

## Pemberdayaan UMKM Bahari Nusantara Melalui Pelatihan Abon Ikan Tuna di Kampung Yeflio

Sukmawati<sup>1\*</sup>, Ponisri<sup>1</sup>, Febrianti Rosalina<sup>1</sup>, Darma<sup>2</sup>, Murtiningrum<sup>2</sup>, Bherta Mangallo<sup>2</sup>, Herlyn Winda Wie Leba<sup>2</sup>, Sulfiana<sup>1</sup>, M Saleh Rumwokas<sup>1</sup>, Yermias Suruan<sup>1</sup>, Anugerah Reindra Lamma Durand<sup>1</sup>, Maikel Antoh<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Muhammadiyah Sorong, Sorong, Indonesia

<sup>2</sup>Universitas Papua, Manokwari, Indonesia

### INFO ARTIKEL

Diserahkan: 10/10/2025  
Direvisi: 05/11/2025  
Diterima 15/12/2025  
Diterbitkan: 03/03/2026

### Kata Kunci:

Abon,  
Pelatihan,  
Pengemasan,  
Pemberdayaan Masyarakat

### ABSTRAK

*Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat pesisir, khususnya kelompok UMKM Bahari Nusantara, dalam mengolah ikan tuna menjadi produk abon bernilai tambah, bergizi, tahan lama, serta berpotensi di pasaran secara luas. Kegiatan diikuti oleh 16 peserta dan dilaksanakan melalui metode pelatihan, demonstrasi, serta evaluasi pre-test dan post-test sebagai indikator peningkatan pengetahuan. Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan signifikan terhadap kemampuan peserta, dengan rata-rata peningkatan pengetahuan dan keterampilan mencapai 41% dan 40% setelah pelatihan. Peserta juga menunjukkan peningkatan keterampilan dalam teknik pengemasan produk yang higienis, menarik, dan sesuai standar pemasaran. Program ini tidak hanya berhasil mentransfer keterampilan teknis, tetapi juga diharapkan dapat menghidupkan kembali aktivitas kelompok UMKM agar mampu berproduksi secara mandiri dan berkelanjutan berbasis potensi sumber daya perikanan lokal. Kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong kemandirian ekonomi masyarakat pesisir dan mendukung pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), khususnya poin 1 (Tanpa Kemiskinan), 2 (Tanpa Kelaparan), dan 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi).*

Corresponding author email:  
[sukmawati.sw91@gmail.com](mailto:sukmawati.sw91@gmail.com)



Copyright@ Author (2026). Published by Alesha Media Digital. This is an open access article under the [CC BY SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license. All writings published in this journal are personal views of the author and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

## 1. PENDAHULUAN

Kampung Yeflio terletak di Distrik Mayamuk, Kabupaten Sorong, dengan luas wilayah mencapai 13.813 hektare dan jumlah penduduk sekitar 611 jiwa (280 KK) [1]. Sebagai kawasan pesisir, Kampung Yeflio memiliki potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang cukup besar, khususnya hasil tangkapan ikan tuna. Namun, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Sebagian besar hasil tangkapan hanya dikonsumsi sendiri atau dijual dalam bentuk segar. Ketika penjualan tidak habis, ikan sering mengalami pembusukan, sehingga belum mampu memberikan nilai ekonomi yang signifikan bagi masyarakat.

Salah satu kelompok masyarakat yang berpotensi menjadi motor penggerak ekonomi lokal adalah UMKM Bahari Nusantara, yang berdiri pada 5 Mei 2019 dengan anggota sebanyak 16 orang. Pada awal berdirinya, kelompok ini hanya menjalankan usaha penjualan sembako dan belum mengembangkan usaha pengolahan hasil perikanan. Padahal, hasil tangkapan ikan tuna di wilayah tersebut berlimpah dan sangat potensial untuk diolah menjadi produk bernilai tambah tinggi, seperti abon ikan tuna. Inovasi pengolahan ini diharapkan dapat

memperpanjang masa simpan ikan, meningkatkan nilai jual, dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir. Sebagai tindak lanjut dari permasalahan tersebut, dilaksanakan kegiatan pemberdayaan UMKM Bahari Nusantara melalui pelatihan pembuatan abon ikan tuna di Kampung Yeflio. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi. Selain pelatihan pengolahan, peserta juga diberikan pelatihan proses pengemasan produk yang higienis, menarik, dan sesuai dengan standar pasar. Pengemasan yang baik diharapkan dapat memperluas akses pemasaran produk dan meningkatkan daya saing.

Untuk menilai efektivitas kegiatan, dilakukan pre-test dan post-test guna mengukur peningkatan pengetahuan serta keterampilan peserta dalam hal pengolahan dan pengemasan produk. Pendekatan ini membantu mengidentifikasi sejauh mana kegiatan pelatihan berdampak terhadap peningkatan kapasitas individu dan kelompok UMKM. Program pemberdayaan ini dirancang sejalan dengan RPJMD Kampung Yeflio, yang berfokus pada pengembangan potensi lokal, peningkatan ekonomi masyarakat, dan penguatan kemandirian pangan berbasis hasil laut [2]. Selain itu, kegiatan ini juga memiliki keterkaitan erat dengan pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (Sustainable Development Goals/SDGs), yaitu: SDG 1 (Tanpa Kemiskinan): Memberdayakan masyarakat agar memiliki sumber penghasilan tetap dari usaha berbasis sumber daya lokal, sehingga mampu keluar dari ketergantungan ekonomi dan meningkatkan kesejahteraan keluarga. SDG 2 (Tanpa Kelaparan): Mendorong pemanfaatan hasil perikanan lokal sebagai bahan pangan bergizi tinggi, sekaligus mendukung ketahanan pangan masyarakat pesisir. SDG 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi): Menciptakan peluang kerja layak melalui pengembangan UMKM berbasis hasil laut dan pangan lokal, memperkuat produktivitas masyarakat, serta menumbuhkan ekonomi lokal yang inklusif dan berkelanjutan.

Dengan demikian, kegiatan pelatihan pembuatan abon ikan tuna di Kampung Yeflio tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga berkontribusi terhadap pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Melalui penguatan kapasitas UMKM Bahari Nusantara, masyarakat diharapkan mampu mengelola sumber daya perikanan secara produktif, inovatif, dan mandiri, sehingga tercipta masyarakat pesisir yang sejahtera, tangguh, dan berdaya saing.

Kegiatan pemberdayaan UMKM Bahari Nusantara melalui pelatihan pembuatan abon ikan tuna di Kampung Yeflio memiliki tujuan utama untuk meningkatkan kapasitas dan kemandirian ekonomi masyarakat pesisir melalui pengembangan keterampilan pengolahan hasil perikanan. Secara khusus, tujuan kegiatan ini meliputi; (1) Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan tuna menjadi produk abon bernilai tambah tinggi yang tahan lama, bergizi, dan memiliki potensi pasar luas. (2) Memberikan pengetahuan tentang teknik pengemasan produk yang higienis, menarik, dan sesuai standar pemasaran untuk meningkatkan daya jual. (3) Mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta melalui pelaksanaan *pre-test* dan *post-test* sebagai indikator keberhasilan program pelatihan. Dengan tujuan dari kegiatan ini diharapkan mampu menghidupkan kembali aktivitas kelompok UMKM Bahari Nusantara agar mampu memproduksi secara mandiri dan berkelanjutan berbasis potensi sumber daya perikanan lokal. Tujuan kegiatan ini juga diharapkan mendorong tercapainya pembangunan berkelanjutan (SDGs) terkait kemandirian ekonomi masyarakat Kampung Yeflio melalui pengelolaan sumber daya lokal yang berkelanjutan.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini melibatkan 16 orang peserta yang tergabung dalam kelompok UMKM Bahari Nusantara di Kampung Yeflio. Peserta merupakan masyarakat pesisir yang memiliki potensi dalam pengolahan hasil perikanan, khususnya ikan tuna, namun masih menghadapi keterbatasan dalam hal keterampilan teknis, pengemasan, dan pemasaran produk. Oleh karena itu, kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan kemampuan teknis, dan mendorong kemandirian ekonomi berbasis sumber daya lokal. Adapun

teknik pengukuran tingkat pengetahuan dan keterampilan menggunakan kusioner dan wawancara pada peserta. Pelatihan dilaksanakan mulai pada bulan Agustus - Oktober 2025.

## **2.1 Tahap Persiapan**

Identifikasi kebutuhan masyarakat dilakukan melalui wawancara dan observasi langsung terhadap anggota kelompok UMKM Bahari Nusantara untuk mengetahui tingkat keterampilan awal, potensi bahan baku ikan tuna, serta kendala dalam pengolahan dan pemasaran produk.

Selanjutnya dilakukan koordinasi dengan pemerintah setempat dan mitra lokal guna memperoleh dukungan fasilitas, lokasi kegiatan, serta partisipasi aktif masyarakat. Kemudian pelaksana kegiatan membuat buku saku resep pengolahan ikan tuna menjadi abon, materi pengemasan higienis dan menarik, serta instrumen evaluasi (*pre-test* dan *post-test*).

## **2.2 Tahap Pelaksanaan Pelatihan**

Kegiatan dilaksanakan melalui penyuluhan dan demonstrasi pengolahan ikan tuna menjadi abon. Peserta diberikan penjelasan tentang teknik pemilihan bahan baku, proses pengolahan, penambahan bumbu, penggorengan, dan pengeringan agar menghasilkan produk abon yang berkualitas, bergizi, dan tahan lama. Selanjutnya, diberikan praktik langsung kepada peserta secara aktif dalam proses pembuatan abon ikan tuna agar peserta memiliki keterampilan nyata sehingga dapat diterapkan secara mandiri.

Peserta juga diberikan pelatihan teknik pengemasan produk, diperkenalkan pada berbagai jenis kemasan yang higienis dan sesuai standar pemasaran (label, desain, informasi gizi, dan tanggal kedaluwarsa).

## **2.3 Tahap Evaluasi dan Pendampingan**

Pengukuran tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta dilakukan sebelum dan sesudah pelatihan untuk mengetahui peningkatan pemahaman mengenai pengolahan abon ikan dan pengemasan produk. Kegiatan ini juga dilakukan pendampingan berkelanjutan oleh Tim PkM dalam hal pemantauan aktivitas produksi pasca pelatihan, membantu kelompok UMKM Bahari Nusantara dalam perencanaan usaha, pemasaran, serta menjaga konsistensi mutu produk.

## **2.4 Metoda Analisa Data**

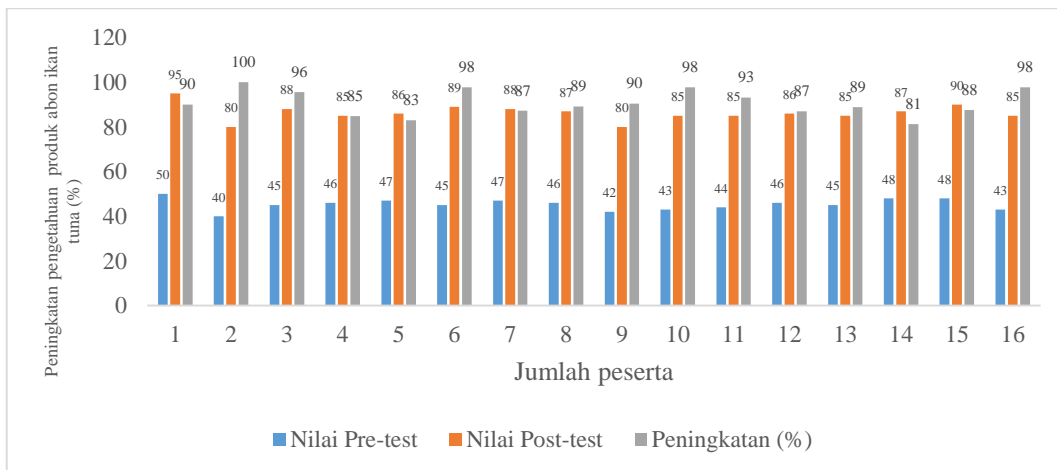
Metode analisis data dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif dari kuesioner pre-test dan post-test dianalisis menggunakan statistik deskriptif komparatif untuk melihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta melalui perbandingan skor rata-rata sebelum dan sesudah pelatihan. Data kualitatif dari wawancara dianalisis secara deskriptif melalui reduksi, penyajian, dan penarikan kesimpulan

## **3. HASIL & PEMBAHASAN**

Kegiatan pemberdayaan umkm bahari nusantara melalui pelatihan abon ikan tuna di kampung yeflio telah dilaksanakan pada tanggal 06-07 Oktober 2025 yang disajikan pada Gambar 1, selanjutnya evaluasi tingkat pengetahuan peserta terhadap materi pelatihan dilakukan melalui pre-test dan post-test. Hasil perbandingan kedua nilai tersebut menunjukkan perubahan signifikan dalam pemahaman peserta mengenai pengolahan ikan tuna menjadi produk abon, sebagaimana disajikan pada Gambar 2.



Gambar 1. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk abon ikan tuna serta pelatihan pengemasan produk



Gambar 2. Peningkatan pengetahuan peserta mengenai produk abon ikan tuna berdasarkan hasil pre-test dan post-test

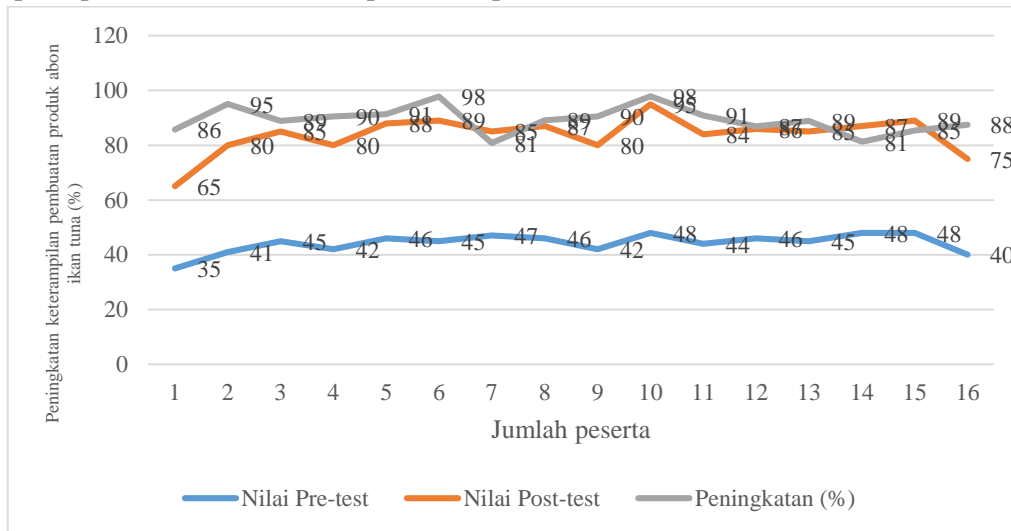
Berdasarkan grafik pada Gambar 2, terlihat bahwa nilai pre-test peserta berada pada kisaran 15–50, menunjukkan tingkat pengetahuan awal yang relatif rendah sebelum pelatihan. Setelah mengikuti kegiatan pelatihan, nilai post-test meningkat signifikan dengan rentang 80–90, menandakan adanya peningkatan pemahaman yang merata di antara peserta.

Persentase UMKM Nusantara Bahari menunjukkan nilai rata-rata peningkatan pengetahuan peserta mencapai 41% (Gambar 4). Peningkatan pengetahuan yang signifikan ini menunjukkan bahwa metode pelatihan yang digunakan efektif dalam mentransfer pengetahuan praktis mengenai teknik pengolahan dan pengemasan produk abon ikan tuna. Materi pelatihan yang disampaikan secara teori memberikan pengalaman belajar bagi peserta, sehingga memudahkan untuk memahami dan menerapkannya.

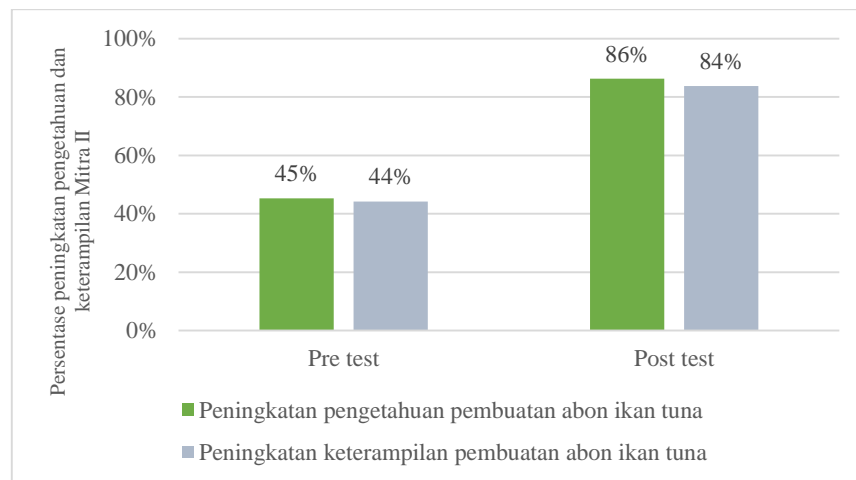
Peningkatan hasil *post-test* dibandingkan dengan *pre-test* menunjukkan bahwa metode pelatihan yang

diterapkan efektif dalam mentransfer pengetahuan praktis kepada peserta. Materi pelatihan yang berfokus pada teknik pengolahan, penentuan tingkat kematangan, pengeringan, hingga pengemasan abon ikan tuna mampu meningkatkan keterampilan peserta.

Pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan tuna menjadi produk abon bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam memproduksi olahan ikan bernilai tambah. Evaluasi dilakukan melalui pengukuran kemampuan sebelum dan sesudah pelatihan pada 16 peserta kelompok UMKM Bahari Nusantara. Hasil pengukuran peningkatan keterampilan peserta disajikan pada Gambar 3, dan rata-rata peningkatan pengetahuan dan keterampilan pembuatan abon ikan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 3. Peningkatan keterampilan peserta dalam pembuatan produk abon ikan tuna berdasarkan hasil pre-test dan post-test



Gambar 4. Rata-rata peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam dalam pembuatan abon ikan tuna

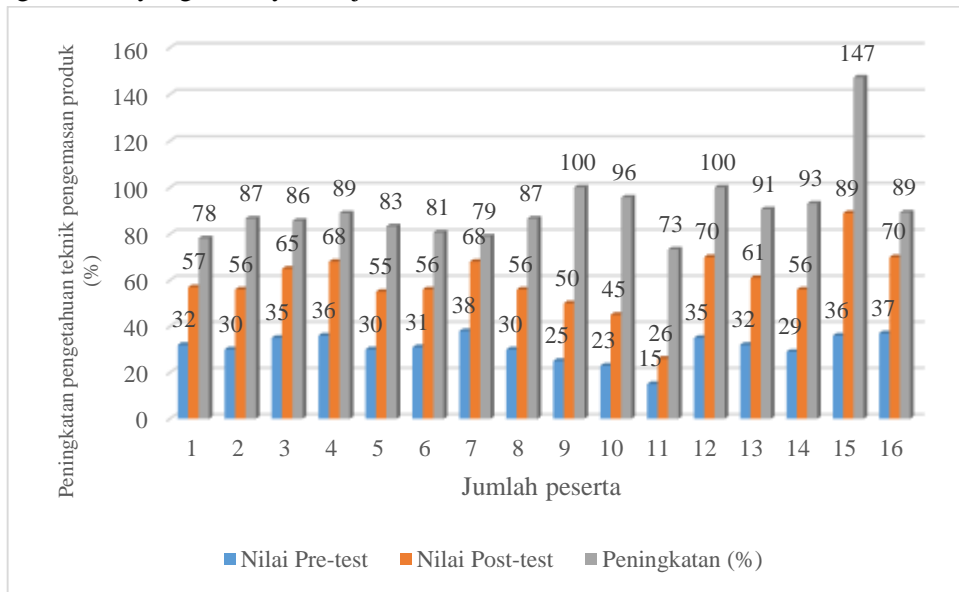
Nilai pre-test peserta menunjukkan kisaran 35–48%, yang menggambarkan keterampilan awal peserta masih terbatas dalam pengolahan ikan tuna menjadi abon. Setelah mengikuti pelatihan, nilai post-test meningkat secara signifikan ke kisaran 75–95%. Rata-rata peningkatan keterampilan pembuatan abon ikan mencapai 40% (Gambar 4). Peningkatan terjadi pada seluruh peserta, menunjukkan bahwa pelatihan yang dilaksanakan memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan praktis peserta.

Hasil peningkatan nilai post-test mencerminkan efektivitas metode pelatihan berbasis praktik langsung dalam meningkatkan keterampilan peserta. Materi pelatihan yang mencakup teknik pengolahan, pengeringan,

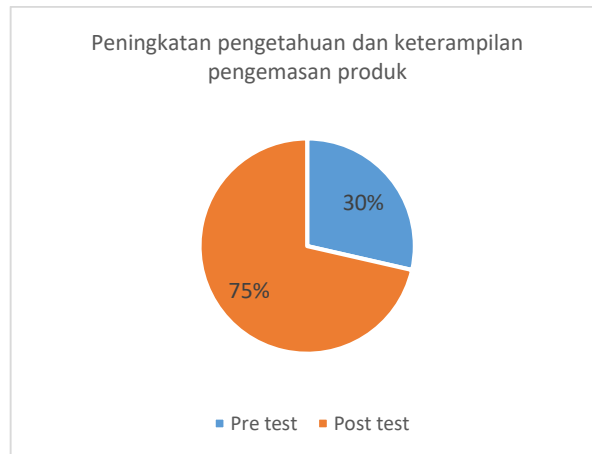
penentuan tingkat kematangan, dan pengemasan produk terbukti mampu memperkuat kemampuan teknis peserta.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan temuan [3, 4] yang menjelaskan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung mampu meningkatkan keterampilan UMKM hingga lebih dari 40% dibanding metode ceramah semata. Selain itu, pelatihan teknologi pengolahan hasil perikanan meningkatkan kemampuan produksi masyarakat, khususnya dalam hal pengolahan dan pengemasan produk olahan bernilai tambah [5].

Pelatihan teknik pengemasan produk olahan ikan tuna dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memilih bahan kemasan yang tepat, merancang label, serta menerapkan prosedur higienis dan estetika kemasan untuk meningkatkan daya saing produk. Sebanyak 16 orang peserta dari kelompok UMKM Bahari Nusantara mengikuti pre-test dan post-test sebagai pengukuran perubahan pengetahuan, yang hasilnya disajikan dalam Gambar 5 dan Gambar 6.



Gambar 5. Peningkatan pengetahuan teknik pengemasan produk berdasarkan hasil pre-test dan post-test.



Gambar 6. Rata-rata peningkatan pengetahuan teknik pengemasan produk berdasarkan hasil pre-test dan post-test.

Nilai *pre-test* peserta berada pada rentang yang relatif rendah, menunjukkan bahwa sebagian besar peserta memiliki pengetahuan dasar terbatas mengenai teknik pengemasan produk olahan ikan tuna. Setelah pelatihan, nilai *post-test* menunjukkan peningkatan nilai yang signifikan untuk hampir semua peserta. Rata-rata

peningkatannya 45%, hal ini menandakan bahwa pelatihan ini mampu meningkatkan pemahaman peserta. Peningkatan hasil post-test tersebut menunjukkan efektivitas metode pelatihan yang dilaksanakan, terutama aspek praktik langsung dalam teknik pengemasan, pemilihan kemasan, dan desain label. Keterlibatan aktif peserta dalam pelatihan menjadikan peserta untuk menerapkan dan menginternalisasi pengetahuan dengan lebih baik daripada hanya menerima ceramah. Hasil ini selaras dengan pelatihan packaging yang terbukti meningkatkan kemampuan UMKM dalam memilih kemasan yang lebih baik, memperpanjang umur simpan produk, serta meningkatkan daya tarik pasar [6].

Pengetahuan teknik pengemasan yang meningkat memungkinkan peserta untuk berinovasi dalam kemasan memadukan aspek fungsional seperti menjaga mutu dan umur simpan dan estetika atau branding untuk menarik konsumen, sehingga meningkatkan nilai tambah produk [7]. Evaluasi hasil pelatihan pembuatan abon ikan tuna dilakukan untuk menilai efektivitas kegiatan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Penilaian mencakup tiga aspek utama, yaitu peningkatan pengetahuan mengenai produk abon ikan tuna, peningkatan keterampilan pembuatan produk, serta peningkatan pengetahuan teknik pengemasan produk.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan yang signifikan pada seluruh aspek pembelajaran. Rata-rata peningkatan pengetahuan mengenai produk abon ikan tuna mencapai 41%, keterampilan dalam proses pembuatan produk mencapai 40%, dan pemahaman teknik pengemasan produk mencapai 45%. Nilai rata-rata tersebut menggambarkan keberhasilan pelatihan dalam meningkatkan kemampuan peserta baik dari segi kognitif maupun psikomotorik.

Peningkatan kemampuan peserta yang tinggi menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan berjalan efektif. Pendekatan pembelajaran berbasis praktik (*experiential learning*) terbukti mampu memudahkan peserta memahami tahapan pengolahan ikan menjadi abon, termasuk proses pemasakan, pengeringan, dan pengemasan yang memenuhi standar mutu. Penerapan metode demonstrasi dan praktik langsung menjadikan peserta lebih aktif, sehingga transfer pengetahuan berlangsung lebih optimal.

Hasil ini sejalan dengan laporan [8, 9] yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik dapat meningkatkan keterampilan teknis masyarakat pesisir hingga 40%. Laporan lain juga menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan hasil perikanan yang disertai pendampingan mampu memperkuat kemampuan produksi dan kemandirian pelaku UMKM [10, 11]. Sementara itu, Ramadhina dan Mugiono [12] menegaskan bahwa kemasan produk yang higienis dan menarik merupakan faktor penentu daya saing produk olahan ikan di pasar lokal.

Secara teoritis, peningkatan ini dapat dijelaskan melalui teori *Experiential Learning* yang dikemukakan oleh Grant [13], di mana pengalaman langsung menjadi dasar utama pembentukan keterampilan dan pengetahuan baru. Selain itu, dijelaskan bahwa peningkatan kapasitas individu melalui pelatihan akan memperkuat rasa percaya diri, kemandirian, serta kemampuan untuk mengambil keputusan dalam mengembangkan usaha [14, 15].

Secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas UMKM Bahari Nusantara. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan tersebut diharapkan dapat mendukung keberlanjutan usaha pengolahan abon ikan tuna di wilayah pesisir dan berkontribusi pada pencapaian SDGs poin 1 (Tanpa Kemiskinan), poin 2 (Tanpa Kelaparan), serta poin 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi).

#### 4. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang melibatkan 16 peserta dari kelompok UMKM Bahari Nusantara berhasil mencapai seluruh tujuan. Peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan tuna menjadi produk abon bernilai tambah tinggi tercermin dari hasil pre-test dan post-test yang menunjukkan peningkatan signifikan rata-rata 40%. Capaian ini membuktikan bahwa pelatihan berbasis

praktik langsung mampu memperkuat kemampuan teknis peserta dalam menghasilkan produk abon yang tahan lama, dan bergizi.

Aspek pengetahuan mengenai teknik pengemasan produk juga mengalami peningkatan dengan rata-rata peningkatan 45%. Peserta memahami pentingnya penerapan prinsip higienitas, estetika, dan standar pemasaran dalam kemasan produk agar mampu meningkatkan daya jual dan memperluas jangkauan pasar. Hasil evaluasi melalui pelaksanaan pre-test dan post-test memperlihatkan peningkatan konsisten baik pada aspek kognitif maupun psikomotor peserta. Indikator keberhasilan ini memperkuat efektivitas metode pelatihan partisipatif dan praktik langsung yang diterapkan dalam kegiatan PkM.

Program pelatihan ini dapat direplikasi di wilayah pesisir lain yang memiliki potensi sumber daya ikan serupa guna memperluas dampak pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir. Selain itu, disarankan untuk mengembangkan tahap lanjutan berupa pendampingan manajemen usaha, pengemasan inovatif, dan strategi pemasaran digital agar produk UMKM Bahari Nusantara mampu bersaing di pasar yang lebih luas dan berkelanjutan.

## 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

- [1] Badan Pusat Statistik Kabupaten. Distrik Mayamuk Dalam Angka. 2024.
- [2] RPD 2023-2026. Rencana Pembangunan Daerah Pemerintahan Kabupaten Sorong.
- [3] Abdullah, A., Rusdi, A. R. W., Ratna, R., & Budi, B. H. (2022). Pengembangan Produk Olahan Hasil Tangkap Perikanan di Pulau Barrang Lompo. *Hippocampus*, 1(2), 36-41. [doi.org/10.47767/hippocampus.v1i2.412](https://doi.org/10.47767/hippocampus.v1i2.412)
- [4] Sukmawati, S., Sulfiana, S., Fatimah Hardianti. (2023). Pemberdayaan Kelompok Mama-mama Papua melalui Pelatihan Diversifikasi Abon Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) di Malanu, Papua Barat Daya. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning* (Vol. 20, No. 1, pp. 17-20). <https://jurnal.uns.ac.id/prosbi/article/view/82537/43459>
- [5] Wardana, R. S., Erlisya, V., Simbolon, L. O. B., Simanjuntak, G. Y., & Firman, F. (2025). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Pesisir di Provinsi Kepulauan Riau Melalui Inovasi Pengolahan Hasil Tangkap Nelayan dalam Meningkatkan Nilai Tambah Produk Perikanan. *Edu Sociata: Jurnal Pendidikan Sosiologi*, 8(1), 14-21. [doi.org/10.33627/es.v8i1.3306](https://doi.org/10.33627/es.v8i1.3306)
- [6] Susanti, R., & Rudiyanto, M. (2024). Strategi Pengembangan Kemasan Berbasis Kualitas Untuk Produk Ikan: Studi Implementasi di Desa Tlesah, Pamekasan. *SAFARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(3), 228-239. [doi.org/10.56910/safari.v4i3.1657](https://doi.org/10.56910/safari.v4i3.1657)
- [7] Hafiludin, H., Chandra, A. B., Alfisuma, M. Z., & Pratiwi, W. S. W. (2025). Peningkatan nilai tambah produk perikanan pesisir dengan perbaikan kemasan dan pemasaran. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(3), 695-711. [doi.org/10.33474/jp2m.v6i3.23747](https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i3.23747)

- [8] Paranoan, N. R., Gultom, A. S., & Allo, C. B. G. (2025). Strategi Pengembangan Produk Tuna melalui Pelatihan Pembuatan Tahu Tuna bagi Perempuan Pesisir Koya Timur. *JANNAH: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(03), 258-265. <https://jurnal.mifandimandiri.com/index.php/jannah/article/view/343/253>
- [9] Sukmawati, S., Radjawane, C., Badarudin, M. I., & Klasjok, A. J. (2025). Pelatihan Pembuatan Tahu Tuna Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan di Kelurahan Suprau, Kota Sorong. *JANNAH: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(02), 153-158. <https://jurnal.mifandimandiri.com/index.php/jannah/article/view/267/211>
- [10] Yusuf, M., Saâ, H., Husni, S., Nursan, M., Utama, A. F., & Widiyanti, N. M. N. Z. (2022). Pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir melalui peningkatan keterampilan pengolahan hasil perikanan di desa labuan lombok, kecamatan pringgabaya kabupaten lombok timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(1), 251-256. doi: [10.29303/jpmipi.v5i1.1435](https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i1.1435)
- [11] Sukmawati, S., Radjawane, C., Hardianti, F., Kalidi, N. S., & Sulfiana, S. (2025). PMP-Pemberdayaan Masyarakat Malanu Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Layar. *Proficio*, 6(1), 100-105. doi: <https://doi.org/10.36728/jpf.v6i1.4095>
- [12] Ramadhina, A., & Mugiono, M. (2022). Pengaruh desain kemasan, variasi produk, dan kualitas produk terhadap minat beli konsumen. *Jurnal Manajemen Pemasaran Dan Perilaku Konsumen*, 1(1), 59-67. doi: [10.21776/jmppk.2022.1.1.21](https://doi.org/10.21776/jmppk.2022.1.1.21)
- [13] Grant, K. A. (2025). Experiential learning. *Practical Applications of Experiential and Community-Engaged Learning Methods in Business: High-Impact Teaching Practices in Business Education*, 1, 91.
- [14] Setyawan, A. A., Desembrianita, E., Santoso, M. H., & Kalalo, R. R. (2025). Pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan kemandirian ekonomi lokal: Penelitian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(1), 1494-1503. [doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1769](https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1769)
- [15] Mannahali, M., Asri, W. K., Fatimah, S., Azizah, L., & Angreany, F. (2024). Pemberdayaan ekonomi: Pelatihan kewirausahaan dan keterampilan untuk masyarakat pedesaan. *Ininnawa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2). [doi.org/10.26858/ininnawa.v2i2.5381](https://doi.org/10.26858/ininnawa.v2i2.5381)