

---

## Analisis Potensi dan Pengembangan Usaha Bakso Ikan Tuna di Kelurahan Kolo, Kota Bima

Citra Damayanti<sup>1</sup>, Muhammad Rizki Ramadhan<sup>2</sup>, Septian M Aryadin<sup>3</sup>

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima<sup>1,2,3</sup>

>>

Email [citradamayantistiebima22@gmail.com](mailto:citradamayantistiebima22@gmail.com), [muh.rizkiramadha.stiebima21@gmail.com](mailto:muh.rizkiramadha.stiebima21@gmail.com),  
[septianm.ariadin.stiebima22@gmail.com](mailto:septianm.ariadin.stiebima22@gmail.com)

### INFO ARTIKEL

#### Histori Artikel:

Diterima 20-602-206

Disetujui 24-06-2026

Diterbitkan 26-06-2026

#### Katakunci:

*bakso ikan tuna,  
pengolahan ikan, UMKM,  
ekonomi masyarakat,  
Kelurahan Kolo.*

### ABSTRAK

Kelurahan Kolo merupakan salah satu wilayah pesisir di Kecamatan Asakota, Kota Bima yang memiliki potensi perikanan tuna yang melimpah. Potensi tersebut dimanfaatkan oleh masyarakat melalui pengolahan ikan tuna menjadi berbagai produk bernilai ekonomi, salah satunya bakso ikan tuna. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pengolahan bakso ikan tuna, mengidentifikasi keunggulan produk, serta menganalisis potensi dan pengembangan usaha bakso ikan tuna di Kelurahan Kolo. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan bakso ikan tuna dilakukan melalui tahapan pemilihan bahan baku, pembersihan, penggilingan, pencampuran bumbu, pembentukan adonan, dan perebusan hingga matang. Bakso ikan tuna memiliki keunggulan berupa kandungan protein yang tinggi, rendah lemak, serta cita rasa yang khas. Selain itu, usaha pengolahan bakso ikan tuna memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat melalui peningkatan nilai jual ikan tuna dan penciptaan peluang usaha. Dengan demikian, bakso ikan tuna berpotensi menjadi produk unggulan daerah yang dapat mendukung pengembangan ekonomi masyarakat pesisir.

### Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Damayanti, C., Ramadhan, M. R., & Aryadin, S. M. (2026). Analisis Potensi dan Pengembangan Usaha Bakso Ikan Tuna di Kelurahan Kolo, Kota Bima. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(3), 1667-1674. <https://doi.org/10.63822/xxazyt70>

## PENDAHULUAN

Kelurahan Kolo merupakan salah satu wilayah pesisir yang berada di Kecamatan Asakota, Kota Bima, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Wilayah ini memiliki potensi sumber daya perikanan yang cukup besar karena sebagian masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan. Salah satu hasil tangkapan laut yang melimpah dan menjadi komoditas unggulan masyarakat adalah ikan tuna. Ketersediaan ikan tuna yang cukup banyak memberikan peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan berbagai produk olahan yang memiliki nilai tambah ekonomi (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2022; Badan Pusat Statistik, 2024). Selain itu, sektor perikanan tangkap merupakan salah satu sektor yang berkontribusi terhadap perekonomian masyarakat pesisir dan pengembangan usaha berbasis hasil perikanan (Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, 2023).

Selama ini ikan tuna umumnya dipasarkan dalam bentuk segar dengan harga yang bergantung pada kondisi pasar. Untuk meningkatkan nilai jual dan memperluas pemanfaatannya, masyarakat mulai melakukan diversifikasi produk melalui pengolahan ikan tuna menjadi berbagai jenis makanan. Salah satu produk olahan yang cukup potensial adalah bakso ikan tuna. Produk ini tidak hanya memiliki cita rasa yang khas, tetapi juga memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga dapat menjadi alternatif pangan yang sehat bagi masyarakat (Nugroho & Putri, 2021; Sukmawati et al., 2025).

Bakso ikan tuna merupakan inovasi pangan yang memanfaatkan bahan baku lokal menjadi produk yang lebih bernilai. Dibandingkan dengan bakso yang berbahan dasar daging sapi, bakso ikan tuna memiliki kandungan protein yang tinggi, rendah lemak, serta mengandung asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Kandungan gizi tersebut menjadikan bakso ikan tuna sebagai salah satu produk pangan yang layak dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan makanan sehat dan bergizi (FAO, 2022; Junianto et al., 2024).



**Gambar 1. Lokasi**

Berdasarkan hasil observasi, usaha pengolahan bakso ikan tuna di Kelurahan Kolo masih didominasi oleh usaha rumah tangga dan usaha mikro kecil menengah (UMKM). Proses produksinya dilakukan secara sederhana dengan memanfaatkan bahan baku ikan tuna segar yang diperoleh langsung dari nelayan setempat. Meskipun demikian, produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan diminati oleh masyarakat karena cita rasanya yang khas serta harga yang relatif terjangkau.

Selain memberikan manfaat dari segi konsumsi pangan, usaha pengolahan bakso ikan tuna juga memberikan dampak positif terhadap perekonomian masyarakat. Kegiatan produksi dan pemasaran bakso ikan tuna mampu menciptakan peluang usaha serta membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar. Bahkan, produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai salah satu produk unggulan daerah dan oleh-oleh khas Kota Bima apabila mendapatkan dukungan dari berbagai pihak (Wibowo & Rahmawati, 2023; Taan et al., 2022).

## **METODE PENELITIAN**

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Kelurahan Kolo, Kecamatan Asakota, Kota Bima, Nusa Tenggara Barat. Pemilihan lokasi penelitian didasarkan pada potensi sumber daya perikanan yang melimpah, khususnya ikan tuna yang menjadi salah satu komoditas unggulan masyarakat setempat. Kegiatan penelitian dilakukan selama kurang lebih satu bulan yang mencakup tahap observasi, pengumpulan data, pengolahan data, hingga penyusunan laporan penelitian.

### **Subjek Penelitian**

Subjek penelitian ini adalah pelaku usaha pengolahan bakso ikan tuna yang berada di Kelurahan Kolo. Selain itu, penelitian juga melibatkan masyarakat yang memiliki keterkaitan dengan kegiatan pengolahan dan pemasaran produk bakso ikan tuna. Informasi yang diperoleh dari subjek penelitian digunakan untuk menggambarkan proses pengolahan bakso ikan tuna serta manfaat ekonomi yang dihasilkan dari usaha tersebut.

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metode ini digunakan untuk mendeskripsikan secara sistematis proses pengolahan bakso ikan tuna sebagai salah satu bentuk pemanfaatan hasil perikanan di Kelurahan Kolo. Pendekatan kualitatif dipilih karena mampu memberikan gambaran yang lebih mendalam mengenai proses produksi, penggunaan bahan baku, serta peran usaha bakso ikan tuna dalam meningkatkan nilai tambah hasil perikanan dan perekonomian masyarakat (Sugiyono, 2020).

### **Teknik Pengumpulan Data**

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan studi literatur. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses pembuatan bakso ikan tuna mulai dari persiapan bahan baku hingga produk siap dipasarkan. Wawancara dilakukan kepada pelaku usaha untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi, kendala yang dihadapi, serta manfaat yang diperoleh dari usaha pengolahan bakso ikan tuna. Sementara itu, studi literatur dilakukan dengan mengkaji berbagai sumber seperti buku, jurnal ilmiah, dan referensi lain yang berkaitan dengan pengolahan hasil perikanan dan produk olahan ikan tuna.

## **Prosedur Pengolahan Bakso Ikan Tuna**

Proses pengolahan bakso ikan tuna diawali dengan pemilihan ikan tuna segar sebagai bahan baku utama. Ikan kemudian dibersihkan dan dipisahkan dari tulang serta bagian yang tidak digunakan. Daging ikan yang telah bersih digiling hingga halus, kemudian dicampur dengan tepung, bumbu, dan bahan pendukung lainnya hingga membentuk adonan yang homogen. Adonan tersebut selanjutnya dibentuk menjadi bulatan-bulatan bakso dan direbus hingga matang. Setelah proses perebusan selesai, bakso didinginkan sebelum dikemas dan siap dipasarkan kepada konsumen. Proses pengolahan yang dilakukan secara tepat dapat menghasilkan bakso ikan tuna yang memiliki cita rasa yang baik, kandungan gizi yang tinggi, serta nilai ekonomi yang dapat memberikan manfaat bagi masyarakat Kelurahan Kolo.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Tahap Persiapan**

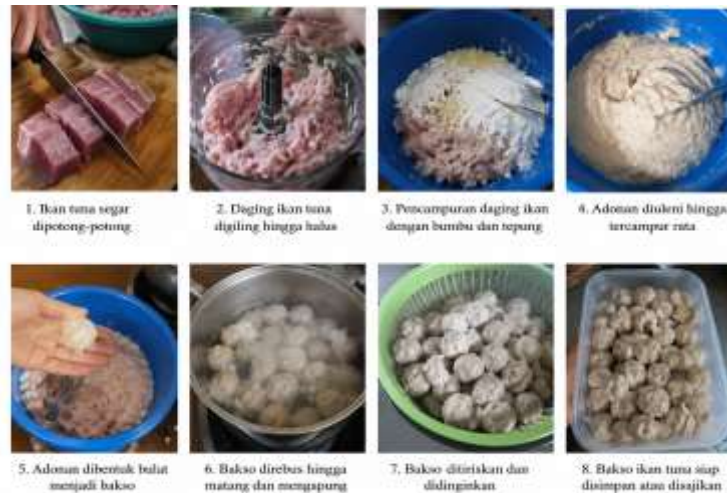
Tahap persiapan dilakukan dengan menyiapkan bahan baku dan peralatan yang diperlukan dalam proses pembuatan bakso ikan tuna. Bahan utama yang digunakan adalah ikan tuna segar yang diperoleh dari hasil tangkapan nelayan di Kelurahan Kolo. Selain itu, disiapkan pula bahan pendukung berupa tepung tapioka, bawang putih, garam, merica, penyedap rasa, dan es batu. Peralatan yang digunakan meliputi pisau, baskom, blender atau penggiling, sendok, kompor, serta panci perebus.

Pada tahap ini dilakukan pemilihan ikan tuna yang masih segar untuk menghasilkan bakso dengan kualitas yang baik. Kesegaran ikan menjadi faktor penting karena berpengaruh terhadap cita rasa, aroma, dan tekstur produk yang dihasilkan.

### **Tahap Pengolahan Bakso Ikan Tuna**

Tahap pengolahan diawali dengan membersihkan ikan tuna dari kulit, tulang, dan bagian yang tidak digunakan. Daging ikan kemudian dicuci hingga bersih dan dihaluskan menggunakan blender atau alat penggiling. Setelah itu daging ikan dicampur dengan tepung tapioka, bawang putih yang telah dihaluskan, garam, merica, serta bumbu lainnya hingga membentuk adonan yang homogen.

Adonan yang telah tercampur rata kemudian dibentuk menjadi bulatan-bulatan bakso sesuai ukuran yang diinginkan. Selanjutnya bakso direbus dalam air mendidih hingga mengapung sebagai tanda bahwa bakso telah matang. Setelah matang, bakso ditiriskan dan didinginkan sebelum siap dikonsumsi atau dikemas.



**Gambar 2. Proses Pengolahan Bakso Ikan Tuna**

Berdasarkan hasil pengamatan, proses pengolahan yang dilakukan menghasilkan bakso dengan tekstur yang cukup kenyal, warna putih keabu-abuan, serta aroma khas ikan tuna yang tetap terasa. Penggunaan ikan tuna segar memberikan kualitas produk yang lebih baik dibandingkan bahan baku yang telah disimpan dalam waktu lama. Hasil ini sejalan dengan penelitian Pratiwi et al. (2025) yang menyatakan bahwa kualitas bahan baku dan proses produksi sangat memengaruhi mutu produk bakso ikan.

### **Tahap Pengemasan dan Penyajian**

Bakso ikan tuna yang telah matang selanjutnya dikemas menggunakan kemasan plastik atau wadah makanan yang bersih. Pengemasan dilakukan untuk menjaga kebersihan produk dan memperpanjang daya simpan. Produk yang telah dikemas dapat dipasarkan secara langsung kepada masyarakat maupun dijadikan sebagai produk olahan rumah tangga yang bernilai jual.

Selain sebagai makanan siap konsumsi, bakso ikan tuna juga dapat diolah menjadi berbagai menu seperti bakso kuah, bakso goreng, maupun pelengkap makanan lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa produk memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha skala rumah tangga.



**Gambar 3. Produk Bakso Ikan Tuna yang Telah Dikemas**



**Gambar 4. Foto bersama owner**

## **Pembahasan**

Pengolahan ikan tuna menjadi bakso merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk hasil perikanan yang dapat meningkatkan nilai tambah ikan tuna. Kandungan protein yang tinggi pada ikan tuna menjadikan bakso ikan sebagai alternatif pangan bergizi yang dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat (Junianto et al., 2024; Sari et al., 2024).

Bagi masyarakat Kelurahan Kolo yang sebagian besar memiliki keterkaitan dengan sektor perikanan, pengolahan ikan tuna menjadi bakso dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Selain meningkatkan nilai ekonomi hasil tangkapan nelayan, produk ini juga dapat memperluas variasi olahan ikan yang tersedia di masyarakat. Dengan demikian, pengolahan bakso ikan tuna tidak hanya memberikan manfaat dari segi gizi, tetapi juga berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir melalui usaha pengolahan hasil perikanan skala rumah tangga (Sukmawati et al., 2025; Wibowo & Rahmawati, 2023).

Berdasarkan hasil observasi, usaha bakso ikan tuna di Kelurahan Kolo memiliki potensi yang cukup besar untuk dikembangkan karena didukung oleh ketersediaan bahan baku ikan tuna yang melimpah dan mudah diperoleh dari nelayan setempat. Kondisi ini memberikan keuntungan bagi pelaku usaha karena dapat menjaga keberlanjutan produksi serta menekan biaya bahan baku yang digunakan.

Pengembangan usaha bakso ikan tuna dapat dilakukan melalui peningkatan kualitas produk, inovasi kemasan, serta pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi. Selain itu, dukungan pemerintah

daerah dan pelatihan kewirausahaan bagi masyarakat juga dapat membantu meningkatkan kapasitas produksi dan memperluas jangkauan pemasaran produk sehingga mampu bersaing dengan produk olahan lainnya.

Dalam upaya pengembangan usaha bakso ikan tuna, aspek pemasaran juga menjadi faktor yang sangat penting. Strategi pemasaran yang tepat dapat meningkatkan daya saing produk, memperluas jangkauan pasar, serta meningkatkan minat konsumen terhadap produk olahan hasil perikanan (Kotler & Keller, 2021).

## **KESIMPULAN**

Pengolahan ikan tuna menjadi bakso merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk hasil perikanan yang dapat meningkatkan nilai tambah ikan tuna sebagai komoditas unggulan di Kelurahan Kolo. Proses pembuatan bakso ikan tuna meliputi tahap persiapan bahan baku, penggilingan daging ikan, pencampuran bumbu dan bahan tambahan, pembentukan adonan, perebusan, hingga pengemasan produk. Hasil pengolahan menunjukkan bahwa bakso ikan tuna memiliki tekstur yang kenyal, cita rasa yang khas, serta kandungan gizi yang baik karena kaya akan protein.

Pemanfaatan ikan tuna sebagai bahan baku bakso tidak hanya memberikan alternatif pangan yang sehat dan bergizi bagi masyarakat, tetapi juga berpotensi menjadi peluang usaha yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir. Oleh karena itu, pengembangan produk olahan ikan tuna perlu terus didorong guna mendukung pemanfaatan sumber daya perikanan secara optimal dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat Kelurahan Kolo. Selain sebagai alternatif pangan yang bergizi, bakso ikan tuna juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah yang dapat mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat pesisir di Kelurahan Kolo.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan puji syukur ke hadirat Allah Swt. atas rahmat dan karunia-Nya sehingga jurnal ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan selama penyusunan jurnal ini.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Kelurahan Kolo, Kecamatan Asakota, Kota Bima, serta seluruh pihak yang telah memberikan informasi, bantuan, dan dukungan selama proses pengumpulan data dan penyusunan jurnal. Semoga segala bantuan dan kerja sama yang diberikan mendapatkan balasan yang terbaik dari Allah Swt.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Perikanan Indonesia 2024*. Jakarta: BPS.
- FAO. (2022). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2022*. Rome: Food and Agriculture Organization.
- Junianto, J., Nurerlindajava, V., Zaidan, K. A. A., & Pranata, G. A. (2024). Tingkat kesukaan bakso ikan dari berbagai bahan baku ikan pelagis besar. *Jurnal Perikanan Pantura*, 7(2), 580–589.

- 
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2022). Potensi Perikanan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. (2023). Laporan Kinerja Sektor Perikanan Tangkap. Jakarta: KKP RI.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2021). *Marketing Management*. Harlow: Pearson Education.
- Nugroho, A., & Putri, R. (2021). Pengolahan produk diversifikasi ikan untuk UMKM pesisir. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 45–53.
- Pratiwi, V. A., Taufik, M. H., Somantri, F. B., Fauzi, N., & Hakim, A. S. (2025). Analisis pengendalian kualitas produk bakso ikan tuna. *KENDALI: Economics and Social Humanities*, 3(3), 131–139.
- Sari, N. L. D. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. (2024). Uji mutu hedonik bakso ikan dengan penambahan rumput laut. *Jurnal Kuliner*, 5(2).
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmawati, S., Rosalina, F., Ponisri, P., Sulfiana, S., Murtiningrum, M., Mangallo, B., Leba, H. W. W., Darma, D., Awariti, M. H., Latief, N. A. M., & Runkowas, S. (2025). Diversifikasi produk bakso ikan tuna: Inovasi pengolahan hasil perikanan untuk pemberdayaan masyarakat pesisir. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2), 1202–1211.
- Taan, H., Ardiansyah, A., Rasjid, H., Rahmatia, R., & Wiroto, D. (2022). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan bakso ikan tuna. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(3), 808–821.
- Wibowo, S., & Rahmawati, D. (2023). Analisis nilai tambah produk olahan ikan di Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Perikanan*, 18(1), 25–34.