

PENGOLAHAN NUGGET IKAN PATIN DAN EDUKASI BRANDING UNTUK PENGEMBANGAN UMKM DESA MERBAU

Nursiani Lubis¹, Syarifah Nayla Adiba², Dinna Hayati³, Reikeisya Dwi Arimbi Putri Nabira⁴, Sintia Salsabila Putri⁵, Nurjanah⁶, Manta Prayanti⁷, Adela Prisila Silalahi⁸, Yohana Sinta Aritonang⁹, Siti Nur Annisa¹⁰, Daffa Kenny Aulia¹¹, Rizki Septiawan¹²

UNIVERSITAS RIAU, INDONESIA

Email : nursiani.lubis@lecturer.unri.ac.id

ABSTRAK

Desa Merbau, Kecamatan Bunut, Kabupaten Pelalawan memiliki potensi lokal dalam pemanfaatan ikan patin, namun pemanfaatannya masih didominasi dalam bentuk segar sehingga diversifikasi produk dan nilai tambahnya belum optimal. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan edukasi kepada ibu-ibu PKK mengenai nilai gizi dan ekonomi ikan patin, memberikan keterampilan pengolahan ikan patin menjadi nugget, serta mengenalkan branding sederhana melalui logo kemasan. Kegiatan dilaksanakan pada 23 Juli 2026 di Aula Kantor Desa Merbau dan diikuti oleh delapan orang anggota PKK melalui tahap persiapan, edukasi, demonstrasi, praktik langsung, pengemasan, dan evaluasi deskriptif-kualitatif. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta terlibat langsung dalam tahapan pengolahan dan pengemasan serta berhasil menghasilkan produk nugget ikan patin dengan identitas logo “Nugget Ikan Patin Desa Merbau”. Selama sesi edukasi dan tanya jawab, peserta dapat merespons pertanyaan dan terlibat dalam pembahasan mengenai nilai gizi, nilai ekonomi, pengolahan, dan branding. Kegiatan ini menjadi langkah awal pengenalan diversifikasi produk dan branding untuk mendukung potensi pengembangan usaha rumahan berbasis ikan patin, dengan tindak lanjut yang diperlukan pada aspek produksi, pemasaran, keamanan pangan, dan legalitas.

Kata Kunci : nugget ikan patin, branding produk, diversifikasi pangan, UMKM, Desa Merbau

ABSTRACT

*Merbau Village, Bunut District, Pelalawan Regency, has local potential for utilizing catfish (*Pangasius sp.*), yet it is still mostly sold and consumed fresh, so product diversification and added value remain limited. This community service activity aimed to provide PKK members with education on the nutritional and economic value of catfish, practical skills in processing catfish into nuggets, and an introduction to basic branding through packaging logos. The activity was held on 23 July 2026 at the Merbau Village Office Hall and attended by eight PKK members through preparation, education, demonstration, hands-on practice, packaging, and qualitative evaluation. Participants*

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](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

were directly involved in the processing and packaging stages and produced catfish nuggets under the “Nugget Ikan Patin Desa Merbau” product logo. During the education and question-and-answer sessions, participants responded to questions and engaged in discussions on nutritional value, economic value, processing, and branding. The activity represents an initial step in introducing product diversification and branding to support the potential development of home-based catfish businesses, with further assistance needed in production, marketing, food safety, and legal aspects.

Keywords: *catfish nugget, product branding, food diversification, MSMEs, Merbau Village*

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia, termasuk dalam penguatan ekonomi masyarakat di wilayah pedesaan. Data Badan Pusat Statistik (2024) menunjukkan bahwa keterlibatan perempuan dalam pengelolaan usaha mikro dan kecil di Indonesia cukup besar, sementara Perkumpulan PRAKARSA (2020) mencatat bahwa UMKM rumah tangga yang dikelola perempuan di wilayah pedesaan masih menghadapi berbagai kendala struktural dalam pemberdayaan ekonominya. Dalam konteks tersebut, usaha berbasis rumah tangga dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai tambah sumber daya lokal sekaligus membuka peluang ekonomi bagi masyarakat, termasuk melalui organisasi kemasyarakatan perempuan seperti Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) yang berperan dalam pengembangan usaha skala rumah tangga di tingkat desa.

Salah satu sumber daya lokal yang berpotensi dikembangkan melalui pendekatan tersebut adalah ikan patin. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari masyarakat dan perangkat Desa Merbau, Kecamatan Bunut, Kabupaten Pelalawan, ikan patin merupakan salah satu jenis ikan yang dikenal dan dimanfaatkan oleh warga setempat. Namun, pemanfaatannya masih didominasi dalam bentuk segar, sehingga peluang diversifikasi produk dan peningkatan nilai tambah melalui pengolahan lebih lanjut belum optimal. Kondisi tersebut menunjukkan perlunya upaya diversifikasi produk berbahan ikan patin agar potensi lokal dapat dimanfaatkan secara lebih optimal. Pengolahan ikan patin menjadi produk pangan siap konsumsi merupakan salah satu bentuk diversifikasi yang relatif sederhana untuk diterapkan pada skala rumah tangga. Nugget dipilih karena praktis disajikan, dapat dikemas sebagai produk olahan, dan memberikan alternatif bentuk penyajian ikan bagi keluarga. Kegiatan pengabdian terdahulu menunjukkan bahwa pengolahan ikan menjadi nugget dapat digunakan untuk memberikan keterampilan kepada masyarakat dan mendorong pemanfaatan ikan sebagai produk bernilai tambah (Darmadi et al., 2019; Hafid et al., 2024). Secara khusus, Hazman et al. (2022)

melaporkan kegiatan sosialisasi nugget berbahan ikan patin di Desa Koto Damai, Kampar Kiri Tengah, yang relevan sebagai pembanding karena sama-sama memanfaatkan ikan patin sebagai bahan pangan lokal.

Selain kepraktisan pengolahan, pemilihan ikan patin sebagai bahan baku juga didukung oleh nilai gizinya. Ikan merupakan sumber protein hewani, dan ikan patin diketahui mengandung asam lemak tak jenuh omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan (Panagan et al., 2011; Hastarini et al., 2012). Karakteristik tersebut menjadi salah satu alasan pemanfaatan ikan patin sebagai bahan baku produk pangan olahan dalam kegiatan ini. Pengolahan ikan patin menjadi produk seperti nugget juga berpotensi memberikan nilai tambah melalui proses pengolahan dan pengemasan. Selain aspek pengolahan dan nilai gizi, pengenalan branding diperlukan agar produk rumahan memiliki identitas yang mudah dikenali dan berpotensi lebih bersaing ketika dipasarkan. Branding dapat diterapkan melalui nama produk, logo, dan kemasan yang konsisten sehingga produk memiliki identitas pembeda ketika diperkenalkan kepada konsumen (Aslichah et al., 2025). Penguatan identitas produk juga dapat menjadi bagian dari strategi pemasaran UMKM (Safitri et al., 2025). Dengan demikian, pengolahan ikan patin dalam kegiatan ini tidak hanya diarahkan pada keterampilan membuat produk, tetapi juga pada pengenalan awal mengenai pembentukan identitas produk sebagai dasar pengembangan usaha.

Meskipun potensi ikan patin, kebutuhan diversifikasi, dan pentingnya branding telah diuraikan, pemanfaatan ikan patin di Desa Merbau belum diarahkan secara optimal pada keterampilan pengolahan produk dan pengenalan identitas produk. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kebutuhan akan kegiatan yang tidak hanya memperkenalkan cara mengolah ikan patin menjadi produk pangan, tetapi juga memberikan gambaran awal mengenai cara mengemas dan mengenalkan produk kepada konsumen. Kesenjangan inilah yang menjadi dasar pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Kegiatan ini merupakan bagian dari Kuliah Kerja Nyata (KUKERTA) Universitas Riau dengan subtema “Kreasi Pangan Lokal yang Bergizi dan Bernilai Ekonomis” dan menyasar ibu-ibu PKK Desa Merbau. Sebanyak delapan orang peserta hadir dan mengikuti kegiatan secara langsung. Berdasarkan kebutuhan tersebut, kegiatan diarahkan pada tiga fokus utama, yaitu edukasi mengenai nilai gizi dan ekonomi ikan patin, keterampilan pembuatan nugget, serta pengenalan branding sederhana melalui penggunaan logo pada kemasan.

Tujuan kegiatan adalah: (1) memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu PKK mengenai nilai gizi dan ekonomi ikan patin; (2) memberikan keterampilan praktis dalam mengolah ikan patin menjadi nugget sebagai salah satu bentuk diversifikasi produk pangan; dan (3) mengenalkan konsep branding melalui logo dan kemasan sebagai langkah awal dalam pengembangan produk menjadi usaha rumahan. Ketercapaian kegiatan diamati secara deskriptif-kualitatif melalui partisipasi peserta, keterlibatan dalam praktik, pertanyaan dan respons selama kegiatan, serta produk nugget yang dihasilkan.

METODE

Kegiatan dilaksanakan pada Kamis, 23 Juli 2026 di Aula Kantor Desa Merbau, Kecamatan Bunut, Kabupaten Pelalawan. Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu PKK Desa Merbau, dengan delapan orang yang hadir mengikuti kegiatan, termasuk Ketua PKK Desa Merbau, Ibu Robiatul Adawiyah, S.E. Pendekatan yang digunakan adalah edukatif-partisipatif, yaitu peserta tidak hanya menerima materi, tetapi juga terlibat langsung dalam demonstrasi dan praktik pembuatan nugget ikan patin.

Tahap persiapan meliputi koordinasi dengan perangkat Desa Merbau dan pengurus PKK, penentuan waktu dan tempat, penyusunan materi mengenai nilai gizi dan manfaat ikan sebagai pangan, nilai ekonomi ikan patin, serta branding, dan penyediaan alat dan bahan. Persiapan juga mencakup perancangan stiker logo “Nugget Ikan Patin Desa Merbau” sebagai contoh penerapan identitas produk. Tahap pelaksanaan dimulai dengan pemaparan materi selama sekitar 30 menit. Materi mencakup nilai gizi dan ekonomi ikan patin, alasan pemilihan nugget sebagai bentuk diversifikasi, serta pengenalan branding melalui penggunaan logo. Setelah itu dilakukan demonstrasi dan praktik langsung. Peserta terlibat dalam persiapan bahan, pencampuran adonan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, hingga pengemasan produk. Alat yang digunakan meliputi pisau dan talenan, baskom, sendok, loyang atau wadah tahan panas, kukusan, kompor, wajan dan spatula, wadah plastik kemasan, serta stiker logo. Bahan utama terdiri atas 500 gram daging fillet ikan patin, wortel, seledri, tepung terigu, tepung tapioka, air, penyedap rasa, garam, dan lada bubuk. Takaran tersebut merupakan takaran yang digunakan dalam kegiatan pada skala rumah tangga dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan.

Evaluasi dilakukan secara deskriptif-kualitatif melalui observasi keterlibatan peserta selama penyuluhan dan praktik, sesi tanya jawab, serta tanggapan lisan peserta. Indikator ketercapaian meliputi: (1) keterlibatan peserta dalam tahapan praktik; (2) kemampuan peserta mengikuti tahapan dasar pembuatan nugget; (3) kemampuan peserta merespons pertanyaan mengenai nilai gizi, nilai ekonomi, dan branding; dan (4) tersedianya produk nugget yang dikemas dengan identitas logo. Karena evaluasi tidak menggunakan instrumen pre-test dan post-test terstandarisasi, perubahan pengetahuan peserta tidak dihitung secara kuantitatif.

Tabel 1. Bahan Pembuatan Nugget Ikan Patin

No.	Bahan	Perkiraan Takaran	Fungsi/Keterangan
1	Ikan patin segar	500 gram (daging <i>fillet</i>)	Bahan utama, sumber protein dan cita rasa nugget
2	Wortel	1 buah, dicincang halus	Menambah tekstur, warna, dan variasi bahan pangan
3	Seledri	2–3 batang, dicincang halus	Menambah aroma segar pada adonan
4	Tepung terigu	3–4 sendok makan	Bahan pengikat adonan
5	Tepung tapioka	2–3 sendok makan	Memberikan tekstur kenyal pada nugget

No.	Bahan	Perkiraan Takaran	Fungsi/Keterangan
6	Air	Secukupnya	Melarutkan bumbu dan membantu adonan tercampur rata
7	Penyedap rasa	1 sendok teh	Menambah cita rasa gurih
8	Garam	$\frac{1}{2}$ sendok teh	Menambah rasa asin sesuai selera
9	Lada bubuk	$\frac{1}{4}$ sendok teh	Menambah aroma dan rasa pedas ringan

Tabel 2. Alat Pembuatan Nugget Ikan Patin

No.	Alat	Jumlah	Fungsi/Keterangan
1	Pisau dan talenan	1 set	Memfillet ikan patin serta mencincang wortel dan seledri
2	Baskom	1–2 buah	Wadah untuk mencampur seluruh bahan adonan
3	Sendok	2–3 buah	Mengaduk adonan dan menakar bumbu
4	Loyang atau wadah tahan panas	1 buah	Mencetak adonan sebelum dikukus
5	Kukusan	1 buah	Memasak adonan nugget hingga matang
6	Kompore	1 buah	Sumber panas untuk proses pengukusan dan penggorengan
7	Wajan dan spatula	1 set	Menggoreng nugget sebelum disajikan
8	Wadah plastik kemasan	Sesuai jumlah produk	Mengemas nugget yang telah jadi
9	Stiker logo produk	Sesuai jumlah kemasan	Sebagai identitas/ <i>branding</i> produk “Nugget Ikan Patin Desa Merbau”

Tahapan pembuatan yang dilakukan meliputi: (1) membersihkan dan memfillet ikan patin kemudian menghaluskan daging; (2) mencincang wortel dan seledri lalu mencampurkannya dengan daging ikan; (3) menambahkan tepung terigu, tepung tapioka, dan air; (4) menambahkan penyedap rasa, garam, dan lada kemudian mengaduk adonan hingga rata; (5) menuangkan adonan ke dalam wadah tahan panas; (6) mengukus adonan hingga matang; (7) mendinginkan dan memotong adonan; (8) menggoreng potongan nugget untuk penyajian; dan (9) mengemas produk serta menempelkan stiker logo sebagai identitas produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan diikuti oleh delapan orang ibu PKK Desa Merbau dan berlangsung di Aula Kantor Desa Merbau. Rangkaian kegiatan terdiri atas pemaparan materi, demonstrasi dan praktik pembuatan nugget, pengemasan produk, tanya jawab, dan dokumentasi. Seluruh peserta terlibat dalam tahapan pengolahan yang dilakukan selama kegiatan. Pertanyaan peserta berkaitan antara lain dengan cara pengolahan, daya simpan, dan kemungkinan pengembangan varian rasa. Pada sesi edukasi, materi yang diberikan mencakup nilai gizi dan ekonomi ikan patin, alasan pemilihan nugget sebagai bentuk diversifikasi, serta pentingnya identitas produk melalui *branding* (Gambar 1). Berdasarkan observasi dan sesi tanya jawab, peserta dapat

merespons pertanyaan dan terlibat dalam pembahasan materi selama kegiatan berlangsung. Hasil ini sejalan dengan laporan kegiatan pengabdian terdahulu yang menggunakan pelatihan pengolahan ikan sebagai pendekatan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan pemanfaatan hasil perikanan (Darmadi et al., 2019; Hafid et al., 2024).



Gambar 1. Sesi Pemaparan Materi Edukasi

Tanggapan lisan peserta selama kegiatan menunjukkan penerimaan yang baik terhadap produk dan materi yang diberikan. Ketua PKK Desa Merbau, Ibu Robiatul Adawiyah, S.E., menyampaikan tanggapan positif terhadap cita rasa produk dan menilai bahwa produk tersebut berpotensi dikembangkan sebagai usaha rumahan bagi ibu-ibu yang belum memiliki pekerjaan tetap. Tanggapan tersebut menunjukkan penerimaan awal terhadap produk dan persepsi mengenai peluang pengembangannya, sedangkan aspek ekonomi usaha masih memerlukan pengkajian lebih lanjut melalui perhitungan biaya produksi, harga jual, dan keuntungan.

Praktik langsung menjadi bagian penting dari ketercapaian sasaran karena peserta tidak hanya menyaksikan demonstrasi, tetapi turut mengikuti proses persiapan bahan, pencampuran adonan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, dan pengemasan. Keterlibatan tersebut memberikan pengalaman langsung mengenai tahapan dasar pembuatan nugget ikan patin, mulai dari pembersihan bahan baku hingga produk siap dikemas. Produk nugget yang dihasilkan kemudian dikemas menggunakan wadah plastik dan diberi stiker logo "Nugget Ikan Patin Desa Merbau" sebagai contoh penerapan identitas produk (Gambar 2). Tahapan pengolahan yang diterapkan dalam kegiatan ini dirancang agar sesuai dengan kondisi rumah tangga, yaitu menggunakan alat dan bahan yang umum tersedia di dapur rumah tangga, seperti pisau, baskom, kukusan, dan kompor, tanpa memerlukan peralatan produksi berskala besar. Kesesuaian ini penting karena kegiatan ditujukan untuk memberikan keterampilan yang dapat langsung dipraktikkan kembali oleh peserta di rumah masing-masing, bukan sekadar demonstrasi yang bersifat satu arah. Dengan demikian, praktik langsung ini menjadi dasar keterampilan awal yang diharapkan dapat direplikasi peserta secara mandiri, meskipun replikasi tersebut belum dipantau lebih lanjut dalam kegiatan ini.



Gambar 2. Demonstrasi dan Praktik Pembuatan Nugget Ikan Patin

Ikan patin di Desa Merbau selama ini umumnya dijual dan dikonsumsi dalam bentuk segar. Kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang untuk memperluas pemanfaatan ikan patin melalui pengolahan menjadi produk yang lebih praktis. Pengolahan ikan patin menjadi nugget merupakan salah satu bentuk diversifikasi yang menambahkan tahapan pengolahan dan pengemasan, sehingga ikan tidak hanya dipasarkan sebagai bahan pangan segar tetapi juga sebagai produk olahan dengan identitas tersendiri. Dari sisi nilai tambah, pengolahan bahan baku ikan segar menjadi produk siap masak seperti nugget menambahkan proses pengolahan, tenaga kerja, dan pengemasan ke dalam produk, sehingga secara konseptual berpotensi meningkatkan nilai jual dibandingkan menjual ikan dalam bentuk segar (Darmadi et al., 2019; Hafid et al., 2024). Potensi ini juga sejalan dengan kegiatan Hazman et al. (2022) mengenai nugget ikan patin di Desa Koto Damai yang menunjukkan bahwa pengolahan ikan dapat diperkenalkan sebagai alternatif pemanfaatan bahan pangan lokal. Dalam konteks Desa Merbau, temuan tersebut memperlihatkan bahwa diversifikasi dapat diarahkan tidak hanya pada pembuatan produk, tetapi juga pada tahap awal pengemasan dan pengenalan identitas produk. Nilai tambah ekonomi yang dihasilkan, bagaimanapun, masih perlu dibuktikan melalui perhitungan biaya produksi, harga jual, dan potensi keuntungan.

Selain nilai tambah dari sisi produk, diversifikasi olahan ikan patin memperluas pilihan bentuk penyajian bagi keluarga yang sebelumnya lebih banyak mengenal ikan patin dalam bentuk segar atau olahan sederhana. Produk nugget memberikan alternatif penyajian yang lebih praktis dan dapat dikembangkan menjadi produk rumahan dengan kemasan yang lebih terarah. Dengan demikian, pengolahan nugget menempatkan ikan patin Desa Merbau tidak hanya sebagai komoditas pangan segar, tetapi juga sebagai bahan baku yang dapat dikembangkan lebih lanjut menjadi produk olahan bernilai tambah.

Pada aspek kesehatan dan gizi, peserta memperoleh informasi mengenai ikan patin sebagai sumber protein hewani serta kandungan asam lemak tak jenuh omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan (Panagan et al., 2011; Hastarini et al., 2012). Peserta juga diperkenalkan pada pengolahan ikan patin menjadi nugget sebagai bentuk penyajian yang lebih praktis dan dapat menjadi salah satu cara mendorong konsumsi ikan dalam keluarga.

Beberapa peserta menyampaikan bahwa bentuk nugget dapat menjadi alternatif olahan ikan yang menarik, khususnya bagi anak-anak yang sebelumnya kurang menyukai ikan dalam bentuk utuh.

Penerapan logo pada kemasan menjadi contoh sederhana mengenai branding. Peserta diperkenalkan bahwa identitas visual dapat digunakan untuk memberikan pembeda pada produk ketika diperkenalkan kepada konsumen, melalui elemen seperti nama produk, logo, dan kemasan yang konsisten. Hal ini sejalan dengan kajian Aslichah et al. (2025) mengenai edukasi branding produk lokal dan Safitri et al. (2025) mengenai penguatan identitas serta strategi pemasaran UMKM. Dalam kegiatan ini, branding diterapkan melalui perancangan stiker logo “Nugget Ikan Patin Desa Merbau” yang ditempelkan pada kemasan produk (Gambar 3). Penerapan tersebut memberikan contoh konkret kepada peserta mengenai cara membangun identitas produk yang sederhana dan dapat diterapkan kembali pada produk rumahan. Penggunaan logo pada tahap awal pengembangan produk menunjukkan bahwa diversifikasi yang diperkenalkan tidak berhenti pada proses produksi, tetapi mulai diarahkan pada pembentukan identitas produk. Keberadaan nama dan logo dapat menjadi dasar untuk pengembangan kemasan dan strategi pemasaran pada tahap berikutnya, meskipun dampaknya terhadap penerimaan konsumen, penjualan, atau daya saing belum menjadi bagian dari evaluasi kegiatan.



Gambar 3. Produk Nugget Ikan Patin dengan Kemasan Berlogo

Ketercapaian sasaran kegiatan dapat dilihat dari empat indikator yang ditetapkan pada tahap metode, yaitu keterlibatan peserta dalam tahapan praktik, kemampuan peserta mengikuti tahapan dasar pembuatan nugget, kemampuan peserta merespons pertanyaan mengenai nilai gizi, nilai ekonomi, dan branding, serta tersedianya produk nugget yang dikemas dengan identitas logo. Berdasarkan uraian pada bagian sebelumnya, keempat indikator tersebut secara umum telah tercapai selama pelaksanaan kegiatan. Faktor pendukung kegiatan meliputi ketersediaan bahan baku ikan patin di sekitar Desa Merbau, dukungan perangkat desa dan pengurus PKK dalam persiapan tempat dan koordinasi peserta, serta keterlibatan aktif kedelapan peserta selama kegiatan berlangsung. Faktor-faktor tersebut berkontribusi pada kelancaran pelaksanaan kegiatan mulai dari tahap persiapan hingga evaluasi.

Sementara itu, kegiatan ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu diperhatikan dalam menafsirkan hasil. Pertama, jumlah peserta yang hadir hanya delapan orang dari kelompok ibu-ibu PKK Desa Merbau sehingga temuan tidak dapat digeneralisasi kepada seluruh anggota PKK maupun masyarakat desa secara umum. Kedua, keterbatasan alat pengolahan menjadi kendala apabila produksi hendak dikembangkan ke skala yang lebih besar. Ketiga, evaluasi bersifat deskriptif-kualitatif berdasarkan observasi, pertanyaan, dan tanggapan lisan peserta, tanpa pre-test dan post-test terstandarisasi, sehingga perubahan pengetahuan tidak dapat dinyatakan secara kuantitatif. Keempat, belum terdapat pemantauan lanjutan untuk mengetahui praktik ulang di rumah, keberlanjutan penggunaan logo, maupun penerimaan produk dalam lingkungan keluarga. Kelima, dampak ekonomi belum diukur melalui perhitungan biaya produksi, harga jual, potensi keuntungan, atau perubahan pendapatan peserta. Keterbatasan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan ini lebih tepat dipandang sebagai tahap awal pemberian pengetahuan dan keterampilan. Kegiatan serupa pada tahap berikutnya dapat dilengkapi dengan pre-test dan post-test sederhana, dokumentasi praktik ulang di rumah, kunjungan tindak lanjut, serta penghitungan biaya produksi dan harga jual agar keberlanjutan keterampilan dan potensi pengembangan usaha dapat dinilai dengan lebih sistematis.

Dibandingkan dengan kegiatan pengabdian sejenis, kegiatan di Desa Merbau memiliki sejumlah kesamaan sekaligus perbedaan. Dari sisi pendekatan, kegiatan ini sama-sama menggunakan metode edukatif-partisipatif melalui demonstrasi dan praktik langsung seperti pada kegiatan Hazman et al. (2022) di Desa Koto Damai, Kampar Kiri Tengah, dan Hafid et al. (2024) di Desa Molamahu. Kesamaan tersebut menunjukkan bahwa praktik langsung dapat digunakan sebagai pendekatan untuk memperkenalkan pengolahan ikan kepada kelompok masyarakat sasaran. Dari sisi fokus, kegiatan di Desa Merbau tidak hanya membahas pengolahan dan nilai gizi, tetapi juga memperkenalkan branding melalui logo kemasan sebagai bagian dari pengenalan identitas produk. Perbedaan ini memperluas rangkaian kegiatan dari keterampilan produksi menuju tahap awal pengenalan produk kepada konsumen. Dibandingkan kegiatan Hazman et al. (2022) dan Hafid et al. (2024) yang lebih menekankan pengolahan dan edukasi gizi, kegiatan di Desa Merbau menambahkan unsur identitas produk melalui kemasan.

Kontribusi kegiatan ini terletak pada penggabungan tiga dimensi dalam satu rangkaian kegiatan, yaitu edukasi gizi, keterampilan pengolahan, dan pengenalan branding. Penggabungan tersebut memberi peserta pengalaman yang tidak hanya berkaitan dengan cara membuat nugget, tetapi juga dengan cara mengenalkan produk melalui identitas sederhana. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan dasar awal yang dapat dikembangkan melalui pendampingan lanjutan pada aspek kemasan, promosi, produksi, dan perhitungan usaha.

Secara keseluruhan, ketercapaian sasaran kegiatan terlihat dari terlaksananya edukasi, keterlibatan delapan peserta dalam praktik, tersedianya produk nugget ikan patin, dan penerapan logo sebagai contoh branding. Capaian tersebut menunjukkan bahwa kegiatan dapat menjadi langkah awal dalam memperkenalkan diversifikasi olahan ikan patin dan identitas produk kepada kelompok sasaran. Pengembangan lebih lanjut menuju usaha rumahan memerlukan pendampingan dalam produksi, higiene dan keamanan pangan, pengemasan, pemasaran, legalitas, serta perhitungan biaya dan harga jual.

KESIMPULAN

Kegiatan demonstrasi dan edukasi pengolahan nugget ikan patin kepada delapan orang ibu-ibu PKK Desa Merbau telah terlaksana melalui pemaparan materi, demonstrasi, praktik langsung, pengemasan, dan pengenalan branding. Kegiatan memberikan pengalaman kepada peserta dalam mengolah ikan patin menjadi nugget, memahami nilai gizi dan ekonomi ikan patin, serta mengenal penggunaan logo sebagai identitas produk. Berdasarkan observasi dan tanya jawab, peserta terlibat dalam proses pembuatan dan dapat merespons materi yang diberikan. Kegiatan ini menjadi langkah awal dalam diversifikasi produk dan pengenalan branding untuk mendukung potensi pengembangan usaha rumahan berbasis ikan patin. Penilaian terhadap perubahan pengetahuan, keberlanjutan praktik, penerimaan pasar, dan dampak ekonomi masih memerlukan evaluasi lanjutan melalui pemantauan yang lebih sistematis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Nursiani Lubis, S.P., M.Agr. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) atas bimbingan, arahan, dan pendampingan yang diberikan sejak tahap persiapan hingga pelaksanaan kegiatan KUKERTA ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Merbau, Kecamatan Bunut, Kabupaten Pelalawan, atas izin dan dukungan fasilitas selama kegiatan berlangsung, serta kepada Ibu Robiatul Adawiyah, S.E. selaku Ketua PKK Desa Merbau beserta seluruh ibu-ibu anggota PKK yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan demonstrasi dan edukasi pembuatan nugget ikan patin. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, mulai dari persiapan alat dan bahan hingga kegiatan Demonstrasi dan Edukasi Pembuatan Nugget Ikan Patin ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aslichah, A., Asir, M., Herdiyanti, H., & Prayana, I. K. W. D. (2025). Edukasi Branding Produk Lokal Sebagai Strategi Pemasaran Berkelanjutan bagi UMKM. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(3), 4775-4779. <https://doi.org/10.31004/cdj.v6i3.48386>
- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Berbasis Gender*. Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G. N. (2019). Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Service Journal (CSJ)*, 2(1), 18-22.
- Hafid, R., Gani, I. P., Damiti, F., & Toralawe, Y. (2024). Gemar Makan Ikan: Edukasi Gizi Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Di Desa Molamahu. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 9(3), 594-600.
- Hastarini, E., Fardiaz, D., Irianto, H. E., & Budijanto, S. (2012). Karakteristik Minyak Ikan Dari Limbah Pengolahan Filet Ikan Patin Siam (*Pangasius Hypophthalmus*) Dan Patin Jambal (*Pangasius Djambal*). *AgriTech*, 32(4), 403-410. <https://doi.org/10.22146/agritech.9584>
- Hazman, F., Rani, A. M., Ismaya, D. R., Maharani, S., Maulana, M. A., Rahman, A., Panggabean, R. S., Rodiah, N., Kunsino, F. S., & Kartika, K. (2022). Sosialisasi Nugget Sayur Ikan Patin Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan Di Desa Koto Damai Kampar Kiri Tengah. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3(1). <https://doi.org/10.51214/japamul.v3i1.397>

- Panagan, A. T., Yohandini, H., & Gultom, J. U. (2011). Analisis Kualitatif Dan Kuantitatif Asam Lemak Tak Jenuh Omega-3 Dari Minyak Ikan Patin (*Pangasius Pangasius*) Dengan Metoda Kromatografi Gas. *Jurnal Penelitian Sains*, 14(4), 14409. <https://doi.org/10.56064/jps.v14i4.204>
- Perkumpulan PRAKARSA. (2020). Pemberdayaan ekonomi untuk UMKM yang dipimpin perempuan di pedesaan Indonesia: Pelajaran dari CSO Indonesia.
- Safitri, S., Surbakti, J. S., Putri, R. W., Hutabarat, T. G. V., Rahmah, I. N. A. A., Sitanggang, I., Suwandi, J., Putri, M., Putri, D. F., Surya, F., Rievky, M., Ependi, A. M., & Manalu, F. H. (2025). Strategi Penguatan UMKM: Pendataan, Pelatihan, Pembuatan Konten Dan Spanduk Promosi Pada UMKM Di Limbungan Baru, Pekanbaru. *Madaniya*, 6(3), 1670-1680. <https://madaniya.biz.id/journals/contents/article/view/1357>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. (2008). <https://peraturan.go.id/id/uu-no-20-tahun-2008>