

Pengembangan Dimsum Berbahan Dasar Ikan Tuna untuk Mendukung Usaha Kuliner Kreatif Berbasis Potensi Lokal di Kelurahan Kolo

Septi Dwi Anjelina¹, Nur Komalasari², Citra Nuradi Cahayu³, Wahyu Hidayat⁴, Mahfud Yahya⁵, Amirulmukminin⁶

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima^{1,2,3,4,5,6}

✉ Email Korespodensi: septidwianjelina.stiebima22@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 14-06-2026

Disetujui 18-06-2026

Diterbitkan 20-06-2026

Katakunci:

ikan tuna, dimsum tuna, diversifikasi produk, kuliner kreatif, pemberdayaan masyarakat, potensi lokal.

ABSTRAK

Kelurahan Kolo merupakan wilayah pesisir di Kota Bima yang memiliki potensi sumber daya perikanan, khususnya ikan tuna, yang melimpah. Namun, pemanfaatan ikan tuna masih didominasi dalam bentuk segar sehingga nilai tambah ekonomi yang diperoleh masyarakat relatif rendah. Kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan dimsum berbahan dasar ikan tuna sebagai inovasi produk kuliner kreatif berbasis potensi lokal guna meningkatkan nilai tambah hasil perikanan dan membuka peluang usaha bagi masyarakat. Metode pelaksanaan dilakukan melalui pendekatan partisipatif yang meliputi tahap persiapan, sosialisasi, pelatihan dan praktik pembuatan dimsum tuna, pendampingan usaha, serta evaluasi. Sasaran kegiatan adalah ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan masyarakat yang berminat mengembangkan usaha kuliner. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah ikan tuna menjadi produk dimsum yang higienis, bernilai gizi tinggi, dan layak dipasarkan. Selain itu, peserta memperoleh pemahaman mengenai pengemasan produk, penentuan harga jual, dan pemasaran digital. Pengembangan dimsum tuna terbukti mampu menjadi alternatif diversifikasi produk perikanan yang berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat serta mendukung pertumbuhan usaha kuliner kreatif berbasis potensi lokal di Kelurahan Kolo. Dengan ketersediaan bahan baku yang melimpah dan tingginya minat masyarakat, dimsum tuna memiliki prospek untuk dikembangkan sebagai produk unggulan yang bernilai ekonomis dan berdaya saing.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Anjelina, S. D., Komalasari, N. ., Cahayu, C. N. ., Hidayat, W. ., Yahya, M. ., & Amirulmukminin, A. (2026). Pengembangan Dimsum Berbahan Dasar Ikan Tuna untuk Mendukung Usaha Kuliner Kreatif Berbasis Potensi Lokal di Kelurahan Kolo. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 1510-1514. <https://doi.org/10.63822/fw6h9d37>

PENDAHULUAN

Kelurahan Kolo merupakan salah satu wilayah pesisir di Kota Bima yang memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah, khususnya ikan tuna. Sebagian besar masyarakat menggantungkan mata pencahariannya pada sektor perikanan, namun hasil tangkapan ikan tuna masih banyak dipasarkan dalam bentuk segar sehingga nilai tambah yang diperoleh masyarakat relatif rendah. Padahal, ikan tuna memiliki kandungan protein, omega-3, vitamin, dan mineral yang tinggi serta berpotensi diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai ekonomis.

Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan adalah melalui diversifikasi produk. Diversifikasi merupakan usaha mengembangkan atau menciptakan produk baru dari bahan baku yang sama guna meningkatkan nilai ekonomi, daya saing, dan peluang pasar (Kotler & Keller, 2016). Dalam sektor perikanan, diversifikasi dapat meningkatkan pemanfaatan hasil tangkapan, memperpanjang umur simpan produk, serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa diversifikasi produk perikanan mampu memberikan manfaat ekonomi yang signifikan. Triyastuti dkk. (2023) menyatakan bahwa pelatihan pembuatan dimsum tuna dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang lebih variatif dan bernilai ekonomi. Sementara itu, Pelangi dkk. (2026) menjelaskan bahwa pengolahan dan pemasaran produk perikanan yang beragam mampu meningkatkan nilai tambah dan peluang usaha masyarakat pesisir. Selain itu, Vatria dkk. (2023) menemukan bahwa dimsum berbahan dasar ikan memiliki tingkat penerimaan konsumen yang baik sehingga berpotensi dikembangkan sebagai produk komersial.

Salah satu bentuk diversifikasi yang memiliki peluang pasar cukup besar adalah dimsum berbahan dasar ikan tuna. Dimsum merupakan makanan yang populer karena praktis, memiliki cita rasa yang beragam, dan dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Penggunaan ikan tuna sebagai bahan utama tidak hanya meningkatkan kandungan gizi produk, tetapi juga mendukung tren konsumsi masyarakat terhadap makanan sehat dan bergizi.

Meskipun memiliki potensi bahan baku yang melimpah, pemanfaatan ikan tuna sebagai bahan dasar dimsum di Kelurahan Kolo masih terbatas. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya lokal dan pemanfaatannya dalam kegiatan usaha produktif. Oleh karena itu, diperlukan pengembangan dimsum berbahan dasar ikan tuna sebagai inovasi kuliner yang dapat meningkatkan nilai tambah hasil perikanan, menciptakan peluang usaha, serta mendukung tumbuhnya usaha kuliner kreatif berbasis potensi lokal di Kelurahan Kolo.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan ini dilakukan melalui pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat Kelurahan Kolo, khususnya kelompok ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan masyarakat yang berminat mengembangkan usaha kuliner berbasis potensi lokal. Kegiatan dilaksanakan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan dengan melakukan survei lapangan dan koordinasi dengan pemerintah

Kelurahan Kolo untuk mengidentifikasi kebutuhan masyarakat serta potensi pengembangan produk berbahan dasar ikan tuna. Selain itu, dilakukan penyusunan materi pelatihan, penyediaan alat dan bahan, serta penentuan peserta kegiatan.

2. Tahap Sosialisasi

Pada tahap ini peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi produk perikanan, kandungan gizi ikan tuna, peluang usaha kuliner kreatif, serta strategi pengembangan produk berbasis potensi lokal. Kegiatan dilakukan melalui penyampaian materi dan diskusi interaktif.

3. Tahap Pelatihan dan Praktik Pembuatan Dimsum Tuna

Peserta diberikan pelatihan mengenai teknik pengolahan ikan tuna menjadi dimsum yang higienis dan berkualitas. Kegiatan meliputi:

- a. Pemilihan dan penyiapan bahan baku ikan tuna.
- b. Proses pembuatan adonan dimsum.
- c. Teknik pembentukan dan pengukusan dimsum.
- d. Pengemasan produk yang menarik dan aman.
- e. Pengenalan standar kebersihan dan keamanan pangan.

Metode yang digunakan adalah demonstrasi dan praktik langsung sehingga peserta dapat menguasai keterampilan pembuatan dimsum tuna secara mandiri.

4. Tahap Pendampingan Usaha

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan kepada peserta terkait pengembangan usaha, meliputi penentuan harga jual, pengemasan produk, pemasaran digital melalui media sosial, serta pengelolaan usaha sederhana. Pendampingan bertujuan agar peserta mampu mengembangkan produk sebagai usaha yang berkelanjutan.

5. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti kegiatan. Evaluasi dilakukan melalui observasi, diskusi, dan penyebaran kuesioner terkait pemahaman materi, kemampuan praktik, serta minat peserta dalam mengembangkan usaha dimsum tuna.

Indikator Keberhasilan

1. Meningkatnya pengetahuan peserta mengenai diversifikasi produk perikanan.
2. Meningkatnya keterampilan peserta dalam membuat dimsum berbahan dasar ikan tuna.
3. Terbentuknya produk dimsum tuna yang layak konsumsi dan memiliki nilai jual.
4. Meningkatnya minat masyarakat untuk mengembangkan usaha kuliner kreatif berbasis potensi lokal.
5. Adanya peluang pengembangan UMKM berbahan dasar ikan tuna di Kelurahan Kolo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengembangan dimsum berbahan dasar ikan tuna di Kelurahan Kolo dilaksanakan melalui tahapan sosialisasi, pelatihan, praktik pembuatan produk, dan pendampingan usaha. Kegiatan ini diikuti oleh masyarakat setempat, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil yang memiliki minat dalam pengolahan hasil perikanan.

Pada tahap sosialisasi, peserta memperoleh pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi produk perikanan sebagai upaya meningkatkan nilai tambah ikan tuna yang selama ini sebagian besar dipasarkan dalam bentuk segar. Peserta juga diberikan informasi mengenai kandungan gizi ikan tuna, peluang usaha kuliner kreatif, serta potensi pasar produk olahan berbahan dasar ikan.

Tahap pelatihan dan praktik menunjukkan antusiasme peserta yang tinggi. Peserta mampu mengikuti seluruh proses pembuatan dimsum tuna mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan adonan, pembentukan dimsum, proses pengukusan, hingga teknik pengemasan produk. Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta berhasil menghasilkan produk dimsum tuna dengan bentuk, rasa, dan tekstur yang baik serta layak untuk dipasarkan.

Selain keterampilan teknis, peserta juga memperoleh pengetahuan mengenai pengemasan produk dan strategi pemasaran sederhana. Melalui kegiatan pendampingan, peserta memahami pentingnya kemasan yang menarik, penentuan harga jual yang sesuai, serta pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi produk.

Pembahasan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengolahan ikan tuna menjadi dimsum dapat menjadi salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan yang efektif dalam meningkatkan nilai tambah hasil tangkapan masyarakat. Sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar peserta hanya memanfaatkan ikan tuna untuk konsumsi rumah tangga atau menjualnya dalam bentuk segar. Setelah mengikuti pelatihan, peserta memperoleh alternatif pengolahan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi produk.

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sejalan dengan penelitian Triyastuti dkk. (2023) yang menyatakan bahwa pelatihan pembuatan dimsum tuna mampu meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang lebih variatif dan bernilai ekonomi. Melalui praktik langsung, peserta tidak hanya memahami proses produksi tetapi juga memperoleh pengalaman dalam menghasilkan produk yang memiliki daya jual lebih tinggi.

Dari aspek ekonomi, pengembangan dimsum tuna memberikan peluang usaha baru bagi masyarakat Kelurahan Kolo. Produk dimsum memiliki pasar yang cukup luas karena digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Selain itu, penggunaan ikan tuna sebagai bahan utama memberikan nilai tambah dari segi kandungan gizi sehingga dapat menjadi alternatif makanan sehat. Temuan ini sejalan dengan penelitian Vatria dkk. (2023) yang menyatakan bahwa dimsum berbahan dasar ikan memiliki tingkat penerimaan konsumen yang baik dan berpotensi dikembangkan sebagai produk komersial.

Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi lokal melalui inovasi produk dapat mendukung tumbuhnya usaha kuliner kreatif di tingkat masyarakat. Dengan ketersediaan bahan baku ikan tuna yang melimpah di Kelurahan Kolo, pengembangan dimsum tuna dapat menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat sekaligus memperkuat ekonomi lokal. Hasil ini mendukung penelitian Pelangi dkk. (2025) yang menjelaskan bahwa diversifikasi produk perikanan mampu

meningkatkan nilai tambah dan membuka peluang usaha yang lebih besar bagi masyarakat pesisir.

Secara keseluruhan, kegiatan pengembangan dimsum berbahan dasar ikan tuna memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Produk dimsum tuna yang dihasilkan memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai produk unggulan kuliner lokal yang bernilai ekonomis dan berdaya saing.

KESIMPULAN

Kegiatan pengembangan dimsum berbahan dasar ikan tuna di Kelurahan Kolo telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang lebih inovatif dan bernilai tambah. Melalui sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan, peserta mampu memahami proses pembuatan dimsum tuna serta peluang pengembangannya sebagai usaha kuliner kreatif berbasis potensi lokal.

Pengolahan ikan tuna menjadi dimsum merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan yang dapat meningkatkan nilai ekonomi hasil tangkapan dibandingkan dengan penjualan ikan dalam bentuk segar. Selain memiliki kandungan gizi yang tinggi, dimsum tuna juga memiliki prospek pasar yang baik karena sesuai dengan kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang praktis, sehat, dan bernilai gizi.

Dengan memanfaatkan ketersediaan ikan tuna yang melimpah di Kelurahan Kolo, pengembangan produk dimsum tuna berpotensi menciptakan peluang usaha baru, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendukung pertumbuhan usaha kuliner kreatif berbasis potensi lokal. Oleh karena itu, kegiatan ini dapat menjadi salah satu alternatif pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Pelangi, K. C., Pakaya, S., Serwin, & Zohrahayaty. (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>
- Triyastuti, M. S., Ndahawali, D. H., Ondang, V. J., & Wijaya, A. (2023). Diversifikasi olahan produk perikanan “Dimsum Tuna” bagi ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga.
- Vatria, B., Primadini, V., & Lasmi, L. (2023). Karakteristik mutu fisik dan hedonik dimsum ikan nila dengan penambahan konsentrasi karagenan yang berbeda. *MANFISH JOURNAL*, 4(2), 81–86. <https://doi.org/10.31573/manfish.v4i2.615>