

Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Tahu Tuna di Koya Timur

Yunus P. Paulangan¹, Basa T. Rumahorbo², Lolita Tuhumena^{3*}, Nicea Roona Paranoan⁴,
Hardi Hamzah⁵, Felycitae Ekalaya Appa⁶, Nur Fadilah Bakri⁷

^{1,2}Program Studi Ilmu Kelautan, Universitas Cenderawasih, Indoensia

³Program Studi Ilmu Perikanan, Universitas Cenderawasih, Indoensia

⁴Program Studi Statistik, Universitas Cenderawasih, Indoensia

⁵Program Studi Fisika, Universitas Cenderawasih, Indoensia

^{6,7}Program Studi Farmasi, Universitas Cenderawasih, Indoensia

e-mail : lolituhumena@gmail.com

INFO ARTIKEL

ABSTRAK

Article history:

Diterima: 26 Juli 2025

Direvisi: 28 September 2025

Disetujui: 29 September 2025

Available online

DOI:

10.31605/sipakaraya.v4i1.5313

How to cite (APA):

Paulangan, Y. P., Rumahorbo, B. T., Tuhumena, L., Paranoan, N. R., Hamzah, H., Appa, F. E., & Bakri, N. F. (2025). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Tahu Tuna di Koya Timur. *Sipakaraya : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 92 - 100.

ISSN 2963-3885



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi istri nelayan di Koya Timur melalui pelatihan pembuatan tahu tuna sebagai produk olahan bernilai tambah. Metode pelaksanaan mencakup ceramah, diskusi, demonstrasi, serta evaluasi melalui pre-test dan post-test. Peserta dilibatkan secara aktif dalam praktik pembuatan tahu tuna, mulai dari persiapan bahan, pencampuran, pencetakan, hingga pengukusan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan terhadap pemahaman peserta, dengan rata-rata nilai pre-test sebesar 51,8 dan post-test 82,9, serta N-gain sebesar 64,6 yang termasuk kategori cukup efektif. Produk tahu tuna yang dihasilkan dinilai bergizi tinggi, bercita rasa baik, serta berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumahan berbasis potensi lokal. Secara keilmuan, kegiatan ini memberikan kontribusi pada literatur pemberdayaan perempuan di sektor perikanan, khususnya dalam konteks diversifikasi produk berbasis ikan yang dapat meningkatkan nilai tambah hasil tangkapan. Implikasi praktis dari kegiatan ini adalah tersedianya model pelatihan sederhana dan aplikatif yang dapat direplikasi di wilayah pesisir lain dengan karakteristik serupa.

Kata kunci : Pemberdayaan Perempuan, Kewirausahaan, Tahu Tuna, Diversifikasi Produk Perikanan, Koya Timur

Abstract

This community service activity aimed to enhance the skills and economic independence of fishermen's wives in Koya Timur through training in tuna tofu production as a value-added fish-based product. The implementation methods included lectures, discussions, demonstrations, and evaluations using pre-tests and post-tests. Participants were actively involved in hands-on practice, covering ingredient preparation, mixing, molding, and steaming. Evaluation results indicated a significant improvement in participants' understanding, with an average pre-test score of 51.8, post-test score of 82.9, and an N-gain of 64.6, which is categorized as moderately effective. The resulting tuna tofu was found to be nutritious, palatable, and feasible for development as a home-based business utilizing local potential. From a scientific perspective, this activity contributes to the literature on women's empowerment in the fisheries sector, particularly in the

diversification of fish-based products that increase the added value of catches. The practical implication is the availability of a simple and applicable training model that can be replicated in other coastal communities with similar characteristics.

Keywords : Women Empowerment, Entrepreneurship, Tuna Tofu, Fishery Product Diversification, Koya Timur

PENDAHULUAN

Perempuan yang memiliki kemandirian dalam bidang ekonomi merupakan salah satu indikator penting peningkatan kesejahteraan keluarga sekaligus masyarakat. Pendapatan mandiri yang diperoleh perempuan tidak hanya dapat memperbaiki kondisi ekonomi rumah tangga, tetapi juga berperan besar dalam upaya pengentasan kemiskinan melalui program pemberdayaan. Salah satu wujud nyata kontribusi perempuan adalah melalui usaha rumah tangga, misalnya memproduksi dan menjual makanan olahan yang berbasis pada potensi lokal.

Di Koya Timur, para istri nelayan memiliki peluang besar untuk memanfaatkan hasil tangkapan laut sebagai bahan baku produk bernilai tambah. Ikan tuna, misalnya, dikenal memiliki kandungan gizi tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai variasi pangan. Demikian pula tahu, yang mengandung air sekitar 86% serta protein 8–12%, bahkan dapat mencapai 20% (Hadiyati et al., 2009). Kombinasi kedua bahan ini menghasilkan produk inovatif berupa tahu tuna, yaitu tahu dengan isian adonan tuna dan tepung terigu yang dapat diolah melalui pengukusan maupun penggorengan.

Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan tahu tuna menjadi strategi untuk meningkatkan produktivitas, memanfaatkan waktu luang, serta menciptakan produk bernilai ekonomis. Kegiatan semacam ini tidak hanya menumbuhkan kreativitas, tetapi juga mendukung peningkatan taraf hidup masyarakat melalui partisipasi aktif perempuan dalam pembangunan. Penelitian Zanah & Ilma (2021) menegaskan bahwa pelatihan dan pendampingan terbukti mampu meningkatkan keterampilan sekaligus kepercayaan diri perempuan dalam berwirausaha. Wirausaha sendiri memberikan manfaat ganda: pada tingkat individu dapat mengurangi ketergantungan, menumbuhkan rasa percaya diri, dan memperbesar daya beli, sementara pada tingkat masyarakat dapat membuka peluang kerja baru.

Dalam mendukung pengembangan produk pangan olahan, aspek keamanan pangan menjadi hal yang tidak dapat diabaikan. Menurut Setiawati & Rozinah (2020), terdapat lima kunci utama untuk menjaga keamanan pangan, yaitu menjaga kebersihan, memisahkan pangan mentah dan matang, memasak dengan benar, menyimpan pada suhu aman, serta menggunakan bahan pangan yang terjamin kualitasnya. Prinsip-prinsip tersebut penting diterapkan dalam setiap proses produksi agar produk yang dihasilkan tidak hanya bernilai ekonomis, tetapi juga aman dan sehat untuk dikonsumsi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan untuk meningkatkan keterampilan istri nelayan di Koya Timur dalam mengolah hasil laut menjadi produk olahan bernilai tambah melalui pembuatan tahu tuna. Selain itu, kegiatan ini juga diarahkan untuk mendorong pemberdayaan ekonomi keluarga, memperkenalkan diversifikasi produk perikanan, serta membekali peserta dengan keterampilan pencatatan usaha sederhana guna mendukung keberlanjutan usaha mereka.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pelatihan dengan metode ceramah dan diskusi. Materi yang disampaikan meliputi pengembangan jiwa kewirausahaan, manajemen usaha kecil, serta perencanaan bisnis (Rumawas, 2018). Pelatihan kewirausahaan ini juga menekankan pada pemanfaatan peluang usaha rumahan dengan mengolah produk makanan berbahan dasar tahu dan ikan tuna (Hidaati & Novita, 2022). Tujuan utama kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan dan wawasan baru kepada ibu-ibu rumah tangga di Koya Timur mengenai wirausaha dan potensi usaha rumahan, sehingga dapat membuka pola pikir, menumbuhkan minat, serta memotivasi mereka untuk terjun ke dunia usaha.

Sebelum materi diberikan, dilakukan Tes Awal (pre-test) untuk mengetahui sejauh mana peserta telah memahami materi yang akan diajarkan, khususnya terkait pembuatan tahu tuna. Selanjutnya,

setelah kegiatan praktik pembuatan tahu tuna, dilakukan Tes Akhir (post-test) guna mengukur tingkat pemahaman peserta terhadap proses produksi produk tersebut sekaligus menguji sejauh mana peningkatan keterampilan kewirausahaan mereka, terutama dalam aspek pemasaran. Keberhasilan program dinilai tercapai apabila peserta menunjukkan peningkatan pemahaman setelah mengikuti pembelajaran (Magdalena et al., 2021).

Hasil nilai pre-test dan post-test kemudian dianalisis untuk menilai perkembangan kemampuan peserta. Analisis yang digunakan adalah uji normalitas gain, yang berfungsi untuk mengukur efektivitas program pelatihan berdasarkan tingkat pengetahuan yang diperoleh peserta selama kegiatan berlangsung. Rumus perhitungan normalitas gain digunakan untuk mengetahui sejauh mana peningkatan yang dicapai (Oktavia et al., 2019).

$$N\ gain = \frac{S_{post} - S_{pre}}{S_{maks} - S_{pre}}$$

Keterangan:

N Gain menyatakan hasil uji normalitas gain

S_{post} menyatakan skor yang diperoleh pada post-test.

S_{pre} menyatakan skor yang diperoleh pada pre-test

S_{maks} menyatakan skor tertinggi atau skor maksimal

Kriteria efektivitas yang ditafsirkan berdasarkan nilai normalitas gain menurut Meltzer dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Klasifikasi Nilai Normalitas Gain

Nilai normalitas gain	Kriteria
$0,70 \leq n \leq 1,00$	Tinggi
$0,30 \leq n < 0,70$	Sedang
$0,00 \leq n < 0,30$	Rendah

Sumber: (Lita el al., 2023).

Tabel 2. Kategori tafsiran efektivitas N-gain

Presentase (%)	Tafsiran
<40	Tidak efektif
40-55	Kurang efektif
56-75	Cukup efektif
>76	Tidak efektif

Sumber: (Lita el al., 2023).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

a. Sosialisasi Pentingnya Berwirausaha Kepada Ibu-Ibu Rumah Tangga Koya Timur

Kegiatan pelatihan diawali dengan sesi pembukaan oleh tim pengabdian yang diketuai oleh Dr. Yunus P. Paulangan, M.Si., dari Program Studi Ilmu Kelautan FMIPA Uncen Jayapura (Gambar 1). Kemudian, daftar hadir dibagikan kepada peserta ibu-ibu rumah tangga dan anak-anak yang ikut serta yang masih sekolah pada tingkat SMP dan SMA dalam pelaksanaan kegiatan program pengabdian yang dilakukan oleh pihak Dosen FMIPA Uncen (Gambar 2). Sementara itu, dilanjutkan dengan pembagian kuesioner pre-test yang berkaitan dengan materi teoritis seputar pelatihan yang akan diberikan (Gambar 3).



Gambar 1. Sesi Pembukaan Kegiatan Pelatihan



Gambar 2. Pengisian Daftar Hadir Peserta



Gambar 3. Pembagian soal Pre-Test

Penyampaian materi tentang pentingnya melakukan usaha dari produk olahan ikan tuna dilakukan oleh anggota tim kepada ibu-ibu rumah tangga di Koya Timur (Gambar 4). Tujuan kewirausahaan adalah untuk membuat sesuatu yang baru, dapat memberikan nilai tambah, dan juga manfaat terhadap suatu barang atau jasa. Kewirausahaan berkaitan erat dengan sumber daya alam yang diolah dan dijalankan oleh seseorang atau kelompok untuk bisa mendapatkan keuntungan (Ninawati et

al., 2024). Oleh sebab itu, potensi perikanan untuk komoditi ikan tuna yang ada di Kota Jayapura perlu dikenalkan kepada ibu-ibu rumah tangga di Kota Jayapura. Hal ini dilakukan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan dari ibu-ibu rumah tangga di Koya Timur, sehingga dapat membuat usaha demi membantu perekonomian keluarga.



Gambar 4. Penyampaian Materi Kewirausahaan

b. Demonstrasi dalam Pembuatan Tahu Ikan Tuna

Pada sesi berikutnya, tim pengabdian menyampaikan materi mengenai kandungan gizi ikan tuna serta manfaat tahu sebagai salah satu sumber protein nabati kepada peserta. Setelah pemaparan materi mengenai kandungan gizi ikan tuna, manfaat tahu, prinsip dasar sanitasi dan keamanan pangan, peserta diajak untuk melakukan demonstrasi dalam pembuatan tahu tuna secara bersama-sama (Gambar 5). Ikan tuna adalah jenis ikan dengan kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah, selain itu juga mengandung mineral, vitamin A (retinol), dan vitamin B (thiamin, riboflavin, dan niasin) (Hadinoto & Idrus, 2018). Namun, masalah utama adalah kurangnya minat anak-anak dalam mengkonsumsi ikan karena aroma amis yang dikeluarkan oleh ikan. Sehingga dibutuhkan inovasi cemilan sehat yang terbuat dari ikan untuk pemenuhan keseimbangan nutrisi bagi mereka. Salah satu cara yang bisa diterapkan adalah menciptakan cemilan berbentuk stik menggunakan bahan utama tepung dari ikan tuna sirip kuning (Sulfiana et al., 2024).

Sesi praktik menjadi tahap lanjutan dalam kegiatan pelatihan, di mana peserta diminta untuk mempraktikkan pembuatan tahu tuna dengan menambahkan sayuran seperti wortel dan daun kelor. Proses praktik meliputi pencampuran bahan, pencetakan, pengukusan, hingga penyajian produk akhir. Penambahan sayuran ini bertujuan untuk memperkaya kandungan gizi serta meningkatkan daya tarik visual produk.



Gambar 5. Penyampaian Materi Kandungan Gizi Ikan Tuna dan cara membuat Tahu Tuna

Selanjutnya, para peserta (ibu-ibu rumah tangga) bersama-sama ikut serta dalam membuat adonan tahu tuna dan sangat antusias (Gambar 6). Kegiatan ini dinamakan demonstrasi, di mana melalui metode demonstrasi dengan cara pembuatan olahan tahu ikan tuna dapat meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan dari para peserta (Malagapi et al., 2020). Hal ini termasuk diversifikasi olahan produk perikanan, di mana ikan tuna dapat diolah menjadi beberapa olahan produk yang bergizi dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan baik dari anak kecil sampai lansia (Rumahorbo et al., 2024).



Gambar 6. Antusias Ibu-Ibu Rumah Tangga dalam Pembuatan Tahu Tuna

Olahan tahu tuna diajarkan oleh tim pengabdian kepada para peserta (ibu-ibu rumah tangga) di Koya Timur. Setelah itu adonan ikan tuna dimasukkan ke dalam panci kukus dan menunggu kurang lebih 15 menit hingga matang (Gambar 7). Kemudian tahu tuna yang matang disajikan pada wadah yang sudah disiapkan (Gambar 8).



Gambar 7. Proses Pengukusan Ikan tuna



Gambar 8. Penyajian Tahu Tuna

c. Evaluasi dalam Pelaksanaan Pre-Test dan Post-Test

Posttest diberikan pada saat akhir pemberian materi, hal ini bertujuan untuk mengetahui pencapaian seseorang terhadap materi yang telah disampaikan (Tuhumena, 2023). Pretest/Posttest sangat disarankan sebagai salah satu dari tiga alat penilaian untuk digunakan karena merupakan evaluasi langsung yang ringkas dan efektif demi meningkatkan hasil pembelajaran yang telah diterima (Siregar et al., 2023).

Pengisian pre-test dan post-test diikuti oleh 10 orang peserta (ibu-ibu rumah tangga dan anak sekolah SMP dan SMA) di Koya Timur dengan menjawab soal pre-test dan post-test yang berjumlah 10 pertanyaan pilihan ganda (PG)

Tabel 4. Klasifikasi Evaluasi *Pre-Test* dan *Post-Test*

Res.	Pretest	Posttest	Post-pre	skor ideal (100-pre)	N gain skor	N gain skor (100%)
1	50	80	30	50	0,6	60
2	55	85	30	45	0.67	67
3	45	78	33	55	0.6	60
4	60	90	30	40	0.75	75
5	53	84	31	47	0.65	65
6	49	81	32	51	0.62	62
7	52	83	31	48	0.64	64
8	56	87	31	44	0.70	70
9	50	82	32	50	0.64	64
10	48	79	31	52	0.59	59
Mean	51,8	82,9	31,1	48,2	0,64	64,6

2. Pembahasan

Berdasarkan hasil evaluasi pre-test dan post-test, terdapat peningkatan signifikan terhadap pemahaman peserta. Rata-rata nilai pre-test adalah 51,8, sedangkan rata-rata nilai post-test mencapai 82,9, dengan N-gain score sebesar 64,6 yang termasuk kategori cukup efektif. Hal ini menunjukkan bahwa penyampaian materi cukup efektif dalam meningkatkan pengetahuan ibu-ibu rumah tangga di Koya Timur tentang konsep kewirausahaan, tujuan, manfaat, serta diversifikasi olahan perikanan tuna sirip kuning (Ninawati et al., 2024; Siregar et al., 2023).

Peningkatan skor ini mengindikasikan bahwa metode penyampaian dan praktik pembuatan tahu tuna dapat diterima dengan baik, terutama oleh ibu rumah tangga dengan tingkat pendidikan menengah ke bawah. Peserta bahkan mengungkapkan bahwa mereka baru mengetahui bahwa ikan tuna dapat diolah menjadi tahu. Respon positif muncul karena produk ini dinilai bergizi, mudah diproduksi, dan disukai anak-anak. Kandungan gizi ikan tuna yang tinggi (Hadinoto & Idrus, 2018) menjadikan produk ini potensial sebagai alternatif olahan yang sehat.

Produk tahu tuna yang dihasilkan memiliki kualitas baik dari segi bentuk, tekstur, dan cita rasa. Dengan biaya produksi terjangkau (kurang dari Rp 50.000 untuk 25 potong), produk ini menunjukkan potensi ekonomi dan peluang pemasaran, terutama karena belum banyak ditemukan di pasar tradisional Koya Timur. Potensi pemasaran mencakup kalangan rumah tangga, perkantoran, dan sekolah. Hal ini sejalan dengan konsep diversifikasi produk perikanan yang dapat meningkatkan daya guna hasil laut (Rumahorbo et al., 2024).

Survei sederhana selama pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat sekitar antusias dan bersedia membeli produk jika dipasarkan dengan harga terjangkau. Beberapa peserta bahkan menyatakan keinginan untuk memproduksi tahu tuna secara mandiri maupun kelompok usaha kecil. Melalui metode demonstrasi, kegiatan ini terbukti mampu meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan peserta (Malagapi et al., 2020).

Dampak pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan baru, tetapi juga menumbuhkan rasa percaya diri untuk memulai usaha rumahan. Beberapa peserta telah mencoba memproduksi kembali tahu tuna di rumah sesuai preferensi keluarga. Dengan demikian, pelatihan ini memberi kontribusi nyata dalam pemberdayaan ibu rumah tangga, baik dalam keterampilan produktif berbasis potensi lokal, kesadaran ekonomi, maupun penguatan peran perempuan dalam ekonomi rumah tangga sejalan dengan pembangunan inklusif dan berkelanjutan (Tuhumena, 2023; Sulfiana et al., 2024).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini memberikan kontribusi nyata bagi peserta pelatihan, antara lain berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan tuna menjadi tahu tuna yang bernilai tambah, meningkatnya minat dan partisipasi ibu rumah tangga, serta terciptanya produk pangan lokal yang memiliki nilai ekonomi. Tahu tuna yang dihasilkan memiliki cita rasa lezat, tekstur baik, dan kandungan gizi tinggi. Produk ini juga dapat dibuat dengan peralatan sederhana, sehingga cocok dijadikan sebagai usaha rumahan.

Beberapa peserta telah menunjukkan minat untuk memproduksi dan menjual tahu tuna secara berkelanjutan, mencerminkan adanya potensi ekonomi yang dapat dikembangkan dari hasil pelatihan. Dengan pendekatan yang partisipatif dan kontekstual, pelatihan ini berhasil menjawab tantangan di lapangan dan memberikan solusi yang aplikatif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat) Universitas Cenderawasih yang telah memberikan bantuan dana atau berkontribusi dalam kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan. Terima kasih juga ditujukan kepada ibu-ibu Rumah Tangga di Koya Timur yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini serta Bapak/Ibu Dosen FMIPA Universitas Cenderawasih.

DAFTAR PUSTAKA

- Hadinoto, S., & Idrus, S. (2018). Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan ekor kuning (*Thunnus albacares*) dari perairan Maluku. *Majalah Biam*, 14(2), 51–57.
- Hadiyat, N. S., & Novita, L. (2022). Pemberdayaan kewirausahaan ibu-ibu PKK melalui pelatihan olahan ikan laut di Desa Sumurgayam Kecamatan Paciran Kabupaten Lamongan. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 3(2), 61–67. <https://doi.org/10.47431/japm.v3i2.XXX>
- Hadiyati, E. (2009). Kajian pendekatan pemasaran kewirausahaan dan kinerja penjualan usaha kecil. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 11(2), 183–192.

<https://ojs.unsulbar.ac.id/index.php/sipakaraya>

- Lita, N. P. S. N., Arifah, N., & Supenti, L. (2023). Aksi penyuluhan diversifikasi pengolahan ikan untuk meningkatkan pendapatan keluarga di Kecamatan Batang Kapas. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 17(2), 115–129.
- Magdalena, I., Annisa, M. N., Ragin, G., & Ishaq, A. R. (2021). Analisis penggunaan teknik pre-test dan post-test pada mata pelajaran matematika dalam keberhasilan evaluasi pembelajaran di SDN Bojong 04. *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Sosial*, 3(2), 150–165. <https://ejournal.stitpn.ac.id/index.php/nusantara>
- Malagapi, S., Tatty, Y., & Ganjar, W. (2020). Penyuluhan metode demonstrasi cara diversifikasi olahan ikan tuna (*Thunnini*) pada pengolah di Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai Provinsi Maluku Utara. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 4(2), 159–174. <https://doi.org/10.33378/jppik.v14i2.217>
- Ninawati, V., Tiara, F., Liska, Y., & Barella, Y. (2024). Pemahaman mendalam tentang kewirausahaan: Manfaat yang diperoleh, fungsi yang dimainkan, dan peran dalam perubahan sosial dan ekonomi. *Jurnal Nuansa: Publikasi Ilmu Manajemen dan Ekonomi Syariah*, 2(2), 218–222. <https://doi.org/10.61132/nuansa.v2i2.920>
- Oktavia, M., Prasasty, A. T., & Isroyati. (2019). Uji normalitas gain untuk pemantapan dan modul dengan one group pre and post test. *Simposium Nasional Ilmiah: Peningkatan Kualitas Publikasi Ilmiah Melalui Hasil Riset dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 596–601. <https://doi.org/10.30998/simponi.v0i0.439>
- Rumahorbo, B. T., Tuhumena, L., Wambrau, D. Z. K., Battu, Y. S., Karisoh, G. O., Umbekna, S., Paranoan, N. R., & Hehanussa, K. G. (2024). Penerapan blue economy dalam pengembangan pendapatan pelaku usaha perikanan di Kampung Hamadi Kota Jayapura. *Jurnal Abdi Insani*, 11(3), 1302–1314. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i3.1943>
- Rumawas, M. (2018). Pelatihan kewirausahaan wanita kaum ibu dan pemuda remaja putri Jemaat Bukit Moria Malalayang. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*, 4(2), 52–58.
- Setiawati, E., & Rozinah, S. (2020). Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga dalam upaya meningkatkan ekonomi keluarga melalui pengelolaan usaha rumahan di Tangerang Selatan. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 231–240.
- Siregar, N. A., Nikmah, R. H., & Hotni, S. H. (2023). Hubungan antara pretest dan posttest dengan hasil belajar siswa kelas VII B di MTs Alwashliyah Pantai Cermin. *Edunomika*, 7(1), 1–13.
- Sulfiana, F., Hardianti, F., Muslimin, I., Ghela, M. M., Kelibay, A., & Tanasali, F. (2024). Pengembangan potensi lokal ikan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*) menjadi cemilan sehat untuk mencegah stunting di Kota Sorong, Papua Barat Daya. *Jurnal Galung Tropika*, 13(3), 337–350. <https://doi.org/10.31850/jgt.v13i3.1234>
- Tuhumena, L. (2023). Pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan black fishball di Hamadi, Kota Jayapura, Papua. *Balobe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 39–52. <https://doi.org/10.30598/balobe.2.2.39-52>
- Zanah, U. M., & Ilma, M. (2021). Pelatihan skill kewirausahaan santri melalui pembuatan olahan tahu walik di Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Al-Muqorrobin Siman Ponorogo. *Abdimas Galuh*, 3(2), 503–516. <http://dx.doi.org/10.25157/ag.v3i2.6181>