

## STRATEGI PEMBUATAN NUGGET BERBAHAN BAKU DAGING IKAN PATIN SEBAGAI ALTERNATIF PANGAN BERGIZI, BERNILAI TAMBAH, DAN BERDAYA SAING

Wila Sari Arien<sup>1\*</sup>, Alhafid Sukma<sup>2</sup>, Charrisa Helonia Christine<sup>3</sup>, Elda Nurwani Anggraini<sup>4</sup>, Greace Sitohang<sup>5</sup>, Jeni Clara Habeahan<sup>6</sup>, Merry Cristiani Simanullang<sup>7</sup>, Muhammad Bahari Kimendu<sup>8</sup>, Putri Aulia Febrianti<sup>9</sup>, Sutan Dzaky Nasution<sup>10</sup>, Vania Ahnaf Zaffara<sup>11</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

<sup>2</sup>Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

<sup>3</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

<sup>4</sup>Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

<sup>5</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

<sup>6</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

<sup>7</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

<sup>8</sup>Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

<sup>9</sup>Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

<sup>10</sup>Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

<sup>11</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

\* E-mail : wilasariarien@lecturer.unri.ac.id

### Abstrak

Kelurahan Tanjung Penyembal memiliki potensi perikanan melimpah, khususnya hasil panen ikan patin. Meski kaya akan protein dan asam lemak omega-3, pemanfaatan ikan patin secara umum masih terbatas pada penjualan segar. Oleh karena itu, diperlukan inovasi olahan yang memiliki nilai tambah, masa simpan lebih panjang, dan disukai masyarakat. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan membekali kelompok ibu rumah tangga melalui edukasi gizi serta pelatihan teknis pembuatan nugget berbahan dasar daging ikan patin. Metode pelaksanaan dilakukan melalui pendekatan partisipatif yang meliputi identifikasi kebutuhan warga, penyampaian materi, demonstrasi pengolahan, serta praktik langsung oleh peserta. Hasil kegiatan menunjukkan tingginya antusiasme serta peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta. Para peserta berhasil mempraktikkan seluruh alur pembuatan nugget secara mandiri, mulai dari penyiapan dan penghalusan daging, pencampuran adonan, pengukusan, pencetakan, hingga pelapisan tepung panir dan penggorengan. Secara keseluruhan, program ini efektif mentransfer keterampilan diversifikasi pangan berbasis komoditas perikanan lokal. Inovasi pembuatan nugget ikan patin ini sangat penting karena tidak hanya mendorong perbaikan gizi keluarga secara berkelanjutan, tetapi juga membuka peluang usaha mandiri yang mampu menggerakkan perekonomian masyarakat lokal.

### Article History

Received: Agustus 2026

Reviewed: Agustus 2026

Published: Agustus 2026

Plagiarism Checker No  
234.83473

Copyright :Author

Publish by : Hibrida



This work is licensed  
under a [Creative  
Commons Attribution-  
NonCommercial 4.0  
International License](#)

Kata kunci : *Diversifikasi pangan, Ikan patin, Nugget ikan, Pengabdian masyarakat*

### **Abstract**

Tanjung Penyembal Village possesses abundant fishery potential, particularly in catfish (*Pangasius*) harvesting. Despite being rich in protein and omega-3 fatty acids, catfish utilization remains largely limited to fresh sales. Therefore, processed food innovations with added value, longer shelf life, and high public acceptance are required. This community service program aimed to empower housewives through nutritional education and technical training on producing catfish-based nuggets. The implementation used a participatory approach encompassing needs identification, material delivery, processing demonstrations, and hands-on practice by participants. The results demonstrated high enthusiasm alongside improved participant knowledge and technical skills. Participants successfully performed the entire nugget-making process independently, ranging from meat preparation and mincing, dough mixing, steaming, molding, to breading and frying. Overall, this program effectively transferred food diversification skills based on local fishery commodities. This catfish nugget innovation is crucial as it not only supports sustainable family nutrition improvement but also creates opportunities for independent home-based enterprises that stimulate the local economy.

**Key words:** *Catfish, Diversification, Empowerment, Nugget, Nutrition*

### **PENDAHULUAN**

Kelurahan Tanjung Penyembal merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kecamatan Sungai Sembilan, Kota Dumai, Provinsi Riau. Wilayah ini memiliki karakteristik wilayah pesisir yang cukup luas dengan kondisi geografis yang didominasi oleh dataran rendah. Masyarakat Tanjung Penyembal memiliki beragam mata pencaharian, seperti perkebunan, pertanian, perikanan, serta usaha mikro dan kecil yang menjadi bagian penting dalam mendukung perekonomian masyarakat. Potensi sektor perikanan di wilayah ini terlihat sejalan dengan data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) pada tahun 2022, yang mencatat adanya peningkatan produksi ikan patin secara signifikan, yaitu dari 332 ton pada tahun 2021 menjadi 635 ton pada tahun 2022, hampir dua kali lipat lebih banyak (Panjaitan, *et al.*, 2024). Ikan patin merupakan jenis ikan air tawar yang banyak diminati masyarakat karena relatif mudah dibudidaya dan bernilai ekonomis tinggi (Maktum *et al.*, 2022).

Ikan patin juga diketahui memiliki kandungan asam lemak omega-3 dan omega-

6 yang baik, yang berkontribusi pada kesehatan jantung dan sistem imun. Khususnya, asam lemak polinesaturasi yang berperan untuk mendukung perkembangan otak dan fungsi kognitif (Asha *et al.*, 2023). Selain itu, ikan patin juga memiliki keunggulan karena tidak memiliki sisik dan memiliki sedikit duri, sehingga lebih mudah untuk dikonsumsi (Aulia, *et al.*, 2024). Ikan patin memiliki kandungan protein yang tinggi, serta asam lemak omega-3 yang bermanfaat untuk kesehatan otak dan jantung. Selain itu, ikan patin juga mudah dicerna, menjadikannya pilihan yang tepat untuk kelompok usia yang membutuhkan makanan dengan tekstur lembut (Sukmiwati, 2023).

Pemanfaatan ikan sebagai bahan pangan terus didorong melalui berbagai bentuk diversifikasi produk guna meningkatkan nilai tambah, memperpanjang umur simpan dalam suhu dingin maupun suhu beku, dan meningkatkan minat konsumsi masyarakat terhadap produk perikanan. Salah satu bentuk diversifikasi yang banyak dikembangkan adalah produk nugget ikan. Produk ini memiliki karakteristik praktis, mudah disajikan, serta disukai oleh berbagai kelompok usia, terutama anak-anak dan remaja (Fajriyah & Anugrah, 2024).

Nugget ikan merupakan produk olahan yang dibuat dari daging ikan yang dicampur dengan bahan pengikat dan bumbu, kemudian dibentuk, dikukus, dilapisi tepung panir, dan dapat disimpan dalam bentuk beku. Popularitas nugget ikan terus meningkat karena memiliki cita rasa yang baik, tekstur yang menarik, serta kandungan gizi yang relatif tinggi dibandingkan beberapa produk makanan cepat saji lainnya. Selain itu, pengolahan ikan menjadi nugget dapat menjadi alternatif pemanfaatan berbagai jenis ikan laut maupun ikan air tawar yang melimpah di Indonesia (Fadlilah *et al.*, 2024).

Pengolahan ikan patin menjadi nugget juga memungkinkan untuk pengembangan varian rasa yang disesuaikan dengan selera balita dan lansia, misalnya dengan penambahan sayuran atau bahan alami lainnya yang mendukung nilai gizi. Dengan cara ini, diharapkan lebih banyak masyarakat yang dapat menikmati manfaat ikan patin dalam bentuk makanan yang lebih menarik dan mudah dikonsumsi (Untari *et al.*, 2022). Pengembangan nugget ikan juga menjadi salah satu strategi dalam mendukung diversifikasi produk perikanan dan peningkatan nilai ekonomi komoditas ikan. Dan membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya UMKM dan kelompok pembudidaya ikan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi lokal (Arfa *et al.*, 2023).

Melalui kegiatan pengabdian masyarakat berupa demonstrasi pembuatan nugget ikan patin yang diperuntukkan bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Tanjung Penyembal, Kota Dumai yang berwujud edukasi gizi serta pelatihan pengolahan ikan patin sebagai salah satu komoditas perikanan yang melimpah di Kota Dumai. kegiatan ini bertujuan secara khusus bagi ibu rumah tangga di wilayah tersebut untuk menghasilkan produk nugget ikan patin. Program ini diharapkan dapat memberikan keterampilan kepada Ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah ikan patin menjadi produk pangan yang tidak hanya memiliki kandungan gizi yang tinggi, melainkan juga memiliki nilai jual dan daya saing yang unggul.

Sehingga potensi sumber daya perikanan yang ada dapat dimanfaatkan secara

optimal dan tidak terbuang tanpa pengolahan lebih lanjut. Kegiatan ini juga bertujuan untuk mendorong dan menciptakan peluang usaha baru bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) serta kelompok ibu rumah tangga yang berbasis pada komoditas perikanan lokal, yang pada akhirnya dapat membuka peluang bagi peserta untuk memperoleh sumber penghasilan tambahan bagi keluarganya.

Di samping aspek ekonomi, program ini juga sekaligus berupaya meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengonsumsi pangan bergizi yang berbahan dasar ikan, sehingga pola konsumsi pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dapat terbentuk dan memberikan dampak yang positif terhadap status gizi anggota keluarga, khususnya anak-anak. Ibu rumah tangga sebagai pelaku utama dalam upaya pemberdayaan dan peningkatan pengetahuan gizi di lingkungan keluarga dinilai cukup efektif dalam menumbuhkan perubahan pemahaman dan perilaku yang nyata, terlebih lagi apabila disertai dengan metode pembelajaran yang melibatkan praktik langsung serta interaksi timbal balik dengan para peserta.

Oleh karena itu, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, sikap, serta keterampilan dalam pengolahan dan pola konsumsi pangan yang lebih baik di kalangan ibu rumah tangga di Desa Tanjung Penyembal. Pemanfaatan potensi ikan patin lokal menjadi produk olahan yang bernilai tambah ini merupakan langkah yang berkelanjutan, yang tidak hanya memberikan keuntungan secara ekonomi bagi keluarga, melainkan juga turut mendukung upaya peningkatan kualitas gizi masyarakat secara menyeluruh.

## **METODE PENELITIAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan melalui program pembuatan nugget berbahan baku daging ikan patin sebagai bentuk diversifikasi produk olahan hasil perikanan. Kegiatan ini diadakan di RT 008, Kelurahan Tanjung Penyembal, dengan masyarakat sebagai target utamanya, khususnya mereka yang tertarik di bidang pengolahan pangan. Tahapan kegiatan meliputi identifikasi kebutuhan masyarakat, menyiapkan bahan dan alat yang diperlukan, penyampaian materi, demonstrasi pembuatan nugget, praktik bersama peserta, dan evaluasi. Metode yang digunakan adalah demonstrasi yang dilanjutkan dengan praktik langsung agar peserta dapat memahami dan menerapkan pengetahuan yang diberikan. Bahan utama untuk membuat nugget adalah ikan patin, sedangkan bahan lain yang digunakan antara lain tepung, telur, bumbu, bahan pelapis, sayuran, dan minyak untuk menggoreng. Alat yang digunakan adalah alat pengolahan makanan yang sudah tersedia dan disesuaikan dengan kebutuhan pelaksanaan kegiatan tersebut.

Analisis kebutuhan dilakukan dengan cara mengamati untuk memahami kemampuan ikan patin sebagai sumber makanan lokal yang bisa diubah menjadi produk dengan nilai lebih. Nugget dipilih sebagai makanan olahan dari ikan patin karena memiliki kandungan gizi yang baik, mudah dibuat dan dimakan, serta memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk makanan yang bernilai ekonomi tinggi. Teknik penyelesaian dilakukan dengan memberikan edukasi, demonstrasi, dan praktik langsung

bersama peserta. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan dokumentasi terhadap pelaksanaan kegiatan serta keterlibatan peserta. Data dianalisis secara deskriptif berdasarkan keaktifan, pemahaman, dan kemampuan peserta dalam mengikuti kegiatan.

Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat semakin memahami dan mampu mengolah ikan patin menjadi berbagai jenis makanan dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan penggunaan ikan patin sebagai salah satu sumber makanan lokal dan memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang peluang pengembangan produk olahan ikan sebagai salah satu alternatif untuk mendukung usaha ekonomi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Rangkaian Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Demonstrasi Inovasi Pembuatan Nugget Ikan Patin dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Riau pada Sabtu, 11 Juli 2026, bertempat di Posko KKN Kelurahan Tanjung Penyembal, Kecamatan Sungai Sembilan, Kota Dumai. Kegiatan ini mengangkat tema “Nugget Ikan Patin: Wujudkan Pangan Bergizi untuk Solusi Masa Kini” dan diikuti oleh 10 orang ibu rumah tangga sebagai khalayak sasaran. Jumlah peserta yang hadir mencapai 100% dari target yang ditetapkan, dan seluruh peserta mengikuti rangkaian kegiatan dari awal hingga akhir. Kegiatan pembuatan nugget berbahan baku daging ikan patin dilaksanakan sebagai bentuk pemanfaatan komoditas perikanan lokal menjadi produk pangan yang lebih praktis dan memiliki nilai ekonomi. Pemilihan ikan patin sebagai bahan utama didasarkan pada potensinya sebagai sumber pangan serta peluang pengembangannya menjadi berbagai produk olahan. Ikan patin tidak hanya dapat dikonsumsi dalam bentuk segar, tetapi juga dapat diolah menjadi produk pangan seperti nugget, bakso, abon, pempek, dan produk lainnya. Pengolahan tersebut menjadi salah satu bentuk diversifikasi yang dapat meningkatkan pemanfaatan hasil perikanan sekaligus memberikan nilai tambah terhadap bahan baku (Trimurti *et al.*, 2023).

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu penyampaian materi, persiapan bahan, demonstrasi pembuatan nugget, praktik pengolahan, serta diskusi. Penyampaian materi diberikan untuk memberikan gambaran kepada peserta mengenai potensi ikan patin, manfaat diversifikasi pangan, teknik dasar pengolahan nugget, serta peluang pengembangan produk sebagai usaha pangan rumah tangga. Pendekatan berupa penyuluhan yang dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktik secara langsung juga telah diterapkan dalam kegiatan pengolahan nugget ikan patin di masyarakat dan dinilai dapat membantu peserta memahami proses pengolahan secara lebih mudah (Suharman *et al.*, 2022).

Kegiatan diawali dengan pengenalan bahan utama dan bahan pendukung yang digunakan dalam pembuatan nugget. Daging ikan patin menjadi komponen utama, sedangkan bahan lainnya berfungsi untuk membentuk cita rasa, tekstur, dan struktur produk. Daging ikan terlebih dahulu dibersihkan dan dipisahkan dari bagian tulang,

kemudian dihaluskan hingga memperoleh tekstur yang sesuai. Setelah itu, daging dicampurkan dengan bumbu, tepung serta isi dan pengikat hingga membentuk adonan yang tercampur merata.

Penggunaan isi dan tepung menjadi salah satu aspek yang perlu diperhatikan dalam pembuatan nugget. Komposisi bahan dapat memengaruhi karakteristik fisik dan penerimaan konsumen terhadap produk. Penelitian Wijaya *et al.* (2021) menunjukkan bahwa perubahan konsentrasi pati kentang pada nugget ikan patin dapat memengaruhi kadar air, daya serap minyak, daya ikat air, tekstur, dan warna produk. Hal tersebut menunjukkan bahwa formulasi bahan perlu diperhatikan agar nugget yang dihasilkan mempunyai karakteristik yang sesuai dengan tujuan pengolahan.

**Tabel 1.** Tahapan Pelaksanaan Pembuatan Nugget Ikan Patin

| Tahapan           | Kegiatan                                                                      | Hasil                                           |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Persiapan bahan   | Menyiapkan dan membersihkan ikan patin, bumbu, tepung serta peralatan lainnya | Seluruh bahan dan alat tersedia                 |
| Pengolahan daging | Membersihkan ikan, memisahkan daging dari tulang, dan menghaluskan daging     | Diperoleh daging ikan patin yang siap digunakan |
| Pembuatan adonan  | Mencampurkan daging ikan dengan bumbu dan bahan pendukung                     | Terbentuk adonan nugget yang tercampur          |
| Pemasakan         | Mengukus adonan hingga matang                                                 | Adonan menjadi padat dan mudah dibentuk         |
| Pencetakan        | Mendinginkan dan memotong adonan sesuai ukuran                                | Diperoleh potongan nugget                       |
| Pelapisan         | Mencelupkan nugget pada bahan pelapis dan memberikan tepung panir             | Permukaan nugget tertutup secara merata         |
| Penggorengan      | Menggoreng nugget hingga matang                                               | Dihasilkan nugget ikan patin siap dikonsumsi    |

Berdasarkan Tabel 1, proses pembuatan nugget dilakukan secara bertahap agar setiap bagian pengolahan dapat dikendalikan. Tahap persiapan bahan menjadi bagian penting karena kualitas bahan baku akan berpengaruh terhadap produk akhir. Setelah daging ikan diperoleh, proses penghalusan dilakukan untuk menghasilkan adonan yang lebih mudah dicampurkan dengan bahan lainnya. Adonan kemudian dimatangkan melalui pengukusan sebelum dipotong dan dilapisi tepung panir.

Tahapan tersebut juga menunjukkan bahwa pembuatan nugget bukan hanya sekadar mencampurkan daging ikan dengan bahan tambahan, tetapi membutuhkan pengaturan proses agar diperoleh produk dengan tekstur dan bentuk yang baik. Nugget termasuk produk *restructured meat*, yaitu produk yang dibuat dengan menyatukan kembali bagian daging menjadi bentuk yang kompak dengan bantuan bahan pengisi dan pengikat (Wijaya *et al.*, 2021).

Setelah proses demonstrasi selesai, peserta diberikan kesempatan untuk melakukan praktik pembuatan nugget. Keterlibatan peserta dalam praktik menjadi bagian penting karena peserta dapat memperoleh pengalaman mulai dari pengolahan daging sampai produk siap dikonsumsi. Metode pembelajaran melalui praktik langsung juga digunakan dalam kegiatan diversifikasi pengolahan ikan patin menjadi nugget dan dilaporkan dapat meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai teknik pengolahan sekaligus pemanfaatan ikan sebagai pangan bergizi (Saputri *et al.*, 2025).



Gambar 1. Peserta membuat nugget ikan patin

### 3.2 Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengolahan ikan patin menjadi nugget dapat menjadi salah satu alternatif dalam meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal. Peserta memperoleh pengetahuan bahwa ikan patin dapat diolah menjadi produk yang memiliki bentuk dan cara konsumsi berbeda dari ikan segar. Hal tersebut penting karena pengembangan produk olahan dapat memperluas pilihan pangan sekaligus meningkatkan daya tarik konsumsi ikan.

Pemilihan ikan patin sebagai bahan baku memiliki dasar gizi yang kuat. Ikan patin dikenal sebagai komoditas perikanan air tawar yang kaya protein hewani

berkualitas tinggi, lemak tak jenuh, serta asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan jantung dan mendukung perkembangan otak (Thammapat et al., 2010; Syaifudin et al., 2025). Kandungan tersebut menjadikan olahan nugget ikan patin relevan sebagai upaya perbaikan gizi keluarga, khususnya melalui bentuk sajian yang lebih disukai anak-anak dibandingkan ikan segar. Temuan kegiatan lain juga menegaskan bahwa diversifikasi ikan patin menjadi nugget dapat menjadi solusi pemenuhan gizi anak karena banyak disukai dan mengandung protein serta kalsium yang mendukung pertumbuhan.

Dari sisi gizi, ikan patin memiliki potensi untuk digunakan sebagai sumber protein dalam produk pangan. Kegiatan pengabdian mengenai inovasi olahan ikan patin juga menekankan bahwa pemanfaatan ikan patin menjadi nugget dapat digunakan untuk mendukung diversifikasi pangan dan meningkatkan literasi gizi masyarakat (Saputri et al., 2025). Dengan mengolah ikan menjadi produk yang lebih praktis, masyarakat dapat memperoleh alternatif dalam mengonsumsi ikan, terutama untuk anggota keluarga yang kurang menyukai ikan dalam bentuk utuh.

Tabel 2. Hasil Pelaksanaan Kegiatan Pembuatan Nugget Ikan Patin

| No | Indikator               | Hasil                                                              |
|----|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1  | Pengetahuan peserta     | Peserta memahami potensi ikan patin sebagai bahan pangan olahan    |
| 2  | Pemahaman proses        | Peserta mengetahui tahapan pembuatan nugget dari daging ikan patin |
| 3  | Keterampilan            | Peserta mampu mengikuti proses pengolahan dan pembentukan nugget   |
| 4  | Produk yang dihasilkan  | Nugget berbahan dasar daging ikan patin                            |
| 5  | Pemanfaatan bahan lokal | Ikan patin dapat diolah menjadi produk pangan yang lebih praktis   |
| 6  | Potensi ekonomi         | Produk berpotensi dikembangkan sebagai usaha pangan rumah tangga   |



**Gambar 2.** Hasil olahan nugget ikan patin

## **KESIMPULAN**

Kelurahan Tanjung Penyembal, Kecamatan Sungai Sembilan, Kota Dumai memiliki potensi perikanan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan olahan. Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pembuatan nugget berbahan baku daging ikan patin dilaksanakan sebagai upaya memperkenalkan diversifikasi produk perikanan sekaligus meningkatkan pemanfaatan ikan patin sebagai komoditas lokal. Kegiatan dilakukan melalui penyampaian materi, persiapan bahan, demonstrasi pembuatan nugget, praktik bersama peserta, dan diskusi. Melalui rangkaian kegiatan tersebut, peserta memperoleh pengetahuan mengenai potensi ikan patin sebagai bahan pangan olahan serta pemahaman mengenai tahapan pengolahannya menjadi produk nugget. Praktik langsung juga memberikan pengalaman kepada peserta dalam mengolah daging ikan patin, membuat adonan, melakukan pengukusan, pencetakan, pelapisan, hingga penggorengan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti proses pengolahan dan pembentukan nugget serta menghasilkan produk nugget berbahan dasar daging ikan patin.

Pengolahan ikan patin menjadi nugget dapat menjadi alternatif dalam menyajikan ikan dalam bentuk yang lebih praktis sekaligus meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal. Selain itu, nugget ikan patin memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk pangan rumah tangga yang dapat memberikan nilai tambah terhadap komoditas ikan patin. Pengembangan kegiatan selanjutnya dapat diarahkan pada pengolahan produk dengan variasi bahan dan rasa, pengembangan kemasan, serta pengenalan aspek pemasaran dan perhitungan usaha. Pendampingan lanjutan diperlukan agar keterampilan yang diperoleh peserta dapat diterapkan secara berkelanjutan, baik untuk pemanfaatan ikan patin sebagai pangan keluarga maupun sebagai peluang pengembangan usaha pangan berbasis komoditas perikanan lokal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arfa Agustina R., Abdi F., Hafizianor, Noor A.F., Candra, Ahmad Y., Susilawati, M. Ruslan. 2023. Diversifikasi olahan ikan patin dan pelatihan pembuatan maggot di desa bangkiling raya kecamatan banua lawas kabupaten tabalong. Jurnal pengabdian ilung (inovasi lahan basah unggul), Vol. 2 No. 4. <https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/ilung/article/view/8073/5177>.
- Asha, K., Kumar, T., Mohan, C., Charan, R., Mathew, S., Ravishankar, C., & Lal, K. (2023). reveals a healthy pufa and nutritionalprofile: could be a promising species as human food. Indian Journal of Fisheries, 70 (4).
- Aulia, S.A., Desrina., Prayitno, B.S. (2024). Pengaruh Penambahan Nanokitosan Ekstrak Daun Bidara Arab (Ziziphus Spina-Christi) Dalam Pakan Terhadap Gejala Klinis, Eritrosit, Hemoglobin, Dan Pertumbuhan Ikan Patin (Pangasius Sp.) Yang Diinfeksi Aeromonas Hydrophila. Jurnal Sains Akuakultur Tropis, 1 : 68-73.
- Chaniago, A., Hidayat, R., Anda restu, D., Firdaus, M., Aliya setiyani, M., Aida ningsih, N., Fitriyasari, Nopika, D., Putri, K., Auliya, R., & Suharman, I. (2022). Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan di Desa Pulau Sarak Dengan Pembuatan Nugget Ikan Patin. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 6(2), 137-144. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v6i2.4054>
- Fadlilah, A.N., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2024). Nilai gizi, kadar kalsium, dan hedonic nugget ikan pari (Dasyatis sp.) dengan penambahan rumput laut latoh (Caulerpa sp.). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 27(6), 446-458. <http://dx.doi.org/10.17844/jphpi.v27i6.50064>.
- Fajriyah, S. K. N. & Anugrah, R. M. (2024). Uji tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi protein dan kalsium pada nugget ikan dero (Stolephorus indicus E.). Jurnal Gizi, 13(2), 126-134.
- Maktum, S. U., Trisyani, N., & Nuhman. (2022). Pertumbuhan dan Mortalitas Ikan Patin (Pangasius sp.) yang Diberi Perlakuan Probiotik Bio Lacto. Fisheries : Jurnal Perikanan Dan Ilmu Kelautan, 4(2), 52-59. <https://doi.org/10.30649/fisheries.v4i2.52>.
- Panjaitan, S.J.R., Dicky, H., Rosa, A. (2024). Pengaruh Penggunaan Probiotik Terhadap Kualitas Air, Pertumbuhan Dan Kelulushidupan Benih Ikan Patin (Pangasius Sp.). Jurnal Sains Akuakultur Tropis, 8(2) : 218-228.
- Saputri, W., Nuraini, N., Angriani, E., Astriani, M., & Priyambodo, P. (2025). Suluh Abdi : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat edukasi kesehatan. *Suluh Abdi : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 107-115.
- Sukmiwati, M. (2023). Potensi budidaya ikan patin desa koto tuo melalui alih teknologi pengolahan cemilan berbasis ikan dan nangka. Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat. <https://doi.org/10.31258/unricsce.5.68-74>.

- Syaifudin, A., Rahma, A. H., Mayaufanni, F. F., Nisa, C. Z., Prahesti, E. E., Rohana, S., & Lutfiana, R. (2025). Pengembangan produk olahan ikan patin sebagai inovasi ekonomi kreatif masyarakat. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(3), 891-900. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i3.23425>
- Trimurti, T., Erlina, Y., & Sintha, T. Y. E. (2023). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Ikan Patin Pada Kub Gawi Hatantiring Kota Palangka Raya. *Journal Socio Economics Agricultural*, 18(1), 63-77. <https://doi.org/10.52850/jsea.v18i1.10651>
- Untari, D. S., Wibowo, T. A., Anwar, R., & Febriyanti, T. L. (2022). Diversifikasi pengolahan ikan patin (*Pangasius pangasius*) menjadi nugget dengan konsep zero waste sebagai upaya pemenuhan gizi anak. *Literasi Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi*, 2(2), 923-927. <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.343>
- Wijaya, J. D., Utomo, A. R., & Setijawaty, E. (2021). Pengaruh konsentrasi pati kentang terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik nugget ikan patin-tepung nangka muda (Effect of Potato Starch Concentration on Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Catfish Nugget with Unripe Jackfruit F. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 20(1), 75-80.