

Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Olahan Nugget Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan Desa Silam

Rizki Dwi Putra¹, Farraz Yuni Syafitri², Jonathan Simanjuntak³, Muhammad Rafly Yusuf⁴, Nimaz Aira Larasati⁵, Salsabila Putri Santika⁶, Siti Maisyaroh⁷, Sri Dwi Rafani⁸, Wiwin Jupiani⁹, Chandra Perwira Negara¹⁰

Universitas Riau^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10}

Corresponding Author: rizki.dwi6133@student.unri.ac.id

Info Artikel

Submitted: 30 Agustus 2026

Revised : 29 September 2026

Accepted: 14 Oktober 2026

Published: 20 Oktober 2026

Keywords: Catfish; fish nuggets; community empowerment; economic value.

Kata Kunci: Ikan patin; nugget; pemberdayaan masyarakat; nilai ekonomi.

Abstract

This community service activity aimed to improve the knowledge and practical skills of the people of Silam Village in utilizing catfish as a value-added food product through processing into fish nuggets. The activity was conducted on July 12, 2026, at Jati 1 Integrated Health Service Post (Posyandu), Silam Village, involving 50 participants from the Family Welfare Empowerment (PKK) and Dasawisma groups. The implementation method consisted of material delivery and hands-on practice in preparing catfish nuggets, including ingredient preparation, meat separation, grinding, mixing, dough formation, steaming, cutting, coating, frying, and serving. The results showed that participants actively participated in the training and gained practical experience in processing catfish into a diversified food product. The resulting nuggets have potential to be developed as a household-based business product through appropriate packaging, labeling, pricing, product variation, and marketing. This activity provides an alternative for utilizing local fishery resources while creating opportunities to increase the economic value of catfish.

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Silam dalam memanfaatkan ikan patin sebagai bahan pangan bernilai tambah melalui pengolahan menjadi nugget. Kegiatan dilaksanakan pada 12 Juli 2026 di Posyandu Jati 1, Desa Silam, dengan melibatkan 50 peserta yang berasal dari kelompok PKK dan Dasawisma. Metode pelaksanaan meliputi penyampaian materi dan praktik langsung pembuatan nugget ikan patin yang mencakup persiapan bahan, pemisahan daging, penghalusan, pencampuran bahan, pembentukan adonan, pengukusan, pemotongan, pelapisan, penggorengan, dan penyajian. Hasil kegiatan menunjukkan peserta mengikuti proses pelatihan secara aktif dan memperoleh pengalaman dalam mengolah ikan patin menjadi produk pangan yang lebih beragam. Nugget yang dihasilkan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga melalui pengemasan, pelabelan, penetapan harga, pengembangan variasi produk, dan pemasaran. Kegiatan ini memberikan alternatif pemanfaatan hasil perikanan lokal sekaligus membuka peluang peningkatan nilai ekonomi ikan patin.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Publisher: Lembaga Penerbit Penelitian Nusantara

Pendahuluan

Desa Silam memiliki potensi sumber daya perikanan yang dapat dikembangkan sebagai salah satu penunjang ketahanan pangan dan perekonomian masyarakat. Ketersediaan ikan air tawar, khususnya ikan patin, menjadi salah satu potensi yang dapat dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Ikan patin memiliki kandungan protein yang baik dan dapat diolah menjadi berbagai jenis pangan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi rumah tangga (Ayu et al., 2020). Keberadaan hasil perikanan tersebut juga memberikan peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan kegiatan ekonomi berbasis potensi lokal melalui pengolahan hasil perikanan.

Pemanfaatan ikan patin di tingkat masyarakat masih banyak dilakukan dalam bentuk ikan segar untuk kebutuhan konsumsi sehari-hari. Kondisi tersebut menyebabkan hasil perikanan belum memiliki banyak variasi produk yang dapat dipasarkan kepada konsumen. Ikan segar juga memiliki daya simpan yang relatif terbatas sehingga memerlukan penanganan dan pemasaran dalam waktu yang tepat (Loppies, 2021). Keterbatasan bentuk pengolahan dapat menyebabkan peluang peningkatan nilai tambah dari hasil perikanan belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat Desa Silam.

Diversifikasi produk perikanan diperlukan untuk meningkatkan pemanfaatan hasil perikanan menjadi produk pangan yang memiliki nilai tambah. Pengolahan ikan menjadi produk siap konsumsi dapat meningkatkan variasi pangan, memperpanjang daya simpan melalui proses pengolahan dan penyimpanan yang tepat, serta meningkatkan daya tarik produk bagi konsumen. Produk olahan juga memiliki peluang pemasaran yang lebih luas karena dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan selera masyarakat. Pengembangan diversifikasi berbahan dasar ikan dapat menjadi salah satu bentuk pemanfaatan potensi lokal yang mendukung kegiatan ekonomi masyarakat (Indah, 2026).

Nugget ikan patin merupakan salah satu alternatif produk olahan yang dapat dikembangkan dari hasil perikanan Desa Silam. Produk ini relatif mudah dibuat dengan bahan dan peralatan yang dapat diperoleh oleh masyarakat sehingga sesuai untuk diperkenalkan dalam kegiatan pemberdayaan. Tekstur yang lembut, bentuk yang praktis, serta cita rasa yang dapat disesuaikan menjadikan nugget ikan patin berpotensi diterima oleh berbagai kelompok konsumen. Produk tersebut juga dapat dikembangkan sebagai usaha rumah tangga melalui pengemasan, pemberian label, serta pemasaran secara

***Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Olahan Nugget Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai
Ekonomi Hasil Perikanan Desa Silam***

*Rizki Dwi Putra¹, Farraz Yuni Syafitri², Jonathan Simanjuntak³, Muhammad Rafly Yusuf⁴, Nimaz
Aira Larasati⁵, Salsabila Putri Santika⁶, Siti Maisyarah⁷, Sri Dwi Rafani⁸, Wiwin Jupiani⁹,
Chandra Perwira Negara¹⁰*

langsung maupun melalui media digital.

Pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan hasil perikanan dapat melibatkan kelompok perempuan seperti Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan Dasawisma. Kelompok tersebut memiliki peran dalam kegiatan peningkatan keterampilan keluarga, pengelolaan pangan, serta pengembangan kegiatan ekonomi produktif di lingkungan masyarakat. Pelatihan pengolahan ikan patin menjadi nugget dapat menjadi sarana untuk meningkatkan keterampilan praktis dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang lebih bernilai. Keterampilan tersebut dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan konsumsi keluarga maupun dikembangkan sebagai peluang usaha skala rumah tangga.

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan patin menjadi nugget dilaksanakan sebagai bagian dari upaya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Silam dalam memanfaatkan potensi perikanan lokal. Materi pelatihan mencakup pengenalan bahan dan alat, tahapan pengolahan ikan patin, pencampuran bahan, pembentukan adonan, pengukusan, pemotongan, pelapisan, hingga proses penggorengan dan penyajian. Peserta memperoleh kesempatan untuk mengikuti proses pengolahan secara langsung sehingga pengetahuan yang diberikan dapat diterapkan dalam kegiatan sehari-hari. Pendekatan praktik digunakan untuk memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam menghasilkan produk olahan ikan patin.

Pengembangan keterampilan pengolahan ikan patin juga berkaitan dengan peluang peningkatan nilai ekonomi hasil perikanan (Hidayat et al., 2025). Produk yang telah melalui proses pengolahan dapat memiliki bentuk, rasa, dan kemasan yang lebih beragam dibandingkan ikan yang hanya dipasarkan dalam kondisi segar. Peluang tersebut dapat dikembangkan melalui inovasi resep, peningkatan kualitas produk, pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran yang sesuai dengan karakteristik konsumen. Pemanfaatan bahan baku yang tersedia di lingkungan sekitar dapat mendukung pengembangan usaha dengan mengoptimalkan sumber daya lokal.

Kegiatan ini bertujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat Desa Silam dalam mengolah ikan patin menjadi nugget. Pelatihan diarahkan pada kemampuan peserta untuk memahami tahapan pengolahan dan menghasilkan produk yang dapat dikonsumsi maupun dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga. Pemanfaatan ikan patin dalam bentuk produk olahan diharapkan dapat membuka peluang

***Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Olahan Nugget Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai
Ekonomi Hasil Perikanan Desa Silam***

*Rizki Dwi Putra¹, Farraz Yuni Syafitri², Jonathan Simanjuntak³, Muhammad Rafly Yusuf⁴, Nimaz
Aira Larasati⁵, Salsabila Putri Santika⁶, Siti Maisyarah⁷, Sri Dwi Rafani⁸, Wiwin Jupiani⁹,
Chandra Perwira Negara¹⁰*

pemanfaatan hasil perikanan secara lebih beragam serta mendorong masyarakat untuk mengembangkan potensi ekonomi berbasis sumber daya lokal.

Metode Pelaksanaan

2.1 Waktu dan Lokasi

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan patin menjadi nugget dilaksanakan pada 12 Juli 2026 bertempat di Posyandu Jati 1, Desa Silam. Kegiatan ini diikuti oleh sebanyak 50 peserta yang terdiri atas ibu-ibu PKK dan Dasawisma Desa Silam sebagai sasaran kegiatan. Pelaksanaan kegiatan diarahkan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada peserta dalam mengolah ikan patin menjadi produk pangan berupa nugget yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk bernilai ekonomi.

2.2 Bentuk Kegiatan

Kegiatan menggunakan pendekatan pelatihan partisipatif dan praktik langsung. Peserta tidak hanya memperoleh materi mengenai pengolahan ikan patin, tetapi juga mengikuti proses pembuatan nugget secara langsung.

2.3 Tahapan Pelaksanaan

1. Persiapan
 - a. Menyiapkan bahan dan peralatan.
 - b. Menyiapkan ikan patin sebagai bahan utama.
 - c. Menyiapkan bahan pendukung pembuatan nugget.
 - d. Menyiapkan tempat pelaksanaan.
2. Penyampaian Materi

Materi dapat Mencakup :

 - a. Potensi ikan patin sebagai bahan pangan.
 - b. Manfaat diversifikasi hasil perikanan.
 - c. Konsep nilai tambah produk.
 - d. Pengenalan produk nugget ikan patin.
 - e. Dasar-dasar pengolahan dan kebersihan pangan.
3. Demonstrasi

Pemateri memperagakan tahapan pembuatan nugget ikan patin mulai dari persiapan bahan hingga proses pengolahan.

Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Olahan Nugget Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan Desa Silam

Rizki Dwi Putra¹, Farraz Yuni Syafitri², Jonathan Simanjuntak³, Muhammad Rafly Yusuf⁴, Nimaz Aira Larasati⁵, Salsabila Putri Santika⁶, Siti Maisyaroh⁷, Sri Dwi Rafani⁸, Wiwin Jupiani⁹, Chandra Perwira Negara¹⁰

4. Praktik Bersama

Peserta mengikuti praktik pembuatan nugget secara langsung dengan pendampingan tim pelaksana.

5. Penyelesaian dan Penyajian Produk

Nugget yang telah dibuat kemudian diolah hingga siap disajikan dan diperlihatkan kepada peserta sebagai hasil akhir kegiatan.

6. Evaluasi

Evaluasi dapat dilakukan melalui:

- a. Tanya jawab.
- b. Observasi keterlibatan peserta.
- c. Kemampuan peserta mengikuti tahapan pembuatan.
- d. Diskusi mengenai peluang pengembangan nugget sebagai produk usaha.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Ikan Patin

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan patin menjadi nugget dilaksanakan pada 12 Juli 2026 di Posyandu Jati 1, Desa Silam. Kegiatan diikuti oleh 50 peserta yang berasal dari kelompok PKK dan Dasawisma. Pelatihan dirancang sebagai kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pengenalan teknik pengolahan hasil perikanan menjadi produk pangan yang lebih beragam. Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara langsung dengan melibatkan peserta dalam setiap tahapan pengolahan.

Penyampaian materi diawali dengan pengenalan potensi ikan patin sebagai bahan pangan yang dapat diolah menjadi berbagai produk bernilai tambah. Peserta diberikan penjelasan mengenai bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan nugget ikan patin serta tahapan pengolahannya. Materi disampaikan menggunakan bahasa yang sederhana agar mudah dipahami dan dapat diterapkan oleh peserta dalam kegiatan rumah tangga maupun kegiatan usaha.

Antusiasme peserta terlihat selama proses penyampaian materi dan praktik pengolahan berlangsung. Peserta menunjukkan perhatian terhadap penjelasan yang diberikan serta aktif mengikuti setiap tahapan pembuatan nugget. Beberapa peserta juga mengajukan pertanyaan mengenai komposisi bahan, teknik pengolahan, tekstur adonan, dan proses penyimpanan produk. Interaksi tersebut menciptakan suasana pelatihan yang

Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Olahan Nugget Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan Desa Silam

Rizki Dwi Putra¹, Farraz Yuni Syafitri², Jonathan Simanjuntak³, Muhammad Rafly Yusuf⁴, Nimaz Aira Larasati⁵, Salsabila Putri Santika⁶, Siti Maisyarah⁷, Sri Dwi Rafani⁸, Wiwin Jupiani⁹, Chandra Perwira Negara¹⁰

aktif dan memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh pemahaman secara lebih langsung.

Keterlibatan peserta menjadi bagian penting dalam pelaksanaan pelatihan karena kegiatan tidak hanya dilakukan melalui penyampaian materi secara teoritis. Peserta diberikan kesempatan untuk mengamati dan mengikuti proses pengolahan ikan patin mulai dari persiapan bahan, pengolahan adonan, pembentukan nugget, hingga proses pemasakan. Praktik secara langsung membantu peserta memahami tahapan pembuatan produk dan memberikan pengalaman yang dapat diterapkan kembali setelah kegiatan selesai.



Gambar 1. Pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan patin menjadi nugget bersama peserta

Pelaksanaan pelatihan menunjukkan adanya respons positif dari peserta terhadap kegiatan pengolahan hasil perikanan berbasis potensi lokal. Peserta tidak hanya memperoleh informasi mengenai pembuatan nugget ikan patin, tetapi juga mendapatkan pengalaman praktis dalam menghasilkan produk olahan. Kegiatan ini menjadi salah satu bentuk transfer pengetahuan dan keterampilan yang dapat mendukung pemanfaatan ikan patin secara lebih beragam di lingkungan masyarakat Desa Silam.

Praktik Pembuatan Nugget Ikan Patin

Praktik pembuatan nugget ikan patin dilakukan secara bertahap dengan melibatkan peserta sejak proses persiapan bahan hingga penyajian produk. Ikan patin terlebih dahulu dibersihkan dan dipersiapkan untuk proses pengolahan. Daging ikan kemudian dipisahkan dari tulang dan bagian yang tidak diperlukan untuk memperoleh bahan utama berupa daging ikan. Proses pemisahan dilakukan secara cermat agar daging yang digunakan memiliki tekstur yang sesuai untuk pembuatan adonan nugget.

Daging ikan patin yang telah dipisahkan dari tulang selanjutnya dihaluskan hingga memperoleh tekstur yang lembut. Daging yang telah halus dicampurkan dengan bahan pendukung berupa bumbu dan bahan pengikat sesuai dengan komposisi yang telah disiapkan. Seluruh bahan kemudian diaduk hingga tercampur secara merata dan menghasilkan adonan dengan tekstur yang dapat dibentuk. Peserta mengikuti proses pencampuran sambil memperhatikan konsistensi adonan agar nugget yang dihasilkan memiliki tekstur yang baik.

Adonan yang telah tercampur kemudian dimasukkan ke dalam wadah dan dibentuk secara merata sebelum dilakukan proses pengukusan. Pengukusan dilakukan hingga adonan matang dan memiliki tekstur yang lebih padat sehingga mudah dipotong. Setelah proses pengukusan selesai, adonan didinginkan terlebih dahulu kemudian dipotong menjadi bagian-bagian sesuai ukuran yang diinginkan. Tahapan tersebut dilakukan untuk menghasilkan bentuk nugget yang seragam dan memudahkan proses pelapisan.

Potongan adonan selanjutnya melalui tahap pelapisan menggunakan bahan pelapis hingga seluruh permukaannya tertutup secara merata. Nugget yang telah dilapisi kemudian digoreng hingga bagian luarnya matang dan menghasilkan warna serta tekstur yang menarik. Proses penggorengan dilakukan dengan memperhatikan tingkat kematangan agar bagian luar tidak terlalu kering sementara bagian dalam tetap memiliki tekstur yang sesuai. Nugget yang telah matang kemudian ditiriskan untuk mengurangi sisa minyak sebelum disajikan.

Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Olahan Nugget Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan Desa Silam

Rizki Dwi Putra¹, Farraz Yuni Syafitri², Jonathan Simanjuntak³, Muhammad Rafly Yusuf⁴, Nimaz Aira Larasati⁵, Salsabila Putri Santika⁶, Siti Maisyaroh⁷, Sri Dwi Rafani⁸, Wiwin Jupiani⁹, Chandra Perwira Negara¹⁰



Gambar 2. Hasil olahan nugget berbahan dasar ikan patin

Hasil akhir praktik berupa nugget berbahan dasar ikan patin dengan bentuk yang rapi, lapisan luar yang matang, serta tekstur bagian dalam yang lembut. Produk memiliki cita rasa khas ikan patin yang dipadukan dengan bumbu sehingga menghasilkan rasa yang lebih variatif dibandingkan konsumsi ikan dalam bentuk segar. Proses pembuatan yang menggunakan bahan dan peralatan yang relatif sederhana menjadi salah satu aspek yang mendukung penerapan pengolahan tersebut di tingkat rumah tangga. Praktik langsung juga membantu peserta memahami setiap tahapan secara lebih mudah karena peserta dapat melihat, mengikuti, dan mengamati perubahan bahan selama proses pengolahan.

Produk nugget ikan patin yang dihasilkan memiliki peluang untuk diterima oleh konsumen karena bentuknya praktis, mudah disajikan, dan dapat dikonsumsi oleh berbagai kelompok masyarakat. Pengolahan ikan patin menjadi nugget juga memberikan alternatif pemanfaatan hasil perikanan yang dapat dikembangkan dalam skala rumah tangga. Pengembangan produk dapat dilakukan melalui peningkatan kualitas rasa, variasi bentuk, pengemasan yang menarik, pemberian label, serta pemasaran kepada masyarakat sekitar. Keterampilan yang diperoleh selama praktik dapat menjadi dasar bagi peserta untuk mengembangkan nugget ikan patin sebagai salah satu produk olahan berbasis potensi lokal Desa Silam.

Dampak Pelatihan terhadap Keterampilan, Nilai Ekonomi dan Partisipasi

Masyarakat

Pelatihan pengolahan ikan patin menjadi nugget memberikan pengalaman baru bagi peserta dalam memanfaatkan hasil perikanan lokal melalui kegiatan pengolahan pangan. Peserta memperoleh pengetahuan mengenai diversifikasi produk berbahan dasar ikan patin yang sebelumnya lebih banyak dimanfaatkan dalam bentuk segar. Penyampaian materi dan praktik secara langsung memberikan pemahaman mengenai tahapan pengolahan ikan patin menjadi produk pangan yang memiliki bentuk dan karakteristik berbeda dari bahan bakunya. Kegiatan tersebut juga memperkenalkan alternatif pemanfaatan ikan patin yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Keterampilan peserta berkembang melalui keterlibatan langsung dalam proses pembuatan nugget. Peserta dapat mengamati sekaligus mengikuti tahapan persiapan bahan, pemisahan daging dari tulang, penghalusan daging, pencampuran bahan, pembentukan adonan, pengukusan, pemotongan, pelapisan, hingga penggorengan. Praktik langsung memberikan kesempatan kepada peserta untuk memahami fungsi setiap tahapan secara lebih konkret. Pengalaman tersebut dapat menjadi bekal bagi peserta untuk mengulangi proses pembuatan nugget secara mandiri setelah kegiatan pelatihan selesai.

Kegiatan pelatihan juga memberikan wawasan mengenai potensi peningkatan nilai ekonomi ikan patin melalui proses pengolahan. Ikan patin segar yang sebelumnya dipasarkan atau dikonsumsi secara langsung dapat diolah menjadi nugget yang memiliki bentuk, rasa, dan cara penyajian yang lebih beragam. Proses pengolahan menciptakan nilai tambah karena bahan baku tidak hanya dijual sebagai ikan segar, tetapi dikembangkan menjadi produk pangan siap konsumsi. Pemanfaatan tersebut dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai guna hasil perikanan yang tersedia di Desa Silam.

Nugget ikan patin memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga dengan memperhatikan aspek kualitas dan pemasaran. Pengembangan produk dapat dilakukan melalui penggunaan kemasan yang sesuai, pemberian label, penentuan ukuran produk, serta penetapan harga jual berdasarkan biaya produksi dan kondisi pasar. Variasi bentuk dan rasa juga dapat dikembangkan untuk memberikan pilihan kepada konsumen. Produk yang telah dikemas dengan baik dapat dipasarkan melalui lingkungan sekitar, kegiatan masyarakat, maupun media sosial untuk memperluas jangkauan pemasaran.

Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Olahan Nugget Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan Desa Silam

Rizki Dwi Putra¹, Farraz Yuni Syafitri², Jonathan Simanjuntak³, Muhammad Rafly Yusuf⁴, Nimaz Aira Larasati⁵, Salsabila Putri Santika⁶, Siti Maisyarah⁷, Sri Dwi Rafani⁸, Wiwin Jupiani⁹, Chandra Perwira Negara¹⁰

Keterlibatan ibu-ibu PKK dan Dasawisma menjadi bagian penting dalam pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat. Sebanyak 50 peserta mengikuti rangkaian kegiatan dengan menunjukkan keterlibatan selama penyampaian materi dan praktik pengolahan. Peserta tidak hanya berperan sebagai penerima informasi, tetapi turut mengamati proses, mengikuti tahapan pembuatan, dan berinteraksi selama kegiatan berlangsung. Partisipasi tersebut menciptakan proses pembelajaran yang lebih aktif serta memberikan ruang bagi peserta untuk bertukar pengalaman mengenai pengolahan pangan dan pemanfaatan hasil perikanan.

Antusiasme peserta selama kegiatan menunjukkan adanya ketertarikan terhadap keterampilan pengolahan pangan berbasis potensi lokal. Pertanyaan dan respons peserta selama praktik mencerminkan perhatian terhadap cara menghasilkan produk yang dapat diterapkan dalam skala rumah tangga. Pengetahuan mengenai pengolahan ikan patin menjadi nugget juga dapat memperluas wawasan peserta mengenai peluang usaha yang tidak hanya bergantung pada penjualan bahan mentah. Keterampilan tersebut dapat dikembangkan secara bertahap melalui peningkatan kualitas produk, pengemasan, pemasaran, dan pengelolaan usaha.



Gambar 3. Foto bersama tim pelaksana dan peserta pelatihan

Dokumentasi foto bersama menjadi bagian dari rangkaian kegiatan pelatihan yang menunjukkan keterlibatan tim pelaksana dan peserta setelah seluruh kegiatan berlangsung. Pelaksanaan pelatihan tidak hanya menghasilkan produk berupa nugget ikan patin, tetapi juga memberikan pengalaman belajar dan keterampilan pengolahan kepada masyarakat. Keterlibatan PKK dan Dasawisma dalam kegiatan tersebut dapat menjadi dasar untuk

Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Olahan Nugget Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan Desa Silam

Rizki Dwi Putra ¹, Farraz Yuni Syafitri ², Jonathan Simanjuntak ³, Muhammad Rafly Yusuf ⁴, Nimaz Aira Larasati ⁵, Salsabila Putri Santika ⁶, Siti Maisyaroh ⁷, Sri Dwi Rafani ⁸, Wiwin Jupiani ⁹, Chandra Perwira Negara ¹⁰

mengembangkan kegiatan produktif berbasis potensi perikanan lokal. Pemanfaatan keterampilan secara berkelanjutan dapat diarahkan pada pengembangan produk, peningkatan kualitas pemasaran, dan pembentukan peluang usaha rumah tangga di Desa Silam.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pengolahan ikan patin menjadi nugget di Desa Silam memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK dan Dasawisma, dalam memanfaatkan hasil perikanan lokal menjadi produk pangan yang lebih beragam. Pelaksanaan kegiatan melalui penyampaian materi dan praktik langsung membantu peserta memahami tahapan pengolahan ikan patin hingga menjadi nugget yang siap dikonsumsi. Produk yang dihasilkan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga melalui pengemasan, pemberian label, penentuan harga, pengembangan variasi produk, serta pemasaran secara langsung maupun melalui media sosial. Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa pemanfaatan ikan patin melalui diversifikasi produk dapat menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan sekaligus membuka peluang pengembangan usaha berbasis potensi lokal Desa Silam.

Daftar Pustaka

- Dewi Fortuna Ayu, Diana Sari Sormin, R. I. (2020). KARAKTERISTIK MUTU DAN SENSORI NUGGET IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*) DAN NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*) MUDA. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(02). <https://doi.org/https://doi.org/10.17969/jtipi.v12i2.15638>
- Hidayat, T., Erniyanti, W. K., Hermansyah, I., & Nabila, A. (2025). *Pengembangan Produk Olahan Ikan Patin sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Masyarakat*. 7(1), 71–79.
- Indah, D. R. (2026). Pemberdayaan Masyarakat melalui Diversifikasi Produk Perikanan: Pelatihan Nugget Ikan sebagai Upaya Pengembangan Ekonomi Kreatif di Desa Karang, Langsa Baro, Aceh. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat (JAPM)*, 4(3), 378–385.
- Loppies, L. (2021). PENGARUH DEFERENSIASI KOTAK PENDINGIN BAGI

***Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi Olahan Nugget Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai
Ekonomi Hasil Perikanan Desa Silam***

*Rizki Dwi Putra¹, Farraz Yuni Syafitri², Jonathan Simanjuntak³, Muhammad Rafly Yusuf⁴, Nimaz
Aira Larasati⁵, Salsabila Putri Santika⁶, Siti Maisyaroh⁷, Sri Dwi Rafani⁸, Wiwin Jupiani⁹,
Chandra Perwira Negara¹⁰*

PENJUAL IKAN SISTEM DELIVERY PADA MASA PANDEMI COVID-19 DI
KOTA AMBON. *JURNAL SIMETRIK*, 11(2), 480–484.