandong, Pantai Sadranan, Pantai Slili, dan pantai lainnya. Banyaknya pantai di Desa Sidoharjo dapat dijadikan suatu potensi desa sebagai objek wisata yang menjanjikan, di mana kegiatan para nelayan juga banyak dilakukan di sana.

Sumber daya atau hasil tangkapan laut seperti ikan, dapat diolah menjadi abon ikan. Hal ini menjadi potensi yang cukup besar sebagai salah satu usaha untuk meningkatkan sektor perekonomian. Abon ikan memiliki rasa yang nikmat, pembuatan dan pengemasan yang praktis dan tahan lama. Selain berwisata ke pantai, para pengunjung dapat membawa abon ikan sebagai buah tangan, di mana objek wisata pantai

dan abon ikan ini dapat menjadi penunjang ekonomi warga Desa Sidoharjo.

Untuk mendukung proses produksi abon ikan, perlu adanya rumah produksi, sehingga diusulkan pembuatan rumah produksi abon ikan. Untuk membuat produk abon ikan semakin menarik, pengemasan produk juga penting untuk dilakukan dengan memanfaatkan kemasan yang ramah lingkungan. Kemasan ramah lingkungan juga dapat menjadi alternatif untuk mengurangi sampah plastik di Desa Sidoharjo. Oleh karena itu, dalam bab ini juga akan dibahas mengenai kemasan ramah lingkungan untuk produk abon ikan.

A. Abon Ikan

Ikan memiliki kandungan protein, mineral fosfor, besi dan kalsium, iodium, dan asam lemak omega 3. Abon ikan produk makanan yang terbuat dari ikan yang dibumbui dan memiliki tekstur yang padat dan kering. Seperti pembuatan abon pada umumnya, olahan abon ikan dilakukan dengan beberapa tahapan, seperti perebusan, penggorengan, dan pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan akan memiliki aroma yang khas, rasa yang gurih dan tekstur yang lembut. Abon ikan memiliki daya simpan sekitar 3-4 bulan. Jenis ikan yang cocok untuk diolah menjadi abon ikan yaitu ikan yang tidak memiliki banyak duri dan seratnya tidak halus [8].

Selama pengolahan, diperlukan proses pengawetan dengan menyediakan ikan yang masih segar, mempertahankan kebersihan alat dan bahan, dan menggunakan garam atau bumbu yang higienis. Produk abon ikan biasanya mengandung kadar air sebesar 17,2%, 15% rendemen, 2% garam, 18,9% lemak, dan protein serta daya awet (50 hari disimpan pada suhu ruang). Konsumen yang tidak mengonsumsi atau tidak menyukai daging, dapat mengonsumsi abon ikan sebagai alternatif makanan olahan daging [9].

Alat yang dibutuhkan untuk membuat abon ikan antara lain sebagai berikut:

1. Wajan
2. Kompor
3. Baskom (wadah)
4. Sendok
5. Timbangan
6. Kemasan (untuk dipasarkan)

Bahan-bahan untuk membuat abon ikan antara lain sebagai berikut:

1. 1-2 kg ikan segar (ikan tuna, ikan cakalang, ikan tenggiri, dan lain-lain)
2. 1 buah jeruk nipis yang diperas dan digunakan airnya
3. Air bersih
4. 3-4 lembar daun salam dan daun jeruk
5. 3 sendok makan gula pasir

6. 1 sendok makan garam halus
7. 1/2 sendok teh kaldu bubuk
8. 1 sendok teh lada bubuk

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bumbu halus antara lain:

1. 2 ruas lengkuas
2. 4 ruas kunyit
3. 1 ruas jahe
4. 2 sendok makan ketumbar
5. 35-50 siung bawang merah
6. 9 siung bawang putih
7. 15 buah cabai merah
8. 3 batang sereh
9. 4 buah kemiri yang sudah disangrai
10. 250 ml santan kental
11. 400 ml air bersih

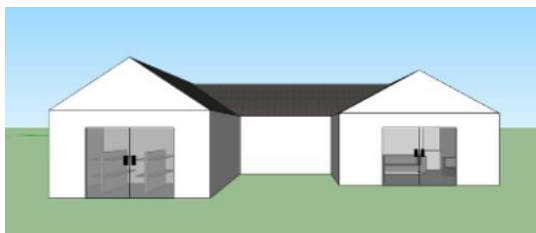
Tahapan-tahapan dalam membuat abon ikan antara lain sebagai berikut:

1. Siapkan ikan 1-2 kg ikan segar. Dalam pembuatan abon ikan dapat menggunakan ikan hasil tangkapan laut atau ikan tuna, ikan tenggiri, ikan tongkol, ikan bandeng, ikan lele, dan lain-lain.
2. Ikan dicuci dan dipotong sesuai selera.
3. Campurkan ikan yang telah dipotong dengan perasan air jeruk nipis lalu didiamkan 10-15 menit.
4. Setelah dicampurkan dengan perasan jeruk nipis, bilas kembali ikan hingga bersih.
5. Kukus potongan ikan yang sudah dicuci hingga benar-benar matang (20 menit).
6. Setelah matang, diamkan ikan hingga potongan ikan menjadi dingin.
7. Langkah selanjutnya yaitu memisahkan tulang dan daging ikan.
8. Ambil daging ikan dan suir secara kasar.
9. Siapkan 250 ml santan kental.
10. Siapkan 2 ruas lengkuas, 1 ruas jahe, 4 ruas kunyit, 2 sendok makan ketumbar, 9 siung bawang putih, 50 siung bawang merah, 15 buah cabai merah, 4 buah kemiri yang sudah disangrai dan 3 batang sereh.
11. Haluskan semua bumbu dan campur dengan santan kental sampai tercampur rata.
12. Siapkan wajan dan masukkan ikan yang sudah disuir dan bumbu halus.
13. Tambahkan 400 ml air bersih.

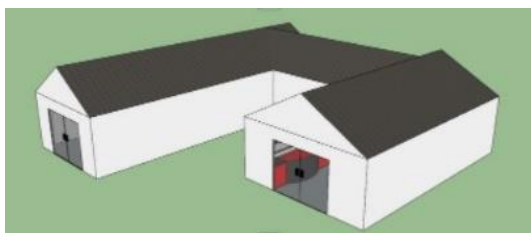
14. Tambahkan daun salam dan daun jeruk 3-4 lembar, 3 sendok makan gula pasir, 1 sendok makan garam halus, 1/2 sendok teh kaldu bubuk, 1 sendok teh lada bubuk.
15. Aduk sampai tercampur rata, kemudian dimasak di api sedang.
16. Jika abon sudah mulai mengering, kecilkan api dan terus diaduk hingga benar-benar kering sempurna.
17. Jika sudah kering, matikan kompor dan terus diaduk hingga uap panas menghilang.
18. Setelah abon ikan dingin, pindahkan abon ke dalam wadah bersih.
19. Abon ikan siap dihidangkan dan dipasarkan.

B. Desain Rumah Produksi Abon Ikan

Untuk mewadahi proses produksi abon ikan, perlu dibangun rumah produksi. Desain rumah produksi dibuat bagi masyarakat Desa Sidoharjo yang terdiri dari ruang *lobby*, ruang penyimpanan ikan, ruang produksi, ruang pengemasan, dan ruang penjualan. Selain menjadi tempat produksi, rumah produksi dapat menjadi tempat wisata bagi pengunjung. Ruang *lobby* dan ruang *display* juga dapat dimanfaatkan sebagai tempat para pengunjung untuk berwisata ke rumah produksi abon ikan. Desain rumah produksi abon ikan sebagai berikut:



Gambar 1. Bagian depan desain rumah produksi



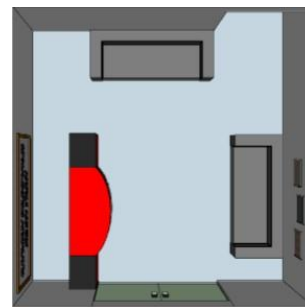
Gambar 2. Bagian depan desain rumah produksi

Rumah produksi abon ikan ini didesain dengan pintu kaca yang dapat terlihat dari luar, agar pengunjung tidak hanya membeli produk, namun juga dapat tertarik untuk masuk melihat proses produksi abon ikan. Ada dua pintu di bagian depan sebagai jalan keluar masuk rumah produksi. Pintu sebelah kanan adalah pintu menuju ruang *lobby* dan penyimpanan awal, sedangkan pintu sebelah kiri adalah pintu menuju ruang penjualan, ruang pengemasan, dan ruang produksi.



Gambar 3. Tampak atas desain rumah produksi

Ruangan di rumah produksi dibagi menjadi lima ruangan, yaitu ruang *lobby*, ruang penyimpanan ikan, ruang produksi, ruang pengemasan, dan ruang penjualan, di mana ruang penyimpanan, produksi dan pengemasan menjadi tempat utama bagi pekerja di rumah tersebut dalam mengolah abon ikan.



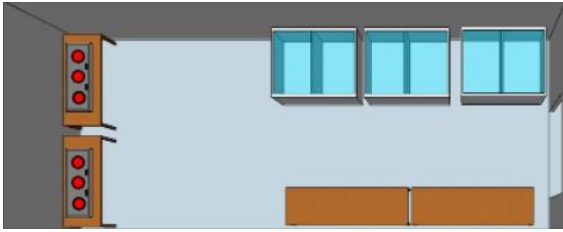
Gambar 4. Desain Ruang *Lobby*

Ruang *lobby* adalah ruangan utama yang dituju oleh para pengunjung untuk melakukan wisata di rumah produksi atau sebagai pintu masuk bagi pengunjung. Di ruangan ini disediakan juga kursi dan meja bagi para pengunjung yang dapat digunakan untuk bersantai dan melihat-lihat isi dari rumah produksi. Pengunjung yang ingin melihat seluruh rumah produksi, dapat memulai dari ruang *lobby* ini.



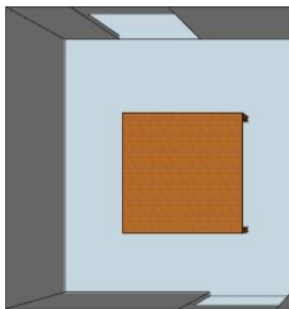
Gambar 5. Desain Ruang Penyimpanan Awal

Setelah *lobby*, pengunjung dapat melihat ruang penyimpanan awal. Ruang penyimpanan awal menjadi tempat penyimpanan untuk ikan segar yang baru dikirimkan ke rumah produksi. Terdapat empat sekat sebagai tempat pendingin (*freezer*) yang berfungsi untuk menyimpan stok ikan supaya awet.



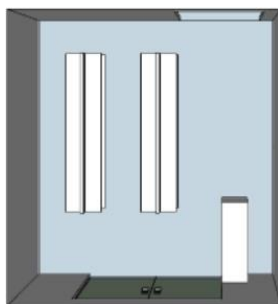
Gambar 6. Desain Ruang Produksi

Pengunjung dapat memasuki ruang produksi dengan tetap menjaga ketertiban, di mana pengunjung hanya bisa melihat proses pembuatan dan tidak ikut memproduksi. Ruang produksi digunakan sebagai ruang untuk mengolah ikan mentah menjadi abon ikan. Di ruang ini terdapat enam meja berwarna biru sebagai tempat ikan mentah yang akan siap diolah, sedangkan dua meja besar berwarna coklat digunakan sebagai tempat abon ikan yang sudah masak. Terdapat dua kompor atau mesin penggoreng sebagai alat utama memasak abon ikan.



Gambar 7. Desain Ruang Pengemasan

Ruang pengemasan merupakan tempat abon ikan dikemas untuk dipasarkan atau dijual. Setelah ruang produksi, pengunjung juga dapat melihat proses pengemasan produk abon ikan yang siap dijual. Di ruangan ini terdapat satu meja besar yang digunakan sebagai tempat mengemas dan mengecek produk abon ikan yang cacat atau tidak layak jual.



Gambar 8. Desain Ruang *Display* atau Penjualan

Ruang *display* sebagai tempat untuk memajang dan menjual abon ikan yang sudah dikemas sekaligus ruangan terakhir yang dikunjungi pengunjung. Di ruang penjualan ada tiga etalase sebagai tempat untuk menampilkan produk abon ikan yang sudah diolah dan dikemas. Etalase yang digunakan adalah etalase kaca karena berfungsi untuk memperlihatkan produk kepada calon konsumen.

Pengunjung dapat langsung membeli produk abon yang sudah dikemas dan menjadikan abon ikan sebagai buah tangan.

C. Kemasan Ramah Lingkungan untuk Produk Abon Ikan

Penggunaan kemasan ramah lingkungan dapat menjadi salah satu upaya untuk mengurangi tumpukan sampah dan produksi limbah sampah melalui gerakan pencegahan, pengurangan, daur ulang, dan penggunaan kembali. Kemasan ramah lingkungan adalah kemasan yang terbuat dari bahan yang mudah terurai tanah, dapat didaur ulang, serta tidak berbahaya bagi lingkungan dan manusia [10].

Untuk mengemas abon ikan akan lebih baik bila menggunakan kemasan ramah lingkungan yang mudah ditemukan oleh warga desa. Penggunaan kemasan ini juga dapat menarik perhatian wisatawan untuk membeli produk yang ditawarkan. Untuk mengurangi volume sampah, masyarakat harus meminimalkan penggunaan plastik dan beralih kepada penggunaan kemasan yang ramah lingkungan. Hal ini karena penguraian plastik memakan waktu lama dan akan menambah masalah lingkungan dan makhluk hidup.

Beberapa kemasan ramah lingkungan yang dapat digunakan untuk mengemas abon ikan:

1. Kemasan kertas coklat (*paper bag*)

Kemasan kertas coklat atau *paper bag* memiliki risiko dan dampak buruk yang lebih kecil bagi lingkungan. Kemasan kertas cocok digunakan untuk mengemas makanan kering souvenir. Serat kayu yang menjadi bahan baku kertas memiliki sifat yang mudah terurai dalam waktu sekitar 2-6 minggu.

2. Kardus atau Karton

Kedua jenis kemasan ini dapat menjadi alternatif dari penggunaan *bubble wrap* plastik yang biasa digunakan untuk mengemas dan dapat melindungi barang atau produk yang mudah rapuh. Bahan dasar karton lebih mudah terurai dan dapat digunakan berulang kali, sehingga aman bagi lingkungan. Karton atau kardus memiliki sifat yang kuat dan ringan, sehingga dapat menjadi pilihan tepat untuk melindungi produk.

3. Kantong atau Tas Kain

Kantong kain umumnya digunakan sebagai pengganti kantong plastik. Bahan dasar kain dapat didaur ulang menjadi produk baru, memiliki nilai estetika, dan praktis digunakan. Kantong atau tas kain dapat diinovasikan dengan menambahkan logo atau desain unik yang menggambarkan Desa Sidoharjo. Jenis kemasan ini dapat menjadi salah satu buah tangan yang khas dari Desa Sidoharjo bagi wisatawan.

4. Besek Bambu

Besek bambu dapat digunakan untuk mengemas berbagai produk. dan banyak digunakan oleh berbagai industri. Jenis bambu yang digunakan adalah bambu apus karena sifatnya yang kuat dan tidak mudah pecah saat dibelah.

IV. KESIMPULAN

Ikan sebagai sumber daya laut yang menjadi fokus dalam pengembangan potensi desa perlu diolah dan dikembangkan menjadi salah satu produk olahan yang bernilai jual seperti abon ikan. Untuk menunjang proses produksi, diperlukan rumah produksi khusus mengolah dan memproduksi abon ikan yang juga bisa menjadi destinasi wisata di Desa Sidoharjo. Pengembangan potensi ikan menjadi abon ikan dan rumah produksi abon ikan di Desa Sidoharjo mempunyai manfaat yaitu meningkatkan inovasi dan kreativitas masyarakat Desa Sidoharjo, meningkatkan perekonomian masyarakat, mengurangi pengangguran, serta menambah pengetahuan masyarakat tentang pengolahan abon ikan dan rumah produksi.

Selain itu, kemasan ramah lingkungan dapat menjadi alternatif untuk mengemas produk abon ikan, karena dapat mengurangi sampah plastik dan menjaga lingkungan sekitar. Diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan dan mengimplementasikan pengetahuan ini, sehingga dapat menjadi produk yang berguna dan menunjang perekonomian Desa Sidoharjo.

UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam pembuatan artikel, kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan yang Maha Esa karena atas segala rahmat-Nya, penulisan ini dapat diselesaikan dengan baik.
2. Prof. Ir. Yoyong Arfiadi, M.Eng., Ph.D., selaku Rektor Universitas Atma Jaya Yogyakarta
3. Prof. Ir. Suyoto, M.Sc., Ph.D., selaku Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) yang sudah memberikan arahan untuk pelaksanaan KKN 81 ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kuntoyo, *Kapanewon Tepus dalam Angka 2021*. Yogyakarta: Badan Pusat Statistik Kabupaten Gunungkidul, 2021.
- [2] Desa Sidoharjo, *Desa Sidoharjo Kapanewon Tepus Kabupaten Gunungkidul - YouTube*. Yogyakarta, 2018.
- [3] A. Soleh, "Strategi Pengembangan Potensi Desa," *J. Sungkai*, vol. 5, no. 1, hal. 35–52, 2017.
- [4] yogyes.com, "Pantai Ngandong, Tempat Wisata di Gunungkidul," *yogyes.com*, Nov 12, 2021. <https://www.yogyes.com/id/places/gunungkidul/pan-tai-ngandong/> (diakses Mei 28, 2022).
- [5] I. Ariani dan A. Sulistiyo, "Pengolahan Ikan Sebagai

Bahan Makanan Saat Perubahan Iklim Sebagai Bentuk Ketahanan Ekonomi Keluarga (Studi Kasus Di Kec. Tepus Kab. Gunung Kidul)," Yogyakarta, 2013.

- [6] C. Inara, "Manfaat Asupan Gizi Ikan Laut untuk Mencegah Penyakit dan Menjaga Kesehatan Tubuh bagi Masyarakat Pesisir," *J. Kalwedo Sains*, vol. 1, no. 2, hal. 92–95, 2020, [Daring]. Tersedia pada: <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/kalwedosains/article/view/2563/2185>.
- [7] N. A. Salbiah, "Bukan Promosi, Tapi Abon Ikan Memang Baik," *JawaPos.com*, 2021. <https://www.jawapos.com/ekonomi/02/12/2021/bukan-promosi-tapi-abon-ikan-memang-baik/?page=all> (diakses Mei 30, 2022).
- [8] Huthaimah, Yusriana, dan Martunis, "Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen," *J. Ilm. Mhs. Pertan. Unsyiah*, vol. 2, no. 3, hal. 244–254, 2017, doi: 10.17969/jimfp.v2i3.4024.
- [9] C. Anwar, Irhami, dan M. Kemalawaty, "Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan," *Fishtech - J. Teknol. Has. Perikan.*, vol. 7, no. 2, hal. 138–147, 2018.
- [10] A. Y. A. Fianda, I. Fandinny, L. N. B. Kacaribu, N. A. Desyani, N. Asyifa, dan P. Wijayanti, "Eco-friendly packaging: Preferensi dan Kesiediaan Membayar Konsumen di Marketplaces," *J. Ilmu Lingkungan*, vol. 20, no. 1, hal. 147–157, 2022, doi: 10.14710/jil.20.1.147-157.

PENULIS



Marco Ivano Martin, prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Blanka Rahel Maretha Joanne, prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Ryan Andrie Susilo, prodi Sistem Informasi, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



Agnes Dian Pratiwi Simarmata, prodi Sosiologi,
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas
Atma Jaya Yogyakarta.



Satrya Adhipratama Gunawan Putra, prodi
Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya
Yogyakarta.



Yohanes Riyo Belya Pamirma, prodi Manajemen,
Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma
Jaya Yogyakarta.



Devina Meliani, prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas
Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya
Yogyakarta.



Ronaldo Kevin Bertly Mahardika, prodi Biologi,
Fakultas Teknobia, Universitas Atma Jaya
Yogyakarta.



Tangkas Galih Saputro, prodi Teknik Industri,
Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya
Yogyakarta.



Albertus Dwi Cahyo Adi Saputro, prodi Teknik
Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas
Atma Jaya Yogyakarta.



Yohanes Mario Pratama, S.E., M.Acc., prodi
Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika,
Universitas Atma Jaya Yogyakarta