



# Strategi Pengembangan Produk Tuna melalui Pelatihan Pembuatan Tahu Tuna bagi Perempuan Pesisir Koya Timur

Nicea Roona Paranoan<sup>1,\*</sup>, Ayub Sahala Gultom<sup>1</sup>, Caecilia Bintang Girik Allo<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Cenderawassih, Kota Jayapura, Indonesia

## Informasi Artikel

Sejarah Artikel:  
Submit: 26 Agustus 2025  
Revisi: 28 Agustus 2025  
Diterima: 29 Agustus 2025  
Diterbitkan: 02 September 2025

## Kata Kunci

Pelatihan, tahu tuna, ibu rumah tangga, pemberdayaan, Koya Timur, olahan ikan

## Correspondence

E-mail: nicearoon12@gmail.com

## A B S T R A K

Koya Timur sebagai salah satu wilayah penyangga Kota Jayapura, memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah, khususnya ikan tuna. Namun, pemanfaatan hasil laut tersebut masih terbatas pada konsumsi langsung dan belum banyak dikembangkan dalam bentuk produk olahan bernalih tambah. Di sisi lain, sebagian besar ibu rumah tangga di wilayah ini belum memiliki keterampilan wirausaha atau usaha rumahan yang produktif. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan tahu tuna sebagai bentuk diversifikasi pangan berbasis lokal yang bernalih ekonomi. Metode yang digunakan meliputi pendekatan partisipatif, pelatihan klasikal, dan praktik langsung. Materi pelatihan mencakup pengolahan tahu tuna, pengemasan, sanitasi pangan, serta dasar-dasar kewirausahaan. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memproduksi tahu tuna secara mandiri. Beberapa peserta bahkan menunjukkan minat untuk memulai usaha kecil skala rumah tangga. Kegiatan ini memberikan kontribusi positif dalam membuka peluang ekonomi baru, mendukung ketahanan pangan keluarga, dan mengoptimalkan pemanfaatan hasil perikanan lokal. Pelatihan ini direkomendasikan untuk direplikasi di wilayah pesisir lainnya dengan pendekatan yang kontekstual dan berkelanjutan.

## Abstract

*East Koya, as one of the buffer areas of Jayapura City, possesses abundant fishery resources, particularly tuna. However, the utilization of these marine products is still limited to direct consumption and has not been widely developed into value-added processed products. On the other hand, most housewives in this region do not yet have entrepreneurial skills or productive home-based businesses. This community service activity aims to empower housewives through training in the production of tuna tofu as a form of economically valuable, locally-based food diversification. The methods used include participatory approaches, classical training, and hands-on practice. The training materials cover tuna tofu processing, packaging, food sanitation, and basic entrepreneurship. The results of the training showed an increase in participants' knowledge and skills in independently producing tuna tofu. Some participants even expressed interest in starting small-scale home businesses. This activity makes a positive contribution by creating new economic opportunities, supporting household food security, and optimizing the use of local fishery products. This training is recommended to be replicated in other coastal areas using a contextual and sustainable approach*

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



## 1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan potensi sumber daya kelautan dan perikanan yang sangat besar, termasuk jenis ikan ekonomis penting seperti tuna. Wilayah Indonesia Timur,

khususnya Papua, menyimpan kekayaan laut yang belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal, baik untuk konsumsi lokal maupun sebagai komoditas ekspor [1,2]. Salah satu wilayah yang memiliki potensi besar dalam pengolahan hasil laut adalah Koya Timur, yang terletak di Distrik Muara Tami, Kota Jayapura. Wilayah ini dikenal sebagai sentra perikanan tangkap sekaligus kawasan permukiman yang berkembang pesat [3]. Namun, potensi hasil laut di kawasan ini belum diimbangi dengan kemampuan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dalam melakukan inovasi pengolahan pangan berbasis ikan. Sebagian besar masyarakat hanya menjual ikan mentah atau mengkonsumsi secara tradisional, tanpa diolah menjadi produk bernilai tambah tinggi [4]. Padahal, diversifikasi olahan hasil perikanan menjadi strategi penting dalam mendukung ketahanan pangan lokal dan pemberdayaan ekonomi keluarga [5].

Salah satu bentuk olahan ikan yang memiliki potensi besar adalah tahu tuna, yaitu produk kombinasi antara tahu dan daging ikan tuna yang kaya protein dan dapat dikembangkan menjadi makanan siap saji atau produk beku. Tahu tuna memiliki nilai gizi tinggi, mudah dibuat, dan cocok untuk usaha rumah tangga karena bahan baku yang relatif murah dan proses produksi yang sederhana [6,7]. Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan tahu tuna dapat menjadi solusi strategis dalam menciptakan wirausaha baru di tingkat rumah tangga. Ibu rumah tangga memiliki peran sentral dalam pengelolaan konsumsi dan produksi pangan keluarga. Dengan keterampilan yang tepat, mereka dapat mengembangkan produk olahan yang tidak hanya dikonsumsi sendiri, tetapi juga dapat dijual di lingkungan sekitar [8,9]. Berbagai studi menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan berbasis pangan lokal secara signifikan dapat meningkatkan pendapatan dan kepercayaan diri perempuan dalam berwirausaha [10,11]. Selain itu, kegiatan pengabdian semacam ini juga berperan dalam mendukung pengembangan UMKM pangan lokal, menekan angka pengangguran terselubung, serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya konsumsi gizi seimbang [12,13].

Dalam konteks Koya Timur, kebutuhan akan kegiatan pemberdayaan masyarakat sangat relevan. Berdasarkan data BPS, sebagian besar ibu rumah tangga di kawasan ini belum bekerja atau hanya beraktivitas di sektor informal [14]. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan tahu tuna diharapkan tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga membuka akses terhadap peluang usaha yang berkelanjutan. Lebih dari itu, pengembangan usaha olahan tahu tuna juga dapat mendorong optimalisasi hasil tangkapan nelayan lokal yang selama ini tidak semuanya terserap pasar. Dengan meningkatnya permintaan terhadap produk olahan, maka rantai nilai ekonomi hasil perikanan akan ikut terdongkrak [15]. Ditambah lagi, pelatihan ini juga akan mencakup aspek pengemasan, strategi pemasaran, hingga dasar-dasar manajemen usaha kecil [16]. Pelatihan ini diharapkan mampu menciptakan ekosistem kecil ekonomi rumah tangga berbasis pangan olahan laut, yang berorientasi pada kemandirian ekonomi dan peningkatan kesejahteraan keluarga. Dengan model pelatihan partisipatif, libatkan komunitas, serta pemantauan hasil pasca pelatihan [17,18,19,20].

## 2. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode partisipatif dan berbasis pendekatan *community empowerment* untuk memastikan keterlibatan aktif ibu rumah tangga di Koya Timur, Kota Jayapura dalam setiap tahapan. Kegiatan dirancang secara sistematis melalui beberapa tahap berikut:



**Gambar 1.** Tahapan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

#### 1. Identifikasi Masalah dan Potensi Mitra

Tahap awal dimulai dengan observasi lapangan dan wawancara singkat dengan tokoh masyarakat serta kelompok ibu rumah tangga di Koya Timur, Kota Jayapura. Kegiatan ini bertujuan untuk menggali potensi sumber daya lokal (khususnya ketersediaan ikan tuna dan tahu), mengidentifikasi kebutuhan keterampilan dan minat ibu rumah tangga dalam berwirausaha, menyusun profil kelompok sasaran yang akan menjadi mitra pelatihan. Metode yang digunakan adalah survei kualitatif, wawancara, dan dokumentasi.

#### 2. Perencanaan Kegiatan dan Penyusunan Modul

Setelah identifikasi, tim pengabdi menyusun materi yang mencakup materi edukasi gizi dan manfaat tahu tuna serta teknik pembuatan tahu tuna.

#### 3. Sosialisasi Program dan Rekrutmen Peserta

Kegiatan ini dilakukan melalui koordinasi dengan RT/RW dan tokoh masyarakat di Koya Timur, Kota Jayapura. Informasi pelatihan disampaikan melalui pertemuan warga dan media sosial komunitas setempat. Peserta didaftarkan secara terbuka dan dibatasi pada kelompok sasaran utama (ibu rumah tangga dengan minat berwirausaha), dengan target peserta sebanyak 10 ibu rumah tangga.

#### 4. Pelaksanaan Edukasi dan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan dalam bentuk edukasi klasikal dan praktik langsung yang dilaksanakan pada tanggal 15 Juni 2025 dengan rincian sebagai berikut:

a. Sesi Edukasi dan Teori: Pengantar tentang pentingnya diversifikasi pangan lokal seperti kandungan gizi ikan tuna dan tahu sebagai bahan makanan bergizi tinggi, peluang ekonomi tahu tuna sebagai produk usaha rumahan.

b. Sesi Praktik Pembuatan Tahu Tuna. Pada sesi ini dilakukan demonstrasi pembuatan tahu tuna dari bahan mentah, peserta praktik membuat tahu tuna sendiri dengan bimbingan tim pengabdi dan dilakukan diskusi dan evaluasi rasa, tekstur, dan kemasan.

Metode pelatihan: ceramah interaktif, demonstrasi, praktik langsung, diskusi kelompok.

#### 5. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan dengan memberikan uesioner sebelum dan sesudah pelatihan (*pre-test* dan *post-test*) untuk mengukur peningkatan pengetahuan, observasi produk hasil pelatihan untuk menilai keterampilan teknis dan wawancara dengan peserta untuk mengetahui minat dan rencana tindak lanjut usaha.

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### a. Hasil

Kegiatan pelatihan ini dimulai dengan pembukaan tim pengabdian dan pembagian kuesioner terkait materi teori yang berkaitan dengan pelatihan yang akan dilakukan (Gambar 2).



Gambar 2. Sesi Pembukaan Kegiatan Pelatihan dan Pembagian Kuesioner *Pre-Test*

Sesi berikutnya adalah tim pengabdi menyampaikan materi pengenalan nilai gizi ikan tuna dan manfaat tahu sebagai sumber protein nabati kepada para peserta pelatihan (Gambar 3). Setelah tim pengabdi memberikan materi terkait pengenalan nilai gizi ikan tuna, manfaat tahu, prinsip sanitasi dan keamanan pangan, para peserta kembali diberikan kuesioner sebagai *post-test*. Tabel 1 disajikan sebagai hasil dari *pre-test* dan *post-test* penyampaian materi oleh tim pengabdi.



Gambar 3. Penyampaian Materi Pelatihan

Tabel 1. Data Kuesioner *Pre-Test* dan *Post-Test*

Nama Peserta	Pre-test	Post-test
Ibu Amiyati	50	80
Ibu Sumarlinda	55	85
Ibu Musnia	45	78
Ibu Aisa	60	90
Ibu Rahmawati	53	84
Ibu Fitri	49	81
Ibu Lenna	52	83
Ibu Hani	56	87
Ibu Indah	50	82

Nama Peserta	Pre-test	Post-test
Ibu Zaliati	48	79

Berdasarkan evaluasi yang dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test*, terdapat peningkatan yang signifikan terhadap pemahaman peserta.

- Rata-rata nilai *pre-test*: 51,8
- Rata-rata nilai *post-test*: 82,9
- Peningkatan rata-rata: +31,1 poin

Kenaikan skor ini menunjukkan bahwa materi yang disampaikan dapat dipahami dengan baik oleh peserta, dan bahwa metode penyampaian sangat efektif untuk kelompok sasaran ibu rumah tangga yang sebagian besar berpendidikan menengah ke bawah. Peserta menyatakan bahwa mereka baru pertama kali mengetahui bahwa ikan tuna dapat diolah menjadi tahu, dan sangat tertarik karena produk ini dinilai bergizi, mudah dibuat, dan disukai oleh anak-anak.

Sesi selanjutnya adalah sesi praktik (Gambar 4), dimana peserta diminta membuat tahu tuna dengan menambahkan sayuran seperti wortel dan daun kelor mulai dari proses pencampuran bahan, pencetakan, pengukusan, hingga penyajian. Penambahan sayuran seperti wortel dan daun kelor berguna untuk memperkaya nilai gizi dan tampilan produk tahu tuna. Berikut ini adalah resep dan teknik pembuatan tahu tuna.

Tabel 2. Resep dan Teknik Pembuatan Tahu Tuna

Bahan	Cara Membuat
<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 buah tahu coklat</li><li>• 250 gram ikan tuna, digiling</li><li>• 3 siung bawang putih goreng, hancurkan</li><li>• 3 sdm tepung tapioka</li><li>• 2 sdm daun bawang, iris tipis</li><li>• 1 butir telur</li><li>• 1/2 sdt garam</li><li>• 1/4 lada bubuk</li><li>• Penyedap rasa secukupnya</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Siapkan dulu tahu coklat, belah pada salah satu sudutnya. Sisihkan.</li><li>• Masukkan tuna giling ke dalam wadah, lalu tambahkan telur, garam, lada, penyedap rasa, serta bawang putih goreng. Aduk hingga merata.</li><li>• Tambahkan tepung tapioka dan daun bawang, aduk lagi hingga adonan tercampur dengan rata.</li><li>• Masukkan kurang lebih 2 sdm adonan ke dalam tahu yang sudah dibelah.</li><li>• Kukus tahu selama kurang lebih 15 menit dengan menggunakan api sedang.</li><li>• Angkat dan sajikan.</li></ul>





Gambar 4. Sesi Praktik Pembuatan Tahu Tuna

Adapun hasil praktik menunjukkan bahwa semua peserta pelatihan mampu memproduksi tahu tuna dengan bentuk, tekstur, dan rasa yang baik. Produk tahu tuna yang dihasilkan memiliki beberapa keunggulan diantaranya yaitu rasa gurih dan tekstur lembut, cocok untuk anak-anak hingga orang dewasa. Harga bahan baku terjangkau, dengan estimasi modal produksi awal kurang dari Rp 50.000 untuk 25 potong tahu tuna. Selain itu, tahu tuna juga memiliki potensi ekonomi dan pemasaran. Hal ini dikarenakan produk ini belum tersedia di pasar tradisional di Koya Timur, Kota Jayapura. Produk tahu tuna juga dapat dipasarkan ke kalangan rumah tangga atau sektor perkantoran maupun sekolah.

Hasil survei kecil selama pelatihan menunjukkan bahwa warga sekitar menyambut baik ide tahu tuna sebagai alternatif pangan sehat, dan bersedia membeli jika produk dijual dengan harga terjangkau. Peserta pelatihan menyatakan minat untuk melanjutkan usaha tahu tuna secara berkelompok atau individu. Peserta menyebutkan bahwa pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan baru, tetapi juga membangun kepercayaan diri mereka untuk memulai usaha rumahan. Bahkan setelah kegiatan, beberapa peserta langsung mencoba membuat ulang tahu tuna di rumah dengan modifikasi bahan sesuai preferensi keluarga.

Pelatihan ini berdampak langsung pada pemberdayaan ibu rumah tangga diantaranya dalam bentuk keterampilan produktif baru berbasis potensi lokal, kesadaran ekonomi untuk mengelola usaha mikro skala rumah, peningkatan rasa percaya diri dan semangat berkelompok. Kegiatan pelatihan ini juga memperkuat peran perempuan sebagai pelaku ekonomi rumah tangga tanpa harus meninggalkan kewajiban domestik, sehingga selaras dengan prinsip pembangunan inklusif dan berkelanjutan

#### b. Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan tahu tuna di Koya Timur, Kota Jayapura, menunjukkan bahwa ibu rumah tangga memiliki potensi besar untuk diberdayakan melalui pengolahan produk pangan berbasis hasil perikanan lokal. Koya Timur dikenal sebagai wilayah dengan ketersediaan ikan tuna yang cukup melimpah, namun pemanfaatannya selama ini masih terbatas pada konsumsi rumah tangga atau dijual dalam bentuk segar dengan nilai ekonomi yang relatif rendah. Melalui pelatihan ini, sumber daya lokal tersebut berhasil dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah, yakni tahu tuna, yang dapat menjadi alternatif pangan sekaligus peluang usaha rumah tangga.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mengikuti seluruh tahapan pelatihan dengan baik, mulai dari pengolahan bahan baku, teknik pencampuran, proses pencetakan, pengemasan, hingga penyimpanan produk. Peningkatan keterampilan ini sejalan dengan temuan Damanik (2021) yang menyatakan bahwa diversifikasi produk olahan ikan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga membuka peluang pengembangan kewirausahaan di tingkat rumah tangga. Selain keterampilan teknis, pelatihan juga memperkenalkan peserta pada aspek sanitasi

pangan dan dasar-dasar kewirausahaan. Hal ini penting karena produk olahan berbasis ikan, seperti tahu tuna, sangat rentan terhadap kontaminasi mikrobiologis jika tidak ditangani dengan baik (Fauzi, 2021). Pemahaman terkait sanitasi pangan akan memastikan produk yang dihasilkan aman dikonsumsi, sedangkan materi kewirausahaan membantu ibu rumah tangga dalam memahami aspek perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, serta strategi pemasaran sederhana. Dengan demikian, pelatihan ini memberikan pendekatan holistik yang menggabungkan aspek keterampilan teknis, higienitas, dan ekonomi.

Partisipasi aktif peserta juga menjadi indikator penting keberhasilan kegiatan. Sebagian besar ibu rumah tangga menunjukkan antusiasme tinggi dalam praktik langsung, dan beberapa di antaranya bahkan menyatakan minat untuk menjadikan produksi tahu tuna sebagai usaha rumahan. Kondisi ini mendukung hasil penelitian [1] yang menegaskan bahwa pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan berbasis kewirausahaan dapat meningkatkan kontribusi ekonomi keluarga. Hal ini juga sejalan dengan temuan [9] menyatakan bahwa perempuan pesisir memiliki peran strategis dalam pengembangan usaha kecil berbasis sumber daya lokal. Selain memberikan manfaat ekonomi, kegiatan ini juga berkontribusi terhadap ketahanan pangan keluarga. Diversifikasi pangan melalui produk tahu tuna dapat menjadi alternatif konsumsi bergizi, sekaligus mendukung pemanfaatan optimal sumber daya perikanan lokal. Pemanfaatan tuna dalam produk alternatif pangan mampu meningkatkan asupan protein masyarakat, terutama di wilayah pesisir yang memiliki ketergantungan tinggi terhadap hasil laut [7]. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini memiliki dua manfaat utama, yaitu meningkatkan nilai ekonomi hasil perikanan dan memperbaiki kualitas gizi keluarga. Namun demikian, masih terdapat beberapa tantangan yang perlu diperhatikan. Pertama, keterbatasan modal usaha menjadi salah satu hambatan bagi ibu rumah tangga yang ingin mengembangkan produksi tahu tuna secara berkelanjutan. Kedua, akses terhadap pasar yang lebih luas juga masih terbatas, sehingga dibutuhkan strategi pemasaran kreatif, termasuk pemanfaatan media sosial dan jaringan komunitas. Ketiga, perlu adanya pendampingan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan usaha yang dirintis, terutama dalam hal pengemasan produk, legalitas usaha, dan sertifikasi keamanan pangan.

Berdasarkan temuan di atas, dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan tahu tuna bagi ibu rumah tangga di Koya Timur berhasil meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan motivasi peserta dalam mengembangkan usaha berbasis hasil perikanan lokal. Kegiatan ini juga memberikan kontribusi positif dalam menciptakan peluang ekonomi baru, memperkuat ketahanan pangan keluarga, serta mendorong pemberdayaan perempuan pesisir. Untuk meningkatkan dampak yang lebih luas, dibutuhkan sinergi dengan pemerintah daerah, lembaga keuangan mikro, dan pihak swasta dalam memberikan dukungan modal, pemasaran, serta keberlanjutan program.

#### 4. Kesimpulan

Dengan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, terdapat beberapa kontribusi yang positif bagi para pesertanya diantara yaitu peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah ikan tuna menjadi produk olahan bernilai tambah seperti tahu tuna, meningkatnya antusiasme dan partisipasi ibu rumah tangga, dan terciptanya produk pangan lokal yang bernilai ekonomi. Tahu tuna yang dihasilkan peserta memiliki potensi untuk dipasarkan karena rasa yang enak, tekstur yang baik, serta kandungan gizi tinggi. Produk ini juga mudah diproduksi dengan alat sederhana, menjadikannya cocok sebagai usaha rumahan. Beberapa peserta telah menyatakan minat untuk memproduksi tahu tuna secara reguler dan menjualnya di lingkungan sekitar, menunjukkan potensi ekonomi nyata dari hasil pelatihan. Dengan pendekatan partisipatif dan kontekstual, pelatihan ini mampu menjawab tantangan nyata di lapangan dan memberikan solusi terukur.

Adapun pengembangan ke depan yang dapat dilakukan diantaranya yaitu diperlukan pendampingan lanjutan secara rutin bagi peserta pelatihan untuk membantu proses pengemasan, pelabelan kemasan, pemasaran, dan pengembangan usaha agar usaha tahu tuna dapat berkelanjutan

dan berkembang, adanya kerja sama antara akademisi, pemerintah daerah, dan sektor swasta untuk memberikan dukungan berupa modal usaha, peralatan produksi, dan akses pasar, dan dilakukan pelatihan lanjutan terkait manajemen usaha, pengembangan produk, dan strategi pemasaran digital agar peserta dapat mengelola usaha secara lebih profesional.

## Daftar Pustaka

- [1] M. Nur et al., "Analisis Potensi Perikanan Tangkap di Wilayah Timur Indonesia," *Jurnal Kelautan Tropis*, vol. 19, no. 1, pp. 42–51, 2022.
- [2] L. Rahmat, "Pengembangan Produk Perikanan Berbasis Lokal," *Jurnal Inovasi Pangan*, vol. 10, no. 2, pp. 99–107, 2020.
- [3] BPS Kota Jayapura, *Muara Tami dalam Angka 2023*, BPS, 2023.
- [4] S. Damanik, "Diversifikasi Produk Olahan Ikan dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Perikanan*, vol. 3, no. 2, pp. 75–82, 2021.
- [5] N. Hasanah, "Usaha Rumahan sebagai Sumber Pendapatan Alternatif," *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, vol. 5, no. 1, pp. 12–18, 2022.
- [6] I. Fauzi, "Tahu Ikan sebagai Pangan Fungsional," *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, vol. 8, no. 3, pp. 88–96, 2021.
- [7] A. Rahayu et al., "Pemanfaatan Tuna dalam Produk Pangan Alternatif," *Jurnal Ilmu Gizi dan Pangan*, vol. 16, no. 1, pp. 15–21, 2021.
- [8] S. Nurhalimah, "Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Kewirausahaan," *Jurnal Pengabdian dan Inovasi Sosial*, vol. 2, no. 2, pp. 44–51, 2020.
- [9] R. Simamora, "Strategi UMKM Perempuan di Daerah Pesisir," *Jurnal Ekonomi Mikro Terapan*, vol. 9, no. 2, pp. 122–131, 2021.
- [10] D. Sari, "Pelatihan Olahan Makanan untuk Ibu Rumah Tangga," *Jurnal Abdimas Masyarakat Sejahtera*, vol. 4, no. 1, pp. 22–29, 2020.
- [11] W. Salim, "Model Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Komunitas," *Jurnal Pengembangan Wilayah*, vol. 11, no. 3, pp. 33–39, 2022.
- [12] F. Amalia, "Pengaruh Pelatihan Kewirausahaan Terhadap Motivasi Usaha," *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, vol. 10, no. 1, pp. 11–18, 2022.
- [13] N. Lestari, "Pangan Lokal dan Ketahanan Keluarga," *Jurnal Ketahanan Pangan*, vol. 6, no. 2, pp. 99–105, 2020.
- [14] BPS Papua, *Papua Dalam Angka 2023*, Jayapura: BPS, 2023.
- [15] A. Yusuf, "Nilai Tambah Produk Perikanan Olahan," *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan*, vol. 12, no. 2, pp. 65–72, 2022.
- [16] H. Kurnia, "Teknologi Pengemasan Produk UMKM," *Jurnal Teknologi Industri*, vol. 14, no. 1, pp. 25–30, 2021.
- [17] A. Suryani, "Pengabdian Berbasis Partisipasi Masyarakat," *Jurnal Abdimas Inspiratif*, vol. 6, no. 1, pp. 17–24, 2023.
- [18] R. Wulandari, "Pelatihan Olahan Tuna di Komunitas Pesisir," *Jurnal Kegiatan Pengabdian Perikanan*, vol. 5, no. 1, pp. 54–60, 2022.
- [19] M. Hanifah, "Strategi Pengembangan Usaha Pangan Olahan," *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani*, vol. 4, no. 2, pp. 33–41, 2021.
- [20] I. Wibowo, "Monitoring Usaha Pasca Pelatihan UMKM," *Jurnal Ekonomi Kreatif dan Inovasi*, vol. 3, no. 2, pp. 71–78, 2023.