

## **Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) Sebagai Inovasi Olahan Ikan Tawar Dalam Meningkatkan Kreativitas Kelompok PKK Di Desa Wonodadi Kabupaten Blitar**

**Dwi Wahyuni<sup>1</sup>, <sup>2</sup>Tahliyati**

<sup>1,2</sup>Universitas PGRI Jombang, Jombang

<sup>1</sup>[dwiwahyuni.stkipjb@gmail.com](mailto:dwiwahyuni.stkipjb@gmail.com), <sup>2</sup>[tahliyati@gmail.com](mailto:tahliyati@gmail.com)

### **Abstrak**

Ikan patin merupakan ikan air tawar yang mudah dibudidayakan, bernilai gizi tinggi, dan harganya relatif terjangkau. Namun pemanfaatannya masih terbatas pada olahan sederhana seperti digoreng dan dipepes. Hasil observasi menunjukkan bahwa di Desa Wonodadi budidaya ikan patin menjadi mata pencaharian sampingan, sehingga di desa ini menjadi daerah penghasil ikan patin. Adapun tujuan dari kegiatan PKM ini yaitu (1) untuk meningkatkan pengetahuan, ketrampilan, dan kreativitas masyarakat terutama ibu-ibu PKK Desa Wonodadi dalam mengolah ikan patin menjadi produk nugget; (2) memberikan pemahaman kepada ibu-ibu PKK Desa Wonodadi tentang manfaat gizi ikan patin dan pentingnya diversifikasi olahan ikan tawar; (3) menumbuhkan minat kewirausahaan masyarakat dalam bidang pengolahan hasil perikanan; (4) mendukung ketahanan pangan lokal melalui pengembangan produk olahan ikan tawar berbasis potensi daerah; (5) mendorong pemanfaatan ikan patin sebagai bahan pangan alternatif yang praktis dan disukai berbagai kalangan, terutama anak-anak. Kegiatan pelatihan ini melibatkan kelompok PKK sebagai peserta pelatihan. Adapun hasil kegiatan PKM menunjukkan bahwa: (1) 80% kelompok PKK di Desa Wonodadi mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan tentang olahan ikan patin sebagai nugget, (2) 80% kelompok PKK di Desa Wonodadi kreativitasnya meningkat, (3) 80% peserta pelatihan merasa puas dengan kegiatan yang dilakukan oleh tim PKM sehingga peserta pelatihan meminta untuk dilanjutkan dengan kegiatan PKM lanjutan seperti pelatihan pengolahan hasil kebun.

**Kata kunci:** *pelatihan, nugget ikan patin, inovasi, olahan ikan tawar, kreativitas*

---

### **Abstract**

*Pangasius is a freshwater fish that is easy to cultivate, has high nutritional value, and is relatively affordable. However, its use is still limited to simple preparations such as frying and steaming. The results of the observation show that in Wonodadi Village, catfish cultivation is a secondary livelihood, so that this village has become a catfish producing area. The objectives of this PKM activity are (1) to increase the knowledge, skills, and creativity of the community, especially the PKK mothers of Wonodadi Village, in processing catfish into nugget products; (2) to provide understanding to the PKK mothers of Wonodadi Village about the nutritional benefits of catfish and the importance of diversifying freshwater fish processing; (3) to foster community interest in entrepreneurship in the field of fishery product processing; (4) to support local food security through the development of processed freshwater fish products based on regional potential; (5) to encourage the use of catfish as an alternative food ingredient that is practical and liked by various groups, especially children. This training activity involved the PKK group as training participants. The results of the PKM activities showed that: (1) 80% of PKK groups in Wonodadi Village gained knowledge and skills in processing catfish into nuggets., (2) 80% of PKK groups in Wonodadi Village have increased creativity, (3) 80% of training participants were satisfied with the activities carried out by the PKM team so that training participants asked to continue with further PKM activities such as training on processing garden products.*

**Keyword:** *training, catfish nuggets, innovation, freshwater fish processing, creativity*

## PENDAHULUAN

Ikan patin adalah ikan air tawar yang termasuk dalam famili Pangasiidae. Ikan ini banyak dibudidayakan di Indonesia karena pertumbuhannya cepat, mudah dipelihara, dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Ikan patin kaya akan zat gizi penting, antara lain: protein tinggi, lemak sehat (omega-3 dan omega-6), vitamin B12, mineral seperti fosfor dan selenium. Manfaat konsumsi ikan patin yaitu mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak, baik untuk kesehatan jantung, membantu pembentukan dan perbaikan jaringan tubuh, meningkatkan daya tahan tubuh [1].

Pengolahan ikan patin menjadi nugget ikan, dilatarbelakangi oleh beberapa faktor penting, baik dari segi gizi, ekonomi, maupun sosial. Ikan patin merupakan salah satu komoditas ikan air tawar yang melimpah di Indonesia dan memiliki nilai gizi tinggi, terutama protein dan lemak sehat [2]. Namun, pemanfaatan ikan patin oleh masyarakat terutama di Desa Wonodadi masih terbatas pada olahan tradisional seperti digoreng atau dimasak pepes, sehingga nilai tambah dan daya tariknya belum optimal. Ikan patin memiliki karakteristik daging yang lembut, berwarna putih, dan tidak banyak duri, sehingga sangat cocok diolah menjadi produk olahan seperti nugget.

Nugget merupakan makanan praktis yang digemari oleh berbagai kalangan, terutama anak-anak dan remaja. Dengan mengolah ikan patin menjadi nugget, konsumsi ikan dapat ditingkatkan karena bentuk dan rasanya lebih menarik serta mudah disajikan [8]. Dari sisi ekonomi, pengolahan ikan patin menjadi nugget dapat meningkatkan nilai jual ikan patin dan memperpanjang masa simpan produk melalui proses pengolahan dan pembekuan. Hal ini membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya UMKM dan kelompok pembudidaya ikan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan ekonomi lokal [3]. Selain itu, inovasi nugget ikan patin juga mendukung upaya diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal serta membantu mengurangi ketergantungan terhadap produk nugget berbahan daging impor. Produk ini menjadi alternatif pangan bergizi, praktis, dan terjangkau yang sejalan dengan upaya peningkatan ketahanan pangan dan gizi masyarakat [5].

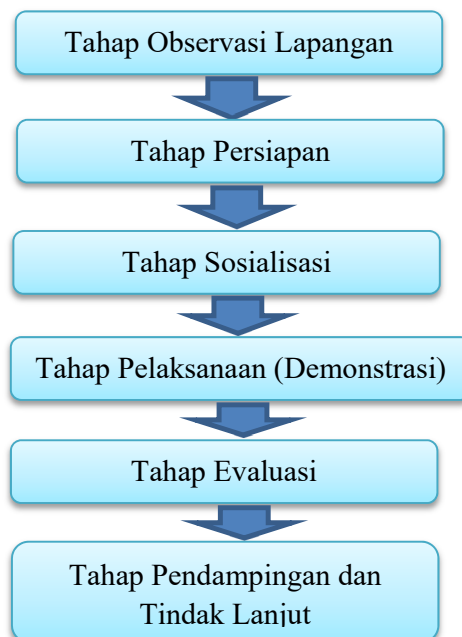
Desa Wonodadi di Kabupaten Blitar memiliki sumber daya perikanan yang potensial, terutama dalam budidaya ikan patin. Ada sebagian masyarakat yang menggeluti usaha ini sebagai sumber mata pencaharian sampingan. Ketersediaan ikan patin yang melimpah menjadi peluang untuk dikembangkan menjadi produk olahan ikan tawar yang bernilai ekonomis. Akan tetapi dari hasil observasi di lapangan yang dilakukan tim PKM menemukan jika pengembangan kreativitas kelompok PKK di Desa Wonodadi masih menghadapi

beberapa tantangan, antara lain kurangnya pengetahuan inovasi dalam pengolahan produk ikan tawar seperti patin, kelompok PKK masih pasif dalam setiap kegiatan pelatihan yang diadakan oleh pihak Desa karena keterbatasan waktu dan kesibukan rumah tangga bahkan ada yang bekerja di ladang.

Adapun tujuan dari diadakannya kegiatan PKM ini yaitu: (1) untuk meningkatkan pengetahuan, ketrampilan, dan kreativitas masyarakat terutama ibu-ibu PKK Desa Wonodadi dalam mengolah ikan patin menjadi produk nugget; (2) memberikan pemahaman kepada ibu-ibu PKK Desa Wonodadi tentang manfaat gizi ikan patin dan pentingnya diversifikasi olahan ikan tawar; (3) menumbuhkan minat kewirausahaan masyarakat dalam bidang pengolahan hasil perikanan; (4) mendukung ketahanan pangan lokal melalui pengembangan produk olahan ikan tawar berbasis potensi daerah; (5) mendorong pemanfaatan ikan patin sebagai bahan pangan alternatif yang praktis dan disukai berbagai kalangan, terutama anak-anak.

#### **METODE PELAKSANAAN**

Pada kegiatan PKM ini, metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan yang meliputi antara lain: (1) tahap observasi lapangan, (2) tahap persiapan, (3) tahap sosialisasi, (4) tahap pelaksanaan (demonstrasi), (5) tahap evaluasi, (6) tahap pendampingan dan tindak lanjut sebagaimana yang diperlihatkan pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Tahap Kegiatan PKM di Desa Wonodadi

Untuk meningkatkan partisipasi peserta dalam kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan patin sebagai inovasi olahan ikan tawar, maka pendekatan yang digunakan oleh tim PKM yaitu pendekatan Partisipatif, dimana peserta dilibatkan secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan mulai dari perencanaan pelatihan, proses pembuatan nugget ikan patin, evaluasi hasil kegiatan. Selain itu tim PKM juga menggunakan pendekatan Andragogi (pendidikan orang dewasa), dimana dalam hal ini tim PKM menyesuaikan proses pelatihan dengan karakteristik peserta dewasa. Adapun solusi yang diimplementasikan dalam kegiatan PKM ini antara lain: (1) sosialisasi tentang manfaat mengkonsumsi ikan serta pengenalan produk nugget ikan patin yang bernilai gizi tinggi, (2) pelatihan pembuatan nugget dari ikan patin.

Adapun yang menjadi peserta pelatihan pembuatan nugget ikan patin adalah kelompok ibu-ibu PKK di Desa Wonodadi Kecamatan Wonodadi Kabupaten Blitar. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilakukan selama sehari dengan membagi peserta menjadi 4 kelompok dari 4 (empat) Dusun yang ada di Desa Wonodadi, hal ini dilakukan agar pelaksanaan kegiatan pelatihan bisa berjalan dengan efektif sehingga ketrampilan yang diajarkan tepat sasaran.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Tahap Observasi Lapangan**

Pada tahap observasi lapangan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM), tim pelaksana melakukan beberapa kegiatan penting untuk memastikan program yang dirancang sesuai dengan kebutuhan dan kondisi masyarakat sasaran. Adapun yang dilakukan pada tahap ini meliputi:

1. Identifikasi kondisi dan potensi masyarakat. Tim PKM mengamati kondisi sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat di Desa Wonodadi. Tim PKM juga mengidentifikasi potensi lokal yang dapat dikembangkan (misalnya sumber daya alam, ketrampilan masyarakat, atau produk unggulan desa).
2. Identifikasi permasalahan dan kebutuhan. Tim PKM menggali permasalahan yang dihadapi masyarakat melalui wawancara atau diskusi dengan tokoh masyarakat, perangkat desa atau kelompok sasaran terutama ibu-ibu PKK. Tim PKM juga menentukan kebutuhan pelatihan atau pendampingan yang paling dibutuhkan masyarakat.
3. Pemetaan kelompok sasaran. Tim PKM menentukan kelompok yang akan menjadi peserta kegiatan (jumlah, karakteristik, tingkat pengetahuan, dan minat), selain itu juga mengidentifikasi peran dan keterlibatan masing-masing pihak.

4. Observasi sarana dan prasarana. Tim PKM meninjau ketersediaan tempat kegiatan, peralatan, serta fasilitas pendukung lainnya. Selain itu tim juga menilai kelayakan lokasi untuk pelaksanaan pelatihan.
5. Koordinasi awal dengan pihak terkait. Tim PKM melakukan komunikasi dan koordinasi dengan perangkat desa, pengurus PKK, atau lembaga setempat terkait pelaksanaan kegiatan pelatihan. Tim juga membuat kesepakatan terkait waktu, tempat, dan bentuk kegiatan dengan pengurus PKK Desa Wonodadi.
6. Pengumpulan data pendukung. Tim PKM mengumpulkan data awal sebagai bahan perencanaan program dan penyusunan proposal kegiatan serta mendokumentasikan kondisi lapangan sebagai bahan laporan.

### **Tahap Persiapan**

Tahap persiapan pelatihan pembuatan nugget ikan patin telah dilaksanakan secara sistematis guna memastikan kegiatan pelatihan berjalan efektif dan mencapai tujuan yang diharapkan. Adapun hasil dari tahap persiapan meliputi:

1. Identifikasi kebutuhan pelatihan. Tim PKM telah melakukan identifikasi kebutuhan peserta terkait pengolahan ikan tawar khususnya ikan patin sebagai produk olahan bernilai tambah. Hasilnya menunjukkan bahwa diperlukannya inovasi produk yang mudah dibuat, bernilai gizi tinggi, dan berpotensi meningkatkan nilai ekonomi bagi masyarakat Desa Wonodadi.
2. Penentuan materi pelatihan. Adapun materi pelatihan yang telah disusun oleh Tim PKM meliputi: (a) pengenalan ikan patin dan kandungan gizinya, (b) konsep diversifikasi dan inovasi produk olahan ikan tawar, (c) proses pembuatan nugget ikan patin (bahan, alat, dan tahapan), (d) teknik pengemasan dan penyimpanan sederhana, (e) aspek kebersihan dan keamanan pangan.
3. Persiapan alat dan bahan. Tim PKM menyiapkan seluruh alat dan bahan yang dibutuhkan seperti ikan patin segar, bahan tambahan (tepung, bumbu, telur), serta peralatan pengolahan (blender, kukusan, pisau, talenan, dan kompor). Bahan dan alat yang disediakan oleh Tim PKM ini dinilai mencukupi untuk digunakan selama pelaksanaan praktik pelatihan.
4. Penyusunan modul dan panduan praktek. Modul pelatihan dan panduan praktik pembuatan nugget ikan patin telah disusun oleh Tim PKM secara sederhana dan mudah dipahami, sehingga dapat digunakan sebagai bahan belajar dan referensi peserta setelah pelatihan selesai.

5. Penentuan waktu dan tempat pelatihan. Tim PKM dan pengurus PKK menentukan waktu dan lokasi pelatihan sesuai dengan ketersediaan peserta dan fasilitas pendukung, sehingga mendukung kelancaran dalam kegiatan pelatihan.
6. Kesiapan tim pelaksana. Tim pelaksana pelatihan telah dibentuk dan memahami tugas masing-masing termasuk penyampaian materi, pendampingan praktik, dan dokumentasi kegiatan.

### **Tahap Sosialisasi**

Tahap sosialisasi merupakan kegiatan awal yang bertujuan untuk memperkenalkan rencana pelatihan pembuatan nugget ikan patin sebagai inovasi olahan ikan tawar kepada sasaran kegiatan. Tahap ini dilaksanakan untuk memberikan pemahaman awal serta membangun minat dan partisipasi calon peserta. Adapun hasil dari tahapan sosialisasi meliputi:

1. Penyampaian tujuan kegiatan. Tim PKM menyampaikan tujuan pelatihan ke peserta, yaitu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dalam mengolah ikan patin menjadi produk nugget yang bernilai gizi dan bernilai ekonomi.
2. Pengenalan inovasi produk. Peserta diperkenalkan oleh Tim PKM dengan nugget ikan patin sebagai salah satu bentuk inovasi olahan ikan tawar termasuk manfaat, keunggulan, dan potensi pengembangannya sebagai produk konsumsi maupun usaha rumah tangga.
3. Penjelasan rencana pelatihan. Tim PKM menyampaikan informasi kepada peserta terkait waktu, tempat, metode pelatihan, serta rangkaian kegiatan yang akan dilaksanakan, sehingga peserta memiliki gambaran yang jelas mengenai pelaksanaan pelatihan.
4. Diskusi dan tanya jawab. Tim PKM membuka sesi diskusi dan tanya jawab untuk menampung tanggapan, pertanyaan, serta masukan dari peserta terkait pelatihan yang akan dilaksanakan.
5. Pendataan dan pendaftaran peserta. Tim PKM melakukan pendataan dan pendaftaran calon peserta yang berminat mengikuti pelatihan sebagai dasar perencanaan jumlah peserta dan kebutuhan sarana prasarana.

### **Tahap Pelaksanaan (Demonstrasi)**

Tahap pelaksanaan pelatihan pembuatan nugget ikan patin dilaksanakan dalam bentuk demonstrasi dan praktik langsung guna meningkatkan pemahaman serta ketrampilan peserta dalam mengolah ikan tawar menjadi produk inovatif. Adapun hasil dari tahap pelaksanaan meliputi:

1. Pembukaan kegiatan. Pelatihan diawali dengan pembukaan, penyampaian tujuan kegiatan, serta penjelasan singkat mengenai manfaat pengolahan ikan patin menjadi produk nugget sebagai inovasi olahan ikan tawar.
2. Penyampaian materi teori singkat. Narasumber yaitu Tim PKM menyampaikan materi mengenai karakteristik dan kandungan gizi ikan patin, konsep diversifikasi produk olahan ikan tawar, prinsip kebersihan dan keamanan pangan dalam pengolahan.
3. Demonstrasi pembuatan nugget ikan patin. Tim PKM mendemonstrasikan tahapan pembuatan nugget ikan patin secara berurutan, mulai dari pembersihan dan pengolahan daging ikan patin, penghalusan daging ikan, pencampuran bahan dan bumbu, pencetakan adonan, proses pengukusan, pelapisan tepung dan penggorengan.
4. Praktik langsung oleh peserta. Peserta melakukan praktik pembuatan nugget ikan patin dengan pendampingan dari Tim PKM. Kegiatan ini bertujuan agar peserta memiliki ketrampilan langsung dan memahami setiap tahapan proses.
5. Diskusi dan tanya jawab. Setelah praktik, dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab untuk membahas kendala, teknik pengolahan, serta peluang pengembangan produk nugget ikan patin.
6. Penutup dan evaluasi singkat. Kegiatan pelatihan ditutup dengan evaluasi singkat terhadap proses dan hasil pelatihan, serta pemberian motivasi kepada peserta untuk menerapkan ketrampilan yang telah diperoleh.

### **Tahap Evaluasi**

Tahap evaluasi pelatihan pembuatan nugget ikan patin sebagai inovasi olahan ikan tawar dilakukan untuk menilai keberhasilan pelaksanaan kegiatan serta pencapaian tujuan pelatihan. Berdasarkan hasil evaluasi yang telah dilakukan, diperoleh beberapa temuan sebagai berikut:

1. Peningkatan pengetahuan peserta. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta mengenai pengolahan ikan patin, khususnya terkait tahapan pembuatan nugget, pemilihan bahan baku yang baik, serta penerapan kebersihan dan keamanan pangan.

2. Peningkatan ketrampilan praktis. Peserta dinilai telah mampu mempraktikkan pembuatan nugget ikan patin secara mandiri dengan mengikuti tahapan yang benar. Sebagian besar peserta dapat menghasilkan produk nugget dengan kualitas yang baik.
3. Kualitas produk yang dihasilkan. Nugget ikan patin hasil praktik memiliki bentuk yang rapi, tekstur yang cukup baik serta rasa yang dapat diterima. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan efektif dan mudah dipahami.
4. Partisipasi dan antusiasme peserta. Peserta menunjukkan tingkat partisipasi dan antusiasme yang tinggi selama kegiatan berlangsung, baik dalam sesi praktik maupun diskusi dan tanya jawab.
5. Umpan balik peserta. Berdasarkan umpan balik yang diberikan oleh Tim PKM, peserta merasa pelatihan bermanfaat dan menambah wawasan serta ketrampilan baru. Peserta juga menyampaikan keinginan untuk mencoba kembali pembuatan nugget ikan patin di rumah dan mengembangkan produk tersebut.
6. Potensi tindak lanjut kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya potensi pengembangan lebih lanjut, seperti variasi rasa nugget, perbaikan kemasan, serta pemanfaatan produk sebagai peluang usaha berbasis olahan ikan tawar.

#### **Tahap Pendampingan dan Tindak Lanjut**

Tahap pendampingan dan tindak lanjut dilakukan untuk memastikan keberlanjutan hasil pelatihan pembuatan nugget ikan patin serta mendorong peserta agar mampu menerapkan ketrampilan yang telah diperoleh. Berdasarkan kegiatan pendampingan yang dilakukan, diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Penerapan ketrampilan oleh peserta. Peserta telah mampu mempraktikkan kembali pembuatan nugget ikan patin secara mandiri di lingkungan masing-masing dengan mengikuti tahapan yang telah dipelajari selama pelatihan.
2. Peningkatan kepercayaan diri peserta. Melalui pendampingan, peserta menunjukkan peningkatan kepercayaan diri dalam mengolah ikan patin menjadi produk nugget, baik untuk konsumsi keluarga maupun sebagai produk yang bernilai jual.
3. Potensi pengembangan usaha. Hasil tindak lanjut menunjukkan adanya minat peserta untuk mengembangkan nugget ikan patin sebagai usaha skala rumah tangga, sehingga berpotensi meningkatkan nilai ekonomi ikan air tawar.
4. Keberlanjutan program. Tahap pendampingan dan tindak lanjut memperkuat keberlanjutan program pelatihan dengan adanya komitmen peserta untuk terus memproduksi dan mengembangkan olahan nugget ikan patin.



Pelatihan pembuatan nugget ikan patin sebagai inovasi olahan ikan tawar bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah ikan patin menjadi produk bernilai tambah. Berdasarkan hasil dari setiap tahapan kegiatan, pelatihan ini dinilai berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang diharapkan. Pada tahap persiapan dan sosialisasi, peserta menunjukkan minat dan antusiasme yang tinggi terhadap inovasi olahan nugget ikan patin. Hal ini menunjukkan bahwa ikan patin memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk olahan yang lebih variatif dan diminati, tidak hanya sebagai lauk harian tetapi juga sebagai produk bernilai ekonomi. Tahap pelaksanaan pelatihan yang dilakukan melalui metode demonstrasi dan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta. Peserta dapat mengikuti setiap tahapan pembuatan nugget ikan patin dengan baik, mulai dari pengolahan bahan baku hingga proses penggorengan. Pendekatan praktik langsung memudahkan peserta dalam memahami teknik pengolahan yang benar serta penerapan kebersihan dan keamanan pangan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Nugget ikan patin yang dihasilkan memiliki bentuk, tekstur, dan rasa yang cukup baik, menandakan bahwa peserta mampu mengaplikasikan materi pelatihan secara optimal. Selain itu, partisipasi aktif dan respons positif peserta selama kegiatan mencerminkan efektivitas metode pelatihan yang digunakan. Tahap pendampingan dan tindak lanjut memperkuat hasil pelatihan, di mana peserta mulai menerapkan keterampilan secara mandiri dan mengembangkan variasi produk nugget ikan patin. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya berdampak pada peningkatan ketrampilan, tetapi juga membuka peluang pengembangan usaha berbasis olahan ikan tawar. Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan nugget ikan patin sebagai inovasi olahan ikan tawar memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan pemanfaatan ikan patin, menambah wawasan peserta tentang diversifikasi produk, serta berpotensi mendukung peningkatan ekonomi masyarakat di Desa Wonodadi Kabupaten Blitar.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **SIMPULAN**

Berdasarkan hasil pelaksanaan pelatihan pembuatan nugget ikan patin sebagai inovasi olahan ikan tawar, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Pelatihan ini mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah ikan patin menjadi produk nugget yang bernilai gizi dan bernilai tambah. Peserta menunjukkan antusiasme dan partisipasi aktif selama seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari sosialisasi, pelaksanaan, hingga pendampingan dan evaluasi. Hasil produk nugget ikan patin yang dihasilkan memiliki kualitas yang cukup baik dan dapat diterima, sehingga menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan efektif dan mudah dipahami. Selain meningkatkan ketrampilan pengolahan pangan, pelatihan ini juga membuka wawasan peserta mengenai peluang pengembangan usaha berbasis olahan ikan tawar. Dengan adanya pendampingan dan tindak lanjut, peserta diharapkan mampu menerapkan keterampilan yang diperoleh secara berkelanjutan, baik untuk kebutuhan konsumsi keluarga maupun sebagai sumber peningkatan ekonomi.

### **SARAN**

Berdasarkan pelaksanaan dan hasil kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan patin sebagai inovasi olahan ikan tawar, maka saran yang dapat disampaikan adalah peserta diharapkan dapat terus mempraktikkan dan mengembangkan keterampilan pembuatan nugget ikan patin secara mandiri agar kemampuan yang telah diperoleh tidak hilang dan dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan. Selain itu bagi pemerintah setempat Desa Wonodadi diperlukan dukungan berupa pendampingan lanjutan, bantuan sarana dan prasarana, serta pembinaan usaha agar inovasi olahan ikan tawar dapat berkembang menjadi usaha produktif masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ahmad Syaifudin, Alfiah H.R., Faradilla F.M., Chilmi Z.N., Eltri E.P., Siti Rohana, Risma Lutfiana. 2025. PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN IKAN PATIN SEBAGAI INOVASI EKONOMI KREATIF MASYARAKAT. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, Vol. 6 No. 3. <https://riset.unisma.ac.id/index.php/JP2M/article/view/23425/17104>
- [2] Alfi Chaniago, Delpa A.R., Metty A.S., M. Firdaus, Rian H., Depi N., Fitriyasari, Nur A.N., Khairani P., Rizki A., Indra Suharman. 2022. PEMANFAATAN SUMBER DAYA PERIKANAN DI DESA PULAU SARAK DENGAN PEMBUATAN NUGGET IKAN PATIN. *Jurnal pengabdian Untukmu Negeri*, Vol. 6 No.2. <https://ejurnal.umri.ac.id/index.php/PengabdianUMRI/article/view/4054>
- [3] 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>
- [4] Desy Sasri Untari, Tri A.W., Rohmatul A., Titin L.F. 2022. DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN IKAN PATIN (PANGASIU) MENJADI NUGGET DENGAN KOSEP ZERO WASTE SEBAGAI UPAYA PEMENUHAN GIZI ANAK. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Inovasi (LITERASI)*, Vol. 2 No. 2. <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/literasi/article/view/1095>
- [5] Fenroy Yedithia, Gandi, Elmalia P.R., Helmi, Enggi D.R., Mamik K.N., Tanti S., Dommarya B.R.P., Septian D.P., Hizkya A.M., Mutia E.A., Chaterina V.V., Terevina L., Benediktus I.W., Dede P. 2025. UPAYA PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN PATIN SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DI DESA BASARANG KECAMATAN BASARANG KABUPATEN KAPUAS. *CAKRAWALA: Jurnal Pengabdian masyarakat Global*, Vol. 4 No. 3. <https://jurnaluniv45sby.ac.id/index.php/Cakrawala/article/view/3150/2821>
- [6] Hesti Atasasih & Irma Susan Paramita. 2023. PELATIHAN KADER POSYANDU DALAM PEMBUATAN NUGGET DAGING IKAN PATIN DENGAN PENAMBAHAN TEMPE UNTUK PMT SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN STUNTING DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS LIMAPULUH KOTA PEKANBARU. *PITIMAS: Journal of Community Engagement in Health*, Vol. 2 No. 1. <https://jurnal.pkr.ac.id/index.php/PITIMAS/article/view/669/404>
- [7] Nur Afrinis & M. Nurman. 2018. BUSINESS DEVELOPMENT OF CATFISH THROUGH DIVERSIFICATION OF PROCESSED PATIN PRODUCTS IN BATU BELAH VILLAGE, RIAU (PENGEMBANGAN USAHA IKAN PATIN MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN IKAN PATIN DI DESA BATU BELAH RIAU). *Proceeding of Community Development*, Vol. 2. <https://proceedings.relawanjurnal.id/index.php/comdev/article/view/359/85>

- [8] Surnadi & T. Marlina Cahyani. 2022. PENINGKATAN PENDAPATAN UMKM YANG MEMPRODUKSI NUGGET IKAN PATIN (PANGASIU HYPOPTHALMUS) MELALUI REKAYASA MUTU. *Jurnal Manajemen Pendidikan dan Pelatihan (DIKLAT REVIEW)*, Vol. 6 No. 2. <https://ejournal.kompetif.com/index.php/diklatreview/article/view/952>
- [9] Suparmi, Sumarto, Dewita, Desmelati, Hendro E., Santhy W.S. 2022. Pelatihan kuliner berbasis ikan pada mahasiswa sebagai cikal bakal wirausaha baru. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol. 6 No. 4. <https://journal.unilak.ac.id/index.php/dinamisia/article/view/9388/4225>
- [10] Sri Mulyani, Lily Restusari & Magdalena. 2025. PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN HEWANI (IKAN PATIN) PADA IBU-IBU KADER DESA RANAH SINGKUANG DALAM RANGKA MENINGKATKAN PERANAN WANITA MENUJU KELUARGA SEHAT. *PITIMAS: Journal of Community Engagement in Health*, Vol. 4 No. 1. <https://jurnal.pkr.ac.id/index.php/PITIMAS/article/view/1104/569>