



Pengembangan Umkm Berbasis Sumber Daya Kelautan: Pelatihan Abon Ikan Tuna Untuk Meningkatkan Pendapatan Pesisir Kelurahan Kambulabulana Kabupaten Buton

Muhammad Rais R.

Universitas Muhammadiyah Buton, Kota Baubau, Indonesia

Corresponding Author: raismuhamad000@gmail.com

Info Article	Abstract: <i>The objective of the community service program in Kambula-Bulana Village, Buton Regency, is to improve the skills and income of coastal communities through the production of tuna flakes using local resources. The main issues are that tuna catches are used to make byproducts, and there is a lack of community awareness regarding the production, processing, and distribution of MSME products. The methods used to implement this initiative include evaluating activity outcomes, providing guidance on product packaging, conducting outreach, and offering practical training in tuna flake production. The results of the community service program indicate that participants were able to understand the hygienic production process for tuna flakes and produce a product with higher value than fresh fish. Additionally, the community learned simple marketing techniques and attractive product packaging, thereby opening opportunities for the growth of home-based businesses in the fisheries sector. The skills, creativity, and economic potential of coastal towns have also increased thanks to this project.</i> Abstrak: Tujuan dari program pengabdian masyarakat di Desa Kambula-Bulana, Kabupaten Buton, adalah untuk meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat pesisir melalui produksi serpihan tuna dengan memanfaatkan sumber daya lokal. Masalah utamanya adalah hasil tangkapan tuna digunakan untuk membuat produk sampingan, dan kurangnya kesadaran masyarakat mengenai produksi, pengolahan, dan distribusi produk UMKM. Metode yang digunakan untuk melaksanakan kegiatan ini meliputi evaluasi hasil kegiatan, bimbingan pengemasan produk, sosialisasi, dan pelatihan praktis dalam pembuatan serutan tuna. Hasil program pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa para peserta mampu memahami proses produksi serutan tuna yang higienis serta menghasilkan produk yang nilainya lebih tinggi daripada ikan segar. Selain itu, masyarakat juga mempelajari teknik pemasaran yang sederhana dan kemasan produk yang menarik, sehingga membuka peluang bagi pertumbuhan usaha rumahan di bidang perikanan. Keterampilan, kreativitas, dan potensi ekonomi kota-kota pesisir pun meningkat berkat kegiatan ini.
Received : 01 Mei 2026 Revised : 03 Juni 2026 Accepted : 02 Juli 2026 Publication : 31 Juli 2026	
Keywords: SMEs, Tuna Floss, Marine Resources, Coastal Community, Income Enhancement	
Kata Kunci: UMKM, Abon Ikan Tuna, Sumber Daya Kelautan, Masyarakat Pesisir, Peningkatan Pendapatan	
Licensed Under a Creative Commons Attribution 4.0 International License 	

INTRODUCTION

Kelurahan Kambula-Bulana Kabupaten Buton merupakan salah satu wilayah pesisir yang memiliki potensi sumber daya kelautan cukup besar, khususnya hasil perikanan tangkap seperti ikan tuna. Potensi tersebut menjadi sumber mata pencaharian utama masyarakat pesisir, terutama nelayan dan pelaku usaha kecil berbasis perikanan. Ikan tuna memiliki nilai ekonomi tinggi dan menjadi salah satu komoditas unggulan sektor perikanan Indonesia karena permintaan pasar yang terus meningkat baik dalam bentuk segar maupun produk olahan. Pengolahan ikan tuna menjadi produk bernilai tambah dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan memperluas peluang usaha berbasis rumah tangga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan ikan tuna mampu memberikan nilai tambah ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan penjualan ikan dalam bentuk segar (Muharom, dkk, 2019). Meskipun memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah, masyarakat pesisir Kelurahan Kambula-Bulana masih menghadapi berbagai permasalahan dalam pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Sebagian besar hasil tangkapan ikan tuna dijual langsung tanpa proses pengolahan sehingga nilai jual produk relatif rendah. Kondisi tersebut menyebabkan pendapatan masyarakat nelayan belum optimal dan sangat bergantung pada fluktuasi harga ikan di pasar. Selain itu, keterampilan masyarakat dalam pengolahan hasil perikanan masih terbatas, khususnya dalam diversifikasi produk olahan berbahan dasar ikan tuna. Rendahnya kemampuan pengemasan dan pemasaran produk juga menjadi hambatan dalam pengembangan UMKM masyarakat pesisir (Pelangi, dkk, 2026).

Permasalahan lain yang dihadapi masyarakat mitra adalah kurangnya pengetahuan mengenai teknik pengolahan pangan yang higienis dan bernilai ekonomi tinggi. Sebagian masyarakat belum memahami cara pengolahan ikan tuna menjadi produk tahan lama yang memiliki daya saing di pasar. Padahal, pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan nilai tambah dan memperpanjang masa simpan produk perikanan. Pengembangan usaha berbasis pengolahan ikan tuna juga dapat menjadi solusi dalam menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir (Talumesang dkk, 2020). Berdasarkan analisis situasi tersebut, permasalahan prioritas masyarakat mitra meliputi rendahnya keterampilan pengolahan ikan tuna menjadi produk bernilai tambah, minimnya pengetahuan mengenai pengemasan produk UMKM, serta lemahnya kemampuan pemasaran produk olahan hasil laut. Oleh karena itu, diperlukan solusi yang tepat melalui kegiatan pelatihan dan

pendampingan pengolahan abon ikan tuna sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir.

Solusi yang ditawarkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pelatihan pembuatan abon ikan tuna berbasis sumber daya kelautan lokal. Abon ikan tuna dipilih karena memiliki proses produksi yang relatif mudah, bahan baku tersedia secara lokal, memiliki daya simpan lebih lama, serta memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan ikan segar. Kegiatan ini juga memberikan pelatihan mengenai teknik pengolahan yang higienis, penggunaan bahan pendukung yang tepat, teknik pengemasan produk, serta strategi pemasaran sederhana untuk mendukung pengembangan UMKM masyarakat pesisir. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu survei awal dan identifikasi kebutuhan mitra, penyuluhan mengenai potensi ekonomi pengolahan hasil perikanan, pelatihan praktik pembuatan abon ikan tuna, pendampingan pengemasan produk, dan evaluasi hasil kegiatan. Pada tahap pelatihan, masyarakat diberikan penjelasan mengenai proses pemilihan bahan baku, pengolahan ikan tuna, pencampuran bumbu, proses penggorengan, hingga teknik pengemasan produk yang menarik dan higienis. Selain itu, peserta juga diberikan edukasi mengenai pemasaran produk secara langsung maupun melalui media digital sederhana.

Partisipasi mitra dalam kegiatan ini diwujudkan melalui keterlibatan aktif masyarakat dalam seluruh proses pelatihan dan pendampingan. Mitra menyediakan bahan baku ikan tuna lokal, tempat pelaksanaan kegiatan, serta mengikuti seluruh rangkaian kegiatan secara langsung. Keterlibatan masyarakat menjadi faktor penting dalam keberhasilan program karena dapat meningkatkan kemampuan dan kemandirian masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis hasil perikanan. Luaran yang diharapkan dari kegiatan pengabdian ini meliputi meningkatnya keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan tuna menjadi abon, terciptanya produk UMKM berbasis sumber daya kelautan yang memiliki nilai jual lebih tinggi, meningkatnya pengetahuan masyarakat mengenai pengemasan dan pemasaran produk, serta terbukanya peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir dengan harapan mampu meningkatkan pendapatan masyarakat dan mendorong pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi kelautan.

METHOD

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Kambula-Bulana, Kabupaten Buton, Sulawesi Tenggara pada bulan April 2026. Sasaran kegiatan

adalah masyarakat pesisir yang terdiri atas ibu rumah tangga, pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), serta keluarga nelayan yang memiliki ketertarikan dalam pengembangan usaha pengolahan hasil perikanan. Jumlah peserta yang terlibat dalam kegiatan ini sebanyak 20 orang. Pemilihan peserta didasarkan pada kondisi masyarakat yang sebagian besar menggantungkan pendapatan dari hasil tangkapan ikan laut, khususnya ikan tuna, namun belum memiliki keterampilan yang memadai dalam pengolahan produk perikanan bernilai tambah.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan observasi lapangan dan identifikasi kebutuhan masyarakat mitra. Tahap ini dilakukan untuk mengetahui kondisi sosial ekonomi masyarakat, potensi sumber daya kelautan yang tersedia, serta permasalahan utama yang dihadapi dalam pengembangan usaha berbasis hasil laut. Hasil observasi menunjukkan bahwa masyarakat masih menjual ikan tuna dalam bentuk segar sehingga nilai ekonominya relatif rendah dan belum mampu memberikan peningkatan pendapatan yang signifikan. Selain itu, masyarakat juga memiliki keterbatasan pengetahuan mengenai pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk olahan perikanan. Pendekatan identifikasi kebutuhan masyarakat menjadi langkah penting dalam kegiatan pemberdayaan agar program yang dilaksanakan sesuai dengan kondisi dan kebutuhan mitra.

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini merupakan kombinasi antara metode pelatihan (training), penyadaran masyarakat, dan pendampingan. Metode pelatihan dilakukan melalui penyampaian materi dan praktik langsung pembuatan abon ikan tuna. Materi yang diberikan meliputi pemilihan bahan baku berkualitas, teknik pengolahan ikan tuna secara higienis, penggunaan bumbu dan proses penggorengan, teknik pengemasan produk, serta strategi pemasaran sederhana. Pelatihan praktik dilakukan secara langsung agar peserta mampu memahami setiap tahapan produksi abon ikan tuna dan dapat menerapkannya secara mandiri setelah kegiatan selesai. Metode pelatihan dinilai efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan hasil perikanan berbasis rumah tangga.

Selain pelatihan, kegiatan ini juga menggunakan metode penyadaran dan peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya diversifikasi produk hasil perikanan sebagai upaya peningkatan ekonomi keluarga. Peserta diberikan pemahaman mengenai potensi ekonomi produk olahan ikan tuna, pentingnya menjaga kualitas dan kebersihan produk, serta peluang pemasaran produk UMKM di lingkungan lokal maupun melalui media digital sederhana. Edukasi tersebut bertujuan untuk menumbuhkan

motivasi dan kesadaran masyarakat agar lebih kreatif dalam memanfaatkan sumber daya kelautan yang tersedia di wilayah pesisir. Pendekatan penyadaran masyarakat menjadi salah satu strategi penting dalam kegiatan pemberdayaan ekonomi berbasis potensi lokal. Metode pendampingan dilakukan selama proses pelatihan hingga evaluasi kegiatan. Tim pengabdian mendampingi peserta dalam praktik pengolahan abon ikan tuna, mulai dari proses perebusan ikan, pencabikan daging ikan, pencampuran bumbu, penggorengan, hingga teknik pengemasan produk. Pendampingan juga dilakukan dalam memberikan arahan mengenai pengemasan yang menarik dan pemasaran produk agar memiliki daya saing di pasaran. Melalui pendampingan tersebut, masyarakat diharapkan mampu mengembangkan usaha pengolahan abon ikan tuna secara berkelanjutan dan mandiri.

Untuk mendukung keberhasilan kegiatan, digunakan beberapa alat dan bahan antara lain kompor, wajan, spinner minyak, alat pengemas sederhana, ikan tuna segar, bumbu dapur, minyak goreng, serta bahan kemasan produk. Seluruh proses pelaksanaan kegiatan dilakukan secara partisipatif dengan melibatkan masyarakat secara aktif mulai dari persiapan bahan hingga evaluasi hasil produk yang dihasilkan. Keterlibatan aktif peserta menjadi indikator penting dalam keberhasilan kegiatan pengabdian karena dapat meningkatkan keterampilan praktis dan keberlanjutan usaha masyarakat. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap kemampuan peserta dalam mempraktikkan proses pembuatan abon ikan tuna serta melalui diskusi dan tanya jawab mengenai kendala yang dihadapi selama pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu memahami teknik pengolahan abon ikan tuna dan memiliki minat untuk mengembangkan usaha olahan hasil perikanan sebagai sumber pendapatan tambahan bagi keluarga.

RESULTS AND DISCUSSION

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan pembuatan abon ikan tuna di Kelurahan Kambula-Bulana Kabupaten Buton Provinsi Sulawesi Tenggara dilaksanakan dengan melibatkan masyarakat pesisir yang terdiri atas ibu rumah tangga dan pelaku UMKM berbasis hasil perikanan. Program ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil tangkapan ikan tuna menjadi produk bernilai tambah sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan mendukung pengembangan UMKM berbasis sumber daya kelautan. Berikutnya dilakukan penyusunan rencana kegiatan. Setelah itu, pembuatan materi pelatihan serta penyiapan alat dan bahan.

Berikut alat dan bahan yang digunakan dalam praktik pembuatan abon ikan tuna:

Tabel 1. Alat dan Bahan

No.	Alat dan Bahan	Jumlah
1	Pisau	2 buah
2	Talenan	1 buah
3	Panci perebus	1 buah
4	Kompor	1 buah
5	Wajan	1 buah
6	Spatula/Pengaduk	1 buah
7	Saringan/Spinner minyak	1 unit
8	Blender/Ulekan	1 buah
9	Timbangan	1 unit
10	Baskom/Wadah	3 buah
11	Sealer plastic	1 Unit
12	Sendok dan garpu	2 set
13	Ikan tuna segar	5 kg
14	Bawang merah	500 gram
15	Bawang putih	250 gram
16	Ketumbar	50 gram
17	Garam	100 gram
18	Gula pasir	250 gram
19	Santan kelapa	2 liter
20	Serai	10 batang
21	Daun salam	15 lembar
22	Lengkuas	250 gram
23	Cabai (opsional)	200 gram
24	Minyak goreng	3 liter
25	Plastik/standing pouch	50 lembar
26	Label produk	50 lembar

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai potensi ekonomi pengolahan hasil perikanan dan pentingnya diversifikasi produk berbahan dasar ikan tuna. Peserta diberikan pemahaman mengenai teknik pengolahan ikan tuna secara higienis, pemilihan bahan baku berkualitas, penggunaan bumbu, proses penggorengan, hingga teknik pengemasan produk. Setelah penyampaian materi, peserta mengikuti praktik langsung pembuatan abon ikan tuna dengan pendampingan dari tim pengabdian. Kegiatan praktik dilakukan secara partisipatif sehingga seluruh peserta dapat memahami tahapan produksi secara langsung.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat mitra memiliki antusiasme yang tinggi selama pelaksanaan pelatihan. Hal ini terlihat dari keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari persiapan bahan baku hingga proses pengemasan produk. Selain itu, peserta juga mampu menghasilkan produk abon ikan tuna dengan kualitas yang cukup baik dan layak dipasarkan. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur

kering, rasa yang sesuai, dan kemasan yang lebih menarik dibandingkan sebelum pelatihan dilaksanakan.



Gambar 1. Pemberian Materi



Gambar 2. Proses Pembuatan Abon Ikan



Gambar 3. Abon Ikan Tuna dan Peserta Produk

Untuk mengetahui tingkat keberhasilan program, dilakukan evaluasi melalui pre-test dan post-test terhadap pemahaman peserta mengenai pengolahan abon ikan tuna. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat setelah mengikuti pelatihan.

Hasil skor pre-test dan post-test peserta pelatihan disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Skor *Pre-test* dan *Post-test*

No	<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>
1	50	70
2	50	80
3	60	80
4	50	70
5	40	50
6	40	80
7	50	80
8	40	50
9	50	80
10	60	90
11	60	80
12	50	70
13	40	70
14	40	60
15	50	80
16	50	70
17	60	80
18	60	90
19	40	50
20	50	70

$$\frac{\text{Jumlah lulus peserta}}{\text{Total Peserta}} \times 100\%$$

$$\frac{17}{20} \times 100\% = 85\%$$

Hasil perhitungan di atas menunjukkan bahwa persentase keberhasilan sebesar 85% yang berarti pelatihan pembuatan abon ikan tuna dinyatakan berhasil karena telah melampaui batas minimal keberhasilan yang ditetapkan (>80% peserta lulus). Peningkatan hasil skor pre-test peserta pelatihan tidak hanya menunjukkan transfer pengetahuan yang berhasil, tetapi juga keberhasilan pendekatan partisipatif dan demonstrative dalam membangun keterampilan praktis. Hasil ini sejalan dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Huda et al. (2021) bahwa pelatihan pembuatan abon ikan tuna mampu meningkatkan pemahaman peserta hingga 85%. Selain itu, Nur

Fadhilah et. al. (2025) juga menyatakan pelatihan diversifikasi abon ikan agromaritim meningkatkan keterampilan nelayan pesisir. Patang et al. (2025) dan Sukmawati et al. (2024) juga menyatakan bahwa pendekatan partisipatif dalam pelatihan pembuatan ikan abon memberikan hasil positif dalam meningkatkan pengetahuan peserta.

CONCLUSION

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan abon ikan tuna di Kelurahan Kambula-Bulana Kabupaten Buton telah berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi masyarakat pesisir. Program ini mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan tuna menjadi produk bernilai tambah yang memiliki potensi ekonomi lebih tinggi dibandingkan penjualan ikan segar. Selain itu, masyarakat juga memperoleh pemahaman mengenai teknik pengemasan produk dan strategi pemasaran sederhana untuk mendukung pengembangan UMKM berbasis sumber daya kelautan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan yang dilakukan mampu meningkatkan kemampuan peserta dalam proses produksi abon ikan tuna secara higienis dan layak dipasarkan. Produk abon ikan tuna yang dihasilkan menjadi salah satu luaran program yang dapat mendukung peningkatan pendapatan masyarakat pesisir. Program ini juga membuka peluang usaha rumah tangga baru berbasis hasil perikanan sehingga dapat mendorong pengembangan ekonomi lokal masyarakat Kelurahan Kambula-Bulana. Faktor pendukung keberhasilan kegiatan meliputi ketersediaan bahan baku ikan tuna yang melimpah, tingginya partisipasi masyarakat, dukungan pemerintah kelurahan, serta metode pelatihan berbasis praktik langsung yang memudahkan peserta memahami proses produksi. Adapun faktor penghambat kegiatan antara lain keterbatasan alat produksi modern, minimnya pengalaman masyarakat dalam pemasaran digital, serta keterbatasan modal usaha untuk pengembangan produksi dalam skala lebih besar.

REFERENCES

- 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. <https://doi.org/10.47767/hippocampus.v1i2.412>
- Asfara, A. H., Azkiyah, L. A., Uun, U., Ramadhan, R. A., & Muhiza, J. (2025). Inovasi pengembangan produk abon ikan tuna sebagai strategi peningkatan nilai tambah UMKM pangan lokal. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Kewirausahaan*, 2(4), 103–110. <https://doi.org/10.69714/8r2tq289>

- Langga, L., & Se, H. (2022). Pelatihan manajemen kewirausahaan sebagai upaya peningkatan pendapatan pelaku UMKM di Kecamatan Kota Baru Kabupaten Ende. *RESONA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 48–56. <https://doi.org/10.35906/resona.v6i1.841>
- Nur Fadhilah, N., Nurman, S., Yani, M., Maidari, S. R., Arifin, S., Hidayat, F., Sunarti, L. F. R., & Chairuni, C. (2025). Pemberdayaan nelayan pesisir melalui pelatihan diversifikasi abon ikan agromaritim. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Batasa: Bangun Cipta, Rasa, & Karsa*, 4(3). <https://journal.unindra.ac.id>
- Huda, N., Jaenab, J., & Tasrin, M. (2021). Pelatihan pembuatan abon ikan tuna untuk meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir di Desa Nipa Kecamatan Ambalawi Kabupaten Bima. *Jurnal Dharma Jnana*, 1(3). <https://e-journal.unmas.ac.id/index.php/dharmajnana/article/view/3109/2439>
- 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(3), 258–265. <https://jurnal.mifandimandiri.com/index.php/jannah/article/view/343/253>
- Patang, P., Marhayati, M., Muis, A., Mappalotteng, M., Mustarin, A., & Nurmila, N. (2025). Pelatihan pembuatan abon ikan tuna di Kabupaten Majene. *Aksi Kita: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(3). <https://doi.org/10.63822/h50e2366>
- Pelangi, K. C., Pakaya, S., Serwin, S., & Zohrahayaty, Z. (2026). Penerapan strategi e-commerce dalam pengolahan ikan tuna untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 9(1), 160–171. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v9i1.24709>
- Salmah Sharon, S., Suade, Y. K. M., Monalisa, M., & Erwin, E. (2026). Pengabdian masyarakat: Pemberdayaan UMKM melalui pemasaran digital dan manajemen keuangan di Bantimurung, Makassar. *KOMUNITA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 628–640. <https://doi.org/10.60004/komunita.v5i2.569>
- 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. <https://doi.org/10.36728/jpf.v6i1.4095>
- Sukmawati, S., Ponisri, P., Rosalina, F., Darma, D., Murtiningrum, M., Mangallo, B., Leba, H. W. W., Sulfiana, S., Rumwokas, M. S., Suruan, Y., Durand, A. R. L.,

- & Antoh, M. (2026). Pemberdayaan UMKM Bahari Nusantara melalui pelatihan abon ikan tuna di Kampung Yeflio. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 5(1), 27–32. <https://syadani.onlinelibrary.id/>
- 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. <https://doi.org/10.56910/safari.v4i3.1657>
- Talumesang, A. S., Longdong, F. V., & Jusuf, N. (2020). Analisis nilai tambah pada produk pengalengan ikan tuna di PT Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung, Provinsi Sulawesi Utara. *Akulturas*, 8(1), 76–86. <https://doi.org/10.35800/akulturas.8.1.2020.28972>
- Muharom, Y. P., Anna, Z., Riyantini, I., & Suryana, A. A. H. (2019). Analisis nilai tambah industri pengolahan ikan tuna di kawasan Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman Jakarta. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 10(2), 9–16. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jpkm/index>
- Yusuf, M., Sa'a, 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. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i1.1435>