



Pengembangan produk olahan ikan patin sebagai inovasi ekonomi kreatif masyarakat

Ahmad Syaifudin*, Alfiah Hanania Rahma, Faradilla Fitriyas Mayaufanni, Chilmi Zahrotun Nisa, Eltri Enggar Prahesti, Siti Rohana, Risma Lutfiana

Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

*email Koresponden Penulis: ahmad_syaifudin@unisma.ac.id

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2025-03-26

Diterima: 2025-07-25

Diterbitkan: 2025-08-05



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2025 Penulis

ABSTRAK

Pemberdayaan masyarakat merupakan upaya penting untuk meningkatkan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi. Artikel ini bertujuan untuk memperkenalkan inovasi pengolahan ikan patin menjadi nugget sebagai solusi untuk meningkatkan nilai tambah produk perikanan dan menciptakan peluang ekonomi bagi masyarakat. Program Kandidat Sarjana Mengabdikan – Tematik (KSM-T) yang dilaksanakan oleh mahasiswa Universitas Islam Malang bertujuan untuk melatih masyarakat dalam pembuatan nugget patin, meningkatkan pengetahuan mengenai manfaat gizi ikan patin, serta memberikan strategi pemasaran produk. Metode yang digunakan meliputi pelatihan praktis pembuatan nugget, penyuluhan gizi ikan patin, serta pelatihan pemasaran produk yang mencakup teknik promosi dan distribusi. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa 80% peserta pelatihan berhasil membuat nugget patin dengan kualitas yang memadai, serta menciptakan produk inovatif yang dapat dipasarkan. Dengan adanya inovasi nugget patin, masyarakat tidak hanya mendapatkan sumber pendapatan tambahan, tetapi juga meningkatkan kesadaran akan pentingnya diversifikasi produk perikanan. Program ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan dan berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal, serta memberikan potensi pengembangan usaha jangka panjang dengan dukungan pelatihan lanjutan dan akses pasar yang lebih luas.

Kata Kunci: nugget patin; peningkatan keterampilan; ekonomi lokal

Cara mensitasi artikel:

Syaifudin, A., Rahma, A. H., Mayaufanni, F. F., Nisa, C. Z., Prahesti, E. E., Rohana, S., & Lutfiana, R. (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>

PENDAHULUAN

Program kandidat sarjana mengabdikan (KSM) yang dilakukan mahasiswa Universitas Islam Malang merupakan salah satu bentuk pengabdian mahasiswa kepada masyarakat dengan menerapkan ilmu yang telah dipelajari di perguruan tinggi. Dalam program ini, mahasiswa diharapkan dapat berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui berbagai kegiatan yang inovatif dan bermanfaat (Umar et al., 2021).

Salah satu potensi yang dapat dikembangkan dalam program KSM adalah pemanfaatan ikan patin sebagai bahan baku olahan pangan (Andriani, 2014). Ikan



patin merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai gizi tinggi, kaya akan protein, dan mudah didapat di berbagai daerah. Namun, kurangnya inovasi dalam pengolahan ikan patin menyebabkan konsumsi ikan ini masih terbatas pada bentuk segar atau olahan sederhana seperti ikan goreng dan pepes.

Pengolahan ikan patin menjadi nugget merupakan alternatif yang baik untuk memenuhi kebutuhan gizi pada lansia dan balita. Ikan patin memiliki kandungan protein yang tinggi, serta asam lemak omega-3 yang bermanfaat untuk kesehatan otak dan jantung. Selain itu, ikan patin juga mudah dicerna, menjadikannya pilihan yang tepat untuk kelompok usia yang membutuhkan makanan dengan tekstur lembut (Sukmiwati, 2023).

Nugget ikan patin memiliki potensi untuk menjadi salah satu menu andalan dalam program posyandu (Pos Pelayanan Terpadu), karena dalam pemantapan pakek ini ditujukan juga kepada ibu kader posyandu bisa menjadikan ide PMT tersebut. Dalam konteks balita, nugget ikan patin dapat membantu dalam perkembangan otak dan pertumbuhan tubuh karena kandungan protein dan omega-3-nya. Sementara itu, bagi lansia, nugget ikan patin menawarkan manfaat gizi yang diperlukan untuk menjaga kesehatan tulang, sistem imun, dan memperbaiki sel-sel tubuh yang mengalami penuaan (Syamsuri et al., 2023).

Program posyandu yang menyediakan nugget ikan patin dapat mengedukasi masyarakat tentang pentingnya konsumsi ikan sebagai sumber protein yang bergizi. Selain itu, nugget ikan patin juga lebih praktis untuk disajikan, yang mempermudah ibu-ibu di posyandu untuk memberikan makanan yang bergizi kepada balita, sekaligus mempermudah lansia dalam mengonsumsinya.

Pengolahan ikan patin menjadi nugget juga memungkinkan untuk pengembangan varian rasa yang disesuaikan dengan selera balita dan lansia, misalnya dengan penambahan sayuran atau bahan alami lainnya yang mendukung nilai gizi. Dengan cara ini, diharapkan lebih banyak masyarakat yang dapat menikmati manfaat ikan patin dalam bentuk makanan yang lebih menarik dan mudah dikonsumsi (Untari et al., 2022).

Oleh karena itu, pembuatan nugget patin menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan nilai tambah ikan patin sekaligus memperkenalkannya sebagai produk pangan yang lebih praktis, bernilai ekonomis, dan memiliki daya tarik bagi masyarakat, terutama anak-anak. Selain itu, inovasi ini juga diharapkan dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat setempat, khususnya pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) (Anggraeni et al., 2017).

Dengan adanya program KSM ini, mahasiswa dapat memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat tertua kepada ibu kader posyandu bisa menjadi usaha personal mereka, dalam proses pembuatan nugget patin, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, hingga strategi pemasaran produk (Sari & Suprpto, 2019). Diharapkan program ini dapat membantu meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan patin, meningkatkan pendapatan mereka, serta mengembangkan produk pangan lokal yang lebih bervariasi dan bernilai jual tinggi.

Tujuan dari program pembuatan nugget patin dalam kegiatan KSM adalah untuk meningkatkan nilai tambah ikan patin melalui inovasi pengolahan pangan

yang lebih praktis dan bernilai ekonomi tinggi (Hazman et al., 2022). Program ini juga bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan memberikan pelatihan dalam proses pembuatan nugget patin, sehingga mereka memiliki keterampilan dalam mengolah hasil perikanan lokal menjadi produk yang lebih menarik dan mudah dikonsumsi. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat, khususnya pelaku UMKM, dengan mendorong mereka untuk mengembangkan nugget patin sebagai produk unggulan yang berpotensi dipasarkan lebih luas. Dengan adanya inovasi ini, konsumsi ikan patin di masyarakat dapat meningkat, terutama di kalangan anak-anak yang cenderung lebih menyukai olahan makanan siap saji. Program ini juga berperan dalam mendukung kemandirian ekonomi masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan dan keberlanjutan usaha berbasis perikanan di daerah tersebut (Haryono et al., 2024).

METODE

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR), atau dalam bahasa Indonesia dikenal sebagai Penelitian Tindakan Partisipatif. Pendekatan ini dipilih karena menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah, perumusan program, pelaksanaan, hingga evaluasi. Kolaborasi antara tim pelaksana dan masyarakat memungkinkan terciptanya program yang tidak hanya solutif, tetapi juga relevan dengan kebutuhan lokal dan berorientasi pada keberlanjutan (Haryono et al., 2024).

Pengumpulan data dilakukan secara kualitatif melalui teknik observasi partisipatif, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi. Observasi langsung di lapangan dilakukan oleh tim pelaksana untuk menggali kondisi sosial-ekonomi masyarakat dan potensi lokal yang dapat dikembangkan. Wawancara dilakukan terhadap tokoh masyarakat, pelaku usaha, serta aparat desa guna memperoleh informasi mendalam terkait tantangan dan kebutuhan aktual masyarakat. Selain itu, dokumentasi berupa foto-foto kegiatan dan catatan lapangan digunakan sebagai data pelengkap dalam proses analisis dan pelaporan kegiatan (Chudzaifah et al., 2021).

Pelaksanaan program diawali dengan kegiatan pendahuluan berupa survei awal ke desa mitra guna memetakan potensi, kebutuhan, dan program terdahulu yang telah dilaksanakan oleh berbagai pihak. Informasi yang diperoleh menjadi dasar dalam merancang program yang tepat sasaran dan berkelanjutan. Selanjutnya, tim pelaksana menyusun rencana kerja berdasarkan skala prioritas hasil survei serta membagi peran dan tanggung jawab antaranggota secara proporsional sesuai bidang keahlian. Tahap pelaksanaan difokuskan pada kegiatan pelatihan dan pendampingan inovasi produk olahan nugget patin sebagai upaya menciptakan peluang ekonomi baru berbasis potensi lokal. Seluruh proses kegiatan dilaksanakan secara partisipatif dan reflektif, di mana masyarakat terlibat tidak hanya sebagai peserta, tetapi juga sebagai mitra aktif yang memberikan masukan dan umpan balik secara langsung terhadap jalannya program.

Kegiatan ditutup dengan evaluasi terhadap pelaksanaan program, yang dilakukan melalui diskusi terbuka dan wawancara lanjutan dengan peserta kegiatan. Evaluasi ini bertujuan menilai efektivitas program, tingkat kepuasan masyarakat, serta mengidentifikasi aspek-aspek yang dapat ditingkatkan. Pendekatan PAR yang digunakan dalam kegiatan ini memungkinkan masyarakat untuk membangun rasa kepemilikan terhadap program, sekaligus memperkuat kapasitas mereka dalam mengelola dan mengembangkan usaha berbasis inovasi produk lokal secara mandiri di masa yang akan datang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan pelatihan pembuatan nugget patin dalam rangkaian kegiatan Kandidat Sarjana Mengabdikan (KSM) menunjukkan capaian yang positif dan signifikan terhadap peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan lokal. Masyarakat, khususnya para pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) serta ibu rumah tangga, mampu memahami dan mempraktikkan teknik pengolahan ikan patin menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi (Iriani et al., 2023). Materi pelatihan yang disampaikan mencakup pemilihan bahan baku berkualitas, proses fillet ikan patin, pencampuran bahan tambahan yang aman dan sesuai standar, teknik pengolahan menjadi nugget, serta praktik pengemasan dan strategi pemasaran produk secara sederhana.

Peningkatan keterampilan yang dicapai tidak hanya terbatas pada aspek teknis pengolahan, tetapi juga pada pemahaman mengenai pentingnya inovasi produk berbasis sumber daya lokal sebagai strategi penguatan ekonomi keluarga. Respon masyarakat terhadap kegiatan ini sangat positif, terbukti dari antusiasme peserta selama pelatihan dan inisiatif mereka dalam mengembangkan produk secara mandiri pasca pelatihan. Produk nugget patin yang dihasilkan memiliki keunggulan dalam hal tekstur yang lembut, rasa gurih yang disukai konsumen, serta daya simpan yang lebih lama dibandingkan ikan patin dalam bentuk segar. Keunggulan tersebut menjadikan produk ini potensial untuk dipasarkan secara lebih luas, baik di pasar lokal maupun melalui platform digital dan media sosial.

Beberapa peserta pelatihan mulai menginisiasi produksi nugget patin dalam skala rumah tangga dan memasarkan produknya di lingkungan sekitar. Bahkan, sebagian di antara mereka memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi dan distribusi, yang menandai tumbuhnya semangat wirausaha berbasis kuliner lokal di kalangan masyarakat desa. Hal ini menunjukkan bahwa program tidak hanya berhasil dalam aspek transfer pengetahuan, tetapi juga mampu mendorong perubahan perilaku ekonomi masyarakat menuju kemandirian.

Selain memberikan dampak ekonomi, program ini juga berkontribusi dalam meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi ikan sebagai sumber protein hewani yang sehat dan terjangkau. Dengan demikian, pelatihan pembuatan nugget patin ini tidak hanya menciptakan peluang ekonomi baru, tetapi juga memperkuat nilai edukatif dan kesehatan dalam pola konsumsi masyarakat. Secara keseluruhan, program ini memberikan kontribusi nyata dalam mengoptimalkan potensi lokal sektor perikanan, membangun keterampilan

wirausaha masyarakat, dan memperkuat ketahanan ekonomi berbasis inovasi pangan lokal yang berkelanjutan.



Gambar 1. Pelatihan pengolahan naget ikan patin

Program pembuatan nugget patin yang dilaksanakan dalam kegiatan Kandidat Sarjana Mengabdikan (KSM) bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah ikan patin (*Pangasius sp.*) melalui inovasi produk olahan pangan yang lebih praktis, tahan lama, dan memiliki potensi nilai ekonomi yang tinggi. Ikan patin merupakan komoditas perikanan air tawar yang dikenal kaya akan kandungan gizi, termasuk protein hewani berkualitas tinggi, lemak tak jenuh, serta asam lemak omega-3. Kandungan gizi ini memiliki berbagai manfaat kesehatan, seperti menjaga fungsi jantung, menurunkan risiko penyakit kardiovaskular, serta mendukung perkembangan otak dan fungsi kognitif (Thammapat et al., 2010). Meskipun ikan patin memiliki potensi gizi yang signifikan, tingkat konsumsi ikan ini di masyarakat masih tergolong rendah. Salah satu faktor penyebab rendahnya konsumsi ikan patin adalah terbatasnya variasi produk olahan yang tersedia di pasar. Selain itu, persepsi masyarakat yang menganggap pengolahan ikan patin memerlukan proses yang rumit dan waktu yang lama, serta rendahnya daya simpan ikan patin dalam bentuk segar, turut menjadi hambatan dalam distribusi dan pemasaran produk ikan patin secara luas. Inovasi dalam pengolahan ikan patin, seperti pembuatannugget patin, diharapkan dapat mengatasi kendala tersebut dengan menciptakan produk yang lebih praktis, tahan lama, dan dapat diterima oleh pasar yang lebih luas.

Melalui diversifikasi produk menjadi bentuk olahan seperti nugget, program ini bertujuan untuk mengatasi tantangan rendahnya konsumsi ikan patin dengan menawarkan alternatif produk yang lebih menarik secara visual dan praktis dalam penyajian. Nugget dipilih sebagai bentuk olahan karena memiliki tingkat penerimaan konsumen yang tinggi, terutama di kalangan anak-anak dan keluarga, serta proses produksinya yang relatif mudah dengan peralatan sederhana, sehingga memungkinkan masyarakat untuk memproduksinya secara mandiri. Inovasi ini tidak hanya memperpanjang masa simpan ikan patin melalui proses pengolahan dan pembekuan, tetapi juga membuka peluang bagi pengembangan usaha mikro berbasis sumber daya lokal yang dapat meningkatkan daya saing produk perikanan di pasar (Thammapat et al., 2010). Dengan demikian,

pengolahan ikan patin menjadi nugget merupakan strategi yang relevan dalam mengatasi masalah rendahnya konsumsi ikan, sekaligus berperan sebagai pendorong bagi peningkatan ekonomi masyarakat lokal melalui peningkatan nilai jual produk perikanan yang lebih beragam.



Gambar 2. Seminar dapur si manis

Ikan adalah salah satu makanan yang murah dan kaya nutrisi. Protein dan asam lemak dalam dada ikan membantu kesehatan dan kecerdasan anak. Daging ikan patin, ikan yang telah dikenal karena kandungan gizinya yang tinggi dan bermanfaat bagi tubuh, sangat disukai oleh banyak orang. Dagingnya mudah dicerna dan memiliki kandungan protein 68.8%, lemak 5.8%, abu 3.5%, dan 51.3% air, serta kalsium, zat besi, dan mineral. Karena rendahnya sodiumnya, ikan patin adalah pilihan yang bagus bagi mereka yang mengikuti diet garam. Pengolahan daging ikan patin menjadi nugget adalah pilihan terbaik karena teksturnya yang lembut, mudah dimakan, dan praktis. Makanan ikan patin dibuat dengan pengukusan dan perebusan selama beberapa waktu agar kandungan gizinya tidak hilang. Dengan merebus atau mengukus ikan, kandungan gizinya dapat dipertahankan (Untari et al., 2022; Zulfikar & Mayvita, 2018).

Melihat potensi manfaat ikan patin dari sisi gizi bagi tumbuh kembang anak sekaligus potensi manfaat dalam pengendalian stunting melalui cara pengolahan sederhana dan bahan mudah didapat, maka tujuan pengabdian ini meliputi: (1) edukasi pada pemanfaatan ikan patin menjadi pangan tambahan (2) edukasi prosedur pengolahan ikan patin untuk mempertahankan nilai gizi dan optimalisasi manfaat yang diterima dalam rangka pencegahan stunting. Pelatihan yang diberikan dalam program KSM ini berfokus pada beberapa aspek utama, yaitu pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Menurut Yuniarti et al. (2021) pengolahan ikan menjadi produk olahan seperti nugget dapat memperpanjang umur simpan, meningkatkan cita rasa, serta meningkatkan peluang pemasaran karena lebih praktis untuk dikonsumsi. Selain itu, produk nugget berbasis ikan juga memiliki prospek bisnis yang baik, terutama karena tren konsumsi makanan olahan yang terus meningkat di kalangan masyarakat modern.

Hasil dari program ini menunjukkan bahwa masyarakat dapat memahami dan menguasai teknik pengolahan nugget patin dengan baik. Produk nugget yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut, rasa yang gurih, serta daya tahan lebih

lama dibandingkan ikan segar. Hal ini sejalan dengan penelitian Jayasinghe et al. (2013) yang menyebutkan bahwa penggunaan bahan tambahan seperti tepung dan bumbu dalam pembuatan nugget dapat meningkatkan daya simpan dan memperbaiki karakteristik sensoris produk, seperti rasa, tekstur, dan aroma. Respons positif juga datang dari pelaku UMKM dan ibu rumah tangga yang tertarik untuk mengembangkan usaha berbasis nugget patin, yang menunjukkan potensi pengembangan ekonomi lokal. Inovasi ini tidak hanya memberikan solusi terhadap permasalahan daya simpan ikan patin, tetapi juga membuka peluang bagi masyarakat untuk menciptakan produk olahan yang bernilai jual tinggi, serta memperkuat daya saing produk perikanan di pasar lokal maupun regional.

Selain manfaat ekonomi, program ini juga berkontribusi dalam meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi ikan sebagai sumber protein yang sehat. Studi dari Octavia et al. (2025) menunjukkan bahwa konsumsi ikan olahan dapat menjadi solusi untuk meningkatkan konsumsi protein hewani di masyarakat, terutama di daerah dengan potensi perikanan yang tinggi. Konsumsi ikan patin, yang kaya akan protein hewani berkualitas tinggi dan asam lemak omega-3, dapat mendukung pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat (Thammapat et al., 2010). Dengan adanya inovasi seperti nugget patin, masyarakat memiliki alternatif produk yang lebih mudah dikonsumsi dan sesuai dengan preferensi konsumen modern yang menginginkan produk praktis dan bernutrisi.

Secara keseluruhan, program pembuatan nugget patin dalam KSM memberikan dampak positif dalam memberdayakan masyarakat, meningkatkan nilai tambah produk perikanan, serta mendorong kemandirian ekonomi berbasis sumber daya lokal. Keberlanjutan program ini dapat didukung dengan pelatihan lebih lanjut serta pendampingan dalam aspek pemasaran dan pengembangan usaha agar masyarakat dapat mengelola usaha nugget patin secara mandiri dan berkelanjutan. Hal ini akan memperkuat kapasitas masyarakat untuk memanfaatkan potensi sumber daya alam secara maksimal, sekaligus meningkatkan kesejahteraan ekonomi melalui inovasi produk berbasis perikanan.



Gambar 3. Foto bersama peserta setelah seminar dapur si manis

Sebagai tindak lanjut dari pelatihan pembuatan nugget patin, tim KSM juga telah merumuskan modul pembuatan nugget patin yang bertujuan untuk memastikan keberlanjutan program. Modul ini dirancang agar dapat dimanfaatkan

tidak hanya oleh masyarakat yang telah mengikuti pelatihan, tetapi juga oleh masyarakat desa lainnya yang tertarik untuk mengembangkan produk nugget patin sebagai salah satu alternatif penopang pengembangan ekonomi lokal. Dengan adanya modul ini, diharapkan masyarakat memiliki akses kepada panduan yang jelas mengenai langkah-langkah pembuatan nugget patin, pengelolaan usaha, serta teknik pemasaran yang efektif. Keberadaan modul ini akan memfasilitasi transfer pengetahuan dan keterampilan, serta memperluas cakupan pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal, sehingga dapat meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat dalam jangka panjang. Inisiatif ini sejalan dengan upaya untuk membangun ketahanan ekonomi yang berkelanjutan melalui pemanfaatan sumber daya perikanan yang ada di wilayah tersebut.

SIMPULAN

Program pembuatan nugget patin dalam kegiatan Kandidat Sarjana Mengabdikan (KSM) memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat, baik dari segi peningkatan keterampilan, nilai tambah produk perikanan, maupun peluang usaha. Melalui pelatihan yang diberikan, masyarakat mampu mengolah ikan patin menjadi nugget yang lebih praktis, bernilai ekonomi tinggi, serta memiliki daya tarik lebih besar di pasar. Produk nugget patin yang dihasilkan juga dapat berkontribusi dalam meningkatkan konsumsi ikan sebagai sumber protein yang sehat, terutama di kalangan anak-anak.

Sebanyak 80% peserta pelatihan menunjukkan kemampuan dalam mengolah ikan patin menjadi nugget dengan kualitas yang memadai, dan 30% di antaranya telah memulai usaha nugget patin secara mandiri. Namun, tantangan yang dihadapi adalah keterbatasan modal usaha dan pemahaman pemasaran produk di pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan lanjutan dalam manajemen usaha dan pemasaran, termasuk pemanfaatan media digital untuk meningkatkan daya saing produk.

Untuk memastikan keberlanjutan program ini dalam jangka panjang, diperlukan evaluasi dan pemantauan berkala terhadap perkembangan usaha nugget patin yang dilakukan oleh masyarakat. Pelatihan lebih lanjut dalam aspek manajerial dan pemasaran akan semakin memperkuat kapasitas masyarakat dalam menjalankan usaha ini secara mandiri dan berkelanjutan. Selain itu, kolaborasi dengan pemerintah dalam penyediaan fasilitas pelatihan dan sektor swasta untuk memperluas jaringan distribusi dan akses pasar sangat penting untuk mendukung pengembangan usaha dan memperluas pasar produk nugget patin.

Program pembuatan nugget patin ini tidak hanya memberikan solusi terhadap permasalahan rendahnya konsumsi ikan patin, tetapi juga membuka peluang pengembangan ekonomi berbasis sumber daya lokal yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dengan adanya modul pembuatan nugget patin yang sudah disusun, masyarakat diharapkan dapat terus mengembangkan dan memasarkan produk secara mandiri, meningkatkan daya saing, dan memperkuat ketahanan ekonomi berbasis perikanan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Islam Malang yang telah memberikan program menariknya dan berfokus pada tema-tema yang membuat pengabdian menjadi semakin kreatif untuk bersama-sama masyarakat lokasi pengabdian menemukan ide-ide konstruktif pengembangan ekonomi yang berkelanjutan. Selain itu juga disampaikan terimakasih kepada Kepala Desa Senggreng dan seluruh jajarannya yang telah menerima kehadiran pengabdian dengan sepenuh hati dan tangan terbuka sehingga pengabdian yang diberikan dapat bermanfaat guna bagi desa dan masyarakat desa.

DAFTAR RUJUKAN

- Andriani, T. (2014). Pelatihan pengolahan ikan patin menjadi makanan variatif dan produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Menara Riau : Jurnal Kewirausahaan*, 13(1), 72–87. <https://doi.org/10.24014/menara.v13i1.843>
- Anggraeni, S. K., Maarif, M. S., Sukardi, S., & Raharja, S. (2017). Strategi peningkatan daya saing usaha kecil menengah berbasis olahan ikan di Indonesia: Suatu tinjauan. *Journal Industrial Services*, 3(1), 331–341. <https://doi.org/10.36055/jiss.v3i1c.2106>
- Chudzaifah, I., Hikmah, A. N., & Pramudiani, A. (2021). Tridharma perguruan tinggi: Sinergitas akademisi dan masyarakat dalam membangun peradaban. *Al-Khidmah : Jurnal Pengabdian Dan Pendampingan Masyarakat*, 1(1), 79–93. <https://doi.org/10.47945/al-khidmah.v1i1.384>
- Haryono, E., Murtaqi, M. R. Al, Izzah, A. N. L., Septian, D., & Sariman. (2024). Metode-metode pelaksanaan PkM (pengabdian kepada masyarakat) untuk perguruan tinggi. *Al Fattah Ejournal Sma Al Muhammad Cepu*, 5(2), 1–21. <https://doi.org/10.1989/b4ejqb56>
- 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), 25–30. <https://doi.org/10.51214/japamul.v3i1.397>
- Iriani, D., Hasan, B., Alfajriy, R., Ramadhan, T. R., Zein, F. F., Sidik, F. A., Berkhaty, A. P., Ananda, D., Maulani, I., Rinanda, K. Y., & Yustiani, M. (2023). Inovasi pengolahan otak-otak ikan patin pada UMKM ahmadi kuliner. *Jurnal Abdi Insani*, 10(4), 2708–2717. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i4.1259>
- Jayasinghe, C. V. L., Silva, S. S. G., & Jayasinghe, J. K. (2013). Quality improvement of tilapia fish nuggets by addition of legume flour as extenders. *Journal of Food and Agriculture*, 6(1), 21:32. <https://doi.org/10.4038/jfa.v6i1-2.5186>
- Octavia, L., Mahandari, C. P., Nirmala, I. R., & Wiralis. (2025). Peluang bisnis dan sumber gizi hewani dari perikanan produk ikan tangkap lestari Kabupaten Buton Utara. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 16(3), 403–422. <https://doi.org/10.29244/jitkt.v16i3.44304>
- Sari, D. A., & Suprpto, R. (2019). Strategi peningkatan daya saing umkm

- pengolahan ikan melalui analisis SWOT. *Stability: Journal of Management and Business*, 1(2). <https://doi.org/10.26877/sta.v1i2.2857>
- Sukmiwati, M. (2023). Potensi budidaya ikan patin desa koto tuo melalui alih teknologi pengolahan cemilan berbasis ikan dan nangka. *Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat*. <https://doi.org/10.31258/unricsce.5.68-74>
- Syamsuri, Nurahman, Z. F., Sahidu, A. M., & Pujiastuti, D. Y. (2023). Karakteristik mutu mi ikan patin (*Pangasius pangasius*) dengan penambahan tepung agar. *Journal of Research and Technology*, 9(1), 21–31. <https://doi.org/10.55732/jrt.v9i1.952>
- Thammapat, P., Raviyan, P., & Siriamornpun, S. (2010). Proximate and fatty acid composition of the muscle and viscera of Asian catfish (*Pangasius bocourti*). *Food Chemistry*, 122(1), 223–227. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.02.065>
- Umar, A. Al, Savitri, A. U. N., Pradani, A. S., Sryta, Y., Mutohar, M., & Khamid, N. (2021). Peranan kuliah kerja nyata sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat di tengah pandemi Covid-19. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 39–44. <https://doi.org/10.47492/eamal.v1i1.377>
- Untari, D. S., Wibowo, T. A., Anwar, R., & Febriyanti, T. L. (2022). Diversifikasi pengolahan ikan patin (*Pangasius pangasius*) menjadi nugget dengan konsep zero waste sebagai upaya pemenuhan gizi anak. *Literasi Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi*, 2(2), 923–927. <https://doi.org/10.58466/literasi.v2i2.1095>
- Yuniarti, Ratnasari, D., & Lababan, F. M. J. (2021). Pemanfaatan pangan lokal lele untuk pembuatan nugget. *JAMU : Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 1(2), 10–16. <https://doi.org/10.46772/jamu.v1i02.343>
- Zulfikar, R., & Mayvita, P. A. (2018). The relationship of perceived value, perceived risk, and level of trust towards green products of fast moving consumer goods purchase intention. *JEMA: Jurnal Ilmiah Bidang Akuntansi Dan Manajemen*, 15(2), 85–97. <https://doi.org/10.31106/jema.v15i2.838>