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

SOSIALISASI DAN PEMBUATAN NUGGET IKAN PATIN (*Pangasius* sp.) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN

Intan kartika Sari[1], Yohana Eirene Ronauli Siahaan[2], Anisa Fitri[3], Hardizen[4], Ihwan Nuriman[5], Melda Putri Agustina[6], Astrieds Nathalia Syafri[7], Kamila Azzahra[8], Joko Sarwanto[9], Farrel Daffa Haryono[10], Maya Chosin[11]

[1)] Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau, email: sariintankartika@gmail.com
[2)] Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan , Universitas Riau, email: yohana.eirene5558@student.unri.ac.id
[3)] Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau, email: anisa.fitri3121@student.unri.ac.id
[4)] Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau, email: hardizen6951@student.unri.ac.id
[5)] Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau, email: ihwan.nuriman2785@student.unri.ac.id
[6)] Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Riau, email: melda.putri6793@student.unri.ac.id
[7)] Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Riau, email: astrieds.nathalia3047@student.unri.ac.id
[8)] Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Riau, email: kamila.azzahra1071@student.unri.ac.id
[9)] Fakultas Pertanian, Universitas Riau, email: joko.sarwanto1890@student.unri.ac.id
[10)] Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Riau, email: farrel.daffa3988@student.unri.ac.id
[11)] Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Riau, email: maya.chosin4550@student.unri.ac.id

ABSTRAK

Stunting masih menjadi masalah gizi kronis yang serius di Indonesia, khususnya di wilayah pedesaan, yang sebagian besar disebabkan oleh rendahnya asupan protein hewani akibat terbatasnya pengetahuan gizi orang tua dan akses terhadap sumber pangan. Ikan patin (*Pangasius*), sebagai komoditas lokal yang kaya akan protein, asam lemak esensial, dan zat gizi mikro, memiliki potensi besar untuk mengatasi masalah ini. Namun, rendahnya minat anak-anak untuk mengonsumsi ikan segar menjadi kendala, sehingga potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga serta pelaku usaha mikro dalam mengolah ikan patin menjadi produk bernilai tambah, yaitu nugget. Metode yang diterapkan meliputi sosialisasi, demonstrasi, dan pendampingan praktik langsung pembuatan nugget ikan patin, yang mencakup pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, pengemasan, serta aspek pemasaran dasar. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai teknik pengolahan yang higienis dan efisien, serta tumbuhnya minat untuk mengembangkan usaha nugget ikan patin sebagai peluang bisnis rumahan. Evaluasi pasca-kegiatan mengungkapkan bahwa lebih dari 80% peserta mampu mempraktikkan pembuatan nugget secara mandiri. Program ini diharapkan dapat mendorong diversifikasi produk pangan berbasis perikanan sekaligus meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat setempat.

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

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

Kata Kunci : ikan patin, nugget, sosialisasi, diversifikasi pangan, pengabdian masyarakat

ABSTRACT

Stunting remains a serious chronic nutritional problem in Indonesia, particularly in rural areas, largely driven by low intake of animal protein due to parents limited nutritional knowledge and restricted access to food resources. Catfish (Pangasius), as a local commodity rich in protein, essential fatty acids, and micronutrients, holds strong potential to address this issue. However, children's low interest in consuming fresh fish has become a barrier, leaving this potential underutilized. This community service program aims to enhance the knowledge and skills of housewives and micro-entrepreneurs in processing catfish into a value-added product, namely nuggets. The methods employed included socialization, demonstration, and hands-on mentoring in catfish nugget production, covering raw material selection, processing techniques, packaging, and basic marketing aspects. The results showed an improvement in participants' understanding of hygienic and efficient processing techniques, along with growing interest in developing catfish nuggets as a home-based business opportunity. Post-activity evaluation revealed that more than 80% of participants were able to independently practice nugget production. This program is expected to encourage the diversification of fishery-based food products while improving the local community's economic income.

Keywords: catfish, nugget, socialization, food diversification, community service

PENDAHULUAN

Stunting merupakan masalah gizi kronis yang terjadi akibat kekurangan asupan gizi dalam waktu lama, infeksi berulang, dan kurangnya stimulasi yang memadai, terutama pada 1.000 hari pertama kehidupan. Anak yang mengalami stunting memiliki tinggi badan lebih rendah dari standar usianya dan berisiko mengalami gangguan perkembangan kognitif, motorik, serta peningkatan risiko penyakit tidak menular di masa dewasa (Kemenkes RI, 2021). Faktor risiko terjadinya stunting antara lain disebabkan oleh faktor ekonomi dan kemiskinan (Kustanto, 2021), faktor lingkungan yang buruk (Vilcins, 2018), ketersediaan air bersih (Yenita *et al*., 2021), kondisi ibu ketika hamil seperti anemia dan kurang energi kronis (Khairunisa *et al*., 2022) serta penyakit infeksi berulang yang dialami balita (Purnamasari, Sartika and Sudarti, 2022). Balita dinyatakan stunting apabila tinggi badannya lebih pendek untuk usianya atau kurang dari -2 standar deviasi terhadap median pertumbuhan anak menurut *World Health Organization* (WHO).

Dari sisi sosial ekonomi, minat anak daerah Sungai Buluh terhadap konsumsi ikan masih rendah karena secara alami, ikan mengandung enzim yang dapat menguraikan protein menjadi senyawa seperti putresin, isobutilamin, dan kadaverin yang menyebabkan bau tidak sedap. Lemak ikan yang kaya asam lemak tidak jenuh ganda juga mudah mengalami oksidasi atau hidrolisis sehingga menimbulkan bau tengik. Di sisi lain, mayoritas ibu rumah tangga di Desa Sungai Buluh, Kecamatan Bunut belum memiliki keterampilan pengolahan hasil perikanan menjadi

produk olahan bernilai tambah. Pengetahuan tentang teknik pengolahan ikan masih terbatas pada cara tradisional seperti menggoreng, membakar, atau membuat ikan asin, sehingga produk yang dihasilkan kurang bervariasi dan memiliki daya simpan yang singkat. Padahal, diversifikasi produk olahan seperti nugget ikan memiliki potensi pasar yang luas, mudah dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia, serta memiliki daya simpan lebih lama apabila disimpan pada suhu beku.

Berdasarkan uraian tersebut, permasalahan mitra dapat dirumuskan sebagai berikut: (1). Rendahnya nilai jual ikan patin segar terutama pada saat panen melimpah; (2). Terbatasnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan patin menjadi produk olahan bernilai tambah; dan (3). Belum adanya produk diversifikasi olahan ikan patin yang dapat dijadikan peluang usaha rumah tangga. Pengembangan produk nugget berbahan dasar ikan patin ini tidak hanya berpeluang meningkatkan konsumsi protein hewani pada anak-anak, tetapi juga menciptakan peluang ekonomi bagi masyarakat setempat. Hal tersebut selaras dengan upaya pemberdayaan masyarakat yang berbasis pada pemanfaatan pangan lokal, guna mendukung perbaikan status gizi sekaligus kesejahteraan keluarga secara keseluruhan. Oleh karena itu, inovasi nugget ikan patin dapat dipandang sebagai salah satu langkah strategis dalam upaya pencegahan stunting melalui peningkatan konsumsi protein hewani pada anak.

Program pengabdian masyarakat ini ditujukan untuk menumbuhkan kesadaran akan pentingnya protein hewani, memberikan pelatihan pembuatan nugget ikan patin yang bergizi, serta mendorong berkembangnya usaha pangan lokal yang berkelanjutan di Desa Sungai Buluh, Kecamatan Bunut, Kabupaten Pelalawan, Provinsi Riau.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat mitra secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Metode yang digunakan terdiri dari tiga tahap utama, yaitu: (1) tahap sosialisasi, berupa penyampaian materi mengenai manfaat gizi ikan patin, potensi ekonomi produk olahan, dan pengenalan konsep nugget ikan sebagai produk diversifikasi pangan; (2) tahap demonstrasi dan pelatihan praktik, yaitu pendampingan langsung proses pembuatan nugget ikan patin mulai dari penyiangan ikan, penggilingan daging, pencampuran bumbu dan bahan pengisi, pencetakan, pengukusan, pelapisan tepung roti (breading), hingga penggorengan dan pengemasan; dan (3) tahap pendampingan dan evaluasi, yaitu pemantauan hasil praktik peserta serta pemberian umpan balik untuk perbaikan.

Tahap selanjutnya yaitu evaluasi. Pada tahapan ini, tim KKN Universitas Riau melakukan evaluasi terhadap proses pengembangan suatu produk yakni Nugget Ikan Patin. Adapun tempat pelaksanaan demonstrasi masak berada di Rumah Warga Desa Sungai Buluh. Dampak terhadap masyarakat mengenai produk nugget ikan patin ini yaitu masyarakat antusias dan tertarik untuk membuat nugget ikan patin di Desa Sungai Buluh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengolahan ikan patin menjadi olahan makanan siap saji atau *junk food* dalam bentuk nugget ikan merupakan salah satu ide kreatif yang dihasilkan oleh mahasiswa KKN Universitas Riau di Desa Sungai Buluh, Kecamatan Bunut, Kabupaten Pelalawan. Kegiatan ini dilaksanakan berdasarkan hasil survey mengenai data angka stunting di Desa Sungai Buluh. Kegiatan sosialisasi dan pembuatan nugget ikan patin wujud nyata pengabdian kepada masyarakat

yang berupaya menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, dan keterampilan pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan mentransfer pengetahuan teknis pembuatan produk olahan, tetapi juga diharapkan mampu memberikan nilai tambah bagi masyarakat, baik dari segi ekonomi, perubahan perilaku konsumsi, maupun peningkatan literasi gizi. Melalui pendekatan edukatif-partisipatif yang melibatkan penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung, kegiatan ini dirancang untuk menciptakan perubahan pada individu, keluarga, maupun kelompok masyarakat dalam jangka pendek maupun jangka panjang (Saputri *et al*., 2025).

Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, khususnya ibu rumah tangga dan masyarakat desa Sungai Buluh, mengenai kandungan gizi ikan patin yang kaya protein, asam lemak omega-3, serta relatif rendah kolesterol. Masyarakat desa Sungai Buluh cenderung hanya mengonsumsi atau menjual ikan patin dalam bentuk segar. Dengan dilaksanakannya sosialisasi ini, masyarakat desa Sungai Buluh mulai memahami pentingnya diversifikasi pengolahan untuk meningkatkan daya terima, terutama di kalangan anak-anak yang seringkali kurang menyukai ikan segar. Melalui praktik langsung pembuatan nugget, masyarakat tidak hanya menyaksikan prosesnya, tetapi juga ikut serta menghaluskan daging ikan, mencampur adonan, mencetak, melapisi tepung panir, dan menggoreng (Abdullah, 2025). Hasilnya, sebagian besar peserta mampu menghasilkan produk nugget yang layak dikonsumsi dengan tekstur *crispy*, rasa yang gurih, dan aroma yang dapat diterima. Partisipasi masyarakat selama kegiatan menjadi indikator awal keberhasilan transfer pengetahuan dan keterampilan, pada kegiatan ini yang dilakukan Mahasiswa Kukerta Unri yang menunjukkan bahwa inovasi nugget ikan patin efektif meningkatkan minat konsumsi protein hewani pada anak sekaligus mendukung pencegahan stunting.

Untuk mencapai tujuan kegiatan ini, pelaksanaan dimulai dengan tahap awal yaitu sosialisasi yang dilakukan secara langsung ke rumah-rumah warga Desa Sungai Buluh. Mahasiswa Kukerta mendatangi rumah warga satu per satu guna menyampaikan informasi mengenai rencana kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget ikan patin sebagai upaya diversifikasi pangan. Pendekatan dari rumah ke rumah ini dipilih agar pesan dapat diterima secara lebih personal, interaktif, dan menjangkau masyarakat secara merata, sekaligus membangun kedekatan serta rasa memiliki terhadap program yang akan dilaksanakan. Setelah tahap sosialisasi selesai, kegiatan dilanjutkan dengan memulai acara bersama masyarakat desa Sungai Buluh di mana Mahasisa Kukerta menjelaskan secara rinci mengenai ikan patin, kandungan gizi yang dimilikinya seperti protein tinggi dan asam lemak omega-3, serta berbagai manfaatnya bagi kesehatan, khususnya dalam meningkatkan asupan gizi keluarga dan mendukung diversifikasi pangan lokal. Setelah penjelasan tersebut selesai kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan nugget agar masyarakat tidak hanya memahami teori, tetapi juga memahami cara pembuatan Nugget dari Ikan Patin yang dapat diterapkan secara mandiri.

Keberhasilan kegiatan diukur melalui beberapa indikator dan tolok ukur yang jelas. Indikator utama meliputi peningkatan pengetahuan masyarakat tentang manfaat ikan patin dan teknik pengolahan nugget, yang dinilai dari kemampuan masyarakat menjelaskan kembali materi serta antusiasme mereka selama diskusi. Selain itu, ketercapaian keterampilan diukur melalui kemampuan peserta menghasilkan produk nugget yang layak dikonsumsi, sementara tingkat partisipasi dan kehadiran warga menjadi tolok ukur penerimaan program di tingkat komunitas. Kegiatan dinyatakan berhasil apabila sebagian besar peserta menunjukkan pemahaman yang baik, mampu mempraktikkan pembuatan nugget secara mandiri, serta mengungkapkan niat untuk menerapkan keterampilan tersebut di rumah tangga masing-masing sebagai bagian dari upaya diversifikasi pangan berkelanjutan.

Nugget ikan patin sebagai luaran utama kegiatan memiliki sejumlah keunggulan yang sesuai dengan kondisi masyarakat Desa Sungai Buluh. Produk ini mudah diterima oleh berbagai kalangan, khususnya anak-anak, karena

rasa yang gurih dan bentuknya yang praktis. Bahan baku utama berupa ikan patin relatif mudah diperoleh di wilayah Pelalawan dan sekitarnya, sehingga biaya produksi dapat dijangkau oleh masyarakat setempat. Selain itu, proses pembuatannya tidak membutuhkan peralatan canggih dan dapat dilakukan dengan alat rumah tangga biasa, sehingga sangat cocok untuk diterapkan di tingkat rumah tangga maupun usaha mikro. Dari sisi gizi, nugget ikan patin memberikan alternatif sumber protein hewani yang lebih menarik dibandingkan ikan segar, sekaligus mendukung upaya diversifikasi pangan lokal (Mardatillah *et al.*, 2025).

Produk ini juga memiliki beberapa kelemahan yang perlu diperhatikan. Daya simpan nugget relatif terbatas jika tidak disimpan dalam kondisi beku atau dikemas secara kedap udara, sehingga memerlukan perhatian khusus pada aspek penyimpanan dan distribusi. Rasa amis yang masih mungkin muncul jika proses pembersihan ikan kurang optimal menjadi tantangan tersendiri yang menuntut ketelitian dalam pengolahan. Selain itu, ketersediaan bahan pelengkap seperti tepung panir di desa terpencil terkadang terbatas, dan pemasaran produk masih bergantung pada jaringan lokal yang belum sepenuhnya berkembang. Meskipun demikian, keunggulan produk masih lebih dominan dibandingkan kelemahannya, terutama karena kesesuaiannya dengan potensi lokal dan kebutuhan masyarakat akan pangan bergizi yang praktis.

Tingkat kesulitan pelaksanaan kegiatan ini berada pada kategori sedang. Tantangan utama terletak pada ketersediaan ikan segar berkualitas, konsistensi tekstur adonan, serta penerapan higiene sanitasi yang memadai di lingkungan rumah tangga. Produksi dalam skala kecil relatif mudah dikuasai setelah pelatihan, namun pengembangan ke skala usaha memerlukan standarisasi resep, pengemasan yang lebih baik, serta pemahaman tentang legalitas produk pangan. Peluang pengembangan ke depan cukup menjanjikan. Varian produk dapat diperluas dengan penambahan sayuran lokal atau bahan lain untuk meningkatkan kandungan serat dan daya tarik. Pengembangan kemasan sederhana dan branding lokal dapat membuka peluang pemasaran yang lebih luas, baik di pasar desa maupun melalui media digital (Syaifudin *et al.*, 2025). Pembentukan kelompok usaha bersama yang didampingi secara berkelanjutan berpotensi menjadikan nugget ikan patin sebagai produk unggulan desa yang tidak hanya meningkatkan ketahanan pangan, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi masyarakat Desa Sungai Buluh dalam jangka panjang, sebagaimana ditunjukkan dalam program pengembangan produk olahan ikan patin sebagai inovasi ekonomi kreatif yang berhasil meningkatkan keterampilan dan membuka peluang usaha.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pembuatan nugget ikan patin (*Pangasius sp*.) yang dilaksanakan di Desa Sungai Buluh, Kecamatan Bunut, Kabupaten Pelalawan, telah berhasil mencapai tujuan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran warga mengenai pentingnya diversifikasi pangan berbasis potensi lokal. Melalui pendekatan partisipatif yang dimulai dari sosialisasi langsung ke rumah-rumah warga, dilanjutkan dengan penjelasan mengenai kandungan gizi dan manfaat ikan patin, serta praktik pembuatan nugget secara langsung, masyarakat khususnya ibu rumah tangga mampu memahami teknik pengolahan yang higienis dan efisien, sehingga masyarakat dapat mempraktikkan pembuatan nugget secara mandiri. Produk nugget yang dihasilkan tidak hanya meningkatkan daya terima konsumsi ikan di kalangan anak-anak yang sebelumnya kurang berminat terhadap ikan segar, tetapi juga berpotensi mendukung upaya pencegahan stunting melalui peningkatan asupan protein hewani dalam bentuk yang praktis dan menarik. Selain memberikan nilai tambah gizi bagi keluarga, kegiatan ini membuka peluang ekonomi rumah tangga melalui pengembangan produk olahan bernilai jual lebih tinggi dibandingkan penjualan ikan segar. Meskipun terdapat beberapa tantangan seperti keterbatasan daya simpan dan ketersediaan bahan pelengkap, keunggulan produk yang sesuai dengan kondisi masyarakat setempat menjadikannya solusi yang relevan dan berkelanjutan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berhasil mentransfer ilmu pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga mendorong perubahan perilaku konsumsi serta menumbuhkan semangat kemandirian ekonomi berbasis sumber daya lokal yang dapat terus dikembangkan di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

Abdullah. (2025). Inovasi Nugget Ikan Patin : Solusi Meningkatkan Pertumbuhan dan Perkembangan Anak serta Pencegahan Stunting di Desa Handil Birayang Bawah Kecamatan Bumi Makmur Kabupaten Tanah Laut. *Jurnal Abdimas Kesehatan (JAK)*, *7*(7), 690–698. https://doi.org/10.36565/jak.v7i3.1003

Kementerian Kesehatan RI (2021) Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Kabupaten/Kota Tahun 2021. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kustanto, A. (2021). The prevalence of stunting, poverty, and economic growth in Indonesia: a dynamic panel data causality analysis. *Prevalence*, *6*(2).

Mardatillah, A. N., Septiani, A. C., Rahmah, S., Nur, N., Ilza, N., Akbar, M. R., Kesehatan, P., Banjarbaru, K., Selatan, K., Mangkurat, U. L., Selatan, K., Insan, U., & Indonesia, C. (2025). Uji Organoleptik, Daya Terima, dan Analisis Ekonomi Kesehatan Nugget Ikan Patin sebagai Produk Pangan Fungsional Hewani untuk Pencegahan Stunting. *Jurnal Penelitian Ekonomi*, *2*(1), 17–24.

Purnamasari, R. D., Sartika, R. A. D., & Sudarti, T. (2022). Current Intake and Infection Status were not Good Predictive Factors of Stunting among Children Aged 6-59 Months in Babakan Madang Sub-District, Bogor District, West Java, Indonesia. *Indonesian Journal of Public Health Nutrition*, *2*(2).

Saputri, W., Nuraini, N., Angraini, E., Astriani, M., Priyambodo, P., Palembang, U. M., & Lampung, U. (2025). Inovasi Olahan Ikan Patin Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Dan Peningkatan Literasi Gizi Di Desa Sirah Pulau Padang. *Jurnal.Um-Palembang.Ac.Id*, *7*(1), 107–115.

Syaifudin, A., Rahma, A. H., & Mayaufanni, F. F. (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

Vilcins, D., Sly, P. D., & Jagals, P. (2018). Environmental risk factors associated with child stunting: a systematic review of the literature. *Annals of global health*, *84*(4), 551-562.

Yenita, R. N., Thamrin, T., Amin, B., & Agrina, A. (2021). Identification and analysis of stunting risk factors in children under three years of age in the area of Kampar watershed.