

Penguatan Kewirausahaan Generasi Muda melalui Pelatihan Olahan Abon dan Kripik Ikan Tuna di Kawasan Pesisir

Syarifuddin Darajad¹, Yahaya N. Nobisa², Arifin³, Hadjrah Arifin⁴ , Masita Bareut⁵, Zainur Wula⁶ , Kamis Karno⁷, Marwan Gozali⁸, Evelin Belatrix Sumby⁹, Idris¹⁰, Andi Irfan¹¹, Amirullah Datuk¹², Wahid Hasyim TRA Beni¹³

Universitas Muhammadiyah Kupang

*Correspondence: udinalor19@gmail.com



Citation: Darajad, S. et al., (2025). Penguatan Kewirausahaan Generasi Muda melalui Pelatihan Olahan Abon dan Kripik Ikan Tuna di Kawasan Pesisir, *JPkM: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 6-10.

Received: 22 Agustus 2025
Accepted: 22 Agustus 2025
Published: 23 Agustus 2025

Publisher's Note: JPkM stays neutral with regard to jurisdictional claims in published maps and institutional affiliations.



Copyright: © 2025 by the author. License holder Surya Buana Consulting, Malang, Indonesia. This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Abstrak:

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memperkuat keterampilan kewirausahaan generasi muda pesisir Kota Kupang melalui pelatihan pengolahan ikan tuna menjadi abon dan keripik. Permasalahan utama yang dihadapi nelayan tradisional adalah rendahnya pemanfaatan hasil tangkapan akibat keterbatasan pengetahuan, keterampilan, dan akses teknologi. Kegiatan melibatkan 30 peserta dengan metode ceramah dan praktik langsung mencakup pengolahan, pengemasan, pengurusan perizinan, hingga strategi pemasaran. Hasilnya, 29 peserta berhasil mengikuti seluruh tahapan dengan baik serta memperoleh pemahaman dan keterampilan baru dalam mengolah produk ikan bernilai ekonomis. Respon positif peserta menunjukkan meningkatnya motivasi untuk mengembangkan usaha rumah tangga berbasis perikanan. Program ini membuktikan bahwa pendidikan kewirausahaan dapat menjadi sarana efektif dalam mendorong lahirnya.

Kata Kunci: Sosialisasi, kewirausahaan, keterampilan, generasi muda

Abstract:

This community service program aims to strengthen the entrepreneurial skills of the young generation in coastal areas of Kupang City through training in processing tuna into floss and chips. The main problem faced by traditional fishermen is the low utilization of their catch due to limited knowledge, skills, and access to technology. The activity involved 30 participants using a combination of lectures and hands-on practice, covering processing, packaging, permit processing, and marketing strategies. As a result, 29 participants successfully completed all stages and gained new understanding and skills in processing economically valuable fish products. The positive response from participants indicates increased motivation to develop household-based fisheries businesses. This program demonstrates that entrepreneurship education can be an effective tool in fostering the emergence of.

Keyword: Socialization, entrepreneurship, skills, young generation

Pendahuluan

Pendidikan kewirausahaan merupakan sebuah langkah arif dalam mendukung kemampuan generasi muda dikawasan pesisir dalam mengolah sektor perikanan tangkap yang belum dimanfaatkan secara maksimal (Andersson, 2021). Penyebab utama dari lemahnya pengelolaan sumber daya perikanan dikawasan pesisir disebabkan oleh karena lemahnya sumber daya manusia pada tiga aspek penting, diantaranya karakter, kompetensi dan skill yang perlu digerakan melalui pendidikan kewirausahaan (Hornborg et al., 2019).

Masyarakat pesisir yang sebahagian besar penduduknya berprofesi sebagai nelayan tradisional sering diperhadapkan dengan masalah keterbelangan Pendidikan (Nismawati et al., 2022), sehingga aktifitas nelayan tradisional biasanya hanya berada pada wilayah penangkapan mengikuti kebiasaan nenek moyang secara turun-temurun (Shamsi et al., 2020), sehingga ikan hasil tangkapan belum maksimal dikelola secara ekonomis. Oleh karena itu dibutuhkan pendidikan dan keterampilan untuk mengolah dan memasarkan ikan kearah yang lebih ekonomis melalui kegiatan industri Rumah Tangga, karena kebanyakan rumah tangga nelayan masih mengandalkan hasil tangkapan untuk pemenuhan kebutuhan hidup (Asmawatia, 2020).

Pendidikan Kewirausahaan ini penting dilakukan kepada masyarakat pesisir yang sebahagian besar bekerja sebagai melayan, karena pengolahan sumber daya perikanan belum optimal meningkatkan ekonomi masyarakat pesisir khususnya bagi nelayan tradisional (Tranggono et al., 2018), seperti yang terjadi pada kehidupan nelayan tradisional di wilayah Nusa Tenggara Timur, juga memiliki karakteristik serta pendapatan ekonomi yang berbeda-beda.

Hasil survei dilakukan bahwa oleh Tim terhadap aktifitas tangkapan nelayan tradisional di Kota Kupang menunjukkan bahwa nelayan tradisional sering mengalami kesulitan dalam memanfaatkan potensi hasil tangkapan ikan secara ekonomi, karena jangka waktu kesegaran ikan yang

cepat membusuk akibat kesulitan mendapatkan teknologi pembekuan ikan, (Paulus et al., 2023). Sedangkan pada sisi yang lain nelayan tradisional juga direpotkan dengan limbah padat maupun limbah cair dari hasil penangkapan oleh karena itu perlu diperkuat dengan aktifitas pengolahan dan pemasaran menjadi makanan ekonomis melalui Industri rumahan pengolahan ikan bernilai ekonomis (Mashur et al., 2019).

Gambaran survei diatas mendorong Lembaga Penelitian dan Pengabdian masyarakat melalui Tim kolaborasi multi disiplin ilmu antara lain, Program Studi Pendidikan agama Islam dan Program Studi Sosiologi universitas Muhammadiyah Kupang, yang selanjutnya menggandeng Industri Kecil Menengah Al Ijtihad binaan Dinas Perikanan Kota Kupang dan Dewan Pimpinan Daerah Ikatan Mahasiswa Muhammadiyah Nusa Tenggara Timur untuk melakukan pengabdian masyarakat mengolah ikan laut hasil tangkapan nelayan menjadi Abon ikan dan kriping ikan kepada generasi uuda dikawasan pesisir Kota Kupang.

Pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan menjadikan IKM Al Ijtihad Kota Kupang dan PD IMM NTT sebagai lembaga mitra dengan alasan utama bahwa dua lembaga tersebut merupakan lembaga mitra Universitas Muhammadiyah Kupang yang telah lama mendukung kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat baik yang dilakukan oleh dosen dan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Kupang.

Dalam pengabdian kepada masyarakat ini tim akan bekerja sama dengan lembaga mitra untuk memberikan sosialisasi pendidikan kewirausahaan pelatihan kepada generasi muda dikawasan pesisir tentang pengolahan daging ikan tuna menjadi abon ikan tuna dan kripik ikan tuna, dan peserta yang terlibat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang sosialisasi pendidikan kewirausahaan pelatihan pengolahan ikan laut menjadi abon ikan dan kripik ikan dalam kemasan pada IKM Al Ijtihad Kota Kupang, berjumlah 30 Peserta.



Gambar 1. Peserta sosialisasi pendidikan kewirausahaan pelatihan pengolahan ikan tuna menjadi abon dan kripik ikan

Sosialisasi Pendidikan Kewirausahaan pelatihan ini melibatkan dosen Fakultas Pendidikan Agama Islam, Dosen Fisipol, Dosen Fakultas Perikanan Dosen Hukum, Dosen Fakultas Ekonomi Dan Dosen Fakultas Keguruan Ilmu pendidikan serta Mahasiswa universitas muhammadiyah Kupang sesuai kompetensi yang dimiliki dengan didukung oleh instruktur pengolahan limbah ikan menjadi makanan kemasan dari IKM Al Ijtihad Kota Kupang, sehingga mudah dalam menyiapkan peralatan pengolahan Ikan menjadi abon ikan dan kripik ikan. Dengan dukungan pengetahuan dari para ilmuan akademisi dan Stakeholder serta peralatan pengolahan yang baik, maka diyakini dapat mendorong semangat dan antusias peserta dalam mengikuti sosialisasi pendidikan kewirausahaan pelatihan pengolahan ikan menjadi abon ikan dan kripik ikan di IKM Al Ijtihad Kota Kupang.

Gambaran teoritis menunjukkan sebuah kejujuran bahwa para peserta belum memiliki pengetahuan dan pengalaman yang baik tentang pendidikan kewirausahaan dalam pemanfaatan potensi laut bernilai ekonomis dikawasan pesisir, walaupun sebagian besar peserta berada dan berdomisili di kawasan pesisir yang kaya dengan potensi ikan laut, sehingga dalam kegiatan pendidikan kewirausahaan ini peserta dapat memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola potensi laut pada menyelesaikan pendidikan mereka dalam memanfaatkan daging ikan tuna menjadi abon ikan dan kripik ikan pada IKM Al Ijtihad sebagai lembaga mitra Universitas Muhammadiyah Kupang.

Pendidikan kewirausahaan yang dilakukan oleh Tim Universitas Muhammadiyah Kupang, IKM Al Ijtihad Dan DPD IMM NTT sebagai lembaga mitra kepada peserta ini meliputi empat tahapan, meliputi pengolahan, pengepakan, teknik pengurusan ijin usaha dan model pemasaran produk hasil olahan. Harapan dari kegiatan ini adalah para peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan (Fokasi) dalam mendukung kemampuan akademik sebagai bekal bagi para peserta ketika berada ditengah-tengah masyarakat yang kompleks dengan tuntutan kebutuhan ekonomi yang mendesak bagi kesejahteraan hidup baik dimasa sekarang maupun dimasa yang akan datang, sehingga pengabdian masyarakat ini mengusung Tema: "Sosialisasi Pendidikan Kewirausahaan Pelatihan Pengolahan Ikan Tuna Menjadi Abon Dan Kripik Ikan Bagi Generasi Muda Di Kawasan Pesisir Pantai Namosain Kelurahan Nunbaun Sabu Kecamatan Alak Kota Kupang.

Pengabdian masyarakat sosialisasi pendidikan kewirausahaan pengolahan ikan tuna menjadi abon dan kripik ikan ini memiliki target yaitu: (1), Peserta memiliki pengetahuan kewirausahaan tentang pengolahan ikan

menjadi makan abon ikan dan kripik ikan yang kemudian mejadi bekal bagi peserta untuk memanfaatkan dan mengembangkan secara ekonomis dalam masyarakat. (2), peserta memiliki keterampilan dalam pengolahan Ikan menjadi Abon dan kripik bernilai ekonomis dimulai dari mengolah, mengepak, mengurus perijinan dan memasarkannya. Sedangkan luaran yang dicapai pada pengabdian pada masyarakat ini adalah; (1), Peserta yang berwawasan tinggi akan memanfaatkan potensi pengolahan Ikan ini sumber pendapatan ekonomi yang baik sala satu potensi usaha kuliner dan, (2), peserta dapat mempraktekannya dalam kehidupan masyarakat apabila terdapat ikan yang belum di dimanfaatkan secara baik pada lokasi tempat tinggal peserta.

Metode

Dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan melakukan metode ceramah dan praktek lapangan dengan peserta. Ceramah dilakukan untuk membukan wawasan peserta tentang pentingnya pendidikan kewirausahaan mengenai potensi ikan laut yang belum termanfaatkan secara baik, sedangkan metode praktek adalah peserta terlibat langsung dalam membuat olahan ikan menjadi abon dan kripik pengemasan, pengurusan ijin dan pemasaran produk olahan ikan. Kegiatan ini dilakukan langsung di lokasi Kawasan Pesisir Nunbaun Sabu yang didukung oleh IKM Al. Ijtihad sebagai salasatu kelompok pengolah dan pemasar ikan Binaan Dinas Perikanan Kota Kupang pada tahun 2025.

Hasil dan Diskusi

Sosialisasi pendidikan kewirausahaan dalam memberikan pelatihan keterampilan pengolahan ikan menjadi abon ikan dan kripik ikan dilakukan dengan menggunakan pendekatan teori dan pendekatan praktek langsung kepada peserta Community Engagement and Social Innovation Through Knowledge Transfer: Micro Evidence from Setiu Fishermen in Terengganu, Malaysia ([Rashid et al., 2023](#)). Secara teoritis peserta diberikan pemahaman tentang bagaimana pemanfaatan ikan hasil tangkapan untuk dapat diolah, dikemas, dan siproses Surat Ijin, serta proses pemasaran. Dan untuk mendapatkan bahan baku pengolahan ikan maka upaya dilakukan dengan menggunakan jaringan lembaga mitra, dimana peserta terlibat dalam proses pengambilan bahan baku pada karingan bisnis yang direkomendasikan oleh lembaga mitra kepada peserta ([Badriyah et al., 2023](#)). Sehingga bisa didapatkan kualitas ikan yang baik untuk proses produksi pengolahan Ikan menjadi Abon dan kripik ikan yang berkualitas. Di Pasar Ikan Kota Kupang.



Gambar 2. Aktifitas peserta pelatihan pendidikan Kewirausahaan Pengolahan Kripik Ikan oleh TIM dan IKM Ijtihad sebagai Lembaga Mitra Universitas Muhammadiyah Kupang

Langkah strategi dilakukan melalui sosialisasi pendidikan kewirausahaan ini agar dapat melahirkan pelaku usaha yang dapat memanfaatkan potensi perikanan (Torralba-Burrial & Dopico, 2023). Yang dimana peserta berasal, sehingga pendidikan dan keterampilan

kewirausahaan ini diupayakan dilakukan secara serius oleh Tim dan Stakeholder untuk mengajarkan empat tahapan proses pengolahan ikan menjadi Abon dan kripik ikan sebagai makanan yang bernilai ekonomis tinggi ini.



Gambar 3. Peserta melakukan praktik Pengolahan Abon Ikan

Upaya tersebut mendapatkan respon positif dari peserta, dengan keseriusan peserta mengikuti tahapan kegiatan pengabdian masyarakat mulai dari materi teoritis sampai dengan praktek lapangan pengolahan ikan menjadi abon dan kripik dari mulai pengolahan, pengepakan, pengrusan Ijin sampai dengan Pemasaran produk hasil olahan. Rincian Pelaksanaan Pendidikan kewirausahaan dalam pengolahan ikan menjadi abon dan kripik ikan, pengemasan, pengurusan Surat Ijin dan pemasaran produk hasil olahan ini akan dibahas lebih mendetail sebagai berikut:

Sosialisasi pendidikan kewirausahaan pengolahan ikan menjadi abon dan kripik ikan.

Sosialisasi dan pelatihan pendidikan kewirausahaan pengolahan ikan menjadi abon dan kripik ikan ini merupakan salah satu bentuk kegiatan pemberdayaan masyarakat yang berfokus pada peningkatan keterampilan dan kemandirian ekonomi warga (Torralba-Burrial & Dopico, 2023). Khususnya di wilayah pesisir atau daerah dengan potensi perikanan yang melimpah. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan praktis sekaligus menumbuhkan

semangat wirausaha di kalangan peserta agar mampu mengolah hasil tangkapan ikan menjadi produk bernilai tambah dan memiliki daya saing di pasar (Okolo-Obasi et al., 2020).

Pelatihan pendidikan kewirausahaan pengolahan pengolahan ikan menjadi abon ikan dan kripik ikan ini menggunakan ikan tuna loin, walaupun diluar kegiatan nanti peserta juga bisa menggunakan Ikan baby tuna dari jenis Ikan tuna belang kuning, tuna cakalang, dan tokngkol, dan dapat juga menggunakan daging ikan marlin atau ikan sejenis yang dagingnya memiliki serat yang baik untuk pengolahan abon dan kripik ikan.

Dalam pelatihan pengolahan ini peserta dibekali dengan resep tentang cara pengolahan abon ikan dan kripik ikan yang disiapkan oleh Tim dan lembaga mitra (Amrullah et al., 2023). Di dalam resep tersebut berisi alat-alat pengolahan yang dibutuhkan, bahan baku yang disiapkan, serta tara cara proses pengolahan ikan menjadi abon dan kripik ikan. Peserta selanjutnya melibatkan secara langsung dalam tahapan pengolahan ikan menjadi abon dan kripik ikan dimulai dari pengolahan bahan mentah, penghalusan dan pencetakan sampai pada pengorengan dan penyaringan hasil olahan abon ikan dan kripik ikan. Resep pengolahan ini dapat dimiliki oleh peserta sebagai panduan bagi mereka setelah proses pelatihan ketika mereka telah berada di masyarakat dan berkeinginan untuk menjalankan usaha ekonomi produktif pada sektor industri rumah tangga pengolahan hasil perikanan tangkap.

Sosialisasi pendidikan kewirausahaan pengepakan prodak olahan abon ikan dan kripik ikan.

Sosialisasi Pendidikan kewirausahaan melalui pelatihan pengolahan abon ikan dan kripik tulang ikan ini juga diperkuat dengan proses pelatihan pengepakan hasil prodak olahan ikan. Abon ikan dan kripik yang telah mengalami proses penyaringan melalui Spiner dapat mengalami proses lanjutan pada tahapan pengepakan dengan menggunakan plastik berdiri (plastic Stand Up) yang steril dari bakteri pengganggu makanan. Plastik ini diperkirakan memberikan daya tahan kepada abon dan dendeng ikan selama tiga bulan sesuai standar ketentuan laboratorium BPOM dan Dinas Kesehatan secara nasional terhadap kualitas dan daya tahan makanan kemasan di Kota Kupang.

Peserta diperkenalkan secara baik tentang jenis Plastik kemasan berbentuk Aluminium Foil cukup baik terhadap kedapan udara dalam makanan kemasan. Penggunaan jenis stiker untuk kemasan yang baik bagi pelaku usaha pemula dan kemasan yang baik bagi pelaku usaha yang sudah memenuhi standar pengiriman secara nasional maupun kemasan untuk ekspor prodak hasil olahan perikanan abon ikan dan kripik tulang ikan (Hilmarsdóttir et al., 2024), untuk menambah wawasan peserta dalam menjalankan usaha ekonomi industri rumah tangga dimasa mendatang.

Sosialisasi pendidikan kewirausahaan pengurusan ijin edar prodak halal pengolahan abon dan kripik ikan

Produk pengolahan abon ikan dan kripik ikan yang telah dikemas, perlu diedarkan dan dipasarkan kepada masyarakat, namun belum tentu prodak tersebut perlu mendapatkan kepercayaan masyarakat sosial kesehatan dan kehalalan, oleh karena itu dalam sosialisasi pendidikan kewirausahaan ini peserta juga diajarkan tentang memproses memperoleh ijin usaha, diantaranya: 1) Surat Ijin Usaha dari Desa/Kelurahan dalam hubungannya dengan pendirian Insutri Rumah Tangga yang sehat, 2) Proses ijin kelayakan prodak hasil olahan dari BPOM. 3) Proses Ijin Usaha Rumah Tangga (IRTP) dari Dinas Kesehatan Kota/kabupaten, 4) Cara mendapatkan Label halal prodak olahan dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Dalam pendidikan kewirausahaan ini para peserta dibekali dengan pengalaman bagaimana pelaku usaha industri rumah tangga perikanan berusaha untuk mendapatkan keterangan Ijin usaha dalam bentuk NIB (Nomor ijin Berusaha), Keterangan kelayakan Pangan BPOM, IRTP Dinas Kesehatan dan Label Halal MUI, dengan menjaga secara baik sterilisasi tempat usaha dari kotoran dan bakteri sehingga tempat usaha dikatakan layak untuk melakukan produksi. Peserta juga dijelaskan tentang pemeriksaan kelayakan tempat usaha yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan maupun MUI dalam bentuk sidak lapangan untuk memberikan penilaian terhadap kelayakan tempat usaha bagi pelaku usaha Industri Rumah Tangga perikanan yang ingin mendapatkan Nomor NIB, IRTP Dinkes, dan Halal MUI.

Harapan ke depan para peserta dalam proses pelatihan ini memiliki bekal dan pengalaman yang baik dalam mengurus perijinan Usaha Industri Rumah tangga mulai dari proses pengurusan surat keterangan usaha dari Desa/Kelurahan, Surat keterangan Nomor Ijin Berusaha (NIB) dari pemerintah pusat, Surat keterangan Hasil pengujian prodak dari BPOM, Surat Pengurusan IRTP Dinas Kesehatan dan Surat Keterangan Halal dari MUI, guna mempermudah para peserta dalam menjalankan usahanya dimasa mendatang

Sosialisasi pendidikan kewirausahaan pemasaran prodak halal pengolahan abon ikan dan kripik ikan

Sosialisasi pendidikan kewirausahaan bagi generasi muda di kawasan pesisir ini, juga dbekali dengan pengalaman Tim dan Stakeholder dalam melakukan pemasaran prodak hasil olahan perikanan mulai dari usaha awal sebelum mendapatkan ijin usaha sampai dengan telah mendapatkan telah mendapatkan ijin usaha kepada peserta (Adibrata et al., 2022). Peserta juga diajarkan tentang beberapa langkah yang dilakukan dalam memasarkan hasil produk perikanan yang pernah dan sedang dilakukan oleh pelaku usaha Instri Rumah Tangga Al Ijthad, yang diantaranya: 1) Penjualan langsung

kepada keluarga, kerabat dan teman atau rekan sejawat yang dirasakan memiliki selera yang kuat terhadap produk perikanan, 2) penjualan melalui kios-kios, toko-toko, dan minimarket berminat mendukung penjualan produk perikanan, 3) melakukan penjualan produk perikanan melalui media Sosial (Media Online) dan kesepakatan di tindak lanjuti melalui system pengiriman paket melalui Jasa pengiriman Paket, dan 4) Melalui antar ke tempat pelanggan sesuai

kesepakatan permintaan yang dilakukan oleh pelanggan dengan pelaku usaha Produk perikanan.

Dalam Pendidikan kewirausahaan ini juga diajarkan modal dan pengelolaan modal sampai pada Obset dan profit yang diperoleh pelaku usaha dengan pemberian penjelasan tentang tabel pengelolaan keuangan untuk proses produksi Pengolahan hasil perikanan yang meliputi:

Tabel. Modal dan pengelolaan modal sampai pada Obset dan profit yang diperoleh pelaku usaha

Modal	Modal Produksi	Omset	Profit
Rp. 500.000	Rp. 300.000	Rp. 400.000	Rp. 100.000
Rp. 525.000	Rp. 325.000	Rp. 450.000	Rp. 125.000

Dengan perhitungan semakin bertambah besar modal, modal kerja, omset dan profit, maka semakin besar keuntungan yang diperoleh oleh pelaku usaha Industri rumah Tangga dalam proses pemasaran hasil produk usaha perikanan. Harapan kedepan para peserta dapat menggunakan pola pemasaran yang telah dijelaskan dalam sosialisasi pendidikan kewirausahaan ini pada semua aspek pengelolaan usaha paada setiap usaha rumah tangga yang terstandar dalam bentuk Industri Kecil Menengah pengolahan hasil perikanan.

Diakhir kegiatan sosialisasi Pendidikan kewirausahaan, dimana para peserta telah diberikan bimbingan teknis untuk dapat mengetahui dan mempraktekan proses pengolahan hasil perikanan, mulai dari Proses pengolahan, proses pengepakan, proses pengurusan ijin kelayakan prodak dan tempat usaha, dan proses pemasaran prodak, maka jawaban peserta memberikan tanggapan bahwa kegiatan ini telah membuka wawasan pengetahuan dan keterampilan mereka untuk dapat menjalankan usaha rumah tangga mereka sebagai langkah usaha lanjutan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi guna meningkatkan kesejahteraan hidup dimasa mendatang. Pendidikan Kewirausahaan yang dijalankan oleh Tim DPD IMM NTT dan IKM Al Ijtihad telah memberikan dampak positif bagi peserta tentang pentingnya sektor kelautan sebagai salasatu sumber pendapatan utama dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir, yang berdampak pula terhadap wisata kuliner yang diprogramkan oleh pemerintah daerah.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pengolahan ikan tuna menjadi abon dan keripik berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kewirausahaan generasi muda di kawasan pesisir Kota Kupang. Peserta mampu memahami proses pengolahan, pengemasan, pengurusan perizinan, serta strategi pemasaran produk hasil perikanan secara lebih sistematis. Dari 30 peserta, sebanyak 29 orang mengikuti seluruh tahapan dengan baik, yang menunjukkan adanya motivasi tinggi dan antusiasme dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Program ini tidak hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga mendorong lahirnya wirausahawan muda pesisir yang diharapkan dapat meningkatkan perekonomian keluarga sekaligus mendukung pembangunan masyarakat pesisir secara berkelanjutan.

Pengakuan

Dengan penuh rasa syukur, kami mengucapkan terima kasih kepada Universitas Muhammadiyah Kupang sudah memberikan fasilitas dan pendanaan serta berbagai pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini.

Referensi

Adibrata, S., Pratiwi, A., Jesiska, A., Aulia, A., Animah, A., Purnamasari, A., Angelia, F., Rani, I. S., & Anggraini, N. (2022). Implementasi blue economy dengan pendampingan pembuatan buku profil UMKM produk olahan perikanan Desa Batu Belubang, Bangka Belitung.

- Indonesia
<https://doi.org/10.47679/ib.2022349>
- Amrullah, S., Tanggasari, D., Ariskanopitasari, A., Rizaldi, L. H., Mikhratunnisa, M., & Ardiansyah, A. (2023). Pelatihan Inovasi Pemanfaatan Hasil Laut Menjadi Abon dan Kerupuk Ikan Desa Labu Ijuk Kabupaten Sumbawa. *SAFARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*. <https://doi.org/10.56910/safari.v3i3.717>
- Andersson, M. (2021). "From pluri-activity to entrepreneurship: Swedish inshore commercial fisheries navigating in the service-oriented economy." *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 21, 374–390. <https://doi.org/10.1080/15022250.2021.1906744>
- Asmawatia, T. (2020). *Development of Life Skills in the Fishermen Community of Indonesia*. <https://consensus.app/papers/development-of-life-skills-in-the-fishermen-community-of-asmawatia/5151de3485535cfc910cd141522d17f7/>
- Badriyah, S. M., Suharto, R., Saraswati, R., & Listyarini, D. (2023). Urgency of partnership agreements in the development of processed food SMEs raw material of sea fish. *World Journal of Advanced Research and Reviews*. <https://doi.org/10.30574/wjarr.2023.17.2.0232>
- Hilmarsdóttir, G. S., Margeirsson, B., Spierling, S., & Ögmundarson, Ó. (2024). Environmental impacts of different single-use and multi-use packaging systems for fresh fish export. *Journal of Cleaner Production*. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.141427>
- Hornborg, S., Putten, I., Novaglio, C., Fulton, E., Blanchard, J., Plagányi, É., Bulman, C., & Sainsbury, K. (2019). Ecosystem-based fisheries management requires broader performance indicators for the human dimension. *Marine Policy*. <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2019.103639>
- Mashur, D., Putra, R. M., Herman, H., Mayarni, M., Nasution, M. S., Hariyani, E., Musadad, M., & Putri, R. A. (2019). Penguatan Iptek dan kearifan lokal dalam pengelolaan perikanan di Desa Pangkalan Jambi Kecamatan Bukit Batu Kabupaten Bengkalis. *Unri Conference Series: Community Engagement*. <https://doi.org/10.31258/unricsce.1.290-296>
- Nismawati, N., Oruh, S., Kamaruddin, S., Agustang, A., & Wirda, M. A. (2022). Awareness of the Importance of Children's Education in the Small Island Fisherman Community (Case Study of Liukang Loe Island). *JURNAL GEOGRAFI*. <https://doi.org/10.24114/jg.v15i1.34027>
- Okolo-Obasi, E., Uduji, J., & Asongu, S. (2020). Women's Participation in the Offshore and Inshore Fisheries Entrepreneurship: the Role of CSR in Nigeria's Oil Coastal Communities. *WGSRN: Women-Owned Enterprises*. <https://doi.org/10.1108/jec-01-2020-0010>
- Paulus, C. A., Damianus, A., Yahyah, Rayzcha, M. I. H., Eddy, R., & Firmansyah, I. (2023). MULTI-ASPECT SUSTAINABILITY ANALYSIS OF FRESHWATER FISH AQUACULTURE IN KUPANG CITY OF EAST NUSA TENGGARA PROVINCE, INDONESIA. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences*. <https://doi.org/10.18551/rjoas.2023-08.18>
- Rashid, N., Lani, M., Ariffin, E. H., Mohamad, Z., & Ismail, I. (2023). Community Engagement and Social Innovation Through Knowledge Transfer: Micro Evidence from Setiu Fishermen in Terengganu, Malaysia. *Journal of the Knowledge Economy*, 1–18. <https://doi.org/10.1007/s13132-023-01102-5>
- Shamsi, S., Williams, M., & Mansourian, Y. (2020). An Introduction to Aboriginal Fishing Cultures and Legacies in Seafood Sustainability. *Sustainability*, 12, 9724. <https://doi.org/10.3390/su12229724>
- Torralba-Burrial, A., & Dopico, E. (2023). Promoting the Sustainability of Artisanal Fishing through Environmental Education with Game-Based Learning. *Sustainability*. <https://doi.org/10.3390/su151712905>
- Tranggono, D., Dwiridhotjahjono, J., Andarini, S., & Rasyidah, R. (2018). Women Fisherman Empowerment Based on Local Potential in Sidoarjo: Social Entrepreneurship Approach. *Nusantara Science and Technology Proceedings*. <https://doi.org/10.11594/nstp.2018.0101>