

Pelatihan diversifikasi olahan produk perikanan berbahan tetelan Ikan Patin

Rahmad Surya Hadi Saputra*, Romaulli Juliana Napitupulu, Liliek Soeprijadi,
Pola Sabar Tomohon Panjaitan, Anasri, Iman Mukhaimin, Agusta Putri Balqis Linda Soeharso
Program Studi Teknik Pengolahan Produk Perikanan, Politeknik Kelautan dan Perikanan Karawang

Article Info

Article history:

Received March 3, 2025

Accepted March 21, 2025

Published November 1, 2025

Kata Kunci:

Tetelan Ikan patin

Nugget

Otak-otak

Participatory Rural Appraisal

Ekonomi Srikular

ABSTRAK

Kabupaten Karawang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, terutama pada budidaya ikan patin yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Namun, selama ini Tetelan Ikan patin sebagai hasil samping pengolahan masih sering terbuang dan belum dimanfaatkan secara maksimal, sehingga menimbulkan masalah lingkungan sekaligus pemborosan sumber daya alam. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dilakukan upaya untuk meningkatkan nilai tambah dari Tetelan Ikan patin dengan memberikan pelatihan diversifikasi produk olahan bernilai ekonomi, seperti Nugget dan Otak-otak. Program ini menggunakan pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA), yang mendorong keterlibatan aktif masyarakat dalam seluruh proses pelatihan mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Tambak Sari, Karawang, dengan sasaran utama kelompok wanita nelayan yang berperan penting dalam pengembangan produk perikanan lokal. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan terhadap pengetahuan dan keterampilan peserta, dengan rata-rata nilai pengetahuan meningkat dari 60 sebelum pelatihan menjadi 90 setelah pelatihan. Peserta tidak hanya mampu membuat Nugget dan Otak-otak secara mandiri, tetapi juga memahami pentingnya standar keamanan pangan, inovasi resep, dan strategi pemasaran. Penerapan konsep Ekonomi Srikular melalui pemanfaatan limbah ikan patin diharapkan mampu mengurangi pencemaran, meningkatkan kesejahteraan, dan memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat pesisir secara berkelanjutan.



Corresponding Author:

Rahmad Surya Hadi Saputra,

Program Studi Teknik Pengolahan Produk Perikanan,

Politeknik Kelautan dan Perikanan Karawang,

Jl. Lingkar Tanjung Pura KM.3 Karang Pawitan Karawang Barat, Karawang, Jawa Barat

Email: *rahmad.saputra@kkip.go.id

1. PENDAHULUAN

Kabupaten Karawang memiliki potensi perikanan yang cukup menjanjikan, terutama dalam budidaya ikan patin. Luas lahan perikanan budidaya yang meliputi tambak, kolam, dan perairan umum, daerah ini memiliki kondisi alam yang mendukung bagi pertumbuhan ikan patin. Ikan patin termasuk jenis ikan yang mudah dibudidayakan di berbagai lingkungan perairan tawar, sehingga cocok dengan karakteristik geografis Karawang yang banyak memiliki lahan berair dan iklim yang mendukung [1], [2]. Didukung pula oleh banyaknya petani ikan dan dukungan dari pemerintah setempat melalui program pengembangan perikanan, budidaya ikan patin di Karawang menjadi salah satu sektor perikanan yang potensial dan bernilai ekonomi tinggi. Selain itu, permintaan ikan patin di pasar domestik maupun internasional terus meningkat, sehingga budidaya ikan patin di Karawang memiliki prospek yang cerah untuk dikembangkan. Didasarkan pada kualitas air yang baik dan ekosistem yang mendukung, produksi ikan patin dari Karawang diharapkan mampu memenuhi kebutuhan konsumsi ikan masyarakat lokal dan sebagai komoditas ekspor. Selain dari sisi ekonomi, sektor ini juga membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar dan dapat berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan petani ikan di daerah tersebut. Melalui pengelolaan yang tepat, potensi perikanan patin di Karawang dapat menjadi salah satu sumber pendapatan daerah yang berkelanjutan.

Ketahanan pangan suatu desa setidaknya mampu untuk mencakup 3 (tiga) hal yaitu tersedianya pangan,

terjangkaunya sumber pangan, dan kelanjutan pemanfaatan sumber pangan tersebut [3][4]. Pengembangan ketahanan pangan. Pemanfaatan sisa hasil samping olahan ikan patin yang sangat melimpah dapat dimanfaatkan sebagai produk diversifikasi olahan perikanan yang bernilai tambah. Pemanfaatan sumber daya alam yang melimpah yaitu hasil samping yang sering disebut tetelan ikan. Tetelan ikan patin sering kali dianggap sebagai produk samping yang kurang berguna dalam industri perikanan. Bagian tetelan ini meliputi kepala, tulang, dan potongan lain yang tidak digunakan dalam produk utama seperti fillet [5]–[8]. Di banyak tempat, tetelan ikan patin dibuang begitu saja karena kurang memiliki nilai jual, dan dalam skala besar, ini dapat menyebabkan masalah limbah perikanan yang berpotensi mencemari lingkungan [9]–[13]. Selain itu, tetelan yang tidak dimanfaatkan juga berarti bahwa potensi sumber daya yang ada tidak termanfaatkan secara maksimal, menyebabkan pemborosan dalam proses produksi perikanan. Namun, meski kurang diminati, tetelan ikan patin sebenarnya memiliki nilai gizi dan potensi yang besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah. Misalnya, bagian ini dapat diolah menjadi produk perikanan bernilai jual. Pengolahan tetelan ini tidak hanya membantu mengurangi limbah tetapi juga menciptakan nilai ekonomi baru yang berpotensi meningkatkan pendapatan para pelaku usaha perikanan. Masih sangat rendahnya pengetahuan masyarakat pesisir tentang diversifikasi pengolahan produk hasil samping ini sehingga perlu dilakukan kegiatan pelatihan terkait. Dengan demikian, pemanfaatan tetelan ikan patin bisa menjadi solusi dalam optimalisasi sumber daya dan mendukung konsep ekonomi sirkular di industri perikanan. Setelah selesai mengikuti pelatihan para wanita nelayan berpeluang untuk meningkatkan pendapatan keluarga dengan produk diversifikasi olahan dari tetelan ikan patin ini.

Kegiatan Pengabdian masyarakat merupakan salah satu pilar penting dalam Tri Dharma Perguruan Tinggi, bersama dengan pendidikan dan penelitian, yang bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pengetahuan sehingga dapat berkontribusi nyata pada masyarakat. Tujuan utamanya kegiatan yang dilakukan adalah untuk meningkatkan kesejahteraan, pengetahuan, dan kualitas hidup istri-istri nelayan. Dalam kegiatan ini, pihak yang terlibat akan menerapkan keahlian atau ilmu pengetahuan yang mereka miliki untuk menyelesaikan permasalahan atau memenuhi kebutuhan spesifik masyarakat, baik secara langsung melalui pelatihan dan layanan maupun secara tidak langsung melalui pembangunan infrastruktur atau program pemberdayaan. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan yaitu memberikan pelatihan membuat beberapa produk bernilai tambah yaitu kerupuk kulit, otak-otak dan nugget. Sasaran Kegiatan pengabdian masyarakat adalah kelompok pengolah dan pemasaran Agar Makmur yang berada di Desa Tambak Sari, Kecamatan Tirtajaya, Kabupaten Karawang.

2. METODE

Pengabdian Masyarakat dilakukan dengan menggunakan pendekatan *Participatory Rural Appraisal (PRA)*. Metode PRA merupakan suatu pendekatan yang melibatkan kegiatan pemberdayaan masyarakat dengan menekankan pada partisipasi atau keikutsertaan aktif masyarakat dalam seluruh proses kegiatan. Dalam pendekatan ini, peran pengajar atau pihak luar berfungsi sebagai fasilitator yang bertugas memudahkan masyarakat dalam menjalankan kegiatan tersebut. PRA juga dapat dikategorikan sebagai metode penelitian aksi yang dirancang untuk mendorong keterlibatan aktif masyarakat dalam proses pembangunan. Pendekatan ini dianggap efektif karena mencakup unsur-unsur seperti identifikasi masalah, pengukuran, serta pelibatan masyarakat secara partisipatif. Dengan demikian, PRA tidak hanya membantu masyarakat dalam menemukan solusi, tetapi juga memberdayakan mereka untuk menjadi pelaku utama dalam proses pembangunan [3], [14]–[16].

Pengabdian masyarakat, yang mencakup pelatihan pengolahan ikan bernilai tambah, juga dicapai melalui penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi, terutama dalam hal diversifikasi produk olah yang terbuat dari tetelan ikan patin. Selain itu, kegiatan pengabdian masyarakat menggunakan pendekatan komprehensif; dalam hal ini, semua elemen terkait seperti sumber daya manusia, bahan baku, produksi, dan pemasaran dilakukan secara bersamaan. Ini dicapai melalui pelatihan dan pendampingan penjualan, dan menggunakan metode yang berfokus pada hasil samping olahan ikan. Tujuan dari metode ini adalah untuk menghasilkan produk yang memiliki nilai tambah, sehingga produk berbasis tetelan ikan patin dapat menjadi produk unggulan dengan karakteristik unik [17], [18][8]. Kegiatan Pengabdian masyarakat dilakukan pada wanita nelayan yang juga merupakan kelompok pengolah dan pemasar dan petambak ikan di Desa Tambak Sari Kabupaten Karawang, Jawa Barat. Pelatihan pengolahan tetelan ikan patin bernilai tambah bagi ibu-ibu anggota Poklamsar Desa Tambak Sari, Kabupaten Karawang, Jawa Barat, diberikan dalam beberapa tahapan.

Pada tahap awal, peserta diberikan pelatihan langsung (*hands-on training*) mengenai teknik mengolah tetelan ikan patin, bagian tubuh ikan yang biasanya dibuang atau dianggap limbah, menjadi produk makanan siap saji yang bernilai tambah. Dua produk unggulan yang diajarkan adalah:

- Nugget ikan patin: Peserta diajarkan cara menggiling tetelan ikan, mencampurkan bumbu (bawang, lada, tepung), membentuk adonan, dan menggorengnya hingga matang.

- Otak-otak ikan patin: Pelatihan mencakup teknik mengolah tetelan menjadi adonan berbumbu, dan mengukusnya.

Peserta juga diberi pemahaman tentang keuntungan ekonomi dari pemanfaatan tetelan, seperti mengurangi biaya produksi, meminimalkan limbah, dan meningkatkan pendapatan melalui penjualan produk olahan. Pertama, materi diberikan secara langsung tentang jenis olahan yang bernilai tambah, yaitu nugget dan otak-otak yang terbuat dari tetelan ikan patin. Kedua, materi diberikan tentang cara pengemasan produk olahan agar lebih aman dan sehat untuk dikonsumsi. Tahapan selanjutnya memberikan materi terkait teknik dan peluang pemasaran untuk produk olahan yang dibuat dari bahan tetelan ikan patin; dan tahap terakhir melakukan evaluasi terhadap hasil pengabdian masyarakat yang telah dilakukan untuk mengevaluasi kapasitas penyerapan materi yang telah disampaikan. Tahap kedua fokus pada pengemasan produk agar memenuhi standar keamanan pangan dan menarik bagi konsumen. Materi yang diberikan meliputi:

- Pemilihan bahan kemasan yang *food-grade* (aman untuk makanan) dan ramah lingkungan;
- Teknik pengemasan vakum (*vacuum sealing*) untuk memperpanjang masa simpan produk;
- Desain label kemasan yang informatif (mencantumkan nama produk, komposisi, tanggal kadaluwarsa) dan menarik secara visual; dan
- Pentingnya menjaga kebersihan selama proses pengemasan untuk mencegah kontaminasi.

Peserta juga diajak berdiskusi tentang strategi *branding*, seperti penamaan produk yang unik dan penggunaan logo kelompok untuk membangun identitas usaha. Tahap ketiga membekali peserta dengan strategi pemasaran untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Materi mencakup:

- Analisis pasar lokal (warung, pasar tradisional) dan potensi pasar modern (minimarket, UMKM binaan pemerintah);
- Pemanfaatan media sosial (Instagram, Facebook) dan platform digital (WhatsApp Business, Shopee) untuk promosi;
- Teknik penjualan langsung (*door-to-door*) atau kerja sama dengan mitra usaha (kafe, catering); dan
- Penetapan harga produk yang kompetitif dengan memperhitungkan biaya produksi dan keuntungan.

Peserta juga dilatih membuat *business plan* sederhana untuk mengatur keuangan usaha, termasuk pencatatan pemasukan-pengeluaran dan manajemen stok. Tahap akhir berupa evaluasi menyeluruh untuk mengukur keberhasilan program, meliputi:

- Uji keterampilan: Peserta diminta mempraktikkan kembali pembuatan nugget dan otak-otak secara mandiri;
- Penilaian produk: Kualitas rasa, tekstur, dan kemasan produk dinilai oleh tim fasilitator;
- Kuesioner kepuasan: Peserta memberikan umpan balik terkait materi pelatihan, metode pengajaran, dan kesulitan yang dihadapi; dan
- Pendampingan lanjutan: Tim pengabdian melakukan kunjungan berkala untuk memantau perkembangan usaha dan memberikan solusi atas kendala yang muncul.

Alat-alat yang dibutuhkan dalam mengolah tetelan ikan patin menjadi otak-otak dan nugget terdiri dari : baskom, loyang, kertas baking, panci kukus, panci rebus, talenan, *blender*, pisau, mangkok, alat-alat penggorengan, spatula, garpu, timbangan dan sarung tangan serta *whiteboard*, *flip chart* untuk materi teknik pemasaran. Untuk pembuatan nugget dan otak-otak pada pelatihan produk olahan ikan bernilai tambah yaitu: tetelan ikan patin, wortel, bawang putih, bawang merah yang digoreng, bawang bombai, tepung tapioka, garam, merica bubuk, kaldu jamur, gula pasir, baking powder, minyak goreng, air es, tepung panir, telur, dan penyedap rasa. Cara pembuatan:

1. Olahan nugget
 - a. Lakukan pengukusan tetelan ikan patin yang telah dibersihkan;
 - b. Lakukan penghalusan (pembuatan adonan) dengan blender lebih baik menggunakan *food processor*;
 - c. Haluskan bumbu-bumbu dapur yang telah disiapkan;
 - d. Campurkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan dengan wortel dan bahan penyedap;
 - e. Kukus hasil adonan bumbu dan tetelan ikan patin hingga matang dan dinginkan sesaat;
 - f. Lakukan pemotongan adonan sesuai bentuk dan selera;
 - g. Kocokan telur untuk kemudian potongan-potongan nugget dilumuri;
 - h. Selanjutnya hasil potongan yang telah dilumuri dengan telur selanjutnya diberi tepung panir; dan

- i. Nugget berbahan tetelan patin sudah dapat dikemas untuk kemudian disempang dalam bentuk beku dan dipasarkan.

2. Olahan Otak-otak

- a. Semua bahan yang telah disiapkan kemudian dihaluskan dengan *food processor* bersamaan dengan bawang putih, bawang merah goreng, lada bubuk, penyedap, dan putih telur sampai halus;
- b. Setelah proses pencampuran dan penghalusan bahan, kemudian adonan dikukus selama 20 menit;
- c. Setelah proses pengukusan biarkan otak-otak dalam keadaan dingin sebelum dikemas; dan
- d. Otak-otak tetelan ikan patin siap untuk dikemas dan dipasarkan.

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dilakukan mirip dengan banyak pelatihan pada umumnya dilakukan sebagai berikut :

- a) Ceramah, metode ini dimaksudkan untuk menyajikan materi tentang pengolahan beberapa produk bernilai tambah yaitu keripik kulit ikan, otak-otak dan nugget;
- b) Tanya jawab, untuk memberikan kesempatan pada para peserta pelatihan terhadap beberapa materi yang diberikan dan masalah-masalah yang sering timbul sesuai dengan pengalaman para pengolah ikan tersebut; dan
- c) Demonstrasi dan praktik, melakukan tahapan-tahapan pengolahan ketiga produk dibagi menjadi 3 kelompok, masing-masing kelompok terdapat 4 – 5 orang peserta. Setiap kelompok akan dibimbing oleh dosen dan dibantu taruna dalam proses pembuatan produk olahan bernilai tambah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan berkomunikasi atau berbicara pada perangkat desa dan Poklaksar. Kegiatan diskusi dilakukan untuk mendapatkan banyak informasi tentang materi pelatihan yang akan diberikan yang terlihat pada [Gambar 1](#). Aktivitas ini dapat dianggap sebagai pemetaan awal kebutuhan pelatihan masyarakat yang tepat sasaran; hasilnya menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan Nugget dan otak-otak adalah materi yang diinginkan. Pilihan ini didasarkan pada kemudahan proses produksi, tidak memerlukan banyak peralatan, dan relatif murah. Tim pengabdian melakukan serangkaian pertemuan dengan para perangkat desa (kepala desa, sekretaris desa, dan ketua RT/RW) serta anggota Poklaksar untuk:

- Mengidentifikasi masalah: Misalnya, tingginya limbah tetelan ikan patin yang belum dimanfaatkan secara optimal.
- Menggali aspirasi masyarakat: Menanyakan jenis pelatihan yang dibutuhkan, keterampilan yang ingin dikembangkan, dan kendala yang dihadapi dalam pengolahan ikan.
- Menganalisis potensi lokal: Seperti ketersediaan bahan baku tetelan ikan patin dan akses ke pasar.

Hasil diskusi menunjukkan bahwa masyarakat membutuhkan pelatihan pengolahan tetelan ikan menjadi produk bernilai ekonomi dengan kriteria:

- Mudah dipraktikkan: Tidak memerlukan alat atau teknologi rumit.
- Biaya produksi rendah: Menggunakan bahan yang terjangkau dan tersedia lokal.
- Potensi pasar tinggi: Dapat dijual di lingkup rumah tangga hingga pasar desa.

Berdasarkan masukan *stakeholder*, dilakukan pemetaan kebutuhan untuk menentukan materi pelatihan yang tepat sasaran. Metode yang digunakan meliputi:

- Observasi langsung: Mengunjungi lokasi pengolahan ikan untuk melihat proses dan limbah yang dihasilkan.
- Kuesioner sederhana: Menyebarkan angket kepada anggota Poklaksar tentang preferensi jenis produk olahan.

Hasil pemetaan mengungkap bahwa nugget dan otak-otak tetelan ikan patin menjadi pilihan utama peserta karena ; 1) Kemudahan produksi, 2) Biaya rendah, dan 3) Fleksibilitas pemasaran. Hasil dari pemetaan kebutuhan pelatihan diversifikasi olahan tetelan ikan patin menjadi produk Nugget dan Otak-otak diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah bagi peserta pelatihan. Namun, olahan bernilai tambah ini tidak cukup untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga wanita nelayan. Selanjutnya diharapkan melalui kemasan yang baik dan menarik serta pemasaran produk yang efektif diharapkan memudahkan dalam pemasaran.

Sebelum praktik pembuatan nugget dan otak-otak tetelan ikan patin, materi diberikan melalui metode ceramah tentang cara menangani tetelan ikan patin dengan benar dan higienis. Materi ini diperlukan karena ikan cepat membusuk, mengurangi kesegaran dan nilai gizinya [19], [20] . Untuk mencegah proses pembusukan ikan patin dan tetap dapat diolah menjadi produk olahan yang bernilai tambah, sangat penting untuk menyimpan tetelan ikan patin dalam kondisi dingin, sekitar 0 derajat Celsius. Untuk menjaga agar bahan

baku tetap steril, tetelan ikan patin harus segera ditangani dengan cara dicuci dengan air yang bersih dan mengalir. Untuk mengurangi rasa amis dari bahan baku, jeruk nipis dan garam ditambahkan. Hasil masakan ikan akan menjadi lezat dan bergizi jika proses ini dilakukan dengan tepat, cepat, dan sanitasi yang baik.



Gambar 1. Peserta Pelatihan Pemberdayaan Wanita Nelayan

Penggunaan hasil samping yaitu tetelan ikan patin untuk mengolah produk diversifikasi dilakukan karena pertimbangan harga bahan baku dan pemanfaatan hasil samping Patin. Ini menunjukkan mengolah produk diversifikasi yang berbahan baku hasil samping patin sangat mungkin dilakukan dan produk hasil perikanan yang selanjutnya dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk goreng atau bakar, menyebabkan mereka bosan [18]. Kegiatan diversifikasi olahan berbasis tetelan ikan patin dilakukan dengan pembuatan nugget dan otak-otak ikan yang terlihat pada Gambar 2. Pada kegiatan pertama, kami akan memberikan formula untuk membuat nugget ikan dan otak-otak ikan, serta memberikan panduan tentang cara membuat kedua makanan tersebut. Selain itu, pada tahap pertama ini, kita juga akan melakukan persiapan bahan-bahan. Persiapan ini meliputi pemilihan dan pembersihan tetelan ikan patin, serta menyiapkan bahan-bahan lain yang diperlukan untuk membuat nugget dan otak-otak ikan. Tahap kedua adalah tahap pembuatan produk, di mana peserta akan dibagi menjadi beberapa kelompok untuk memudahkan dalam pemberian materi dan praktik membuat produknya.



Gambar 2. Pemberian teori

Nugget ikan patin merupakan salah satu produk olahan inovatif yang memanfaatkan tetelan ikan patin—bagian tubuh ikan yang biasanya dianggap limbah sebagai bahan dasar. Dengan penambahan bumbu-bumbu pilihan, tetelan ikan diolah menjadi nugget yang lezat, bergizi, dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Proses pembuatan nugget ikan patin dilakukan melalui beberapa tahapan yang sistematis, dimulai dari persiapan bahan hingga pengemasan produk. Berikut penjelasan detailnya:



a



b

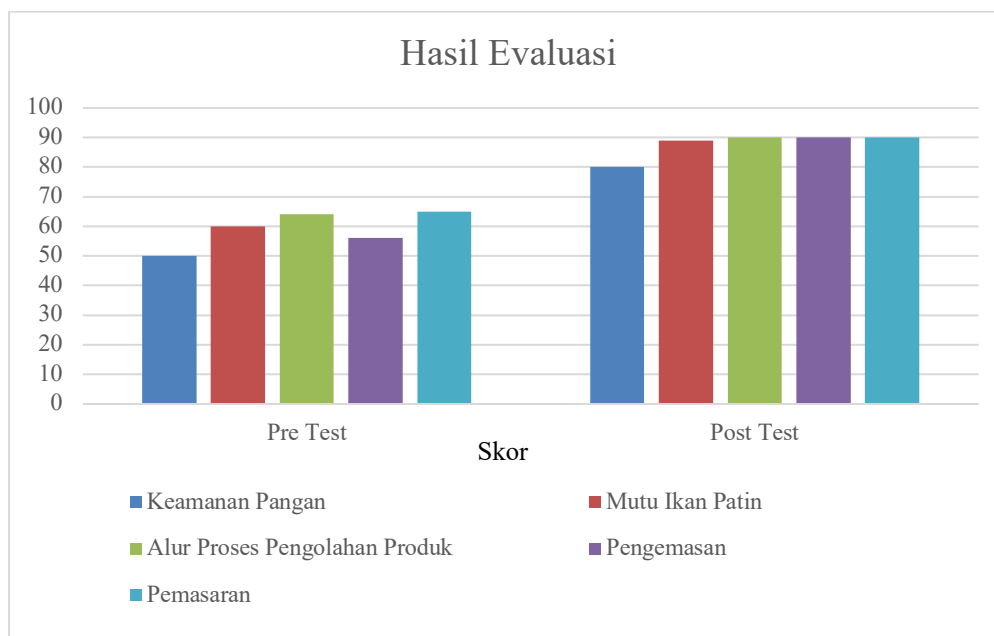
Gambar. 3 Pelaksanaan praktik pembuatan a) produk nugget dan b) otak-otak ikan

Pengolahan otak-otak ikan patin merupakan salah satu cara kreatif untuk memanfaatkan daging ikan patin yang lezat dan bergizi. Proses pembuatan otak-otak yang dapat dilihat pada [Gambar 3](#) dimulai dengan memisahkan daging ikan patin dari tulang dan kulitnya, kemudian daging tersebut dihaluskan menggunakan blender atau *food processor* hingga mencapai tekstur yang halus dan lembut. Setelah itu, daging ikan dicampur dengan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, merica, garam, dan gula untuk memberikan cita rasa yang kaya. Tambahan tepung tapioka atau sagu juga diperlukan untuk memberikan tekstur kenyal dan mengikat adonan. Selanjutnya, adonan dibentuk bulat atau lonjong sesuai selera. Otak-otak kemudian dikukus selama 20-30 menit hingga matang sempurna. Setelah matang, otak-otak bisa disajikan langsung sebagai camilan atau digoreng sebentar untuk memberikan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. Hidangan ini cocok disajikan dengan saus sambal atau kecap manis sebagai pelengkap. Pengolahan otak-otak ikan patin tidak hanya meningkatkan nilai ekonomis ikan patin, tetapi juga menjadi alternatif olahan ikan yang sehat dan nikmat, kaya akan protein dan omega-3 yang baik untuk tubuh.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan evaluasi pengetahuan awal para wanita nelayan terkait pemahaman materi sebelum kegiatan dilakukan. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur tingkat pemahaman awal istri-istri nelayan mengenai pentingnya keamanan pangan, mutu produk, alur proses pengolahan, dan pengemasan serta pemasaran. Setelah pemberian materi dan pelatihan tentang diversifikasi olahan produk perikanan dilakukan evaluasi akhir untuk menilai sejauh mana peningkatan pemahaman peserta pelatihan setelah mendapatkan tambahan pengetahuan, terutama dalam mengolah produk berbahan tetelan ikan patin. Hasil evaluasi menunjukkan tingkat pengetahuan istri-istri nelayan masih tergolong rendah sebelum pelaksanaan pelatihan (*pre-test*) dengan rata-rata nilai 60, namun setelah selesai mengikuti pelatihan terjadi peningkatan rata-rata 90. Hal ini mengindikasikan bahwa pemberian bekal pengetahuan dan pelatihan yang sistematis mampu meningkatkan pengetahuan pengolahan nugget dan otak-otak ikan berbahan tetelan ikan patin.

Peningkatan ini tidak hanya mencerminkan pemahaman teoritis, tetapi juga keterampilan praktis para peserta dalam mengolah produk nugget dan otak-otak berbahan tetelan ikan patin. Peserta diajarkan cara memanfaatkan tetelan ikan patin, yang biasanya dianggap limbah, menjadi produk bernilai tinggi. Mereka mempelajari teknik pengolahan, seperti penghalusan daging, pencampuran bumbu, pembentukan adonan,

hingga pengemasan yang higienis. Selain itu, peserta juga memahami pentingnya standar keamanan pangan dan strategi pemasaran. Dengan demikian, program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga membuka peluang usaha baru bagi para nelayan dan masyarakat pesisir. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya memberikan pengetahuan baru, tetapi juga dapat meningkatkan kesejahteraan dan produktivitas nelayan. [Gambar 4](#) memberikan gambaran jelas mengenai perbandingan tingkat pengetahuan istri-istri nelayan sebelum dan sesudah pelatihan, yang menjadi bukti efektivitas program pengabdian masyarakat ini.



Gambar 4. Grafik Hasil Evaluasi Kegiatan

[Gambar 4](#) menunjukkan hasil evaluasi berupa perbandingan nilai **Pre Test** dan **Post Test** pada empat aspek pelatihan, yaitu *Keamanan Pangan*, *Mutu Ikan Patin*, *Alur Proses Pengolahan Produk*, *Pengemasan*, dan *Pemasaran*. Pada tahap *Pre Test*, seluruh aspek menunjukkan nilai antara 50 hingga 65, menandakan bahwa peserta memiliki pengetahuan awal yang masih terbatas. Setelah pelatihan (*Post Test*), terjadi peningkatan signifikan pada semua aspek dengan nilai berkisar antara 80 hingga 90. Peningkatan tertinggi terlihat pada aspek *Mutu Ikan Patin*, *Alur Proses Pengolahan Produk*, dan *Pengemasan* yang mencapai hampir 90 poin, sedangkan *Keamanan Pangan* dan *Pemasaran* juga meningkat tajam. Secara keseluruhan, grafik ini menggambarkan keberhasilan pelatihan dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta terkait pengolahan dan pemasaran produk ikan patin secara lebih higienis, berkualitas, dan kompetitif.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan melalui tahapan penyampaian materi, praktik pengolahan produk, serta pelatihan pengemasan menunjukkan hasil yang positif terhadap peningkatan kompetensi peserta. Berdasarkan hasil evaluasi *pre test* dan *post test*, terjadi peningkatan signifikan pada seluruh aspek yang diukur, yaitu keamanan pangan, mutu ikan patin, alur proses pengolahan produk, pengemasan, dan pemasaran. Peningkatan tersebut mengindikasikan bahwa kegiatan pengabdian ini efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan produk ikan patin secara higienis dan bernilai ekonomi. Selain itu, penerapan teknik pengemasan yang lebih baik dan menarik berkontribusi terhadap peningkatan nilai jual produk serta membuka peluang pemasaran yang lebih luas. Dengan demikian, kegiatan ini dinilai berhasil mencapai tujuan pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan kapasitas dan kualitas produk olahan perikanan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Suhara, "Teknik Budidaya Pembesaran Dan Pemilihan Bibit Ikan Patin (Studi Kasus Di Lahan Luas Desa Mekar Mulya, Kec. Teluk Jembe Barat, Kab. Karawang)," *J. Buana Pengabdian*, vol. 1, no. 2, pp. 1-8, 2019, doi: <https://10.36805/jurnalbuanapengabdian.v1i2.1066>

- [2] A. Tanjung et al., "Pengembangan Usaha Produk Unggulan Daerah OVOP (One Product One Village) : Sambal Patin Desa Cipayung Cikarang Timur," *Al Furqan J. Agama, Sos. dan Budaya*, vol. 15, no. 1, pp. 37-48, 2024
- [3] S. Fauzan et al., "Pendampingan Masyarakat dalam Mengembangkan Edu Agrowisata Jeruk-Jeruk Menggunakan Metode PRA (Participatory Rural Appraisal)," *J. Abdimas Pariwisata*, vol. 4, no. 1, pp. 7-14, 2023, doi: <https://10.36276/jap.v4i1.402>
- [4] R. Muttaqin, F. Usman, and A. Subagiyo, "Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Ketahanan Pangan Di Kecamatan Bungah Kabupaten Gresik," *Plan. Urban Reg. Environ. J.*, vol. 11, no. 2, pp. 149-160, 2023
- [5] M. Ahsin Rifa, Candra, Muzdalifah, S. Aisyah, H. Kudsiah, and M. Sauqi Mubaroq, "Pengembangan Fillet Ikan Patin Menjadi Bakso untuk Development of Patin (Catfish) Fillet into Fish Meatballs to Empower Patin Fish Farmers in Karang Intan District, Banjar Regency," vol. 6, no. 4, pp. 853-858, 2022, doi: <https://10.20956/pa.v6i4.21968>
- [6] Y. F. Dwantara, P. Susanto, and S. Angelina, "Pepes Sebagai Identitas Kuliner Khas Desa Walahar Kab. Karawang Jabar," *J. Pesona Hosp.*, vol. 15, no. 1, pp. 34-50, 2022.
- [7] A. Asriani, J. Santoso, and S. Listyarini, "Nilai Gizi Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepenus*) Ukuran Jumbo," *J. Kelaut. dan Perikan. Terap.*, vol. 1, no. 2, p. 77, 2019, doi: <https://10.15578/jkpt.v1i2.7257>
- [8] Asriani, J. Santoso, and S. Listyarini, "Jurnal Kemaritiman : Indonesian Journal of Maritime Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepenus*) Afkir," *Indones. J. Marit.*, vol. 2, no. 2, pp. 97-104, 2021, doi: <https://10.15578/jkpt.v1i2.7257>
- [9] D. Fitri, A. O. W. Kaya, and E. Lokollo, "Nilai Organoleptik dan Sifat Fisik Bakso Tetelan Tuna (*Thunnus sp*) Dengan Perbandingan Tepung Tapioka dan Sagu," *Ina. J. Teknol. Has. Perikan.*, vol. 2, no. 2, pp. 134-141, 2022, doi: <https://10.17509/ijom.v2i2.35484>
- [10] C. F. Luhulima, F. Rieuwpassa, M. L. Wattimena, J. Teknologi, H. Perikanan, and F. Perikanan, "Pemanfaatan Tetelan Ikan Tuna (*thunnus sp.*) Dalam Pembuatan Kecap Ikan Dengan Penambahan Enzim Dan Yoghurt," vol. 04, no. 01, pp. 269-278, 2024, doi: <https://10.30598/jinasua.2024.4.1.269>
- [11] E. E. E. . Nanlohy, C. R. . Loppies, and A. Tomia, "Mutu Organoleptik Dan Komposisi Gizi Sosis Tetelan Ikan Tuna," vol. 04, pp. 3-10, 2024, doi: <https://10.30598/jinasua.2024.4.2.326>
- [12] D. Iriani et al., "Inovasi Pengolahan Otak-Otak Ikan Patin Pada Umkm 'Ahmadi Kuliner,'" *J. Abdi Insa.*, vol. 10, no. 4, pp. 2708-2717, 2023, doi: <https://10.29303/abdiinsani.v10i4.1259>
- [13] A. Valentina, M. Masirah, and R. Lailatussifa, "Pengaruh Fortifikasi Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Karakteristik Fisik Mi Basah," *Chanos Chanos*, vol. 19, no. 1, p. 125, 2021, doi: <https://10.15578/chanos.v19i1.9610>
- [14] S. I. Selvia et al., "Pendampingan Pengolahan Pare Bagi Kelompok Wanita Tani (KWT) Ngolang yang Terdampak Pembangunan KEK Mandalika," *J. SIAR ILMUWAN TANI*, vol. 4, no. 2, pp. 204-210, 2023, doi: <https://10.29303/jsit.v4i2.114>
- [15] S. I. Selvia et al., "Peningkatan partisipasi masyarakat melalui praktik Participatory Rural Appraisal (PRA) dalam pengembangan agrowisata desa Kekait," *SELAPARANG J. Pengabd. Masy. Berkemajuan*, vol. 8, no. 1, pp. 0602-0613, 2024, doi: <https://10.31764/jpmb.v8i1.21811>
- [16] A. Sulaeman, D. Bramasta, and M. Makhruh, "Pemberdayaan Masyarakat dengan Pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA)," *J. Literasi Pengabd. dan Pemberdaya. Masy.*, vol. 2, no. 2, pp. 87-96, 2023, doi: <https://10.61813/jlppm.v2i2.34>
- [17] R. S. H. Saputra, T. Panjaitan, and I. Mukhaimin, "Community Training On Processed Tilapia As Value Added Product In Kawali Village ," vol. 11, pp. 1502-1509, 2024, doi: <https://10.29303/abdiinsani.v11i2.1552>
- [18] D. Wonggo and A. R. Reo, "Diversifikasi Produk Olahan Ikan Di Kelurahan Tongkeina Kecamatan Bunaken Kota Manado," *Media Teknol. Has. Perikan.*, vol. 6, no. 3, p. 82, 2018, doi: <https://10.35800/mthp.6.3.2018.21263>
- [19] Sumarmi, T. Kharis, and Soedarini, "Upaya Mencegah Terjadinya Stunting Dengan Pelatihan Mengolah Ikan," vol. 6, no. 2, 2024, doi: <https://10.24167/patria.v6i2.10909>
- [20] F. Hazman et al., "Sosialisai Nugget Sayur Ikan Patin Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan di Desa Koto Damai Kampar Kiri Tengah," *J. Pengabd. Multidisiplin*, vol. 3, no. 1, pp. 25-30, 2022, doi: <https://10.51214/japamul.v3i1.397>