

Diversifikasi Produk Bakso Ikan Tuna : Inovasi Pengolahan Hasil Perikanan untuk Pemberdayaan Masyarakat Pesisir

Sukmawati¹, Febrianti Rosalina², Ponisri³, Sulfiana⁴, Murtiningrum⁵,
Bertha Mangallo⁶, Herlyn Winda Wie Leba⁷, Darma⁸, Mohammad Haris
Awariti⁹, Nur Alya Mariska Latief¹⁰, Saleh Rumkawas¹¹

^{1,2,3,4,9,10,11} Universitas Muhammadiyah Sorong, Indonesia

^{5,6,7,8} Universitas Papua, Indonesia

Received : 12 Oktober 2025, Revised : 16 Oktober 2025, Published : 24 Oktober 2025

Corresponding Author

Nama Penulis: Sukmawati

E-mail: sukmawati.unamin@um-sorong.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat bertema "Diversifikasi Produk Bakso Ikan Tuna" dilaksanakan di Kampung Yeflio, Distrik Mayamuk, Kabupaten Sorong, dengan tujuan meningkatkan kapasitas dan keterampilan masyarakat pesisir dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Potensi ikan tuna (*Thunnus sp.*) yang melimpah di wilayah tersebut belum dimanfaatkan secara optimal, sehingga diperlukan inovasi pengolahan berbasis diversifikasi produk. Kegiatan dilaksanakan melalui tiga tahap, yaitu persiapan, pelatihan, dan evaluasi dengan metode hands-on training yang melibatkan 20 peserta kelompok ibu rumah tangga. Peserta diberikan materi dan praktik langsung meliputi pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, penerapan prinsip keamanan pangan, serta pengemasan produk yang sesuai standar. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan pada seluruh aspek: pengetahuan bahan baku (45%→85%), teknik pengolahan (40%→90%), keamanan pangan (35%→80%), dan pengemasan produk (30%→75%). Kegiatan ini terbukti efektif meningkatkan keterampilan teknis, kesadaran mutu, dan semangat kewirausahaan masyarakat pesisir. Selain membuka peluang usaha baru, program ini juga mendukung pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs) poin 8 dan 14, yaitu pekerjaan layak, pertumbuhan ekonomi, serta pemanfaatan berkelanjutan sumber daya laut.

Kata kunci – bakso ikan tuna, diversifikasi produk, masyarakat pesisir, pemberdayaan

Abstract

A community service activity with the theme "Diversification of Tuna Fishball Products" was held in Yeflio Village, Mayamuk District, Sorong Regency, with the aim of increasing the capacity and skills of coastal communities in processing fishery products into high-value products. The abundant potential of tuna (*Thunnus sp.*) in the region has not been optimally utilized, so processing innovation based on product diversification is needed. The activity was carried out in three stages, namely preparation, training, and evaluation with a hands-on training method involving 20 participants from groups of housewives. Participants were given materials and direct practice covering raw material selection, processing techniques, application of food safety principles, and product packaging according to standards. The evaluation results showed significant improvements in all aspects: knowledge of raw materials (45%→85%), processing techniques (40%→90%), food safety (35%→80%), and product packaging (30%→75%). This activity has proven effective in increasing technical skills, quality awareness, and the entrepreneurial spirit of coastal communities. In addition to opening up new business opportunities, this program also supports the achievement of Sustainable Development Goals (SDGs) points 8 and 14, namely decent work, economic growth, and sustainable use of marine resources.

Keywords - tuna fish balls, product diversification, coastal communities, empowerment

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

How To Cite : Sukmawati, S., Rosalina, F., Ponisri, P., Sulfiana, S., Murtiningrum, M., Mangallo, B., Leba, H. W. W., Darma, D., Awariti, M. H., & Latief, N. A. M. (2025). Diversifikasi Produk Bakso Ikan Tuna : Inovasi Pengolahan Hasil Perikanan untuk Pemberdayaan Masyarakat Pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2), 1202-1211. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i2.619>

Copyright ©2025 Sukmawati Sukmawati, Febrianti Rosalina, Ponisri Ponisri, Sulfiana Sulfiana, Murtiningrum Murtiningrum, Bertha Mangallo, Herlyn Winda Wie Leba, Darma Darma, Mohammad Haris Awariti, Nur Alya Mariska Latief

PENDAHULUAN

Sektor perikanan memiliki peranan strategis dalam mendukung ketahanan pangan, peningkatan ekonomi masyarakat, serta penyediaan lapangan kerja terutama di wilayah pesisir. Indonesia sebagai negara maritim dengan luas perairan sekitar 6,4 juta km² memiliki potensi sumber daya ikan yang sangat besar dan beragam. Salah satu komoditas unggulan yang banyak dihasilkan adalah ikan tuna (*Thunnus* sp.), yang dikenal memiliki kandungan protein tinggi, asam lemak esensial, serta nilai ekonomi yang cukup tinggi di pasar domestik maupun ekspor (Hidayat *et al.*, 2020). Namun, pemanfaatan ikan tuna di tingkat masyarakat pesisir umumnya masih terbatas pada bentuk segar atau olahan sederhana seperti ikan asin, sehingga nilai tambah yang diperoleh masih relatif rendah. Untuk itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan hasil perikanan yang mampu meningkatkan nilai ekonomi produk, salah satunya melalui diversifikasi produk olahan seperti bakso ikan tuna.

Diversifikasi produk perikanan merupakan salah satu strategi penting dalam mengoptimalkan pemanfaatan hasil tangkapan sekaligus meningkatkan daya saing produk lokal. Melalui diversifikasi, bahan baku ikan yang mudah rusak dapat diolah menjadi produk yang lebih tahan lama, menarik, dan bernilai jual tinggi (Rohim *et al.*, 2019). Bakso ikan tuna merupakan salah satu bentuk inovasi yang memiliki prospek baik karena selain digemari oleh berbagai kalangan, produk ini juga memiliki potensi pasar luas baik di dalam negeri maupun luar negeri. Kandungan gizi ikan tuna yang tinggi, terutama protein dan asam amino esensial, menjadikan bakso ikan tuna sebagai alternatif pangan bergizi tinggi yang dapat mendukung ketahanan pangan dan gizi masyarakat pesisir (Hapsari *et al.*, 2021).

Selain memberikan manfaat ekonomi, pengembangan produk bakso ikan tuna juga memiliki dimensi sosial melalui pemberdayaan masyarakat pesisir. Masyarakat nelayan umumnya menghadapi keterbatasan dalam mengakses teknologi pengolahan, manajemen usaha, dan pemasaran produk. Melalui pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan bakso ikan tuna, masyarakat pesisir dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru yang mendorong kemandirian ekonomi (Lestari *et al.*, 2021). Inovasi teknologi tepat guna dalam proses pengolahan seperti penggunaan bahan tambahan alami, teknik pengemasan modern, serta penerapan standar mutu dan keamanan pangan juga menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas (Setiawan *et al.*, 2022).

Diversifikasi produk bakso ikan tuna juga sejalan dengan upaya pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya tujuan ke-2 (Tanpa Kelaparan) dan ke-8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi). Dengan pengolahan ikan tuna menjadi berbagai bentuk produk olahan bernilai tinggi, diharapkan dapat tercipta rantai nilai ekonomi baru yang melibatkan masyarakat lokal secara aktif. Hal ini tidak hanya meningkatkan pendapatan, tetapi juga memperkuat ketahanan sosial-ekonomi masyarakat pesisir di tengah tantangan global seperti fluktuasi harga ikan, perubahan iklim, dan ketergantungan pada pasar ekspor (Pratiwi *et al.*, 2023). Oleh karena itu, pengembangan inovasi diversifikasi produk bakso ikan tuna merupakan langkah strategis dalam mewujudkan pengolahan hasil perikanan yang berkelanjutan sekaligus mendukung pemberdayaan masyarakat pesisir Indonesia.

METODE

Metode kegiatan dirancang secara partisipatif dan aplikatif agar dapat memberikan dampak langsung terhadap peningkatan keterampilan, pengetahuan, serta kemandirian ekonomi masyarakat pesisir. Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang saling berkaitan, yaitu tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi hasil kegiatan.

1. Tahap Persiapan

Tahap ini diawali dengan koordinasi antara tim pelaksana kegiatan dengan pemerintah daerah dan kelompok masyarakat pesisir. Pada tahap ini dilakukan survei lapangan untuk mengidentifikasi potensi sumber daya ikan tuna, ketersediaan sarana produksi, serta permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat dalam pengolahan hasil perikanan. Tahap ini bertujuan agar

kegiatan yang dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik masyarakat sasaran (Sari et al., 2022).

2. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara langsung di lokasi masyarakat pesisir yang menjadi mitra. Metode pelaksanaan meliputi:

a. Sosialisasi dan Pengenalan Diversifikasi Produk

Kegiatan diawali dengan sosialisasi pentingnya diversifikasi produk hasil perikanan untuk meningkatkan nilai ekonomi dan daya saing produk lokal. Dalam sesi ini juga dijelaskan keunggulan gizi ikan tuna serta potensi pasar bakso ikan sebagai produk unggulan daerah.

b. Pelatihan dan Demonstrasi Pengolahan Bakso Ikan Tuna

Pelatihan dilaksanakan melalui metode *hands-on training*, di mana peserta terlibat langsung dalam proses pembuatan bakso ikan tuna mulai dari tahap persiapan bahan, penggilingan daging, formulasi adonan, pencetakan, perebusan, hingga pengemasan produk akhir. Selain itu, peserta juga diberikan materi tentang cara menjaga mutu produk dengan memperhatikan aspek kebersihan, penggunaan bahan tambahan alami, dan teknik penyimpanan yang tepat (Lestari et al., 2021).

3. Tahap Evaluasi dan Tindak Lanjut

Evaluasi dilakukan dengan mengukur perubahan pengetahuan, keterampilan, dan sikap peserta sebelum dan sesudah pelatihan. Instrumen evaluasi berupa kuesioner, wawancara, serta observasi langsung terhadap praktik pengolahan yang dilakukan oleh peserta. Keberhasilan kegiatan diukur berdasarkan peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah, serta munculnya kelompok usaha kecil yang berfokus pada pengolahan bakso ikan tuna.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema "Diversifikasi Produk Bakso Ikan Tuna" memberikan hasil yang signifikan terhadap peningkatan kapasitas dan keterampilan masyarakat pesisir dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Pelatihan yang dilaksanakan di Kampung Yeflio, Distrik Mayamuk, Kabupaten Sorong. Kegiatan ini melibatkan 16 peserta kelompok yang terdiri dari ibu rumah tangga. Selama kegiatan, peserta aktif mengikuti seluruh tahapan mulai dari penjelasan teori, praktik langsung, hingga sesi evaluasi hasil produksi.



Gambar 1. Sosialisasi terkait pemilihan bahan baku

Berdasarkan hasil evaluasi pelatihan pembuatan bakso ikan tuna yang dilaksanakan bagi masyarakat pesisir, diperoleh data peningkatan signifikan pada seluruh aspek pemahaman peserta. Peningkatan ini menunjukkan bahwa pelatihan memberikan dampak positif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat terhadap pengolahan hasil perikanan berbasis potensi lokal.

Tabel 1. Tingkat pemahaman kelompok mitra

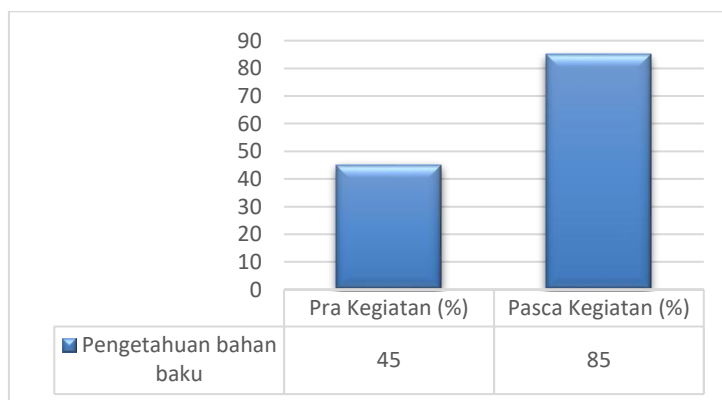
Aspek Pemahaman	Pra Kegiatan (%)	Pasca Kegiatan (%)	Keterangan Perubahan
Pengetahuan bahan baku	45	85	Terjadi peningkatan sangat signifikan dari pemahaman material dasar: peserta awalnya punya pengetahuan terbatas terhadap kualitas

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

			dan jenis bahan baku, setelah pelatihan memahami kriteria bahan baku yang baik, pemilihan ikan yang segar, dan karakteristik jenis tuna yang sesuai.
Teknik pengolahan	40	90	Peningkatan terbesar: peserta belajar langkah-langkah teknik pengolahan penggilingan, pencampuran adonan, pengepresan, perebusan / pemanasan agar sesuai standar sehingga setelah pelatihan hampir seluruh peserta menguasai teknik.
Keamanan pangan	35	80	Sebelum pelatihan, pemahaman terhadap hygiene, sanitasi, pengontrolan kontaminasi, dan prosedur keamanan pangan masih rendah. Setelah mendapat pelatihan keamanan pangan, prosedur mutlak seperti mencuci, sanitasi alat, penggunaan temperatur yang tepat, dan pengendalian kontaminan menjadi jelas dan dipahami banyak peserta.
Pengemasan produk	30	75	Aspek pengemasan awalnya kurang diperhatikan peserta belum memahami pentingnya bahan kemasan, cara pengemasan yang aman dan higienis, serta bagaimana pengemasan mempengaruhi umur simpan produk. Setelah pelatihan terjadi peningkatan pemahaman mengenai bahan kemasan, label, cara mengepak yang bersih dan penggunaan kemasan yang sesuai standar.

1. Aspek Pengetahuan Bahan Baku

Berikut grafik perbandingan tingkat pemahaman peserta terhadap pengetahuan bahan baku sebelum dan sesudah kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan tuna. Terlihat peningkatan signifikan dari 45% menjadi 85%, menunjukkan keberhasilan pelatihan dalam meningkatkan pemahaman peserta terkait pemilihan dan kualitas bahan baku yang sesuai untuk pengolahan bakso ikan tuna.



Gambar 2. Grafik pemahaman pengetahuan bahan baku

Aspek pengetahuan bahan baku merupakan salah satu indikator penting dalam pelatihan diversifikasi produk olahan ikan, khususnya dalam pembuatan bakso ikan tuna. Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan, tingkat pemahaman peserta pada aspek ini menunjukkan peningkatan yang signifikan, dari 45% sebelum pelatihan menjadi 85% setelah pelatihan. Kondisi ini mengindikasikan bahwa kegiatan pelatihan berhasil meningkatkan wawasan peserta dalam mengenali dan memilih bahan baku ikan tuna yang berkualitas untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Sebelum

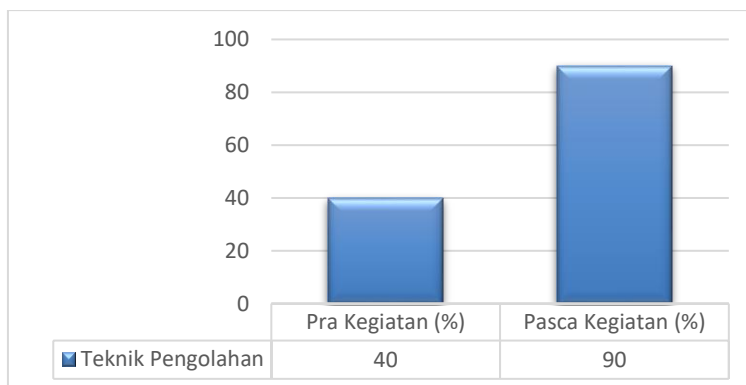
pelatihan dilaksanakan, sebagian besar peserta masih memiliki pemahaman terbatas mengenai karakteristik bahan baku yang baik, seperti tingkat kesegaran, warna daging ikan, tekstur, serta aspek kebersihan dan penyimpanan bahan baku.

Setelah pelatihan berlangsung, peserta menunjukkan peningkatan kemampuan dalam mengidentifikasi ciri-ciri ikan tuna segar berdasarkan parameter organoleptik, seperti warna daging merah cerah, tidak berlendir, berbau segar laut, dan memiliki elastisitas yang baik. Selain itu, peserta juga memahami pentingnya prosedur penanganan awal bahan baku, seperti pencucian, pemisahan bagian kepala dan isi perut, serta penyimpanan pada suhu rendah untuk menjaga mutu ikan. Pengetahuan ini menjadi landasan utama dalam menjaga kualitas produk olahan yang dihasilkan agar tetap higienis dan bernilai jual tinggi. Peningkatan pemahaman ini membuktikan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung mampu memberikan dampak positif terhadap peningkatan kompetensi masyarakat pesisir, terutama dalam pengolahan hasil perikanan yang berorientasi pada mutu dan keamanan pangan.

Pemilihan bahan baku yang tepat berperan besar dalam menentukan kualitas dan cita rasa produk olahan ikan. Penelitian ini sejalan oleh Lestari *et al.* (2021) yang menegaskan bahwa karakteristik bahan baku ikan, seperti kesegaran dan kandungan protein, berpengaruh langsung terhadap tekstur dan stabilitas emulsi pada produk bakso ikan. Selain itu, penelitian yang dilakukan oleh Amru & Sipahutar (2022), mengenai pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan tuna menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada kemampuan peserta dalam menilai kualitas bahan baku setelah kegiatan pelatihan. Hasil serupa juga dilaporkan oleh Hariyoto *et al.*, 2020 yang menyatakan bahwa pemahaman tentang mutu bahan baku dan cara penanganannya menjadi kunci utama dalam menjaga standar keamanan pangan pada produk perikanan olahan.

2. Teknik Pengolahan

Berikut menunjukkan hasil evaluasi tingkat pemahaman peserta terhadap teknik pengolahan bakso ikan tuna sebelum dan sesudah pelatihan. Berdasarkan hasil survei, terjadi peningkatan signifikan dari 40% pada pra kegiatan menjadi 90% pada pasca kegiatan.



Gambar 3. Grafik pemahaman teknik pengolahan

Peningkatan aspek pemahaman teknik pengolahan menunjukkan hasil yang sangat signifikan setelah pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso ikan tuna. Berdasarkan data yang diperoleh, tingkat pemahaman peserta terhadap teknik pengolahan meningkat dari 40% pada pra kegiatan menjadi 90% pada pasca kegiatan. Peningkatan ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai tahapan pengolahan ikan tuna menjadi produk olahan yang higienis, berkualitas, dan memiliki daya simpan yang lebih lama.

Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta hanya memahami proses pengolahan secara tradisional tanpa memperhatikan aspek standar mutu dan sanitasi. Setelah mengikuti kegiatan, peserta mampu menerapkan teknik yang lebih tepat, seperti proses pencucian ikan yang benar, penggilingan dengan perbandingan bahan yang seimbang, pengadukan adonan dengan suhu terkendali untuk mempertahankan tekstur, serta proses perebusan pada suhu optimal agar menghasilkan bakso dengan kekenyalan yang baik. Selain itu, peserta juga memahami pentingnya penambahan bahan tambahan pangan yang aman dan sesuai ketentuan BPOM untuk menjaga mutu serta keamanan produk.



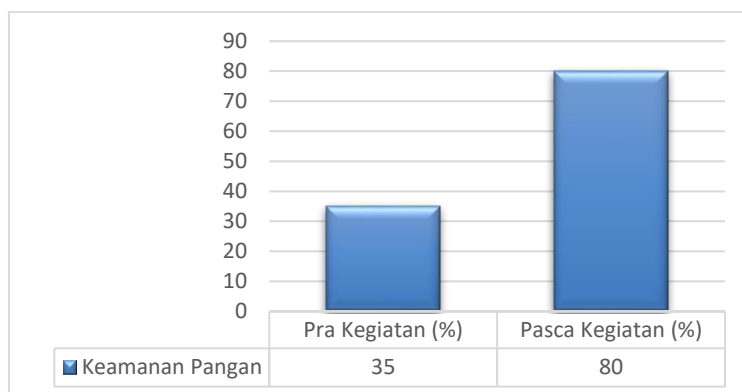
Gambar 4. Pembuatan bakso ikan tuna

Pengetahuan mengenai teknik pengolahan yang tepat sangat berpengaruh terhadap mutu dan penerimaan konsumen terhadap produk olahan perikanan. Menurut Suryaningrum *et al.* (2020), penerapan teknik pengolahan yang sesuai dapat meningkatkan nilai tambah produk ikan dan memperpanjang umur simpannya. Hal ini juga sejalan dengan hasil penelitian Wardani dan Wardani & Pratama (2021) yang menjelaskan bahwa pengendalian suhu dan waktu selama proses pengolahan sangat menentukan tekstur dan cita rasa produk bakso ikan. Selain itu, Fitriani *et al.* (2019) menegaskan bahwa penerapan teknologi pengolahan berbasis standar mutu dapat meningkatkan efisiensi produksi dan keamanan pangan.

Dengan demikian, peningkatan signifikan dalam aspek pemahaman teknik pengolahan pada kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan telah memberikan dampak positif dalam mengubah pola pikir dan keterampilan peserta, dari sekadar pengolahan tradisional menjadi pengolahan yang lebih modern dan berbasis mutu.

3. Keamanan Pangan

Berikut menunjukkan hasil perbandingan tingkat pemahaman peserta terhadap aspek keamanan pangan sebelum dan sesudah pelatihan pembuatan bakso ikan tuna. Hasil survei menunjukkan adanya peningkatan signifikan dari 35% pada pra kegiatan menjadi 80% pada pasca kegiatan.



Gambar 5. Grafik pemahaman keamanan pangan

Aspek keamanan pangan merupakan salah satu komponen penting dalam keberhasilan pengolahan hasil perikanan, terutama dalam produk olahan seperti bakso ikan tuna. Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan pelatihan, terjadi peningkatan signifikan pada tingkat pemahaman peserta mengenai keamanan pangan, dari 35% pada pra kegiatan menjadi 80% pada pasca kegiatan. Peningkatan ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil menumbuhkan kesadaran peserta terhadap pentingnya penerapan prinsip higienitas dan sanitasi selama proses pengolahan, mulai dari penanganan bahan baku, penggunaan peralatan, hingga penyimpanan produk akhir.

Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum memahami secara menyeluruh tentang bahaya kontaminasi mikroba dan pentingnya menjaga rantai dingin untuk mencegah kerusakan

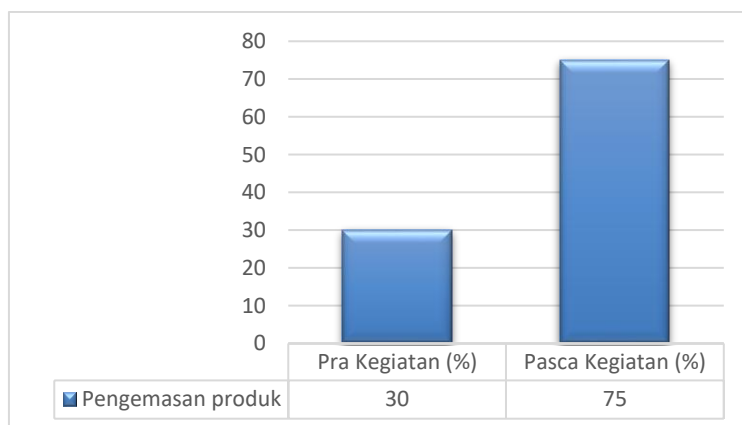
bahan baku. Namun, setelah mengikuti kegiatan, peserta memahami bahwa keamanan pangan bukan hanya terkait kebersihan bahan.

Pengetahuan tentang keamanan pangan juga sangat penting untuk mendukung peningkatan nilai jual produk lokal. Menurut Widyaningsih *et al.* (2020), penerapan prinsip higiene dan sanitasi dalam pengolahan hasil perikanan secara signifikan menurunkan risiko kontaminasi mikroba patogen serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk olahan ikan. Penelitian lain oleh Susanto *et al.* (2021) menunjukkan bahwa pelatihan keamanan pangan pada pelaku usaha kecil dapat meningkatkan kepatuhan terhadap standar kebersihan hingga lebih dari 70%. Selain itu, Rahmawati & Hidayat (2022) menegaskan bahwa edukasi tentang keamanan pangan berkontribusi besar terhadap peningkatan kualitas produk olahan perikanan skala rumah tangga di wilayah pesisir.

Dengan demikian, peningkatan pemahaman peserta hingga mencapai 80% menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan telah berhasil memberikan dampak positif terhadap perubahan perilaku dan kesadaran masyarakat dalam menjaga keamanan pangan. Hal ini menjadi langkah strategis untuk menghasilkan produk olahan perikanan yang tidak hanya bernilai ekonomi tinggi, tetapi juga aman dikonsumsi serta sesuai dengan standar mutu nasional.

4. Pengemasan Produk

Peningkatan pemahaman pengemasan produk dapat dilihat pada Gambar berikut, yang menunjukkan perbandingan hasil pra dan pasca kegiatan terhadap aspek pengemasan produk bakso ikan tuna.



Gambar 6. Grafik pemahaman pengemasan produk

Aspek pengemasan produk merupakan bagian penting dalam proses diversifikasi hasil perikanan karena berperan besar dalam menjaga mutu, memperpanjang daya simpan, serta meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk. Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan pelatihan, terjadi peningkatan signifikan terhadap pemahaman peserta dalam aspek pengemasan, dari 30% pada pra kegiatan menjadi 75% pada pasca kegiatan. Peningkatan ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil memberikan pemahaman mendalam mengenai fungsi, jenis, dan teknik pengemasan yang tepat untuk produk olahan ikan, khususnya bakso ikan tuna.

Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta hanya menggunakan kemasan seadanya tanpa mempertimbangkan faktor kebersihan, ketahanan, dan daya tarik visual. Setelah pelatihan, peserta memahami bahwa pengemasan tidak hanya berfungsi melindungi produk dari kontaminasi mikroba dan kerusakan fisik, tetapi juga menjadi media promosi yang efektif melalui desain label dan informasi gizi yang menarik.



Gambar 7. Pengemasan bakso ikan tuna

Menurut Sari *et al.* (2021), pengemasan yang baik pada produk olahan perikanan dapat memperpanjang daya simpan hingga dua kali lipat dibandingkan kemasan konvensional. Selain itu, Putri & Widyastuti (2020) menjelaskan bahwa penggunaan kemasan modern seperti plastik vakum dan *retort pouch* mampu menjaga tekstur, dan cita rasa bakso ikan lebih stabil selama penyimpanan (Maryati *et al.*, 2025). Penelitian oleh Rahayu *et al.* (2022); Purhita *et al.* (2023) juga menegaskan bahwa pelatihan pengemasan produk berperan penting dalam meningkatkan keterampilan masyarakat pesisir dalam mengembangkan usaha berbasis hasil laut. Dengan demikian, peningkatan pemahaman peserta dari 30% menjadi 75% membuktikan bahwa pelatihan ini tidak hanya memperkaya keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat aspek manajerial dalam pengembangan produk bernilai tambah.



Gambar 8. Bakso ikan tuna

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat bertema "Diversifikasi Produk Bakso Ikan Tuna" berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat pesisir Kampung Yeflio, Distrik Mayamuk, Kabupaten Sorong, dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pemahaman yang signifikan pada seluruh aspek pelatihan: pengetahuan bahan baku (45%→85%), teknik pengolahan (40%→90%), keamanan pangan (35%→80%), dan pengemasan produk (30%→75%). Pelatihan berbasis praktik langsung terbukti efektif dalam memperkuat kompetensi peserta, menumbuhkan kesadaran akan mutu dan keamanan pangan, serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya ibu rumah tangga. Kegiatan ini juga berkontribusi terhadap peningkatan nilai tambah hasil perikanan dan mendukung tujuan SDGs poin 8 dan 14, yakni peningkatan ekonomi masyarakat dan pemanfaatan berkelanjutan sumber daya laut. Secara keseluruhan, program ini berhasil memberdayakan masyarakat pesisir agar lebih mandiri, inovatif, dan berdaya saing dalam pengolahan produk perikanan lokal.

Disarankan agar pelatihan serupa dilakukan secara berkelanjutan dengan dukungan pendampingan dan akses peralatan produksi yang memadai. Pemerintah daerah, lembaga pendidikan, dan mitra usaha diharapkan dapat berkolaborasi dalam mengembangkan produk olahan ikan lainnya, sehingga keberlanjutan usaha dan peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir dapat terus terjaga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada Program Kosabangsa atas dukungan dan pendanaan yang telah diberikan, berdasarkan keputusan Direktur Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Nomor 0685/C3/DT.05.00/2025 tanggal 13 Agustus 2025 tentang Penerima Program Bantuan Operasional Perguruan Tinggi Negeri Program Kosabangsa Tahun Anggaran 2025. Bantuan dari Program Kosabangsa sangat berharga bagi kami dan telah memungkinkan kegiatan ini berlangsung dengan lancar dan efektif. Kami percaya bahwa dukungan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan kapasitas kelompok, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Semoga kolaborasi ini menjadi awal dari hubungan yang berkesinambungan dalam upaya memajukan masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

- Amru, A. H., & Sipahutar, Y. H. (2022). Karakteristik mutu pengolahan yellow fin tuna (*thunnus albacares*) loin masak beku. *Aurelia Journal*, 4(2), 123-136. <https://doi.org/10.53676/jism.v3i2.50>
- Fitriani, N., Rahayu, W., & Sulastri, D. (2019). Penerapan Teknologi Pengolahan Ikan Berbasis Standar Mutu untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Lokal. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 75-83. <https://doi.org/10.15578/jphpi.v12i2.812>
- Hapsari, D. R., Lestari, I., & Rahayu, W. (2021). Pengaruh Penggunaan Daging Tuna terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Bakso Ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 55-63. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/7771>
- Hariyoto, F. D., Wewengkang, I. D., Ticoalu, F., Tumanduk, N. M., Natalia, D. A., & Wowiling, F. (2024). Kajian Mutu dan Keamanan Pangan Tuna Loin Beku di Salah Satu Unit Pengolahan Ikan Kota Bitung. *MANFISH JOURNAL*, 5(2), 68-77. <https://doi.org/10.31573/manfish.v5i2.915>
- Hidayat, A., Ramadhan, H., & Putri, N. (2020). Potensi dan Diversifikasi Produk Olahan Tuna di Indonesia. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 145-156. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/56669>
- Kurniawan, B., & Aini, L. (2022). Kajian Mutu dan Daya Terima Produk Bakso Ikan Tuna. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 67-75. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/download/892/848>
- Maryati, M., Rumatoras, M. F. K., & Sriwijaya, R. R. (2025). Effect of Vacuum and Non-Vacuum Packaging Combined with Cold Storage on the Shelf Life of Smoked Komo Mackerel (*Euthynnus affinis*). *Nekton*, 5(2), 142-155. <https://doi.org/10.47767/nekton.v5i2.1040>
- Lestari, S., Nuraini, R., & Amalia, P. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat KUSUMA*, 2(3), 45-52. <https://ojs.staisdharma.ac.id/index.php/kjpkm/article/download/384/371>
- Purhita, E. J., Nugroho, S., Widiastuti, S., Zainudin, A., HBN, A., & Fitrianto, Y. (2023). Peningkatan kapasitas SDM dalam memahami pentingnya branding & packaging produk UMKM desa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4), 4455-4462. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i4>
- Putri, A., & Widyastuti, D. (2020). Inovasi Teknologi Pengemasan Modern untuk Produk Olahan Perikanan. *Jurnal Agroindustri*, 12(3), 115-122. <https://doi.org/10.21082/ja.v12n3.2020.115-122>
- Pratiwi, N., Sari, P., & Yuliani, T. (2023). Strategi Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pesisir Melalui Industri Olahan Ikan. *Jurnal Dharmakarya*, 12(2), 122-130. <https://jurnal.unpad.ac.id/dharmakarya/article/view/31290>
- Rahayu, N., Pratama, R., & Yusuf, F. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir melalui Pelatihan Pengemasan Produk Olahan Ikan Tuna. *Jurnal Abdimas Bahari*, 5(1), 45-53. <https://doi.org/10.12345/jab.v5i1.1012>
- Rahmawati, N., & Hidayat, T. (2022). Edukasi Keamanan Pangan pada UMKM Olahan Ikan: Upaya Peningkatan Kualitas Produk dan Kesadaran Masyarakat. *Jurnal Abdimas Kelautan*, 4(3), 110-118. <https://doi.org/10.21082/jabkelautan.v4n3.2022.110-118>

- Rohim, F., Fikri, M., & Utami, D. (2019). Peningkatan Nilai Tambah Produk Ikan Melalui Diversifikasi Olahan Perikanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1), 25–33. <https://ojs.unanda.ac.id/index.php/tomaega/article/download/2976/1383>
- Sari, D., Astuti, R., & Nugraha, M. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Mutu dan Daya Simpan Produk Olahan Ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 14(2), 65–74. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v14i2.32178>
- Sari, N., Wulandari, D., & Rahman, F. (2022). Model Pemberdayaan Berbasis Pelatihan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bahari*, 4(1), 20–28. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/bahari/article/view/25964>
- Setiawan, R., Huda, M., & Wibowo, Y. (2022). Inovasi Teknologi Tepat Guna pada Pengolahan Hasil Perikanan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(1), 89–98. <https://journal.ipb.ac.id/JIPI/article/view/8385>
- Suryaningrum, T. D., Sari, I. A., & Wibowo, A. (2020). Teknik Pengolahan dan Inovasi Produk Perikanan untuk Peningkatan Nilai Tambah. *Jurnal Agroindustri*, 15(1), 45–53. <https://doi.org/10.21082/ja.v15n1.2020.45-53>
- Susanto, B., Fitriani, R., & Wahyuni, S. (2021). Pelatihan Keamanan Pangan untuk Meningkatkan Mutu Produk Olahan Ikan di Daerah Pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bahari*, 5(2), 78–85. <https://doi.org/10.12345/jpmb.v5i2.1198>
- Wardani, R., & Pratama, F. (2021). Optimasi Proses Pengolahan Bakso Ikan untuk Menjaga Tekstur dan Nilai Gizi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(3), 115–122. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i3.33916>
- Widyaningsih, S., Nuraini, A., & Lestari, D. (2020). Penerapan Prinsip Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Produk Perikanan Skala Rumah Tangga. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 13(1), 45–53. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v13i1.30215>