Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa
Vol 7 No 12 Tahun 2026

DEMONSTRASI PEMBUATAN NUGGET IKAN PATIN SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI OLAHAN PANGAN LOKAL BAGI MASYARAKAT DI DESA TAMBANG, KECAMATAN TAMBANG, KABUPATEN KAMPAR

Nazaruddin[1], Dhea Nur Shaura[2], Diva Eka Moetiara Medi[3], Dwi Riska Febriani[4], Melki Frans Idola Hutasoit[5], Nanda Putri Aulia[6], Sandrine Davita Carlen[7], Tambok Nauli Parluhutan Siregar[8], Ulan[9], Widya Kurniawati[10]
Universitas Riau, Indonesia
Email : nazaruddin@eng.unri.ac.id, dhea.nur5557@student.unri.ac.id, diva.eka0875@student.unri.ac.id, dwi.riska7136@student.unri.ac.id, melki.frans3768@student.unri.ac.id, nanda.putri5555@student.unri.ac.id, sandrine.davita6937@student.unri.ac.id, tambok.nauli4887@student.unri.ac.id, ulan0536@student.unri.ac.id, widya.kurniawati6187@student.unri.ac.id

ABSTRAK

Desa Tambang di Kabupaten Kampar memiliki potensi perikanan air tawar yang melimpah, khususnya ikan patin (*Pangasius sp*.), namun pemanfaatannya di tingkat rumah tangga masih terbatas pada pengolahan konvensional. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan mengedukasi dan meningkatkan keterampilan warga dalam mengaplikasikan diversifikasi olahan pangan lokal melalui demonstrasi pembuatan nugget ikan patin. Pelaksanaan kegiatan bertempat di Puskesmas Pembantu (Pustu) Desa Tambang pada 21 Juli 2026 dengan melibatkan masyarakat, kader kesehatan, dan tenaga kesehatan setempat. Metode yang diterapkan berbasis *action demonstration* yang mencakup penyampaian pengenalan bahan, praktik pengolahan adonan, hingga evaluasi uji organoleptik. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa program berlangsung sistematis dan interaktif, ditandai dengan antusiasme peserta serta tingkat akseptabilitas organoleptik produk yang tinggi pada kriteria tekstur, aroma, dan rasa. Edukasi ini berhasil meningkatkan pengetahuan serta keterampilan psikomotorik masyarakat dalam mengolah komoditas lokal menjadi menu bergizi tinggi yang ramah anak. Keterbatasan sarana pengolahan rumah tangga serta durasi pendampingan menjadi bahan evaluasi untuk mendorong pengembangan teknik pengolahan yang lebih fleksibel dan pembentukan kelompok usaha mikro secara berkelanjutan.

Kata Kunci : Diversifikasi Pangan, Ikan Patin, Pengabdian Masyarakat, Nugget Ikan, Desa Tambang

ABSTRACT

Tambang Village in Kampar Regency possesses abundant freshwater fishery potential, particularly striped catfish (Pangasius sp.), yet its household utilization remains restricted to conventional cooking methods. This community service activity aimed to educate and enhance community skills in applying local food diversification through an interactive demonstration of making catfish nuggets. The program was conducted at the Tambang Village Auxiliary Health Center

Article History
Received: Agustus 2026
Reviewed: Agustus 2026
Published: Agustus 2026

Plagirism Checker No 234.KK.44.893484
Copyright : Author
Publish by : Krepa

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

(Pustu) on July 21, 2026, involving local residents, health cadres, and local health personnel. The method utilized was an action demonstration approach, encompassing nutritional education, introduction of ingredients, dough processing practice, and organoleptic evaluation. The results indicated that the program proceeded systematically and interactively, evidenced by high participant enthusiasm and strong product organoleptic acceptability in terms of texture, aroma, and taste. This intervention successfully improved the community's knowledge and psychomotor skills in converting local commodities into highly nutritious, child-friendly food. Limitations regarding household processing equipment and monitoring duration serve as key evaluation points to promote more flexible processing techniques and the sustainable formation of fishery-based micro-enterprises
***Keywords**: Food Diversification, Striped Catfish, Community Service, Fish Nugget, Tambang Village*

PENDAHULUAN

Desa Tambang yang berlokasi di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau, memiliki potensi komoditas perikanan air tawar yang sangat melimpah, khususnya ikan patin (*Pangasius sp.*). Kandungan nutrisi ikan patin didominasi oleh protein hewani berdaya cerna tinggi serta asam lemak tak jenuh yang krusial bagi tumbuh kembang anak (Saputri *et al.*, 2025). Pemanfaatan komoditas perikanan di tingkat rumah tangga kawasan ini tergolong belum optimal akibat terbatasnya variasi pengolahan pangan lokal. Pengolahan konvensional yang cenderung berulang melalui metode penggorengan atau penggulaian memicu tingkat kejenuhan konsumsi di tingkat keluarga (Tanod *et al.*, 2023).

Aplikasi teknologi pengolahan pangan melalui strategi diversifikasi hasil perikanan merupakan solusi konkrit untuk meningkatkan nilai tambah (*value added*) produk lokal. Restrukturisasi daging ikan patin menjadi nugget mampu menyamarkan aroma amis khas ikan (Suryani, 2023) sekaligus menghasilkan tekstur renyah yang digemari oleh anak-anak. Inovasi olahan siap saji ini terbukti efektif dalam memperpanjang masa simpan serta mempermudah penyajian menu gizi seimbang harian keluarga (Kresnasari *et al.*, 2019).

Transfer pengetahuan pengolahan pangan melalui metode edukasi dan demonstrasi praktis berhasil meningkatkan keterampilan psikomotorik masyarakat. Pembuatan nugget berbahan dasar fillet ikan patin segar berpotensi menumbuhkan jiwa kewirausahaan berbasis potensi lokal pedesaan. Pengintegrasian formulasi nugget ikan patin bernutrisi tinggi dengan program edukasi pemenuhan gizi keluarga yang diselenggarakan secara kolaboratif bersama tenaga kesehatan di Puskesmas Pembantu (Pustu) Desa Tambang.

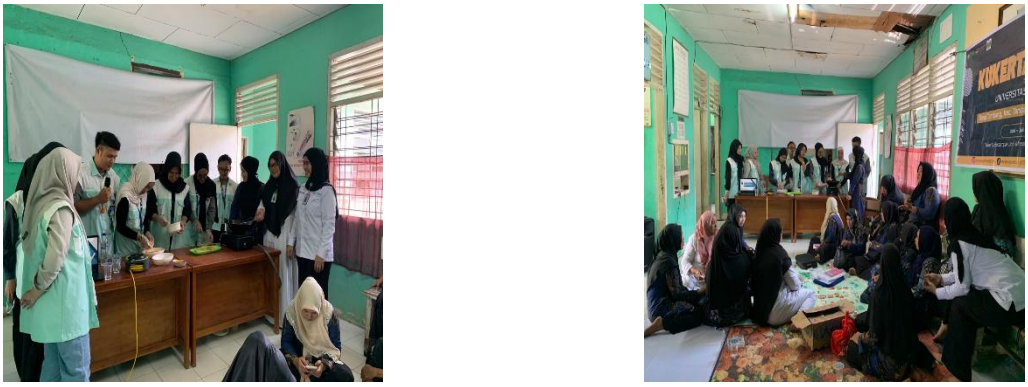
Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini mengimplementasikan metode edukasi demonstratif pembuatan nugget ikan patin secara langsung kepada warga Desa Tambang.

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa
Vol 7 No 12 Tahun 2026

Penulisan artikel ilmiah ini bertujuan untuk mengkaji secara komprehensif tahapan pelaksanaan demonstrasi pembuatan nugget ikan patin. Demonstrasi mengukur tingkat penerimaan, partisipasi, dan efektivitas edukasi diversifikasi olahan pangan bagi masyarakat di Desa Tambang, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada Selasa, 21 Juli 2026 berlokasi di Puskesmas Pembantu (Pustu) Desa Tambang, Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Khayalak sasaran yang dilibatkan meliputi masyarakat Desa Tambang, kader kesehatan, serta tenaga kesehatan setempat. Pelaksanaan program menerapkan metode partisipatif melalui demonstrasi interaktif secara langsung (*action demonstration*) (Untari *et al.*, 2022). Evaluasi keberhasilan kegiatan diukur secara deskriptif kualitatif berdasarkan tingkat partisipasi, pemahaman tahapan pengolahan, serta hasil penilaian organoleptik produk olahan secara langsung (Fangebean *et al.*, 2024).



Gambar 1. Pelaksanaan program menerapkan *action demonstration*

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pemaparan materi mengenai nilai gizi ikan patin (*Pangasius sp.*) serta pentingnya diversifikasi olahan pangan lokal. Pemaparan ini bertujuan meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya pemenuhan protein hewani dalam menu harian keluarga. Kegiatan dilanjutkan dengan pengenalan alat berupa chopper, pisau, talenan, baskom, loyang, panci kukus, dan kompor. Bahan utama yang disiapkan meliputi 250 gram fillet ikan patin segar, 50 gram tepung tapioka, 50 gram tepung terigu, 4 siung bawang putih goreng, 1 butir telur, irisan wortel, daun bawang, bumbu penyedap, tepung panir, dan minyak goreng.

Tahap praktik pembuatan nugget ikan patin diperagakan secara langsung langkah demi langkah di hadapan seluruh peserta. Daging fillet ikan patin yang telah dicuci bersih dicacah menggunakan chopper bersama bawang putih goreng hingga halus. Adonan ikan kemudian dicampur dengan tepung tapioka, tepung terigu, telur, wortel, daun bawang, dan penyedap rasa hingga merata. Adonan dimasukkan ke dalam loyang, dikukus selama 30 menit, didinginkan, dipotong, dicelupkan ke dalam larutan tepung terigu, dilapisi tepung panir, lalu digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan.

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas
ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa
Vol 7 No 12 Tahun 2026

Kegiatan diakhiri dengan evaluasi dan uji organoleptik produk nugget ikan patin bersama peserta serta tenaga kesehatan setempat. Sesi diskusi dibuka untuk memberikan kesempatan kepada peserta mengajukan pertanyaan mengenai teknik pengolahan dan variasi resep makanan. Penilaian menunjukkan bahwa peserta mampu memahami setiap tahapan pengolahan dengan baik dan berminat mempraktikkannya secara mandiri di rumah. Keberhasilan demonstrasi ini membuka peluang pengembangan produk nugget ikan patin sebagai usaha mikro berbasis pangan lokal di Desa Tambang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan edukasi dan demonstrasi pembuatan nugget ikan patin di Puskesmas Pembantu (Pustu) Desa Tambang berlangsung secara sistematis, interaktif, dan terstruktur. Kehadiran serta pengawasan langsung dari Bidan Pustu Desa Tambang, Yurna Ningsih, A.Md.Keb., memperkuat validasi medis dan efektivitas edukasi gizi berbasis komoditas lokal. Indikator keberhasilan program diukur secara komprehensif melalui tingkat kehadiran khalayak sasaran, dinamika partisipasi pasif maupun aktif, tingkat pemahaman prosedur teknis pengolahan, hingga penilaian organoleptik mutu produk olahan (Wahyuni, 2025).

Khalayak sasaran mencermati setiap tahapan formulasi secara intensif mulai dari preparasi pencucian fillet, mekanisasi pencacahan adonan menggunakan chopper, pengaturan durasi pengukusan adonan selama 30 menit, hingga teknik pelapisan tepung panir. Hasil uji organoleptik yang dilaksanakan pada akhir sesi menunjukkan bahwa produk nugget ikan patin memiliki tekstur internal yang lembut, tekstur eksternal yang renyah, serta tingkat akseptabilitas rasa gurih yang sangat tinggi dari seluruh peserta. Penyajian produk olahan secara langsung (*freshly cooked*) mempermudah peserta dalam menganalisis kriteria fisik, aroma, tekstur, dan profil rasa produk olahan siap masak (*ready-to-cook*).

Gambar 2. Hasil kegiatan edukasi dan demonstrasi pembuatan nugget ikan patin

Tanggapan positif dan apresiasi secara eksplisit disampaikan oleh salah satu perwakilan peserta, Elvia Nora yang mengonfirmasi bahwa materi demonstrasi disajikan secara aplikatif, rasional, dan mudah direplikasi di tingkat rumah tangga. Pemahaman mengenai alur pengolahan ikan patin segar menjadi produk olahan nugget memberikan alternatif solusi dalam pemenuhan variasi menu gizi harian keluarga berbasis protein hewani berkualitas tinggi.

Ketersediaan bahan baku lokal yang melimpah serta kesederhanaan penggunaan alat masak memicu motivasi dan keberminatan peserta untuk mengimplementasikan resep secara mandiri.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini secara nyata memberikan peningkatan nilai tambah (*value added*) yang signifikan terhadap komoditas perikanan air tawar di wilayah Desa Tambang. Peningkatan keterampilan psikomotorik masyarakat dalam melakukan diversifikasi pangan hewani berkontribusi nyata dalam mendukung ketahanan gizi keluarga serta menekan risiko permasalahan tumbuh kembang anak. Keberhasilan pelaksanaan demonstrasi ini menjadi pijakan strategis bagi pembentukan dan pemberdayaan kelompok usaha mikro berbasis pengolahan hasil perikanan lokal di Kecamatan Tambang.

KESIMPULAN

Program demonstrasi pembuatan nugget ikan patin di Desa Tambang berhasil meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam mengaplikasikan diversifikasi pangan lokal berbasis komoditas perikanan air tawar. Keterbatasan sarana pengolahan di tingkat rumah tangga serta durasi pendampingan pasca-kegiatan yang relatif singkat menjadi kendala utama dalam memastikan keberlanjutan praktik mandiri warga. Kendala tersebut menjadi pijakan evaluasi untuk mengembangkan metode pengolahan yang lebih fleksibel serta memperkuat sinergi bersama Pustu dan kader PKK Desa Tambang melalui pendampingan kelompok usaha mikro secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Fangebean, M., Tambunan, E. C., Manurung, L. M. I., & Simamora, G. (2024). pelatihan pembuatan nugget ikan patin di Desa Gohong Kecamatan Kahayan Hilir, Kabupaten Pulang Pisau. Pengabdian Kampus: *Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat, 11*(1), 105–109.

Kresnasari, D., Mustikasari, D., & Kurniawati, A. (2019). Pembuatan nugget ikan (*fish nugget*) sebagai salah satu usaha deferensiasi pengolahan ikan di sekolah alam Banyu Belik. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 1*(2), 42–50.

Saputri, W. S., Nuraini, N., Angraini, E., Astriani, M., & Priyambodo, P. (2025). Inovasi olahan ikan patin sebagai upaya diversifikasi pangan dan peningkatan literasi gizi di Desa Sirah Pulau Padang. *Suluh Abdi, 7*(1), 107–115.

Suryani, D. (2023). Peningkatan keterampilan ibu balita dalam pemenuhan gizi balita di desa Panca Mukti Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM), 6*(3), 1120–1129.

Tanod, W., Ansar, N. M. S., Ijong, F. G., Cahyono, E., & Sambeka, Y. (2023). Edukasi pembuatan bakso ikan bagi PKK Kampung Palahanaeng sebagai upaya menurunkan stunting di Kepulauan Sangihe. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (MEDITEG), 8*(2), 95–108

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. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi, 2*(2), 923–927.

Wahyuni, D. (2025). Pelatihan pembuatan nugget ikan patin (Pangasius pangasius) sebagai inovasi olahan ikan tawar dalam meningkatkan kreativitas kelompok PKK di Desa Wonodadi Kabupaten Blitar. *JP-MAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 7*(2), 60–71.