

EDUKASI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN BERBASIS *BLUE ECONOMY* UNTUK PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR NEGERI LATUHALAT

**Alfonsina M. Tapotubun^{1*}, Theodora E. A. A. Matruty²,
Max R. Wenno³, Beni Seta⁴, Jusuf Leiwakabessy⁵**

^{1,2,3,4,5}Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu
Kelautan, Universitas Pattimura, Ambon – Indonesia

*Email: am.tapotubun@gmail.com

Abstract

Latuhalat village has abundant fisheries potential, but its utilization is mostly limited to fresh fish sales and some traditional processing. This leads to low added value and fish spoilage during peak catch seasons. This community service aimed to improve the community's knowledge regarding fishery product processing by applying the Blue economy concept (zero waste production). The implementation method used was the Participatory Learning Method (PLM) through interactive counseling and focused group discussions with 48 participants, consisting of housewives and fishermen. The results showed high participant enthusiasm and an increased understanding of zero-waste marine product diversification. This activity is expected to encourage the growth of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in fish processing that can absorb labor, increase product sales value, and ultimately improve community welfare sustainably.

Keywords: *blue economy, fishery products, Latuhalat, counseling, zero waste*

Abstrak

Masyarakat Negeri Latuhalat memiliki potensi perikanan yang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada penjualan ikan segar dan olahan tradisional tertentu. Hal ini menyebabkan rendahnya nilai tambah dan rentan terjadi pembusukan ikan pada musim tangkapan puncak. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan produk hasil perikanan dengan menerapkan konsep *blue economy* (produksi tanpa limbah). Metode pelaksanaan yang digunakan adalah *Participatory Learning Method* (PLM) melalui kegiatan penyuluhan interaktif dan diskusi terarah kepada 48 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan nelayan. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme peserta yang tinggi serta terjadinya peningkatan pemahaman tentang diversifikasi produk olahan laut dengan konsep *blue economy* tanpa limbah. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong tumbuhnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) pengolahan ikan yang mampu menyerap tenaga kerja, meningkatkan nilai jual produk, dan pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

Kata kunci: *blue economy, produk hasil perikanan, Latuhalat, penyuluhan, tanpa limbah*

1. PENDAHULUAN

Sektor kelautan dan perikanan memegang peranan penting sebagai pilar fundamental penyokong ketahanan pangan dan perekonomian masyarakat di Provinsi Maluku (Matruty *et al.*, 2023; Nanlohy *et al.*, 2017; Riry *et al.*, 2021; Tapotubun *et al.*, 2024; Ukratalo *et al.* 2025). Kebiasaan mengonsumsi ikan telah menjadi budaya yang melekat kuat pada setiap orang Maluku (Assagaf *et al.*, 2023). Di Maluku, ikan merupakan sumber protein utama masyarakat, dan merupakan asupan protein hewani ini sangat esensial bagi tumbuh kembang dan kecerdasan

(Lalopua *et al.*, 2025; Rieuwpassa *et al.*, 2023; Soukotta *et al.*, 2023; Tapotubun *et al.*, 2017). Hal ini sejalan dengan letak geostrategis perairan Maluku yang berstatus sebagai *fishing ground* berproduktivitas tinggi. Ekosistem laut yang relatif terjaga secara alami memberikan kemampuan bagi perairan untuk menetralkan kontaminan, sehingga mampu menghasilkan komoditas perikanan yang sehat dan bernilai gizi tinggi (Tapotubun, 2021a, 2023). Namun demikian, sumber daya laut yang luar biasa ini sangat cepat mengalami penurunan mutu sehingga memerlukan pengelolaan yang berwawasan masa depan (*sustainable development*) agar dapat meningkatkan kesejahteraan nelayan tanpa mengorbankan daya dukung lingkungan (Kaya & Apituley, 2025; Rieuwpassa & Tapotubun, 2020; Ukratalo & Kaihena, 2026).

Secara geografis, Negeri Latuhilat yang terletak di Kecamatan Nusaniwe merupakan salah satu simpul utama perikanan tangkap di Teluk Ambon Luar. Wilayah ini secara signifikan mendominasi kontribusi ketersediaan ikan segar dengan produksi mencapai 10.448,34 ton dari total 28.482,63 ton produksi perikanan di Kota Ambon (Pemkot Ambon, 2026). Terlepas dari tingginya produktivitas hasil produksi tersebut, analisis situasi lapangan menunjukkan adanya kesenjangan (*gap*) yang tajam antara kelimpahan bahan baku dengan kapasitas pemanfaatan pascapanen. Pada musim tangkap, ikan tersedia dalam jumlah besar namun pemanfaatannya untuk menghasilkan berbagai produk berbasis *blue economy* masih sangat rendah. Selama ini, orientasi ekonomi masyarakat pesisir masih terbelenggu pada penjualan produk perikanan dalam kondisi segar (Tapotubun, 2021a, 2021b). Di sisi lain, hilirisasi produk perikanan di Negeri Latuhilat hanya difokuskan pada beberapa pengolahan tradisional yang diwariskan turun-temurun, seperti pembuatan laor, bakasang, abon, ikan asar, atau ikan asin. Ketertinggalan dalam mengadopsi inovasi teknologi pengolahan yang dapat menghasilkan produk turunan, mengakibatkan ikan berisiko mengalami kemunduran mutu, hingga membusuk dan terbuang percuma saat musim puncak panen (*peak season*) sehingga meninggalkan beban lingkungan.

Dalam upaya menggairahkan aspek hilirisasi hasil laut dan memaksimalkan efisiensi pemanfaatan bahan baku termasuk limbahnya untuk menghasilkan produk baru hingga semua limbahnya dimanfaatkan. Prinsip-prinsip pembangunan sektor kelautan dan perikanan dengan mengadopsi cara pandang *blue economy* yang menekankan lima poin penting. Pertama, terintegrasinya antara pusat-pusat ekonomi dengan lingkungan. Kedua, pengembangan kawasan ekonomi potensial dan lintas batas ekosistem berbasis kawasan. Ketiga, tercapainya sistem produksi efisien tanpa limbah dan tidak merusak lingkungan. Keempat, tumbuhnya penanaman modal dan bisnis kreatif dan inovatif yang mengadopsi model *blue economy*. Kelima, terciptanya keseimbangan antara pemanfaatan ekonomi, sumber daya alam dan pelestarian lingkungan. Dengan demikian suatu proses produksi hasil olahan perikanan dapat menghasilkan banyak produk-produk baru (produk turunan) yang bernilai ekonomis yang berasal dari bahan baku yang sama sehingga tidak menyisakan limbah (*zero waste*). Upaya ini digalakkan dengan maksud memaksimalkan pemanfaatan hasil laut untuk kesejahteraan masyarakat (Rieuwpassa & Tapotubun, 2020; Tapotubun, 2023).

Paradigma ini jika disikapi secara bijak maka sudah saatnya perhatian kita diarahkan pada optimalisasi pemanfaatan hasil tangkapan/panen untuk menghasilkan berbagai produk olahan pangan maupun non pangan sehingga laut tidak dieksploitasi secara berlebihan untuk mengejar *Maximum Sustainable Yield* (MSY) saja namun dengan hasil yang ada dimanfaatkan seefisien dan efektif mungkin sehingga keberlanjutannya biota laut tidak terganggu (tidak melebihi titik lestari) agar dapat terus dimanfaatkan secara optimal sampai generasi-generasi yang akan datang (Tapotubun, 2021a, 2021b). Selain itu nilai jual suatu produk setelah diolah menjadi hasil olahan akan jauh lebih tinggi dibandingkan

dengan penjualan segar/bahan baku serta dapat membuka lapangan kerja baru melalui tumbuhnya industri-industri baru yang akan menyerap tenaga kerja.

Permasalahan penting terkait rendahnya nilai tambah (*added value*) produk serta potensi akumulasi limbah ikan ini membutuhkan intervensi strategis yang mampu mengubah paradigma bisnis masyarakat. Sebagai kebaruan (*novelty*) dalam upaya penyelesaian masalah tersebut, konsep *blue economy* (ekonomi biru) diperkenalkan untuk membuka wawasan masyarakat bahwa satu jenis ikan dapat diolah habis menjadi beberapa produk sehingga tidak ada limbah yang tersisa. Prinsip utama *blue economy* menitikberatkan pada efisiensi proses tanpa limbah (*zero waste*), yang dimaksudkan untuk melipatgandakan produktivitas ekonomi melalui serapan tenaga kerja sambil menekan kerusakan ekologis (Rieuwpassa & Tapotubun, 2020). Melalui konsep ini, setiap bagian ikan dapat digunakan sebagai bahan baku untuk menghasilkan turunan. Bertolak dari urgensi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan dengan tujuan utama untuk mentransfer pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Negeri Latuhalat mengenai teknik diversifikasi produk olahan perikanan berbasis *blue economy*. Edukasi ini diharapkan mampu menjadi katalisator tumbuhnya sentra industri rumah tangga (UMKM) yang mandiri dan berwawasan lingkungan.

Berdasarkan analisis situasi yang telah dikemukakan, maka permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Negeri Latuhalat dapat diidentifikasi berdasarkan skala prioritas permasalahan yang harus ditangani yaitu kurangnya pengetahuan tentang pengolahan produk karena orientasi bisnis masyarakat terbatas pada penjualan ikan segar. Walaupun pada musim ikan jumlah tangkapan melimpah namun pergerakan usaha hanya berdasarkan pengalaman menjual ikan segar sehingga tak jarang ikan dibiarkan membusuk. Hilirisasi hasil tangkapan pada aspek pengolahan tergolong masih sangat rendah, yaitu hanya pada pengolahan tradisional laor, bakasang, abon, ikan asin, dan ikan asar yang dilakukan dalam jumlah terbatas pada saat hasil tangkapan melimpah sedangkan jenis pengolahan lainnya hampir belum pernah dilakukan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat Luhalat tentang pengolahan produk hasil laut.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Balai Pertemuan Negeri Latuhalat, Kecamatan Nusaniwe, Kota Ambon, pada tanggal 28 Juli 2023. Khalayak sasaran yang dilibatkan sebagai subjek pemberdayaan berjumlah 48 orang, yang secara demografis didominasi oleh kelompok ibu rumah tangga dan representasi kelompok nelayan setempat.

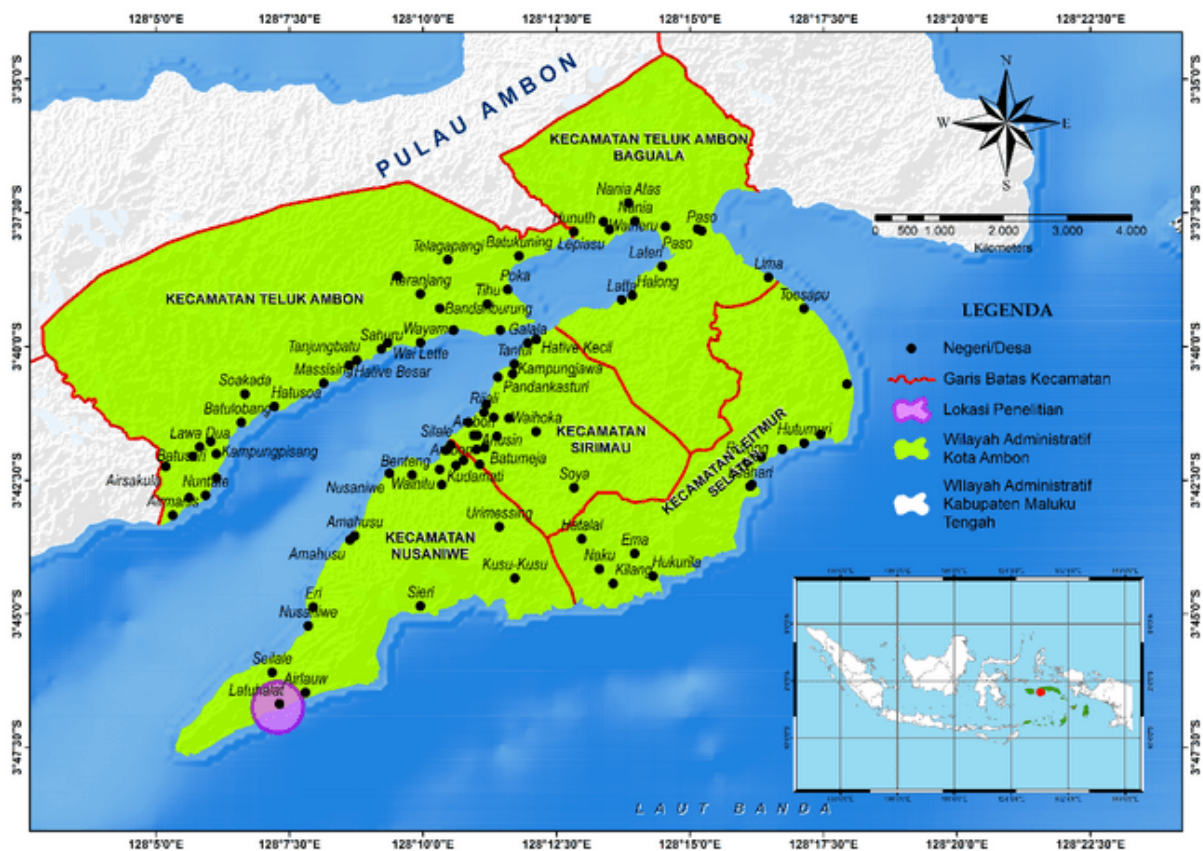
Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode belajar bersama atau *Participatory Learning Method* (PLM). Metode ini sesuai untuk pembelajaran orang dewasa (edukasi andragogi) yang menempatkan mitra sebagai subjek aktif dalam proses penyampaian informasi dan sekaligus aktif berdiskusi untuk memecahkan masalah yang dihadapi. Secara taktis, pelaksanaan metode ini dielaborasi melalui dua skema utama: (1) pemaparan materi (ceramah interaktif) terkait landasan teoretis *blue economy* dan diversifikasi produk tanpa limbah, yang kemudian dikompilasi dengan (2) babak diskusi untuk menggali akar masalah dan merumuskan intervensi teknologi sederhana berskala rumah tangga.

Tingkat efektivitas dan keberhasilan program dianalisis secara deskriptif kualitatif, antara lain: (1) tingkat partisipasi dan antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung; (2) dinamika interaksi peserta yang tercermin dari intensitas respons, pertanyaan, serta *sharing* peserta serta (3) transformasi pemahaman kognitif masyarakat pasca-kegiatan (Tapotubun, et al., 2026; Tapotubun, et al.,

2026) dalam hal ini yaitu menerjemahkan filosofi *zero waste* ke dalam kerangka berpikir menciptakan nilai tambah ekonomi berbasis kekayaan laut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Negeri Latuhalat terletak di wilayah Kecamatan Nusaniwe, Kota Ambon (Gambar 1). Wilayah Negeri ini terletak di pesisir dengan berbagai keanekaragaman hayati serta sumber daya alam perikanan dan mineral yang menjadi sumber penghidupan penduduk selama ini. Berdasarkan data Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Ambon, Negeri Latuhalat merupakan salah satu kontributor terbesar terhadap total produksi perikanan di Teluk Ambon Luar, dengan jumlah sekitar 10.448.34 ton dari total 28.482.63 ton produksi perikanan (Pemkot Ambon, 2026)



Gambar 1. Peta Pulau Ambon. Tanda Bulat Ungu Menunjukkan Lokasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat)

Negeri Latuhalat memiliki banyak armada penangkapan purse seine dibandingkan dengan negeri atau desa lain di sekitarnya. Alat tangkap yang paling umum digunakan di Negeri Latuhalat adalah pancing tangan, sementara alat tangkap seperti pancing tonda dan purse seine juga berperan besar dalam produksi hasil tangkapan, terutama untuk jenis ikan pelagis kecil dan besar. Produksi ikan segar yang melimpah pada musim tangkap hanya dijual dalam bentuk segar dan belum dimanfaatkan secara optimal untuk berbagai produk olahan. Keragaman produk ikan olahan yang tergolong rendah.

Dalam upaya mendorong pemberdayaan masyarakat pesisir sangat dibutuhkan kerjasama atau sinergitas antara pemerintah, perguruan tinggi, lembaga-lembaga pendukung, dan masyarakat. Dengan kata lain sinergi kelembagaan menjadi pondasi krusial dalam program pemberdayaan masyarakat

pesisir. Hal ini dibuktikan dengan dukungan penuh dari Pemerintah Negeri Latuhalat melalui pembukaan kegiatan secara resmi oleh Sekretaris Negeri. Dukungan ini sekaligus menunjukkan komitmen untuk mengawal dan memastikan daya terima masyarakat terhadap inovasi iptek serta menjamin keberlanjutan program jangka panjang.

Langkah penyelesaian masalah ini bertujuan mengubah kebiasaan masyarakat yang selama ini hanya menjual ikan dalam bentuk segar. Tim pengabdian menjelaskan bahwa hanya mengandalkan penjualan ikan segar bisa merugikan nelayan, terutama saat musim tangkapan melimpah yang biasanya membuat harga ikan anjlok di pasaran (Soukotta et al., 2023; Tapotubun, 2021b). Sebagai solusinya, diperkenalkanlah konsep *blue economy* (ekonomi biru), yaitu cara cerdas mengolah ikan menjadi berbagai produk bernilai jual tinggi tanpa menyisakan limbah. Peserta diberi pemahaman bahwa seluruh bagian tubuh ikan mulai dari daging, kulit, tulang, kepala, hingga jeroan, sebenarnya bukanlah sampah, melainkan bahan baku yang masih bisa dimanfaatkan (Rieuwpassa & Tapotubun, 2020; Tapotubun, 2023). Daging ikan bisa dibuat menjadi surimini untuk produk bakso, abon, atau nugget. Sementara itu, sisa tulangnya bisa diolah menjadi kaldu, pakan ternak, atau tepung tulang yang kaya kalsium, dan kulit diolah menjadi rambak atau keripik kulit. Cara pengolahan menyeluruh ini diyakini bisa mengurangi jumlah ikan yang membusuk terbuang percuma, sekaligus melipatgandakan pendapatan bagi keluarga nelayan. Para peserta tampak mengikuti penyampaian materi ini dengan sangat serius (Gambar 2).



Gambar 2. Suasana Penyampaian materi oleh narasumber

Meningkatnya konsumsi produk perikanan saat ini memberikan peluang untuk mengembangkan beragam produk olahan, sehingga variasi pilihan konsumen meningkat. Pengembangan produk olahan perikanan secara tradisional dengan menerapkan konsep *blue economy* dapat menghasilkan produk turunan tanpa menghasilkan limbah, mendorong pertumbuhan industri baru, dan meningkatkan kesejahteraan nelayan dan masyarakat pesisir di Maluku (Tapotubun, 2020; Rieuwpassa dan Tapotubun (2021).

Dengan mengacu pada prinsip *blue economy*, pengolahan produk perikanan di Maluku dapat dilakukan secara komprehensif dan berkelanjutan, menghasilkan produk turunan tanpa limbah, yang pada gilirannya akan mempromosikan Maluku sebagai pusat produk olahan ikan. Contoh penerapan konsep ekonomi biru dalam pengolahan ikan cakalang asar adalah dengan mengolah limbahnya menjadi produk turunan seperti pupuk. Produk utama seperti tuna loin juga dapat menghasilkan produk turunan seperti keripik, abon, dan pupuk dari limbahnya.

Penerapan metode *Participatory Learning Method* (PLM) berhasil mempercepat proses penyerapan materi pada 48 peserta yang hadir. Hal ini terlihat jelas dengan banyaknya pertanyaan pada saat sesi diskusi (Gambar 3). Diskusi

berjalan secara dinamis dan komunikatif. Para peserta, khususnya para ibu rumah tangga, secara proaktif menguraikan berbagai kebuntuan dalam manajemen sisa olahan ikan yang akhirnya menjadi beban lingkungan. Masalah membuang sisa ikan terus berulang karena tidak tahu solusinya, padahal sisa ikan tersebut dapat diolah menjadi berbagai produk turunan seperti rambak kulit ikan, tepung ikan, tepung



Gambar 3. Suasana Diskusi: Peserta Antusias Bertanya dan Sharing Pengalaman

tulang, bekasang hingga pakan atau pupuk. Keterbukaan pada sesi diskusi ini menghasilkan proses sintesis gagasan antara ilmu pengetahuan akademis dengan realitas di masyarakat, sehingga memunculkan solusi implementatif yang dapat diterapkan.

Penerapan konsep zero waste pada industri pengolahan ikan tidak hanya memberikan manfaat ekonomi tetapi juga manfaat lingkungan. *Blue economy* bertujuan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi sektor kelautan dan perikanan sambil menjaga keberlanjutan sumber daya. Konsep ini didasarkan pada pengembangan ekonomi rakyat secara menyeluruh dan berkelanjutan, dengan tujuan akhir pembangunan yang memenuhi kebutuhan masa kini tanpa mengorbankan generasi mendatang dan menjaga keseimbangan ekosistem alam.

Pengelolaan dan pemanfaatan limbah ikan dapat membantu pengembangan industri perikanan agar lebih maju, menguntungkan, dan ramah lingkungan. Namun, mengubah kebiasaan nelayan dari sekadar menangkap dan menjual ikan menjadi pengusaha pengolahan tentu memerlukan waktu. Dari hasil evaluasi, tantangan utama masyarakat saat ini adalah keterbatasan modal untuk membeli peralatan produksi yang sesuai standar. Selain itu, masyarakat juga masih perlu belajar cara mengemas produk agar tampil menarik, bersih, dan layak dijual di toko modern atau pasar swalayan.

Manfaat terbesar dari kegiatan ini adalah munculnya kesadaran baru pada seluruh peserta bahwa laut dapat menjadi sumber penghasilan yang mandiri. Pemahaman tentang *blue economy* (ekonomi biru) yang diberikan hari ini menjadi langkah awal bagi peserta untuk mulai merintis usaha sendiri (UMKM). Usaha pengolahan ikan skala rumah tangga ini diharapkan dapat mengurangi sampah limbah ikan di laut, membuka lapangan kerja baru bagi peserta sekitar, dan membantu kaum perempuan pesisir agar lebih mandiri secara ekonomi.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada tahap ini masih difokuskan pada penyampaian ide dan gagasan konseptual (*transfer of knowledge*). Edukasi pengolahan dengan konsep *blue economy* dan *zero waste* ini dirancang sebagai langkah awal untuk menumbuhkan ketertarikan dan kesiapan mental masyarakat pesisir di Negeri Latuhalat. Dengan memahami besarnya potensi ekonomi dari limbah dan sisa ikan, masyarakat diharapkan memiliki dorongan internal untuk mulai beralih dari kebiasaan menjual ikan segar, dan membuang sisa ikan. Oleh karena itu, tindak lanjut berupa pelatihan teknis (praktik pembuatan surimi, abon,

rambak kulit ikan, tepung ikan, tepung tulang, atau pupu, dan lainnya) merupakan kegiatan lanjutan pada masa yang akan datang untuk mempraktikkan konsep *blue economy* yang akan menghasilkan produk utama dan beberapa produk turunan (*zero waste*).

4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Negeri Latuhalat telah berjalan dengan lancar dan membawa manfaat nyata bagi peserta. Kegiatan ini berhasil membuka wawasan masyarakat tentang pentingnya mengolah ikan agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi (*blue economy* atau ekonomi biru). Peserta memahami cara mengolah ikan tanpa ada bagian yang terbuang (tanpa limbah atau *zero waste*), dan termotivasi untuk tidak lagi sekadar menjual ikan segar, tetapi mulai mengolahnya menjadi berbagai macam produk baru yang lebih menguntungkan. Mengingat kegiatan saat ini baru berfokus pada pengenalan ide dan penumbuhan minat sasaran, maka sangat direkomendasikan agar instansi terkait maupun tim pengabdian melaksanakan program lanjutan pada masa mendatang. Program lanjutan tersebut difokuskan pada pelatihan teknis diversifikasi produk untuk menghasilkan produk utama dan produk turunan dari satu jenis ikan. Selain itu, fasilitasi bantuan modal usaha, standardisasi keamanan pangan, serta inovasi desain kemasan untuk mewujudkan UMKM perikanan yang kompetitif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Pimpinan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan dan Pimpinan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan atas dukungan pendanaan kegiatan ini. Penghargaan yang tulus juga ditujukan kepada Pemerintah Negeri Latuhalat: Bapak Raja dan Bapak Sekretaris Negeri, masyarakat nelayan dan ibu-ibu rumah tangga yang telah bersinergi aktif mencurahkan waktu dan gagasannya untuk menyukseskan pelaksanaan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Assagaf, K. G., Barcinta, M. F., Ukratalo, A. M., & Rijoly, S. M. (2023). Analisis Tingkat Kesejahteraan Rumah Tangga Nelayan Tradisional di Dusun Pulau Osi, Desa Eti, Kabupaten Seram Bagian Barat. *Journal of Coastal and Deep Sea*, 1(2), 48-59.
- Kaya, A. O. W., & Apituley, M. M. A. (2025). Diversifikasi Olahan Hasil Perikanan Berbasis Surimi Kepada Wadah Pelayanan Perempuan Di Jemaat Gpm Leahari. *Balobe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 15-20. <https://doi.org/10.30598/balobe.4.1.15-20>
- Lalopua, V. M. N., Rieuwpassa, F., Sormin, R. B. D., Savitri, I. K. E., & Noya, E. D. (2025). Kebiasaan Makan Ikan Untuk Meningkatkan Kesehatan Dan Kecerdasan Anak Usia Sekolah Di Sd Inpres Latta Kota Ambon. *Balobe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 89-95. <https://doi.org/10.30598/balobe.4.2.89-95>
- Matrutty, T. E. A. A., Rieuwpassa, F., Tapotubun, A. M., Nanlohy, H., & Tapotubun, E. J. (2023). Product profile and traditional dried anchovy business from Selayar Village Southeast Maluku. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1207(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1207/1/012009>

- Nanlohy, H., Apituley, Y. M. T. N., Tapotubun, A. M., Rieuwpassa, F., & Matruty, T. E. A. A. (2017). Management and Feasibility Analysis of Smoked Fish Business in Ambon. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 89(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/89/1/012026>
- Pemkot Ambon. (2026, July 13). *Sektor Perikanan*. <https://ambon.go.id/sektor-perikanan/>
- Rieuwpassa, F., & Tapotubun, A. M. (2020). Teknologi Pengolahan Ikan Tanpa Limbah: Strategi Peningkatan Pendapatan Masyarakat Nelayan dan Menjamin M-LIN Berkelanjutan. In F. Latumahina & J. P. Haumahu (Eds.), *Kapita Selekta: Pengelolaan Sumber Daya Kemaritiman dan Kelautan Seri I* (I, pp. 19–38). Pattimura University Press. www.unpatti.ac.id
- Rieuwpassa, F., Tapotubun, A. M., Matruty, T. E. A. A., Nanlohy, H., & Savitri, I. K. E. (2023). Nutritional composition of smoked skipjack produced in Ambon. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1207(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1207/1/012010>
- Soukotta, D., Matruty, T. E., Setha, B., Tapotubun, A. M., Leiwakabessy, J., & Tupan, J. (2023). Penerapan Teknologi Surimi dari Tetelan Ikan Tuna dan Pengolahan Produk Kaki Naga. *MITRA: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 31–41. <https://doi.org/10.25170/mitra.v7i1.3328>
- Tapotubun, A. M. (2021a). Pengolahan Ikan dan Promosi Maluku sebagai Center of Fish Product. In F. Latumahina (Ed.), *Maluku Masa Depan: Bunga Rampai Pemikiran Para Akademisi Bidang Sains dan Teknologi Maluku* (I, pp. 1–24). Penerbit Adab.
- Tapotubun, A. M. (2021b). Pengolahan Ikan sebagai Hilirisasi Lumbung Ikan Nasional untuk Maluku Sejahtera. In V. J. Pical & A. M. Tapotubun (Eds.), *Maluku sebagai Lumbung Ikan Nasional* (1st ed., Vol. 1, pp. 112–130). Balai Pustaka. <http://www.balaipustaka.co.id>
- Tapotubun, A. M. (2023, November 1). *Ekonomi Biru dari Laut*. 1–3. <https://www.kompasiana.com/alfonsina207/654249fdee794a185f1f8502/ekonomi-biru-dari-laut>
- Tapotubun, A. M., Rieuwpassa, F., Matruty, T. E. A. A., Nanlohy, H., & Apituley, Y. M. T. N. (2024). Total Plate Count of Traditionally Produced Smoked Skipjack in Ambon. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1329(1), 012012. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1329/1/012012>
- Tapotubun, A. M., Timisela, N. R., Mamesah, J. A. B., Nanlohy, H., Kesaulya, I., Uneputty, P. A., Risakotta, M. Y. S., Rugebregt, R. V., Riry, J., & Labetubun, J. (2026). Peningkatan Pemahaman Merdeka Belajar Melalui Sosialisasi Dan Kemitraan Kampus Mengajar Di SMA Negeri 10 Kota Ambon. *Open Community Service Journal*, 5(1), 23–31.
- Tapotubun, A. M., Timisela, N. R., Mamesah, J. B., Nanlohy, H., Latumahina, F., Risakotta, M. Y. S., Rugebregt, R. V., Savitri, I. K. E., Jambormias, E., & Patty, J. (2026). Akselerasi Pemahaman Mbkm Dan Pelembagaan Kemitraan Strategis Di Sma Negeri 45 Maluku Tengah. *PAKEM: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 152–160.
- Ukratalo, A. M., Kakisina, P., & Mailoa, M. N. (2023). The effect of Eucheuma cottonii extract on body weight and blood sugar levels of mouse (*Mus musculus*) diabetes mellitus type 1. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(3), 554–563.
- Ukratalo, A. M., & Kaihena, M. (2026). Potensi Porphyra Sp. Asal Desa Allang, Pulau Ambon sebagai Sumber Pangan Fungsional Berbasis Makronutrien Lokal untuk Mendukung Kesehatan Masyarakat. *Quantum Wellness: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 3(2), 260–272.