

***Capacity Building* Poklahsar Kedai Pesisir Kelurahan Cappagalung Kecamatan Bacukiki Barat Kota Parepare melalui Penerapan Sistem Jaminan Mutu Hasil Perikanan**

Nursinah Amir^{*1}, Yuyu A La Nafie², Kasri³, Alfryan Reinaldi⁴

¹⁻⁴Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, Indonesia

e-mail: *¹nursinah.amir@unhas.ac.id, ²yuyu.lanafie@unhas.ac.id,
³kasri@unhas.ac.id, ⁴alfryanreinaldi@gmail.com

Article History

Received: 4 Februari 2026

Revised: 7 Februari 2026

Accepted: 4 Maret 2026

DOI: <https://doi.org/10.58794/jdt.v6i1.2014>

Kata Kunci –Capacity Building, Jaminan Mutu, Keselamatan, Kesehatan Kerja, Kedai Pesisir

Abstract – The partner in the Hasanuddin University Community Service Program-Community Partnership Program (PPMU-PK-M) is the Poklahsar Kedai Pesisir in Cappagalung Village, West Bacukiki District, Parepare City. The purpose of this program is to increase partners' knowledge about alternative raw materials to replace tuna, and to improve their knowledge and skills in implementing quality assurance, safety, and occupational health systems. The method applied is a combination of counseling, training, mentoring, and evaluation. The results obtained indicate an increase in the skills of group members in implementing quality assurance, safety, and occupational health systems during the production process. Tuna fish floss products have a proximate composition according to SNI Fish floss, certified halal, and certified for processing suitability.

Abstrak - Mitra pada Program Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Hasanuddin-Program Kemitraan-Masyarakat (PPMU-PK-M) adalah Poklahsar Kedai Pesisir di Kelurahan Cappagalung Kecamatan Bacukiki Barat Kota Parepare. Tujuan dari program ini adalah meningkatkan pengetahuan mitra tentang bahan baku alternatif pengganti ikan tuna, dan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam penerapan sistem jaminan mutu, keselamatan, dan kesehatan kerja. Metode yang diterapkan adalah kombinasi dari beberapa pendekatan yaitu penyuluhan, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Hasil yang diperoleh menunjukkan adanya peningkatan keterampilan anggota kelompok dalam penerapan sistem jaminan mutu, keselamatan, dan kesehatan kerja selama proses produksi. Produk abon ikan tuna memiliki komposisi proksimat sesuai SNI abon Ikan dan telah tersertifikasi halal, serta telah bersertifikat layak pengolahan.

1. PENDAHULUAN

Parepare adalah sebuah kota di provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Kota ini memiliki luas wilayah 99,33 km² dan berpenduduk sebanyak 154.854 jiwa. Letak Kota Parepare berada di dalam kawasan Selat Makassar yang menghubungkan jalur lalu lintas transportasi dan perdagangan laut dari Jawa, Makassar, Kalimantan Timur, dan Kepulauan Maluku di bagian utara Nusantara. Kota Parepare memiliki empat kecamatan, yakni Bacukiki, Bacukiki Barat, Ujung, dan Soreang [1].

Kota Parepare adalah kota kedua terbesar di provinsi Sulawesi Selatan yang posisinya sangat strategis karena merupakan lalu lintas perdagangan di jalur *Ajattappareng* Sulawesi Selatan. Pembangunan kelautan dan perikanan di kota Parepare lebih dititikberatkan pada pemberdayaan ekonomi masyarakat nelayan untuk meningkatkan kesejahteraan nelayan melalui pemanfaatan sumberdaya perikanan secara berkelanjutan [2].

Kota Parepare yang berada dalam kawasan Selat Makassar, memiliki keragaman sumberdaya ikan yang melimpah. Kawasan perairan Selat Makassar memiliki nilai ekonomis yang tinggi terutama pada bidang perikanan karena wilayah perairan yang memiliki keragaman sumberdaya ikan sangat melimpah [3]. Kawasan Selat Makassar merepresentasikan zona pertemuan antara populasi Samudera Pasifik dan Samudera Hindia. Kesuburan perairannya menjadikan daerah ini sebagai salah satu zona berkembang biak bagi sebagian besar biota di Indonesia. Hal ini menyebabkan perairan Selat Makassar memiliki potensi sumberdaya perikanan yang cukup tinggi, beberapa jenis ikan yang banyak ditemukan di Selat Makassar antara lain tuna, cakalang, kembung lelaki, layang, ikan kurisi, kakap, baronang, dan kuwe [4].

Potensi perikanan ini, dapat dijadikan sebagai bahan baku dalam melakukan diversifikasi produk. Kelompok pengolah hasil perikanan yang ada di Kota Parepare juga memiliki akses penyedia bahan baku dari sekitar Kota Parepare seperti Barru dan Pangkep, untuk menjaga kontinuitas produksi mereka. Salah satu kelompok pengolah hasil perikanan yang aktif melakukan produksi olahan ikan adalah Kedai Pesisir.

Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Hasil Perikanan Kedai Pesisir terletak di Jalan keterampilan No. 25 Kelurahan Cappagalung Kecamatan Bacukiki Barat Kota Parepare. Selama ini, Kedai Pesisir mengolah abon dari ikan tuna sebagai produk. Poklahsar Kedai Pesisir menjadi mitra pada pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Unhas-Program Kemitraan-Masyarakat (PPMU-PK-M). Program ini sejalan dengan Rencana Strategis Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Program Studi Teknologi Perikanan, dimana dalam renstra tersebut lokasi mitra teridentifikasi sebagai salah satu wilayah yang memiliki potensi untuk dikembangkan dan masalah yang dicarikan solusi penyelesaiannya. Pengusul program dan pihak mitra melihat peluang yang sangat besar terhadap pengembangan usaha. Keyakinan ini didukung oleh potensi bahan baku yang dimiliki Kota Parepare. Kegiatan ini juga mendukung SDGs poin 8 (pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi), 9 (industri, inovasi, dan infrastruktur), 10 (berkurangnya kesenjangan), 12 (konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab), 14 (ekosistem lautan), dan 17 (kemitraan untuk mencapai tujuan).

Permasalahan yang dihadapi mitra adalah keterbatasan ketersediaan bahan baku ikan tuna, belum terampil dalam penerapan sistem jaminan mutu, keselamatan, dan kesehatan kerja dalam proses produksi. Tujuan dari program ini adalah meningkatkan pengetahuan mitra tentang bahan baku alternatif pengganti ikan tuna, dan meningkatkan pengetahuan serta keterampilan mitra dalam penerapan sistem jaminan mutu, keselamatan, dan kesehatan kerja.

2. METODE PENGABDIAN

Pengabdian masyarakat yang dilakukan bulan Mei-Oktober 2025 pada Poklahsar Kedai Pesisir yang terletak di Jalan keterampilan No. 25 Kelurahan Cappagalung Kecamatan Bacukiki Barat Kota Parepare, dilaksanakan melalui beberapa tahap kegiatan, yaitu:

Penyuluhan

Tahap ini dilakukan dengan memberikan pengetahuan/wawasan mengenai jenis ikan yang banyak ditemukan di Kota Parepare yang berpotensi sebagai alternatif bahan baku pengganti ikan tuna, penerapan sistem jaminan mutu (*Good Manufacturing Practices*), keselamatan, dan kesehatan kerja (K3). Penyuluhan dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi. Pada Tahap ini juga, dilakukan pre test untuk mengetahui pengetahuan mitra tentang penerapan sistem jaminan mutu (*Good Manufacturing Practices*), keselamatan, dan kesehatan kerja (K3).

Pelatihan Teknik Produksi, Sistem Jaminan Mutu, dan K3

Pada tahap ini mitra Poklahsar Kedai Pesisir dilatih keterampilan untuk membuat produk olahan abon ikan yang dominan di Kota Parepare, sistem jaminan mutu dan K3. Selama pelatihan, dilakukan kegiatan pembimbingan dan konsultasi sehingga mitra benar-benar mampu dan terampil dalam menerapkan sistem jaminan mutu dan K3 dalam produksi abon.

Evaluasi/Monitoring dan Pendampingan

Pada tahap ini, dilakukan evaluasi/monitoring dan pendampingan secara berkala untuk memastikan mitra menerapkan sistem jaminan mutu selama produksi, terampil menerapkan K3, serta memonitoring keberlanjutan usaha yang dikembangkan oleh Poklahsar Kedai Pesisir. Evaluasi juga dilakukan dengan memberikan post test berupa pertanyaan-pertanyaan yang sama pada pre test.

Alat yang digunakan pada kegiatan pengabdian antara lain pinset, pisau, talenan, gunting, baskom, blender, panci kukus, wajan, spinner, timbangan, dan kemasan, serta peralatan K3. Bahan yang digunakan antara lain ikan, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, dan garam.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan

Poklahsar Kedai Pesisir terbentuk pada tahun 2014, sampai saat ini beranggotakan 10 orang yang bertanggung jawab dalam melakukan produksi dan pemasaran. Kegiatan produksi biasanya dilakukan tiga kali dalam seminggu dengan jumlah modal Rp. 5.500.00/produksi. Pendapatan bersih sekitar Rp. 500.000/produksi. sejak terbentuk, Poklahsar Kedai Pesisir menggunakan ikan tuna sebagai bahan baku dalam mengolah produk abon. Ikan Tuna merupakan jenis ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomis tinggi dalam perdagangan perikanan dunia [5], banyak terdapat di Indonesia [6], dan memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu sekitar 22,6–26,2 g per 100 g daging [7]. Mengandung lemak antara 0,2–2,7 g per 100 g daging. Selain itu, ikan tuna juga kaya akan mineral seperti kalsium, fosfor, besi, dan natrium, serta mengandung vitamin A (retinol) dan vitamin B seperti tiamin, riboflavin, dan niasin [8] [9].

Sebagai tahap awal dari pelaksanaan kegiatan pengabdian, tim melakukan sosialisasi dan koordinasi kegiatan PPMU-PK-M dengan mitra dilakukan dengan ketua dan anggota Poklahsar Kedai Pesisir di rumah ketua yang sekaligus kantor dan rumah produksi (Gambar 1). Pada sosialisasi dan koordinasi dibicarakan tentang tahapan kegiatan PPMU-PK-M, tujuan, apa yang akan dilakukan dan apa yang dibutuhkan untuk melaksanakan kegiatan, waktu pelaksanaan, tempat, teknis pelaksanaan, dan lain-lain. Koordinasi juga dilakukan dengan stakeholder/instansi terkait seperti Dinas Perikanan dan Dinas Pemadam Kebakaran dan Penyelamatan Kota Parepare (Gambar 2).



Gambar 1. Sosialisasi dan Koordinasi dengan Mitra PPMU-PK-M



A



B

Gambar 2A. Koordinasi dengan Dinas Perikanan Kota Parepare; 2B. Koordinasi dengan Dinas Pemadam Kebakaran dan Penyelamatan Kota Parepare

Pada kegiatan penyuluhan, kelompok mitra diberikan pengetahuan/wawasan mengenai jenis ikan yang banyak ditemukan di Kota Parepare yang berpotensi sebagai alternatif bahan baku pengganti ikan tuna. Kota Parepare merupakan kota pantai yang terletak di pesisir Selat Makassar dan memiliki potensi sumber daya alam yang cukup besar, khususnya di sektor perikanan. Potensi tersebut dapat terus dikembangkan mengingat sektor perikanan terbagi menjadi dua jenis utama, yaitu perikanan tangkap (perikanan laut) dan perikanan budidaya (perikanan darat) yang mencakup kegiatan budidaya tambak serta kolam [10].

Penyuluhan yang dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi, juga dilakukan transfer pengetahuan tentang penerapan sistem jaminan mutu (*Good Manufacturing Practices*), keselamatan, dan kesehatan kerja (K3). Penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan produk hasil perikanan diatur dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan dan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 8 Tahun 2024 tentang Pengendalian Pelaksanaan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Kelautan dan Perikanan [11].

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan seperangkat pedoman dalam penerapan cara produksi pangan yang baik di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi primer hingga sampai ke konsumen akhir, dengan penekanan pada aspek higiene di setiap tahapan proses pengolahan. GMP mencakup uraian mengenai persyaratan minimum serta prosedur pengolahan umum yang harus dipenuhi dalam penanganan bahan pangan pada seluruh mata rantai pengolahan, mulai dari bahan baku hingga menjadi produk akhir. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan salah satu upaya strategis dalam pengembangan industri pangan skala kecil guna memastikan bahwa produk yang dihasilkan memiliki mutu yang terjamin, aman bagi konsumen, tersedia secara berkelanjutan, serta memiliki daya saing ekonomi yang tinggi dan sesuai dengan kebutuhan serta tuntutan konsumen [12].

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan aspek krusial dalam industri karena berperan dalam melindungi tenaga kerja, lingkungan kerja, serta aset perusahaan dari berbagai potensi risiko. Penerapan sistem K3 yang efektif dan berkelanjutan dapat secara signifikan menurunkan kemungkinan terjadinya kecelakaan kerja, seperti cedera fisik, paparan zat berbahaya, maupun insiden kebakaran. Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) bertujuan untuk mengidentifikasi, menilai, serta mengendalikan potensi bahaya yang dapat timbul di lingkungan kerja. Sebagai contoh, penggunaan alat pelindung diri (APD) yang sesuai standar mampu menurunkan risiko penyakit akibat kerja yang disebabkan oleh paparan bahan kimia berbahaya maupun partikel debu. Lingkungan kerja yang aman dan sehat berkontribusi terhadap peningkatan kenyamanan, konsentrasi, serta produktivitas tenaga kerja. Pekerja yang merasa terlindungi cenderung memiliki tingkat fokus dan efektivitas kerja yang lebih tinggi, sehingga berdampak positif terhadap peningkatan output industri. Selain itu, kecelakaan kerja dapat menimbulkan kerugian ekonomi yang signifikan bagi perusahaan, mencakup biaya pengobatan, kompensasi, perbaikan peralatan yang mengalami kerusakan, serta potensi keterlambatan proses produksi [13].

Pre test dilakukan sebelum kegiatan penyuluhan. Pre test diikuti oleh 10 orang anggota Poklahsar Kedai Pesisir. Pertanyaan yang diberikan terdiri dari enam nomor terkait penerapan sistem jaminan mutu (*Good Manufacturing Practices*), keselamatan, dan kesehatan kerja (K3).

Pelatihan Teknik Produksi, Sistem Jaminan Mutu, dan K3

Keamanan pangan merupakan salah satu aspek yang sangat penting dalam industri pengolahan makanan, khususnya pada produk perikanan. Untuk menjamin bahwa produk dihasilkan telah sesuai dengan standar, mitra dilatih menerapkan standar pengolahan melalui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). Pelatihan produksi diikuti oleh seluruh anggota Poklahsar Kedai Pesisir (Gambar 3). Pada pelatihan produksi, mitra dilatih menerapkan prinsip sistem jaminan mutu pada pengolahan abon ikan tuna. Mitra dilatih untuk membiasakan menggunakan sarung tangan, masker dan menutup kepala pada saat proses produksi. Menjaga lingkungan dan alat yang digunakan selama proses produksi terjaga kebersihan. Anggota yang kurang sehat misalnya menderita flu, sebaiknya tidak terlibat dalam aktivitas produksi.

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) tidak hanya ditujukan untuk memenuhi standar pengolahan dan sanitasi yang baik, tetapi juga untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman dikonsumsi, memiliki kualitas yang baik, serta mampu memenuhi ekspektasi konsumen [14]. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan pedoman yang mengatur seluruh rangkaian proses produksi pangan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga tahap distribusi produk. Penerapan GMP bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu yang tinggi dan aman untuk dikonsumsi. Dalam industri perikanan, penerapan GMP secara konsisten pada setiap tahapan produksi menjadi faktor utama dalam menjaga kualitas produk yang stabil dan terjamin. Selain itu, SSOP mengatur prosedur sanitasi yang mencakup kebersihan fasilitas produksi, kebersihan peralatan, serta pengendalian hama pada unit pengolahan dan berperan dalam meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi yang dapat membahayakan konsumen [15].



Gambar 3. Produksi Abon Ikan Tuna

Penerapan GMP mencakup sembilan aspek utama, yaitu kondisi lingkungan dan lokasi pabrik, bangunan serta fasilitas produksi, peralatan pengolahan, fasilitas dan kegiatan sanitasi, sistem pengendalian hama, higiene dan kesehatan tenaga kerja, pengendalian proses produksi, manajemen pengawasan seluruh tahapan produksi mulai dari penerimaan bahan baku ikan segar hingga produk siap dipasarkan, serta sistem pencatatan dan dokumentasi [16]. SSOP adalah pedoman yang mengatur persyaratan operasional sanitasi di unit pengolahan ikan guna memastikan bahwa seluruh prosedur dan proses sanitasi dilaksanakan secara efektif dalam

mengendalikan bahaya keamanan pangan yang umum ditemukan di lingkungan pengolahan dan kegiatan operasional. Penerapan SSOP terdiri atas delapan persyaratan utama sanitasi, yaitu: (1) jaminan keamanan air dan es yang digunakan dalam proses produksi; (2) pemeliharaan kondisi dan kebersihan permukaan yang bersentuhan langsung dengan bahan pangan; (3) pencegahan terjadinya kontaminasi silang; (4) penyediaan dan pemeliharaan fasilitas pencuci tangan, sanitasi, serta toilet; (5) perlindungan terhadap bahan-bahan berbahaya; (6) penerapan pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan kimia atau toksin secara tepat; (7) pengawasan terhadap kondisi kesehatan dan kebersihan personel; serta (8) pengendalian hama (pest control) [17].

Setelah pelatihan produksi dengan menerapkan sistem jaminan mutu, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) (Gambar 4). Proses pengolahan abon ikan melibatkan berbagai tahapan kegiatan yang berpotensi menimbulkan risiko terhadap keselamatan dan kesehatan pekerja, antara lain penggunaan peralatan tajam, paparan suhu ekstrem, penggunaan kompor dan tabung gas, serta kondisi lingkungan kerja tanpa ventilasi yang cukup. Risiko-risiko tersebut dapat menyebabkan terjadinya kecelakaan kerja, cedera fisik, maupun gangguan kesehatan jangka panjang apabila tidak dikelola dan dikendalikan secara memadai. Pelatihan keselamatan dan kesehatan kerja yang diberikan adalah penanggulangan terjadinya kebakaran. Materi pelatihan ini diberikan, karena salah satu proses dari produksi abon adalah tahap penggorengan. Melalui penerapan K3 yang baik, diharapkan potensi terjadinya kecelakaan kerja, seperti cedera fisik dan risiko kebakaran, dapat diminimalkan.



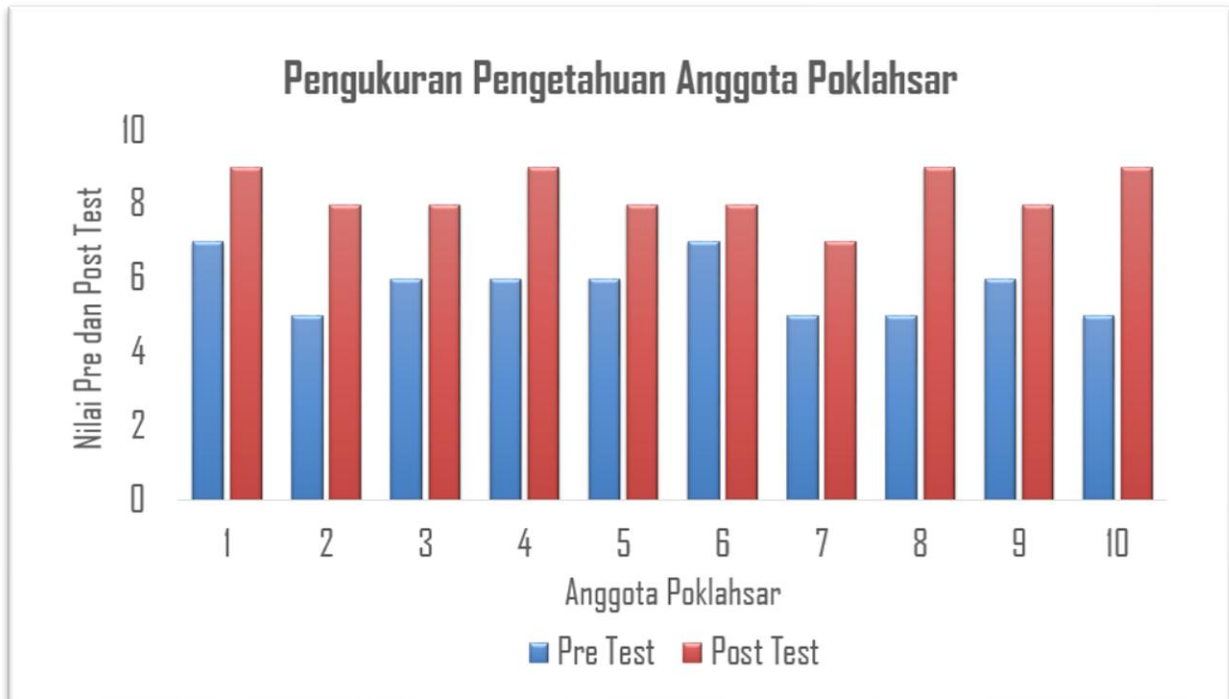
Gambar 4. Pelatihan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) pada suatu kegiatan usaha merupakan seperangkat kebijakan, langkah, dan prosedur yang dilaksanakan secara terencana untuk melindungi tenaga kerja dari berbagai potensi bahaya di lingkungan kerja, sehingga tercipta lingkungan kerja yang aman, sehat, dan produktif. K3 mencakup aspek keselamatan yang menitikberatkan pada pencegahan kecelakaan serta cedera kerja, serta aspek kesehatan yang meliputi pencegahan penyakit akibat kerja, gangguan kesehatan, serta kondisi fisik dan mental yang berpotensi memengaruhi kinerja tenaga kerja [18]. Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) bertujuan untuk mengidentifikasi, menilai, serta mengendalikan potensi bahaya di lingkungan kerja. Lingkungan kerja yang aman dan sehat berkontribusi terhadap peningkatan kenyamanan serta produktivitas tenaga kerja. Pekerja yang merasa terlindungi cenderung memiliki tingkat konsentrasi dan efektivitas kerja yang lebih tinggi, sehingga berdampak positif terhadap peningkatan output industri. Selain itu, kecelakaan kerja dapat menimbulkan kerugian ekonomi yang signifikan bagi perusahaan, baik dalam bentuk biaya pengobatan, kompensasi, perbaikan peralatan yang mengalami kerusakan, maupun keterlambatan dalam proses produksi [19].

Evaluasi/Monitoring dan Pendampingan

Evaluasi dilakukan dengan memberikan pre test (pada kegiatan penyuluhan) untuk mengetahui pengetahuan awal mitra tentang penerapan sistem jaminan mutu dan K3 pada pengolahan hasil perikanan. Post test dilakukan untuk melihat peningkatan pengetahuan mitra setelah kegiatan pengabdian selesai. Pertanyaan yang diberikan pada pre test sama dengan pertanyaan yang diberikan pada post test, yaitu 1) apa itu GMP 2) bagaimana penerapan GMP, 3) apa tujuan penerapan GMP, 4) apa itu SSOP, 5) apa tujuan penerapan SSOP, 6) ruang lingkup penerapan SSOP, 7) upaya-upaya untuk menjaga keselamatan dan kesehatan kerja. Hasil post

test menunjukkan terjadinya peningkatan pengetahuan oleh mitra sekitar 70% (Gambar 5). Dari kegiatan monitoring juga diketahui terjadinya peningkatan pendapatan Poklahsar Kedai Pesisir, produk yang dijual telah tersertifikasi halal dan telah bersertifikat kelayakan pengolahan yang diberikan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan melalui Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan.



Gambar 5. Nilai Pre dan Post Test Anggota Poklahsar Kedai Pesisir

Monitoring dan pendampingan secara berkala dilakukan untuk memastikan keberlanjutan usaha yang dikembangkan oleh Poklahsar Kedai Pesisir. Dalam kegiatan monitoring, tim senantiasa didampingi oleh penyuluh dari Dinas Perikanan Kota Parepare (Gambar 6). Pada kegiatan ini juga dilakukan analisis proksimat sebagai *quality control* produk yang dihasilkan oleh mitra.



Gambar 6. Monitoring oleh Tim PPMU-PK-M pada Mitra

4. SIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian, diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota Poklamsar Kedai Pesisir tentang penerapan sistem jaminan mutu, keselamatan dan kesehatan kerja selama proses produksi. Produk abon ikan tuna yang selama ini dipasarkan memiliki komposisi proksimat sesuai SNI abon Ikan. Produk yang dijual telah tersertifikasi halal dan telah bersertifikat kelayakan pengolahan yang diberikan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan melalui Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan

5. SARAN

Agar hasil pengabdian bisa lebih baik, disarankan untuk melakukan pendampingan penjernihan minyak goreng yang telah dipakai berulang oleh mitra. Perlu juga dilakukan penguatan keterampilan tentang pemasaran untuk memperluas jumlah dan jangkauan pemasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Hasanuddin yang telah memberi dukungan dana dalam menunjang keberhasilan pengabdian ini melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Hasanuddin-Program Kemitraan-Masyarakat (PPMU-PK-M) dengan nomor kontrak 02073/UN4.22/PM.01.01/2025.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Wikipedia. 2025. Kota Parepare. Online https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Parepare#Hasil_lainnya diakses 24 April 2025
- [2] Jafar, F., A. A. Marimba, dan A. Aslinda. 2020. Analisis Pemanfaatan Pelabuhan Perikanan Dalam Pengelolaan Pelabuhan Cempae Pare-Pare. *Gorontalo Fisheries Journal* 3(1): 9-22
- [3] jauhari, I. L. 2020. Pemetaan Daerah Penangkapan Ikan Pelagis Kecil Berbasis Sistem Informasi Geografis di Perairan Selat Makassar Bagian Selatan. Universitas Lambung Mangkurat Banjar Baru. Skripsi
- [4] Rini, S. P., Surianti, Hasrianti, Damis, M. Bibin, A. R. S. Putri, M. Kasim, dan S. Nurdin. 2022. Hubungan hasil tangkapan ikan pelagis kecil dengan suhu permukaan laut dan klorofil di perairan Selat Makassar. *Jurnal Iktiologi Indonesia* 22(1): 65-76
- [5] Sumandiarsa, K. I., A. D. Apriansyah, dan J. Sirait. 2023. Mutu dan Proporsi Bagian Tubuh Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) serta Rendemen Produk Turunannya: Studi Kasus di PT. X, Benoa-Bali. Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia ke-24 Politeknik Ahli Usaha Perikanan yang dilaksanakan di Jakarta, 12 Desember 2023: 401-415
- [6] Yani, F. I., W. Susaniati, Sahabuddin, N. Mutmainnah, Y. E. Yunus, U. Kaltsum, R. Rusdi, dan M. Kasim. 2025. Pemetaan Zona Potensi Penangkapan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) di Perairan Selat Makassar Sulawesi Barat. *Jurnal Galung Tropika* 14(1): 73-81
- [7] Bahari, A. S., Nurhapsa, dan Arman. 2020. Strategi Pemasaran Abon Ikan Tuna (*Thunnus* sp) Produksi UMKM di Kota Parepare. *Jurnal Ilmiah Ecosystem* 20(1): 76-84
- [8] Utami, N. D., N. Ratnaningsih, dan B. Lastariwati. 2021. Uji Kesukaan dan Kandungan Gizi Tuna Mentai sebagai Alternatif Main Course untuk Mencegah Stunting. *Agrointek* 15(1): 382-388
- [9] Kalor, J. D. B. S. Runggamusi, dan B. T. Rumahorbo. 2021. Analisis Kadar Air, Lemak, Protein dan Uji Organoleptik Pada Ikan Tuna (*Katsuwonus pelamis*, L). ACROPORA Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan Papua 4(2): 54-57
- [10] Ramadani, F. 2025. Pengembangan Potensi Pesisir Pantai Mattirotasi Kota Parepare dalam Menunjang Ekowisata. Universitas Islam Negeri Palopo. Skripsi
- [11] Badan Pemeriksa Keuangan Republik Indonesia. 2025. PP Nomor 57 Tahun 2015 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 8 Tahun 2024. Online (<https://www.bpk.go.id/>) diakses 5 Januari 2026
- [12] Maitimu, N. E. dan M. L. Pattiapon. 2021. Penerapan Good Manufacturing Practice pada UD. XYZ Di Kota Tual. *ARIKA* 15(2): 115-124
- [13] Budiadnyani, I. G. A., I. M. A. Nugraha, P. N. Samanta, S. P. R. D. Utari, dan I. Astiana. 2025. Optimalisasi Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada Kegiatan Pengolahan Ikan Pindang di Bali. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan* 19(2): 151-174
- [14] Siahaan, I. C. M., B. R. Nugraha, R. A. Rajab, dan Rasdam. 2022. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Prosedure* (SSOP) pada Proses Pengolahan Tuna Loin (*Thunnus* sp) di Unit Pengolahan Ikan di Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Vokasi Ilmu-Ilmu Perikanan* 3(1): 13-17
- [15] Alizah, L., N. Sodik, dan H. Robbani. 2022. Penerapan Sistem Good Manufacturing Practices (GMP) pada UD Sae Food. *Judicious* 3(1): 84-90
- [16] Amiyah, N. dan U. Mardiyah. 2026. Implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) pada Proses Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) dengan Media Saus Tomat di PT. Phi Banyuwangi. *Jambura Fish Processing Journal* 8(1): 34 - 44
- [17] Lapene, A. A. I. W., Y. H. Sipahutar, dan A. F. F. Ma'roef. 2021. Penerapan GMP dan SSOP pada Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) dalam Minyak Nabati. *Aurelia Journal* 3(1): 11-24
- [18] Aulia, N. Y., N. Tanjung, Daulay, dan Hasibuan. 2024. Penerapan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) Pada Karyawan Pabrik Kripik Tuntungan Dalam Upaya Mencegah Kecelakaan Kerja. *Jurnal Ilmu Kesehatan* 1(2): 122-131
- [19] Aryantha, I. M. dan T. N. Pamungkas. 2022. Penerapan Program Keselamatan dan Kesehatan Kerja Di PT. Cibaliung Sumberdaya. *Jurnal Pengabdian Teknik dan Ilmu Komputer* 2(2): 53-58