

Sempit Dipandang Sebelah Mata, Abon Ikan Asin Layur Naik Tahta

Balikpapan, Gerbangkaltim.com – Ikan Layur (*Trichiurus lepturus*) adalah ikan perairan laut yang mudah dikenal dari bentuknya yang panjang dan ramping, di Indonesia ikan ini kerap digunakan sebagai olah ikan asin atau umpan untuk memancing ikan.

Ikan ini sering dipandang sebelah mata dan kurang laku dipasaran, namun ditangan orang yang tepat dengan kreatifitas yang tinggi, ikan asin layur ini menjadi panganan dan oleh-oleh yang sangat diminati bukan saja di pasar lokal namun hingga pasar Internasional.

Adalah Amiroh, seorang Ibu Rumah Tangga yang berasal dari Kota Balikpapan yang berhasil membawa Ikan Asin Layur yang dijadikan olahan abon yang bercitarasa tinggi.

Berawal dari keprihatinannya melihat ikan layur yang ada di pasaran kurang menarik pembeli meskipun jumlahnya sangat banyak.

Kemudian munculkan sebuah ide dan keyakinan bahwa ikan layur ini harus bisa diberdayakan dengan meningkatkan nilai ke ekonomisannya. Bersama warga sekitar tempat tinggalnya, Amiroh kemudian mulai mengolah ikan ini menjadi abon ikan asin layur.

“Ikan ini memiliki potensi yang besar, sayang sekali jika tidak diberdayakan. Disisi lain, kasian nelayan sudah capek menangkap ikan layur tapi di pasar tidak ada yang beli. Tapi setelah produk kami sudah dikenal, mulai banyak nelayan yang menghubungi untuk menawarkan pasokan ikan layur. Senangnya, akhirnya ikan layur naik daun,” ujar Amiroh saat ditemui di lokasi pengepakan abon ikan asin layur di JL Jenderal

Sudirman, Stall Kuda, Balikpapan, Jumat (23/10/2021).

Ketika ditanyakan, mengapa harus menggunakan ikan asin layur ? tidak menggunakan ikan segar seperti ikan tongkol atau tuna yang berlimpah atau bahkan daging sapi.

Jawaban yang diberikan Amiroh cukup sederhana, karena abon ikan asin layur untuk pengelolaannya sangat mudah.

“Ikan asin layur ini banyak di pasar dan tidak dilirik orang. Jadi saya harus bisa berdayakan. Tidak salah, jika ikan asin layur yang kami pakai bahan untuk membuat abon, bahkan rasanya mendekati daging. Bisa dibuktikan. Banyak yang gak percaya kalau ini ikan asin layur,” jelasnya.

Selain itu, katanya, untuk mendapatkan bahan bakunya tidak sulit karena banyak tersedia, bahkan bahkan saat ini beberapa daerah sudah menawarkan ikan asin layur ini diantaranya dari Bajarmasin, Kalsel dan Pacitan, Jawa Tengah.

“Saya tidak membutuhkan banyak modal untuk membeli freezer atau sebagainya, karena ikan asin ini sudah dalam bentuk yang diawetkan,” paparnya.

Kemudian cara membuatnya juga cukup mudah, lanjutnya, pertamanya cukup dibersihkan kemudian direbus hingga dagingnya lunak dan mengatur tingkat keasinan ikan, setelah itu, duri dan daging dipisahkan.

Selanjutnya, sejumlah bumbu disiapkan diantaranya bawang merah, bawang putih, cabe, gula pasir, gula merah, garam, penyedap dan santan cair. Setelah itu bumbu dihaluskan dengan blender sampai halus.

Lalu bumbu dan daging ikan dicampur, dan dilakukan penggorengan dan setelah matang dilakukan pengeringan untuk memisahkan minyak dengan abon ikan.

“Semua yang ikut dalam pembuatan ini emak-emak, ada sekitar 7 orang ibu rumah tangga yang terlibat, sehingga ini sangat

membantu sekali bagi perekonomian mereka, terutama dalam kondisi pandemi seperti saat ini,” jelasnya.

Bermodal keyakinan dan ketekunannya itulah, Amiroh bekerja sama dengan Majelis Ekonomi dan Ketenagakerjaan Aisyiyah untuk mengikuti berbagai pameran dan lomba-lomba, bersaing dengan produk lokal lainnya.

Hingga akhirnya, mampu keluar sebagai Juara Kedua Nasional lomba ketahanan pangan untuk kategori oleh-oleh yang digelar PP Aisyiyah di Jogjakarta, April 2021 lalu.

“Saya bermitra dengan Aisyiyah tujuannya untuk kemanusiaan. Saat ini sudah 35 kota kami layani dari jejaring Aisyiyah ini, bahkan sudah sampai ke luar negeri juga. Baru-baru ini UMKM di Jakarta juga meminta kami untuk mengirim produk ke Eropa. Ini pencapaian yang luar biasa bagi saya. Meskipun sementara ini kami masih banyak titip produk,” ucapnya.

Selain di benua Eropa, produk abon ikan asin layur ini juga laris manis di Timur Tengah. Pasalnya, banyak warga negara Indonesia yang bermukim disana, maupun jamaah haji yang tetap ingin mengonsumsi ikan dalam perjalanannya selama di tanah suci membeli produk abon ikan asin layur ini.

Hal lain yang membahagiakan, katanya, adanya juga yang mengusulkan produk ini ke Kementerian Agama untuk bisa dijadikan oleh-oleh jamaah haji.

Disisi lain, katanya, baru-baru ini abon ikan asin layur yang juga menjadi mitra binaan PT Pertamina MOR V Balikpapan juga turut serta dalam SMEXPO 2021 dan Gerakan Nasional Bangga Buatan Indonesia (Gernas BBI) Tahun 2021 di Samarinda Kaltim dan pengembangan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes), yang mana sebanyak 150 UKM ikut serta ambil bagian di dalamnya.

“Momen besar jadi motivasi baru bagi pelaku usaha di Kaltim, agar bisa semakin maju dan kreatif. Terutama usaha yang telah dikelola oleh BUMDes di Benua Etam,”paparnya.

SMEXP0 2021 dan Gernas BBI Kaltim 2021 ini sendiri diluncurkan oleh Menteri Koordinator Maritim dan Investasi (Menko Marves), Luhut Binsar Panjaitan dengan Brand Ambassador Menteri Desa Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi (Mendes PDDT), Abdul Halim Iskandar dan Gubernur Kaltim, Isran Noor.