



Pelatihan Pembuatan Tahu Tuna Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan di Kelurahan Suprau, Kota Sorong

Sulfiana^{1,*}, Sukmawati¹, Christy Radjawane¹, M. Iksan Badarudin¹, Agrita Jelita Klasjok¹

¹Universitas Muhammadiyah Sorong, Sorong, Indonesia

Informasi Artikel

Sejarah Artikel:
Submit: 12 Juli 2025
Revisi: 13 Juli 2025
Diterima: 18 Juli 2025
Diterbitkan: 30 Juli 2025

Kata Kunci

Perikanan, Tahu, Tuna, Pelatihan, Pemberdayaan

Correspondence

E-mail: Sulfianaifa@um-sorong.ac.id*

A B S T R A K

Kegiatan pelatihan pembuatan tahu tuna di Kelurahan Suprau, Kota Sorong, dilatarbelakangi oleh potensi besar hasil perikanan yang belum dioptimalkan dan keterbatasan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pascapanen. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan teknis, kewirausahaan, dan pemasaran digital bagi kelompok ibu rumah tangga dan remaja putus sekolah. Metode pelaksanaan dilakukan secara partisipatif melalui tahapan sosialisasi, pelatihan teori dan praktik, evaluasi pre-test dan post-test, serta pendampingan lanjutan. Hasil menunjukkan bahwa dari 28 peserta, seluruhnya mengikuti pelatihan secara aktif. Terdapat peningkatan rata-rata pengetahuan peserta sebesar 38%, dengan peningkatan tertinggi pada aspek pemasaran digital sebesar 66%. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan kapasitas peserta dalam mengolah produk hasil perikanan bernilai tambah dan membuka peluang usaha mikro berbasis rumah tangga. Kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal serta mendukung pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), terutama dalam bidang pengurangan kemiskinan, kesetaraan gender, dan pertumbuhan ekonomi.

Abstract

The tuna tofu production training held in Suprau Village, Sorong City, was initiated based on the area's high fisheries potential and limited post-harvest processing skills among its residents. The activity aimed to enhance technical, entrepreneurial, and digital marketing skills for housewives and out-of-school youth. The implementation method used a participatory approach involving socialization, theoretical and practical training, pre-test and post-test evaluation, and follow-up mentoring. Results showed that all 28 participants were actively involved, with an average knowledge increase of 38%, and the highest improvement of 66% in digital marketing skills. This indicates that the training successfully enhanced participants' capacity to develop value-added fishery products and foster home-based microenterprises. The program contributes to local economic improvement and supports the Sustainable Development Goals (SDGs), particularly in poverty reduction, gender equality, and economic growth.

This is an open access article under the CC-BY-SA license



1. Pendahuluan

Kota Sorong merupakan pusat pertumbuhan ekonomi dan perikanan di Provinsi Papua Barat Daya. Terletak di wilayah pesisir dan dikelilingi Kabupaten Sorong, daerah ini memiliki populasi sekitar 123.000 jiwa [1]. Secara geografis, Kota Sorong berada di wilayah pengelolaan perikanan (WPP) 716 yang dikenal sebagai salah satu kawasan dengan stok ikan pelagis besar terbesar di Indonesia, khususnya tuna sirip kuning dan cakalang. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan [2], potensi tangkapan lestari di WPP 716 mencapai 181.491 ton per tahun, menjadikannya

sebagai zona strategis untuk pengembangan industri tuna nasional. Namun, besarnya potensi ini belum diimbangi dengan infrastruktur rantai dingin dan sarana pascapanen yang memadai. Pemerintah Provinsi Papua Barat Daya sendiri baru mulai membangun fasilitas cold storage berkapasitas 100–300 ton serta pabrik es untuk mendukung ekspor tuna ke pasar internasional, termasuk Tiongkok, Jepang, dan ASEAN. Sementara infrastruktur ini belum sepenuhnya beroperasi, nelayan lokal masih menjual hasil tangkapan dalam bentuk segar dengan margin keuntungan yang rendah dan risiko kehilangan mutu yang tinggi.

Di sisi lain, masalah sosial juga mewarnai kehidupan masyarakat pesisir, khususnya di Kelurahan Suprau, Distrik Sorong Barat. Wilayah ini merupakan daerah pesisir urban yang menghadapi tantangan pengangguran terbuka dan setengah menganggur, terutama di kalangan ibu rumah tangga dan remaja putus sekolah. Minimnya keterampilan pengolahan hasil perikanan menjadi salah satu faktor penyebab masyarakat tidak mampu mengoptimalkan potensi sumber daya alam yang ada. Bahkan, limbah hasil tangkapan seperti tulang ikan, triming, dan tetelan masih banyak yang tidak dimanfaatkan dan dibuang langsung ke lingkungan sekitar, menjadi sumber pencemaran organik di pesisir. [3] Menyatakan bahwa limbah organik dari pengolahan ikan yang tidak ditangani dengan baik dapat menjadi penyumbang utama penurunan kualitas lingkungan pesisir di kawasan Indonesia timur. Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) sendiri telah menetapkan diversifikasi produk sebagai salah satu strategi nasional dalam meningkatkan kesejahteraan nelayan dan pelaku usaha mikro. Diversifikasi produk perikanan dapat meningkatkan nilai tambah hingga 2–3 kali lipat dibandingkan penjualan ikan mentah [4]. Oleh karena itu, inovasi produk berbasis ikan lokal menjadi sangat penting dalam mendorong ekonomi masyarakat pesisir.

Salah satu inovasi olahan yang relevan dan mudah diterapkan adalah pembuatan tahu tuna. Tahu tuna merupakan produk olahan berbasis ikan yang dibuat dari daging ikan asap tradisional (ikan asar) yang telah disuir-suir halus, dibumbui dengan rempah khas, lalu dimasukkan ke dalam tahu putih yang sebelumnya dikukus atau digoreng ringan. Setelah diberi lapisan tepung panir, tahu digoreng hingga menghasilkan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. Produk ini tidak hanya memiliki cita rasa yang digemari banyak kalangan, tetapi juga mengandung nilai gizi tinggi, terutama protein hewani dan asam lemak omega-3 dari ikan tuna. Selain bernilai ekonomi, tahu tuna juga merupakan solusi inovatif dalam pengolahan hasil perikanan secara berkelanjutan karena berpotensi memanfaatkan bagian ikan yang tidak terpakai seperti tetelan dan triming sebagai isian tambahan.

Kondisi Kelurahan Suprau yang menghadapi keterbatasan keterampilan pascapanen dan pengangguran, serta belum optimalnya pemanfaatan hasil laut lokal, menjadikan pelatihan pembuatan tahu tuna sebagai salah satu solusi yang tepat guna. Pelatihan ini tidak hanya akan meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah hasil laut, tetapi juga membuka peluang usaha berbasis rumah tangga yang bernilai jual tinggi. Lebih dari itu, kegiatan ini diharapkan dapat mendorong munculnya wirausaha baru yang berbasis pada potensi lokal, mengurangi limbah organik, dan mendukung program ekonomi biru serta tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs) seperti SDG 2 (Tanpa Kelaparan), SDG 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi), dan SDG 12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab). Dengan pendekatan partisipatif dan berbasis potensi lokal, pelatihan ini berpeluang menjadi model pemberdayaan masyarakat pesisir yang dapat direplikasi di wilayah lain di Papua Barat Daya.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan **partisipatif-edukatif**, yang menekankan keterlibatan aktif masyarakat sasaran dalam seluruh proses kegiatan mulai dari perencanaan, pelatihan, hingga evaluasi. Metode pelaksanaan dirancang secara sistematis agar dapat mendorong peningkatan kapasitas, kemandirian, dan keberlanjutan kegiatan pasca-pelatihan. Berikut diagram alir metode pelaksanaan dapat dilihat pada Gambar 1 dan tahapan pelaksanaan secara rinci;



Gambar 1. Diagram alir metode pelaksanaan

1. Persiapan Kegiatan

Tahap persiapan merupakan fondasi penting sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan. Tim pelaksana melakukan koordinasi awal dengan pemerintah Kelurahan Suprau, tokoh masyarakat, serta pihak terkait lainnya untuk memperoleh izin dan dukungan pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya dilakukan survei lapangan guna mengidentifikasi kondisi sosial ekonomi masyarakat, terutama kelompok sasaran seperti ibu rumah tangga dan remaja putus sekolah. Selain itu, tim menyusun pelatihan yang mencakup aspek teknis, higienitas, pemasaran, dan kewirausahaan. Pengadaan bahan dan alat juga dilakukan dalam tahap ini, termasuk pengadaan tahu putih, ikan asar, bumbu-bumbu, tepung panir, penggorengan, dan perlengkapan sanitasi produksi.

2. Tahapan Sosialisasi

Sebelum pelatihan dimulai, dilakukan kegiatan sosialisasi kepada masyarakat dan calon peserta pelatihan. Sosialisasi bertujuan memberikan pemahaman awal tentang maksud dan tujuan kegiatan, manfaat yang akan diperoleh peserta, serta bentuk kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan. Kegiatan ini juga menjadi sarana membangun komitmen peserta agar terlibat aktif. Selain itu, pada tahap ini peserta dikenalkan dengan konsep diversifikasi produk perikanan dan potensi nilai tambah dari olahan hasil laut seperti tahu tuna, serta pentingnya keterampilan ini dalam menunjang perekonomian rumah tangga mereka.

3. Tahapan pelatihan

Pelatihan teori dilaksanakan sebagai pengantar sebelum praktik. Materi disampaikan secara interaktif dan disesuaikan dengan tingkat pendidikan serta latar belakang peserta. Materi meliputi pengenalan ikan tuna sebagai bahan baku bernilai gizi tinggi, konsep tahu tuna,

pentingnya diversifikasi hasil perikanan, prinsip sanitasi dan higiene dalam pengolahan pangan, serta dasar-dasar kewirausahaan dan strategi pemasaran sederhana. Peserta juga dikenalkan pada potensi pemasaran produk lokal serta manfaat ekonomi dari pengolahan produk yang dikemas dan dijual secara kreatif.

Setelah mendapatkan pembekalan teori, peserta langsung melaksanakan praktik pembuatan tahu tuna secara berkelompok. Kegiatan praktik diawali dengan proses penyuiran ikan asar, pencampuran dengan bumbu, dan pengisian adonan ke dalam tahu putih yang sudah dikukus. Setelah itu, tahu yang telah berisi adonan ikan dilapisi tepung panir dan digoreng hingga keemasan. Seluruh proses diawasi oleh tim pengabdian agar sesuai standar kebersihan dan cita rasa. Setelah produk jadi, peserta juga diajarkan cara pengemasan sederhana menggunakan plastik vakum, serta cara menghitung biaya produksi sebagai simulasi usaha.

Pada tahap ini, peserta dikenalkan dengan strategi pemasaran digital sebagai bekal untuk memasarkan produk secara mandiri. Materi yang diberikan meliputi penggunaan media sosial seperti WhatsApp, Instagram, dan Facebook untuk promosi, teknik foto produk yang menarik, serta pentingnya branding sederhana melalui nama produk dan kemasan. Selain itu, peserta diperkenalkan pada prosedur pengajuan izin PIRT (Produk Industri Rumah Tangga), sertifikasi halal, dan perizinan lainnya yang dibutuhkan untuk memasarkan produk secara legal di pasar lokal maupun daring.

4. Tahapan Evaluasi dan Monitoring

Tahap ini dilakukan untuk menilai keberhasilan kegiatan pelatihan dan dampaknya terhadap peserta. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Selain itu, dilakukan wawancara singkat untuk mengetahui respon peserta terhadap materi, pelatihan praktik, serta rencana mereka pasca pelatihan. Dalam tahap ini juga dirancang kunjungan lapangan pasca-kegiatan sebagai bentuk monitoring terhadap keberlanjutan keterampilan yang diperoleh. Tim pelaksana berkomitmen untuk melakukan pendampingan bagi peserta yang serius ingin mengembangkan usaha olahan tahu tuna.

3. Hasil dan Pembahasan

1. Hasil Kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan produk **tahu tuna** telah sukses dilaksanakan pada hari Kamis, 5 Juni 2025 di Kelurahan Suprau, Kota Sorong. Kegiatan ini berhasil melibatkan 28 peserta, terdiri dari 18 perempuan mayoritas merupakan ibu rumah tangga (IRT) dan 10 remaja putus sekolah. Komposisi peserta tersebut menggambarkan sasaran program yang tepat, yaitu kelompok masyarakat yang secara ekonomi dan sosial termasuk dalam kategori rentan, namun memiliki potensi besar untuk diberdayakan melalui pelatihan keterampilan.

Partisipasi aktif ibu rumah tangga mencerminkan tingginya antusiasme perempuan dalam mendukung ekonomi keluarga melalui kegiatan produktif berbasis pangan lokal. Perempuan di wilayah pesisir memiliki peran strategis dalam manajemen pangan rumah tangga, dan pelatihan ini memberikan mereka keterampilan baru yang dapat menjadi sumber penghasilan tambahan. Sementara itu, keikutsertaan remaja putus sekolah memperlihatkan bahwa kegiatan ini juga berhasil menjangkau kelompok usia muda yang membutuhkan akses terhadap pelatihan positif, aplikatif, dan berkelanjutan guna membekali mereka dengan *life skills*.

Seluruh peserta mengikuti pelatihan secara penuh selama satu hari dan terlibat aktif dalam setiap sesi kegiatan. Hal ini terlihat dari semangat peserta dalam mengikuti praktik langsung, mulai dari pengenalan bahan baku, pengolahan adonan tahu tuna, pembentukan, pelapisan dengan tepung

panir, hingga proses penggorengan. Kehadiran 100% ini menjadi indikator keberhasilan pendekatan partisipatif yang digunakan oleh tim pelaksana. Temuan ini sejalan dengan penelitian oleh [5] yang menunjukkan bahwa metode *Participatory Action Research* dapat mendorong keterlibatan masyarakat pesisir secara optimal dalam program penguatan kapasitas lokal.

2. Pembahasan

Partisipasi aktif dari dua kelompok sasaran utama (IRT dan remaja putus sekolah) menunjukkan bahwa pelatihan ini tidak hanya tepat sasaran tetapi juga berhasil menciptakan lingkungan pembelajaran yang inklusif dan partisipatif. Perempuan sebagai pelaku utama dalam pengolahan pangan rumah tangga berpeluang besar mengembangkan produk tahu tuna sebagai usaha mikro yang dapat menopang perekonomian keluarga. Di sisi lain, keterlibatan remaja yang tidak lagi mengenyam pendidikan formal menjadi strategi penting dalam menyediakan alternatif kegiatan yang produktif, sekaligus mendorong penguatan keterampilan kewirausahaan sejak dini.



Gambar 2. Pelatihan pembuatan produk tahu tuna

Untuk mengukur efektivitas pelatihan, dilakukan pre-test dan post-test terhadap seluruh peserta. Hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan dalam tiga aspek utama yang diajarkan, sebagaimana disajikan dalam Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Hasil Pre-Test dan Post-Test Peserta

Aspek	Rata-rata Pre-Test (%)	Rata-rata Post-Test (%)	Peningkatan (%)
Sanitasi & Higiene	40	85	45
Pemilihan Bahan	45	80	35
Pemasaran Digital	23	89	66
Rata-rata Keseluruhan	36	74	38

Sumber : Data Pelatihan, 2025

Dari hasil tersebut, terlihat bahwa peningkatan paling signifikan terjadi pada aspek pemasaran digital, yaitu sebesar 66%. Sebagian besar peserta sebelumnya belum memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai promosi produk secara daring. Melalui materi sederhana dan praktik langsung yang disesuaikan dengan kondisi lokal seperti cara memotret produk dengan ponsel dan membagikannya melalui media sosial atau grup WhatsApp peserta menjadi lebih percaya diri dalam memperkenalkan produknya ke pasar digital. Hasil ini diperkuat oleh studi [6] yang menyebutkan bahwa pelatihan digital marketing terbukti meningkatkan kemampuan pelaku UMKM perikanan dalam memperluas akses pasar dan meningkatkan pendapatan secara signifikan.

Peningkatan pada aspek sanitasi dan higiene juga cukup besar, yaitu sebesar 45%, menunjukkan bahwa pelatihan berhasil menumbuhkan kesadaran pentingnya kebersihan dan keamanan pangan

selama proses produksi. Aspek ini sangat penting karena kualitas sanitasi berkorelasi langsung dengan mutu dan daya simpan produk. Sebagaimana dijelaskan oleh [7], praktik higiene yang baik dapat mencegah risiko kontaminasi biologis dan kimiawi pada produk pangan rumahan yang berbasis ikan.

Selanjutnya, pada aspek pemilihan bahan baku, peserta mengalami peningkatan pemahaman sebesar 35%, yang menunjukkan kesadaran baru mengenai pentingnya penggunaan ikan segar, tahu berkualitas, dan bumbu tanpa bahan tambahan berbahaya. Pengetahuan ini penting untuk memastikan bahwa produk olahan yang dihasilkan tidak hanya enak tetapi juga aman dan sesuai standar mutu pangan. Secara keseluruhan, hasil pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya berhasil dari sisi transfer pengetahuan dan keterampilan teknis, tetapi juga berdampak pada aspek manajerial dan pemasaran. Peserta memperoleh bekal keterampilan yang dapat langsung diterapkan dalam konteks rumah tangga maupun kelompok usaha kecil. Hal ini sejalan dengan temuan [8], bahwa program berbasis keterampilan kerja (*vocational skills training*) secara signifikan meningkatkan peluang remaja dan perempuan dalam mengembangkan ekonomi mandiri di wilayah terpencil dan pesisir.

Dengan adanya tindak lanjut berupa pendampingan, fasilitasi alat produksi sederhana, serta bantuan pemasaran, peserta memiliki peluang untuk mengembangkan usaha rumahan berbasis tahu tuna menjadi unit usaha mikro yang berdaya saing. Kegiatan ini juga berkontribusi pada pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), khususnya pada poin 1 (Tanpa Kemiskinan), poin 5 (Kesetaraan Gender), dan poin 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi).

4. Kesimpulan

Pelatihan pembuatan tahu tuna di Kelurahan Suprau berhasil mencapai tujuan peningkatan keterampilan olahan perikanan, penerapan sanitasi-higiene, dan kemampuan pemasaran digital bagi 28 peserta dari kelompok rentan. Peningkatan rata-rata pengetahuan sebesar 38 % dengan lonjakan tertinggi pada aspek pemasaran digital menunjukkan efektivitas metode partisipatif yang diterapkan. Seluruh peserta hadir penuh dan menyatakan komitmen melanjutkan produksi tahu tuna sebagai usaha rumah tangga, sehingga kegiatan ini berpotensi menambah nilai ekonomi tuna lokal, mengurangi limbah, serta membuka lapangan kerja baru. Keberhasilan ini mendemonstrasikan bahwa pelatihan berbasis potensi lokal dapat menjadi strategi nyata dalam mendukung ketahanan pangan, kesetaraan gender, dan pertumbuhan ekonomi di wilayah pesisir. Pendampingan lanjutan, fasilitasi perizinan, serta akses peralatan sederhana direkomendasikan agar usaha mikro yang muncul dapat berkembang secara berkelanjutan dan memperluas dampak sosial-ekonomi di masyarakat.

Daftar Pustaka

- [1] Badan Pusat Statistik Kota Sorong. (2024). *Statistik Daerah Kota Sorong*.
- [2] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2023). *Status Stok Ikan WPP 716*.
- [3] Soedibya, P. H. T., Palupi, M., & Nurhafid, M. (2023). Penerapan Teknologi Zero Waste Concept pada Pengolahan Ikan Tuna (*Thunnus*) di UKM Mino Sari Desa Adisara, Kecamatan Jatilawang, Kabupaten Banyumas. *Artha Imperium: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 30–39. doi: 10.62521/mkhvkh74.
- [4] Yuniarti, T., Adinda Putri, J., Junita Puspa Dewi, I., & Leilani, A. (2020). Adopsi Inovasi Diversifikasi Olahan Perikanan pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) di Kecamatan Cigasong Kabupaten Majalengka. *Jurnal Penyuluhan*, 16(2), 289–302. <https://doi.org/10.25015/16202030683>
- [5] N. P. Palupi, "Strategi pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pengolahan unggulan mangrove dan ikan lokal," *JIPEMAS*, vol. 8, no. 1, pp. 238–250, Mar. 2025. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v8i1.22544>
- [6] FAO. (2023). *Empowering women and youth through fish-based livelihoods*.
- [7] Kementerian Kesehatan RI. (2024). *Pangan Aman dan Sehat Berbasis Rumah Tangga*.
- [8] UNICEF. (2022). *Skills Development for Youth*.