

**Pelatihan Pengolahan Ikan Patin Menjadi
Makanan Variatif dan Produktif
di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar**

Oleh: Tuti Andriani
Dosen Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Suska Riau

Abstract

Fish not only obtained through inducement in the river , but in the village of North Rice Kampar Kampar district , which was originally a paddy field farming by residents , most of whom were used as fish ponds . According to residents there , farming is not inherited by their parents in advance to the younger generation so that it appears a new innovation , fields used as fish ponds . So most of the village was originally paddy is now a fish pond . The fish teresbut , usually sold to the agent who came to the village. Through community service programs such as training catfish processing into food varied and productive , can be an alternative to improve the economy and public health in general . because these fish (especially catfish) can be processed into various forms of food varied and productive
Kata Kunci : *Pelatihan Pengolahan, Ikan Patin, Makan Variatif, Produktif*

A. Pendahuluan

Riau banyak di lalui oleh sungai-sungai, baik kecil maupun besar. Bahkan salah satu kota di Riau disebut dengan sebutan seribu parit yaitu kota Rengat, karena dilalui oleh sungai-sungai kecil. Sungai tersebut ada yang melewati daerah kota ataupun desa-desa tertinggal. Ikan yang hidup di sungai-sungai tersebut masih beragam jenisnya, bahkan ikan-ikan di sungai tersebut menjadi lauk pokok karena mempunyai aktifitas memancing bahkan bisa menjadi pekerjaan. Sesuai dengan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 Tentang Perubahan Atas Undang Undang Nomor 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan, dalam pasal 1 dijelaskan bahwa Ikan adalah segala jenis organisme yang seluruh

atau sebagian dari siklus hidupnya berada di dalam lingkungan perairan.¹

Ikan tidak hanya diperoleh melalui pancingan di sungai, tetapi di desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar, lahan yang awalnya merupakan sawah bercocok tanam oleh penduduk, sebagian besar sudah dijadikan kolam ikan. Menurut penduduk di sana, bercocok tanam tidak diwariskan oleh orang tua mereka dahulu kepada generasi muda sekarang sehingga muncul inovasi baru, sawah dijadikan sebagai kolam ikan. Sehingga sebagian wilayah desa itu yang

¹ Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 Tentang Perubahan Atas Undang Undang Nomor 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan, dalam pasal 1

awalnya sawah sekarang sudah menjadi kolam ikan.

Hasil panen kolam ikan di desa Sawah, 100% mereka jual kepada agen-agen yang datang ke desa tersebut. Tidak pernah mereka jual sendiri ke pasar ataupun di olah menjadi makanan lain. Perhatian pemerintah setempat dalam pengembangan keterampilan dalam pengolahan ikan ini bisa dikatakan belum pernah terbukti belum adanya makanan yang bahan dasar ikan yang berasal dari desa ini.

Padahal ikan-ikan tersebut (terutama ikan patin) bisa diolah menjadi berbagai macam bentuk makanan variatif dan produktif. Oleh karena itu, berdasarkan analisis situasi di desa sawah ini maka warga desa perlu diberi pelatihan pengolahan ikan sehingga bisa mengolah ikan secara variatif dan produktif.

Sesuai dengan analisis situasi dan latar belakang di atas, maka tujuan dari pelatihan ini adalah :

1. Melatih masyarakat untuk mengolah ikan menjadi makanan variatif.
2. Melatih masyarakat untuk mengolah ikan menjadi makanan produktif.
3. Melatih masyarakat untuk mengolah ikan menjadi makanan variatif dan produktif.

B. Lokasi/ Desa Binaan

Desa Sawah merupakan salah satu desa yang dijadikan desa lokasi Kuliah Kerja Nyata (KKN/Kukerta) mahasiswa UIN Suska Riau. Oleh karena itu maka desa ini bisa menjadi desa binaan secara kontiniu oleh pihak UIN Suska Riau dalam pengembangan keilmuan berupa pengabdian masyarakat bagi dosen dan mahasiswa.

Desa ini terletak lebih kurang 20 KM dari ibu kota Kampar yaitu Bangkinang. Penduduk desa Sawah hidup sudah dalam berkecukupan, mereka bekerja sebgai petani karet dan sedikit sebagai petani padi. Tingkat pendidikan yang rendah, membuat mereka hanya mengandalkan pekerjaan yang sudah ada sehingga untuk keterampilan hidup mereka kurang berkembang dan aktifitas mereka juga sambil mengelola kolam ikan yang dibuat sendiri dari sawah.

Bahkan 70% perempuan di desa ini hanya sebagai ibu rumah tangga (termasuk remaja putri putus sekolah). Kadang-kadang para ibu di desa itu membantu suaminya menyadap karet. Namun aktifitas menyadap karet hanya dilakukan dari pukul 06.00 WIB sampai 10.00 WIB. Kalau dilihat dari segi ekonomi, kehidupan mereka cukup mapan. Namun rutinitas aktifitas mereka monoton, terbukti kegiatan

sehari-hari hanya hanya berkisar kebun sawit dan kolam ikan.

Berdasarkan situasi dan kondisi desa sawah, maka desa ini sangat cocok untuk dijadikan pembinaan bagi perempuan sesuai dengan lingkungan yang ada di desa tersebut. Maka program pengabdian masyarakat yang cocok adalah pelatihan pengolahan ikan secara variatif dan produktif.

C. Teori dan Konsep Pelatihan

Ikan patin merupakan salah satu ikan air tawar yang cukup dikenal di Indonesia, serta mempunyai nilai ekonomis. Rasa dagingnya yang lezat dan gurih sehingga digemari oleh masyarakat. Ikan patin adalah salah satu jenis ikan sungai atau air tawar. Ikan jenis ini memiliki bentuk yang unik. Badannya panjang sedikit memipih, berwarna putih perak dengan punggung berwarna kebiru-biruan, tidak bersisik, mulutnya kecil, memiliki sungut berjumlah 2-4 pasang yang berfungsi sebagai alat peraba. Ikan patin termasuk ikan yang hidup di dasar sungai dan lebih banyak mencari makan pada malam hari.

Ikan patin banyak dijumpai di provinsi Riau. Dulunya ikan ini hanya ada di daerah aliran sungai indragiri, sungai siak, sungai kampar dan sungai rokan. Ikan

patin yang asli berasal dari sungai dan memiliki aroma khas. Selain itu ikan patin yang berasal dari sungai biasanya memiliki ukuran lebih panjang dan lebih berat. Pada era tahun 197-an hingga 1980-an, masyarakat masih sering menjumpai ikan patin yang panjangnya sampai satu meter lebih.

Kini ikan patin yang asli dari sungai sudah jarang dijumpai. Sejak 10 tahun terakhir budidaya ikan patin sudah mulai ramai dilakukan oleh masyarakat Riau. Namun hasilnya sangat berbeda dengan ikan asli yang dari sungai. Ikan patin hasil budidaya ukurannya lebih pendek dan ringan, rata-rata hanya sepanjang 25-50 centimeter dengan berat kurang dari satu kilogram dan terkadang masih berbau tanah. Walaupun demikian, jika ikan patin tersebut dimasak dengan bumbu yang benar, maka akan menjadi makan yang enak.²

Ikan Patin adalah sekelompok ikan berkumis (Siluriformes) yang termasuk dalam genus *Pangasius*, famili *Pangasiidae*. Nama "patin" juga disematkan pada salah satu anggotanya, *P. nasutus*. Kelompok hewan ini banyak yang bernilai ekonomi,

2

<http://ceritarakyatnusantara.com/id/folklore/234-legenda-ikan-patin#>. diakses tanggal 10 Nofember 2014

seperti patin dan patin siam (*P. hypophthalmus* syn. *P. sutchi*, atau beberapa pustaka menyebutnya jambal siam). Beberapa anggotanya yang hidup di Sungai Mekong dikenal berukuran sangat besar, mencapai panjang dua meter lebih.³

Manfaat ikan patin bagi kesehatan ditandai dengan adanya kandungan yang lemak lebih rendah dibanding ikan jenis lain, terutama dua asam lemak esensial DHA yaitu kira-kira sebesar 4,74 % dan EPA yaitu kira-kira sebesar 0,31 %. Kedua jenis omega-3 asam lemak ini biasanya dihasilkan dari jenis ikan yang hidup di air dingin seperti ikan salmo, ikan tuna, dan ikan sarden. Kadar lemak total yang terkandung dalam daging ikan patin adalah sebesar 2,55 % sampai dengan 3,42 %, dimana asam lemak tak jenuh nya adalah di atas 50 %. Asam oleat adalah asam lemak tak jenuh tunggal yang paling banyak terkandung di dalam daging ikan patin yaitu sebesar 8,43 %.

Berdasarkan hasil dari penelitian, kandungan gizi di dalam ikan patin yang berupa lemak tak jenuh (USFA sebesar 50 %) sangatlah bagus untuk mencegah terjadinya resiko penyakit Kardiovaskular. Lemak tak jenuh juga bermanfaat untuk

menurunkan besarnya kadar kolesterol total dan kolesterol LDL yang terkandung di dalam darah sehingga dapat mencegah dan mengurangi terkena penyakit jantung koroner.

Jika di lihat dari rendahnya kadar kolesterol yang terkandung dalam daging ikan patin (21-39mg/100 gram), maka manfaat ikan patin sangatlah bagus bagi anda yang sedang menjalankan program diet karena bisa mengurangi asupan kolesterol harian di dalam menu makanan anda.⁴

Lemak tak jenuh juga bermanfaat untuk menurunkan besarnya kadar kolesterol total dan kolesterol LDL yang terkandung di dalam darah sehingga dapat mencegah dan mengurangi terkena penyakit jantung koroner. Jika di lihat dari rendahnya kadar kolesterol yang terkandung dalam daging ikan patin (21-39mg/100 gram), maka manfaat ikan patin sangatlah bagus bagi anda yang sedang menjalankan program diet karena bisa mengurangi asupan kolesterol harian di dalam menu makanan.

Ikan patin bersifat nokturnal (aktivitasnya dilakukan di malam hari) sebagaimana umumnya ikan catfish lainnya. Selain itu, patin suka bersembunyi

³ blogspot.com/2013/05/manfaat-dan-kandungan-ikan-patin.html. diakses tanggal 10 Nofember 2014

⁴ ibid

di dalam liang-liang ditepi sungai habitat hidupnya. Yang membedakan ikan patin dengan ikan catfish pada umumnya : sifat patin yang termasuk omnivora atau golongan ikan pemakan segalanya. Di alam, makanan ikan ini antara lain ikan-ikan kecil lainnya, cacing, detritus, serangga, biji-bijian. Udang-udang kecil, dan moluska.

Ikan patin termasuk ikan dasar. Hal ini bisa dilihat dari bentuk mulutnya yang agak ke bawah itu. Habitatnya hidup disungai-sungai dan muar-muara sungai tersebar di Indonesia, India, dan Myanmar. Daging ikan patin ini sangat gurih dan lezat sehingga terkenal dan sangat digemari oleh masyarakat. Kalau di alam ikan berkumpul di tepi-tepi sungai besar pada akhir musim penghujan atau sekitar bulan April sampai Mei. Alat yang dipergunakan adalah seser yaitu semacam jala yang di peregang dengan sepasang bilah bambu. Pengoperasinya dengan cara mendorong atau menyederkannya ke arah depan. Waktu penangkapannya menjelang fajar karena pada saat itu anak-anak patin umumnya berenang bergerombol dan sesekali muncul ke permukaan air untuk menghirup oksigen dari udara langsung.

Kerapat dekat ikan patin ada Indonesia umumnya memiliki ciri-ciri keluarga Pangasidae pada umumnya, yaitu

bentuk badannya sedikit memipih, tidak bersisik atau sisiknya halus sekali. Mulutnya kecil dengan 2-4 pasang sungut peraba. Terdapat patil pada sirip punggung dan sirip dadanya. Sirip duburnya panjang dimulai dari belakangdubur hingga sampai pangkal sirip ekor. Konon kerabat ikan Patin di Indonesia terdapat cukup banyak, di antaranya *Pangasius polyuranodo* (ikan juaro), *Pangasius macronema* (ikan rios, ikan riu, ikan lancang), *Pangasius micronemus* (wakal, riuscaring), *Pangasius nasutus* (pedado), *Pangasius nieuwenhuisii* (lawang). Dibawah ini penjelasan ringkasan tentang kerabat ikan patin sebagai berikut:

1. *Pangasius polyuranodo*. Ikan ini dikenal juga dengan sebutan ikan juaro. Tubuhnya berwarna putih seperti mutiara dengan punggung kehitam-hitaman. Bentuk tubuhnya tinggi dengan sirip punggung memiliki tujuh jari-jari lunak dan dua buah jari-jari keras yang salah satu di antara menjadi senjata yang sangat ampuh berupa patil yang sangat kuat. Sirip lemak pada punggungnya kecil sekali, sementara sirip ekornya bercagak simetris. Sirip duburnya panjang dan memiliki 35-40 jari-jari lunak. Sirip perut memiliki enam buah jari-jari lunak, sedangkan sirip dada memiliki 12-13 jari-jari

- lunak dan sebuah jari-jari keras yang sangat kuat yang juga berfungsi sebagai patil. Di dekat lubang hidungnya terdaat sungut peraba dari rahang atas yang berpangkaldi sudut mulut dan ujungnya sampai di pangkal sirip dada. Sungut peraba pada rahang bawah pendek. Panjang tubuh dapat mencapai 50cm, hidungnya di sungai-sungai. Penuebarannya di Jawa, Sumatra, Kalimantan, dan Thailand.
2. *Pangasius macronema*. Ikan ini memiliki sungut yang lebih panjang daripada kepala. Gigi veromine terpisah-pisah, terdapat 37-45 sisir saring tipis pada lengkung insang pertama. Garis di tengah badandan pada perut jelas terpisah di awal sirip dada. Penyebaran ikan ini meliputi daerah Jawa, Kalimantan, dan Indocina.
 3. *Pangasius micronemus*. Ikan ini memiliki gigi veromine terpisah atau bertemudi satu titik, matanya sangat besar (kira-kira seperempat panjang kepala), moncong berbentuk segi, cuping rahang bawah memanjang daripada membulat, tonjolan tulang lengan pada pangkal sirip dada sangat pendek. Sungut rahang atas memanjang sampai pinggiran belakangmata atau melampauinya.terdapat 13-16 sisir saring pada lengkung insang pertama. Ikan ini terdapat di Kepulauan Sunda dan Thailand.
 4. *Pangasius nasutus*. Moncong ikan ini bentuknya runcing tajam dan sangat mencolok. Kumpulan gigi veromine lebarnya tiga kali panjangnya. Matanya sangat kecil (enam kali lebih pendek daripada panjang kepala) dan terletak di atas gari sudut mulut. Jumlah jari-jari siripdubur relatif sedikit. Ketika mulutnya tertutup,gigi-gigi rahang atas terlihat semua. Penyebaran ikan ini di Sumatra, Kalimantan, dan Malaysia..
 5. *Pangasius nieuwenhuisii*. Gigi veromine dan palatine atau dalam bidang lebar. Tonjolan tulang lengan pada pangkal sirip dada memanjang sampai dua pertiga atau tiga perempat jaraknya dari ujung sirip dada. Moncongnya meruncing. Penyebaran ikan ini di Kalimantan Timur.⁵
- Dari penjelasan tentang ikan patin diatas, maka dapat disimpulkan bahwa ikan patin merupaka salah satu ikan yang menjadi kekayaan bansa Indonesia, yang mengandung banyak gizi dan sangat bermanfaat bagi kesehatan. Ikan patin sehari-hari biasanya dijadikan sebagai lauk

5

<http://kagakupesca.blogspot.com/2014/01/mengenal-ikan-patin.html> diakses tanggal 10 nofember 2014

yang bisa dimasak beraneka ragam masakan khas daerah masing-masing yang ada di Indonesia. Seperti di Riau terkenal dengan asam pedas patin, ikan patin salai bahkan bisa digoreng dan dimasak santan.

Namun seiring berkembangnya zaman, masakan dan kuliner juga semakin bervariasi bahkan bisa diolah menjadi masakan dan makanan yang menarik. Salah satunya dibuat jenis makanan yang variatif. Variatif adalah variasi.⁶ Produktif adalah suatu kegiatan ekonomi yang dapat memberikan nilai tambah baik bagi masyarakat khususnya tenaga kerja penganggur dan setengah penganggur.⁷ Jadi Olahan makanan variatif dan produktif adalah hasil makanan yang bervariasi dan beraneka ragam dan hasilnya bisa menjadi nilai tambah dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

Sesuai dengan ketentuan dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan, dalam Pasal 1 disebutkan bahwa pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai

makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Produksi pangan adalah kegiatan atau proses menghasilkan, menyiapkan, mengolah, membuat, mengawetkan, mengemas, mengemas kembali, dan/atau mengubah bentuk pangan. Industri rumah tangga pangan adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Pengertian pangan olahan menurut aturan tersebut di atas adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.⁸

Selama ini ada beberapa teknik pengolahan yang dominan dilakukan di masyarakat yaitu pengolahan ikan sederhana diantaranya pengolahan ikan dengan cara meng-asinkan atau mengeringkan, pengasapan dan sebagainya. Sedangkan olahan yang bervariasi belum pernah dilakukan. Padahal ikan bisa di olah secara variatif yaitu diolah seperti menjadi nugget, bakso,

⁶ <http://kbbi.web.id>, diakses tanggal 26 Maret 2014

⁷ Petunjuk Teknis Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Padat Karta Produktif Tahun 2008, Direktorat Pengembangan Kesempatan Kerja (PKK) , hal. 5

⁸ Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan, dalam Pasal 1

dan kerupuk ikan dan lain-lain. Sebagian besar olahan ikan yang berupa pengeringan dan pengasapan tersebut hanya dilakukan di rumah masing-masing, dan proses produksi juga belum pernah dilaksanakan.

Oleh karena itu perlu dilakukan pelatihan untuk mengolah ikan ini karena akan memberikan kontribusi yang sangat besar terutama di bidang ekonomi. Dengan olahan ikan yang bervariasi juga meningkatkan gizi dan mengurangi masyarakat mengkonsumsi makanan instan yang akan berpengaruh kepada kesehatan.

Hasil perikanan merupakan kekayaan alam Indonesia yang memiliki potensi cukup baik untuk dimanfaatkan. Bagaimana tidak, berdasarkan data Badan Pusat Statistika 2010, produksi ikan tahun 2007 seperti budidaya ikan laut sebesar 1,509,528 juta ton, sedangkan untuk budidaya tambak sebesar 933,832.⁹ Potensi ini seyogyanya dapat diimbangi dengan teknologi untuk pengolahannya. Hal ini tentunya dapat meningkatkan nilai ekonomi dan produksi komoditi tersebut. Salah satu cara yang bisa dikembangkan untuk memanfaatkan potensi hasil perikanan adalah dengan diversifikasi pengolahan, sebagai salah satu upaya penganekaragaman pangan dan

memasyarakatkan hasil perikanan yang selama ini umumnya diolah secara langsung.

Produksi ikan patin pada tahun 2005 mencapai sekitar 15.600 ton/tahun. Tahun 2006 produksi patin mencapai 20.000 ton/tahun dengan 80% - 90% berasal dari jenis patin siam (*Pangasius hypophthalmus* Sauvage), sehingga tahun 2009 target yang akan dicapai untuk ekspor ikan patin adalah 35.000 ton/tahun.¹⁰

Protein daging ikan patin cukup tinggi. Bahkan daging ikan patin tebal dan tidak banyak duri, dari berat ikan rendemennya dapat mencapai sekitar 40 - 50%. Selain itu ikan patin juga dapat hidup dan berkembang biak pada perairan yang tidak mengalir dengan kandungan oksigen yang rendah serta pertumbuhannya tergolong cepat.

Berdasarkan hal ini, perlu dilakukan diversifikasi pengolahan terhadap komoditi ikan patin agar nilai ekonomi ikan ini meningkat. Tentunya harga jual ikan dalam bentuk olahan daging akan lebih tinggi dibandingkan dengan berupa daging mentah. Penganekaragaman produk dengan bahan baku ikan air patin ini juga akan

⁹ Badan Pusat Statistika 2010

¹⁰ www.lobsterairtawar.com/berita_lat.htm.28k

meningkatkan selera konsumen dan akan membantu mensejahterakan masyarakat.

D. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan yang dilaksanakan di desa Sawah ini merupakan salah satu program pengabdian masyarakat bagi dosen. Berbagai macam program bisa dilaksanakan dan dijadikan program pengabdian pada masyarakat pada saat ini. Bahkan pengabdian masyarakat ini bisa membantu memberikan solusi bagi masyarakat dalam rangka mengembangkan wawasan, menambah ilmu pengetahuan, membantu meningkatkan perekonomian dan menjaga kesehatan masyarakat.

Salah satu program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan adalah pelatihan pengolahan ikan patin di desa Sawah kecamatan kampar Utara Kabupaten Kampar. Pelaksanaan pelatihan ini dilakukan berdasarkan pelatihan untuk orang dewasa. Pelatihan ini diperuntukkan untuk ibu-ibu pada umumnya yang berada di desa Sawah. Desa sawah yang terdiri dari empat dusun, maka peserta pelatihan ini merupakan utusan dari masing masing dusun sebanyak 10 orang, maka jumlah peserta keseluruhan berkisar 40 orang.

Dalam rangka melaksanakan program pengabdian masyarakat yang

berbentuk pelatihan ini melaksanakan metode sebagai berikut :

1. Proses penyajian materi menggunakan pendekatan pembelajaran orang dewasa yang diperkaya dengan metode belajar antara lain : ceramah, diskusi dan tanya jawab. Metode pembelajaran yang diterapkan dengan pendekatan pembelajaran seperti tersebut diatas diharapkan mampu meningkatkan motivasi peserta untuk bisa mengolah ikan secara variatif dan bisa produktif
2. Untuk menunjang proses pembelajaran, dilakukan kegiatan pemberian latihan terbimbing tentang memilih ikan yang bisa diolah untuk dibuat makanan, sehingga ikan yang dipilih bisa dimanfaatkan secara keseluruhan. Dan juga memberikan gambaran hasil olahan ikan yang bervariasi seperti nugget, bakso dan kerupuk ikan. Serta memberikan penjelasan dalam pemasaran dan harga ikan yang sudah di olah sehingga masyarakat bisa meningkatkan perekonomian mereka melalui penjualan ikan yang bervariasi.
3. Metode demonstrasi serta pendampingan, dengan langsung praktek memilih, membersihkan dan mengolahnya. Kemudian mempraktekkan cara

pembuatannya dengan menggunakan alat yang sudah dibelikan, sehingga memudahkan masyarakat dalam pengolahan ikan.

Ikan patin ini merupakan salah satu ikan yang banyak hidup di sungai Kampar. Bahkan di desa Sawah ini telah dibudidayakan oleh masyarakat setempat. Oleh karena itu untuk membantu masyarakat dalam produktifitas ikan patin ini, maka program pengabdian masyarakat ini melaksanakan pelatihan pengolahan ikan patin menjadi makan variatif.

Sebenarnya ikan patin ini bisa diolah menjadi banyak bentuk makanan. Namun pada pelatihan ini akan mencoba mengolah ikan patin kepada tiga jenis makanan. Adapun tiga jenis makanan yang bisa diolah dari ikan patin adalah sebagai berikut :

1. Pengolahan ikan patin menjadi nugget

Adapun bahan dan cara membuatnya adalah sebagai berikut :

Bahan-bahan :

- 1 kg daging patin filet
- 8 lembar roti tawar tanpa kulit
- keju parut 50 gr
- 1 gelas susu cair(bisa menggunakan susu sachet di masukkan dalam segelas air)

- 1 sdm garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 butir telur
- 1sdm penyedap rasa
- Tepung roti sesuai kebutuhan
- 1 ons tempura
- 1/2 ons bawang putih halus
- 1 biji bawang bombay di iris tipis
- mentega atau minyak secukupnya

Sedangkan cara membuat adalah sebagai berikut :

- ikan patin filet diambil dagingnya saja, cuci bersih
 - giling daging bersama bumbu2 hingga halus
 - rendam roti tawar dengan segelas susu cair
 - daging yang sudah halus dicampur dengan bahan-bahan lain kemudian di uleni sampai rata
 - siapkan loyang alasi dengan kertas alumunium atau plastik kasih mentega atau minyak agar tidak lengket
 - tuang adonan kedalam loyang dan ratakan permukaan kemudian di tekan tekan agar ketika matang tidak banyak rongga
 - kemudian kukus 20 menit

- setelah 20 menit keluarkan adonan kemudian di iris sesuai selera
- Setelah di potong dicelupkan di tepung terigu roti
- nugget siap digoreng, dikemas dan masukkan kedalam lemari es untuk bisa tahan beberapa waktu.
- setelah lumat uleni lagi hingga kalis.
- rebus air hingga hangat
- cetak bakso dengan cara adonan diletakkan di tangan kemudian dikepal-kepal sambil ditekan-tekan hingga keluar butiran bakso dari celah ibu jari dan telunjuk lalu ambil dengan sendok dan masukkan ke dalam air hangat tersebut (berbentuk bulat dan besaran bulat sesuai selera).
- rebus butiran bakso dalam air mendidih hingga terapung sebagai tanda bakso sudah matang.
- setelah matang angkat dan tiriskan hingga dingin.
- setelah dingin butiran bakso siap diolah sesuai selera (berkuah atau digoreng dan lain-lain), dikemas dan disimpan dalam lemari es.

2. Pengolahan ikan patin menjadi bakso

Bahan-bahan :

- 1 kg daging patin
- 2 ons tepung tapioka
- 2 butir telur
- 1 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok makan garam
- 1 sdm penyedap rasa
- 1 sdt gula pasir
- 50 gr gula merah
- 1/2 ons bawang merah goreng
- 1/2 ons bawang putih goreng
- 1/2 ons bawang putih mentah
- air es secukupnya

Sedangkan cara membuatnya adalah sebagai berikut :

- Ikan patin di ambil dagingnya saja, cuci hingga bersih.
- giling daging patin bersama semua bahan dan bumbu sambil di beri es batu sedikit demi sedikit hingga lumat.

3. Pengolahan ikan patin menjadi kerupuk

Bahan-bahan :

- Daging ikan patin halus 500 gram.
- Tepung tapioca 1 kg
- Telur bebek 6 butir.
- Garam 1,5 ons
- Soda 0,25 ons
- Gula 500 gram

Cara membuatnya adalah sebagai berikut :

- * Cuci ikan dan buatlah fillet.
- * Ambil daging ikan dengan cara di kerupuk menggunakan sendok.
- * Haluskan / giling daging ikan tersebut sampai halus.
- * Timbang daging ikan halus 500 gram.
- * Timbang bahan-bahan tambahan / bumbu yang diperlukan..
- * Campurkan daging halus dengan garam, gula, soda dan telur sambil diremas-remas. Kemudian masukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan rata dan tidak lengket di tangan (bila perlu dapat diberi air).
- * Adonan yang telah lumat dicetak atau dibentuk silinder yang besarnya menurut kebutuhan dan keinginan. Kemudian dibungkus dengan daun pisang atau plastik. Adonan dapat juga dapat dicetak menggunakan cetakan dari kaleng.
- * Pengukusan dilakukan selama 1 – 2 jam sampai adonan matang. Untuk mengetahui adonan tersebut matang dapat dilakukan dengan memasukkan lidi pada adonan

tersebut. Bila adonan tidak lengket pada lidi berarti adonan tersebut sudah matang..

- * Adonan yang sudah matang dibiarkan dingin (simpan selama 1-2 hari). Kemudian dipotong / diiris tipis-tipis (ketebalan 1 – 2 mm).
- * Irisan kerupuk diatur diatas rak / para-para penjemuran dan dijemur sampai kering.

Ketiga olahan di atas merupakan makanan olahan variatif yang bisa dibuat oleh para ibu dan perempuan pada umumnya di desa Sawah. Sebenarnya banyak lagi makanan yang bisa diolah dari bahadan dasar ikan patin ini, tergantung kepada orang yang mengolahnya.

Olahan ikan patin ini tidak saja bisa dikonsumsi oleh masyarakat, justru bisa diproduksi. Diproduksi disini adalah diperjualbelikan. Makanan olahan ikan patin ini menjadi makanan alternatif bagi masyarakat pada umumnya, dan terlbih lagi adalah untuk anak-anak. Karena ikan sangat banyak mengandung gizi, sebagaimana yang telah diuraikan di atas.

Produksi olahan ikan patin ini bisa dipasarkan di desa sawah sendiri. Namun untuk lebih mengenalkan olahan ikan patin ini, bisa ditawarkan ke kantin-kantin

sekolah, bahkan bisa ke swalayan. Dan olahan ini akan menjadi makanan favorit sebagaimana olahan makanan yang berbentuk nugget, bakso dan kerupuk lainnya.

Sesuai dengan tujuan pelatihan yang dijelaskan di atas, maka manfaat dari pelatihan berupa pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut :

1. Sesuai dengan pelatihan yang dilakukan di desa Sawah ini diharapkan memiliki pengaruh yang sangat penting untuk masyarakat dalam meningkatkan keterampilan hidup dan meningkatkan perekonomian.
2. Dengan meningkatnya perekonomian akan meningkatkan tingkat pendidikan penduduk terutama generasi penerus.
3. Apabila masyarakat tersebut memiliki keterampilan dalam mengolah ikan secara bervariasi akan menambah pengetahuan dan gizi sehingga masyarakat akan lebih mudah memanfaatkan ikan peliharaannya.
4. Disamping itu masyarakat juga bisa mengenal jenis makanan dari olahan ikan yang bervariasi.
5. Dengan menggambarkan kandungan gizi, manfaat dan teknik marketing akan memberikan pengetahuan sehingga masyarakat akan bisa menjaga kesehatan, mengkonsumsi

ikan dengan berbagai variasi dan mempunyai motivasi untuk memproduksi olahan sampai kepada menjualnya.

Program Pengabdian Masyarakat berupa pelatihan diharapkan bisa memberikan solusi dalam rangka peningkatan keterampilan hidup (*life skills*) masyarakat untuk rangka meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas walaupun masyarakat itu tidak mengecap pendidikan tetapi mereka dapat dilatih dengan dengan cara memberikan pelatihan dalam pengolahan ikan.

Dengan adanya program pengabdian masyarakat ini berarti ada kepedulian perguruan tinggi khususnya UIN Suska Riau terhadap permasalahan yang dihadapi masyarakat dalam pemecahan masalah pendidikan, ekonomi dan *life skill*. Selain itu terjalinnya ikatan antara lembaga Perguruan Tinggi dengan masyarakat sehingga masyarakat merasa menjadi bagian dalam usaha membantu perekonomian penduduk dan mencerdaskan anak bangsa.

Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini, tentunya akan membantu program pemerintah Dinas Perikanan Propinsi Riau untuk menggalakan memakan ikan. Adapun

sasaran strategis (*stakeholders*) yang diharapkan bisa terlibat adalah sebagai berikut :

1. Masyarakat. Masyarakat merupakan bagian yang sangat terpenting dalam program pengabdian masyarakat ini karena masyarakat yang akan menjadi objek pelatihan.
2. Dinas Perikanan mulai dari tingkat kecamatan sampai propinsi. Keterlibatan pihak dinas perikanan ini membantu dalam program mereka dalam menggalakan memakan ikan.
3. Dekrasnada, bentuk keterlibatannya adalah membantu memperkenalkan makanan olahan berbahan ikan kepada konsumen pada taraf lokal ataupun nasional.
4. Organisasi masyarakat seperti PKK, Pos Yandu dan sekolah-sekolah. Bentuk keterlibatan mereka adalah bisa menjadi wadah pemberdayaan dan keterampilan serta konsumen dari hasil olahan ikan.
5. Swalayan. Membantu menjual makanan olahan dari ikan yang sudah diolah oleh masyarakat.
6. Pemerintah setempat mulai dari tingkat RT, Kepala Desa, Camat, Bupati dan seterusnya. Mereka hendaknya lebih memberikan perhatian terhadap kebutuhan masyarakat dalam rangka

meningkatkan pengetahuan dan perekonomian masyarakat setempat.

7. Pihak Universitas. Dengan adanya keterlibatan pihak universitas akan membantu para dosen dalam melaksanakan Tri Darma Perguruan Tinggi terutama Pengabdian Masyarakat. Apalagi universitas yang memiliki Fakultas Peternakan dan Perikanan.

Dalam program Pengabdian Masyarakat berupa pelatihan pengolahan ikan ini perlu adanya evaluasi supaya pelatihan ini bisa menjadi *life skills* bagi masyarakat setempat. Life Skills ini berupa meningkatkan keterampilan sehingga sehingga bisa menjadi sebuah inovasi, ekonomis dan produktif.

Kriteria evaluasi itu berupa adanya *follow up* dari masyarakat yaitu masyarakat bisa mengolah sendiri menjadi makanan variatif lainnya disamping pengolahan yang sudah diajarkan dan juga bisa memasarkan hasil olahan ikan itu ke pasaran.

Adapun kriteria sederhana dan menjadi tolak ukur dalam program Pengabdian Masyarakat adalah :

1. Masyarakat mampu mengolah ikan sesuai dengan yang diajarkan saat pelatihan

2. Masyarakat mampu mengolah ikan menjadi variasi lain.
3. Masyarakat mampu mengolah ikan menjadi makanan sehat dan
4. Pengolahan ikan ini bisa menjadi *life skill* bagi masyarakat.
5. Pengolahan ikan ini bisa menjadi *home industry* bagi masyarakat .
6. Diharapkan masyarakat bisa menjadi produktif dalam meningkatkan perekonomian ke depannya.
7. Masyarakat mampu memasarkan hasil olahan ikan kepada pihak-pihak terkait, seperti swalayan, sekolah-sekolah dan pasar.
8. Masyarakat bisa menjalin kerja sama dengan dinas perikanan dalam rangka membantu program pemerintah.

E. Kesimpulan

Ikan patin sebagai salah satu ikan air tawar memiliki produk olahan yang beragam. Produk olahan yang ada merupakan pemanfaatan dari daging, tulang atau duri, dan kulit ikan. Beberapa produk olahan tersebut diantaranya: nugget, bakso dan kerupuk, dan lain-lain. Proses diversifikasi pengolahan ikan ini membutuhkan teknologi untuk dapat meningkatkan outputnya. Akan tetapi teknologi yang ada tidak semuanya adalah

teknologi yang canggih, teknologi sederhana pun dapat diterapkan. Berdasarkan hal ini, petani Indonesia seyogyanya mampu untuk memanfaatkan peluang yang ada pada sistem pengolahan ikan. Sementara itu perlu adanya lembaga penunjang untuk membantu petani ini dalam diversifikasi pengolahannya. Dengan harapan petani Indonesia pada khususnya mampu meningkatkan kesejahteraan dan perekonomian Indonesia semakin maju.

Daftar Pustaka

Badan Pusat Statistika 2010

Blogspot.com/2013/05/manfaat-dan-kandungan-ikan-patin.html. diakses tanggal 10 Nofember 2014

<http://kbbi.web.id>, diakses tanggal 26 September 2014

<http://ceritarakyatnusantara.com/id/folklore/234-legenda-ikan-patin#>. diakses tanggal 10 Nofember 2014

<http://kagakupesca.blogspot.com/2014/01/mengenal-ikan-patin.html> diakses tanggal 10 nofember 2014

Petunjuk Teknis Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Padat Karya Produktif Tahun 2008, Direktorat Pengembangan Kesempatan Kerja (PKK)

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia
Nomor 28 Tahun 2004 *Tentang
Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan*

Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009
Tentang Perubahan Atas Undang
Undang Nomor 31 Tahun 2004
Tentang Perikanan.

www.lobster
airtawar.com/berita_lat.htm.28k