

Peningkatan Keterampilan Pengolahan Otak-Otak Berbasis Surimi Ikan Patin: Pangan Sehat dan Higienis bagi Dasawisma PKK RT 26 Kelurahan Sungai Keledang

Improving Surimi-Based Patin Fish Otak-Otak Processing Skills: A Healthy and Hygienic Food for Dasawisma PKK RT 26 in Sungai Keledang Village

Farida Aryani¹, Adnan Putra Pratama^{2*}, Mika Debora Br Barus³,
Elisa Ginsel Popang⁴, Andi Lisnawati⁵, Anis Syauqi⁶, Muh Yamin⁷, M. Atta Bary⁸
Politeknik Pertanian Negeri Samarinda, Samarinda, Indonesia

*Penulis Korespondensi

adnanpratama@politanisamarinda.ac.id

Riwayat Artikel: Dikirim 15 Oktober 2025; Diterima 30 November 2025; Diterbitkan 30 November 2025

Abstrak

Pangan sebagai kebutuhan dasar manusia sangat menentukan kualitas hidup dari masyarakat. Ikan patin merupakan salah satu komoditas perikanan budidaya yang cukup melimpah di Kalimantan Timur dan memiliki potensi besar sebagai bahan baku olahan pangan. Di lingkungan masyarakat perkotaan seperti Kelurahan Sungai Keledang, Kecamatan Samarinda Seberang, Kota Samarinda, kelompok ibu-ibu anggota Dasawisma PKK memiliki peran penting dalam menjaga ketahanan pangan rumah tangga sekaligus menjadi aktor potensial dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner. Tujuan utama dari program pengabdian ini adalah untuk peningkatan keterampilan ibu-ibu Dasawisma PKK RT 26 Kelurahan Sungai Keledang dalam pengolahan otak-otak berbasis surimi ikan patin sebagai solusi pangan sehat dan higienis. Metode pelaksanaan kegiatan secara umum meliputi persiapan dan koordinasi, pemetaan potensi mitra, pelaksanaan pelatihan mencakup teori tentang pangan hewani khususnya dari ikan dan pengolahannya sekaligus praktik pengolahan yang higienis, terakhir evaluasi dan rencana keberlanjutan program. Hasil pelaksanaan kegiatan dihadiri oleh anggota Dasawisma PKK RT 26 sebanyak kurang lebih 25 peserta. Penyampaian materi oleh narasumber yang menjelaskan tentang pangan fungsional, manfaat ikan patin dan olahannya serta kandungan vitaminnya, serta teknik pengolahan otak-otak berbasis surimi ikan patin. Peserta terlibat langsung dalam setiap tahapan prosesnya mulai dari persiapan bahan, pencampuran seluruh bahan menjadi adonan, penambahan sayuran, proses memasak, dan proses pengemasan agar masyarakat mengetahui perbandingan rasio dari masing-masing bahan yang digunakan untuk membuat otak-otak ikan patin. Kegiatan ini mampu meningkatkan keterampilan teknis bagi anggota PKK Dasawisma RT 26 dalam pengolahan ikan patin yang dilihat dari skor *pretest* 49,20 dan *posttest* 88,40.

Kata kunci: Ikan patin, Otak-otak, Pangan, Surimi

Abstract

Food, as a basic human need, is crucial in determining the quality of life for a community. Pangasius is one of the aquaculture commodities that is abundant in East Kalimantan and has great potential as a raw material for food processing. In urban community environments like Sungai Keledang Village, Samarinda Seberang District, Samarinda City, PKK mothers' groups play a crucial role in maintaining household food security while also serving as potential actors in the development of culinary-based creative economies. The primary objective of this community service program is to enhance the skills of the Dasawisma PKK RT 26 mothers in Sungai Keledang Village in preparing surimi-based otak-otak from patin fish, aiming to provide healthy and hygienic food options. The general implementation methods for the activities include preparation and coordination, mapping potential partners, conducting training on the theory of animal food, particularly fish and its processing, as well as hygienic processing practices, and finally, program evaluation and sustainability plans. The activity was attended by approximately 25 members of the PKK Dasawisma RT 26. The speaker delivered the material, explaining functional foods, the benefits of catfish and its processing, its vitamin content, and the technique for processing otak-otak based on catfish surimi. Participants were directly involved in every stage of the process, from preparing the ingredients to mixing them into a batter, adding vegetables, cooking, and packaging, so that

the public could understand the ratio of each ingredient used to make patin fish otak-otak. This activity was able to improve the technical skills of PKK Dasawisma members in RT 26 in processing catfish, as evidenced by a pre-test score of 49.20 and a post-test score of 88.40.

Keywords: Patin fish, Otak-otak, Food, Surimi

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang sangat menentukan kualitas hidup, derajat kesehatan, dan produktivitas masyarakat (Hossain et al., 2018). Di tengah berbagai tantangan global seperti perubahan iklim, krisis ekonomi, dan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya gizi seimbang, upaya penyediaan pangan yang sehat, terjangkau, dan higienis menjadi salah satu prioritas pembangunan nasional (Juansa et al., 2025). Pemerintah Indonesia melalui berbagai kebijakan dan program strategis mendorong masyarakat untuk mengembangkan potensi lokal sebagai sumber pangan alternatif, baik untuk konsumsi keluarga maupun pengembangan usaha skala rumah tangga. Salah satu bentuk penguatan ketahanan pangan berbasis keluarga adalah dengan memberdayakan kelompok-kelompok masyarakat, khususnya perempuan, dalam menciptakan olahan pangan fungsional yang bergizi dan memiliki nilai tambah ekonomi (Rukmana et al., 2024).

Di lingkungan masyarakat perkotaan seperti Kelurahan Sungai Keledang, Kecamatan Samarinda Seberang, Kota Samarinda, kelompok ibu-ibu Dasawisma PKK memiliki peran penting dalam menjaga ketahanan pangan rumah tangga sekaligus menjadi aktor potensial dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner. Meskipun memiliki semangat kebersamaan dan kegiatan rutin, kelompok PKK di tingkat RT sering kali masih menghadapi keterbatasan dalam akses pelatihan teknologi (Susanti et al., 2024). Dalam hal ini, lebih spesifik pada pengolahan pangan, keterampilan diversifikasi produk, dan pemanfaatan bahan pangan lokal secara optimal. Berdasarkan hasil observasi awal dan komunikasi dengan Ketua PKK RT 26,

diketahui bahwa ibu-ibu di lingkungan tersebut sebagian besar adalah ibu rumah tangga dengan latar belakang pendidikan dan ekonomi yang bervariasi. Beberapa di antaranya memiliki minat dan pengalaman dalam membuat makanan ringan untuk konsumsi keluarga maupun usaha kecil-kecilan, akan tetapi belum memiliki keterampilan dalam mengolah produk pangan berbasis ikan yang higienis, bernilai gizi tinggi, dan memiliki daya simpan yang baik. Salah satu jenis ikan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat di Kota Samarinda adalah jenis ikan patin.

Ikan patin merupakan salah satu komoditas perikanan budidaya yang cukup melimpah di Kalimantan Timur dan memiliki potensi besar sebagai bahan baku olahan pangan (Kawareng et al., 2023). Selain teksturnya yang lembut dan rasanya yang gurih, ikan patin juga mengandung protein hewani berkualitas tinggi serta asam lemak omega-3 yang baik untuk kesehatan jantung dan perkembangan otak (Fransiska et al., 2025). Namun, pemanfaatan ikan patin sebagai produk olahan bernilai tambah masih terbatas pada pengolahan konvensional, seperti digoreng atau dibakar untuk konsumsi langsung. Salah satu bentuk pengolahan modern yang dapat meningkatkan nilai guna ikan patin adalah dengan menjadikannya sebagai bahan dasar surimi, yaitu daging ikan yang dihaluskan dan distandardisasi, yang dapat digunakan untuk berbagai produk olahan seperti otak-otak, bakso ikan, nugget ikan, dan sejenisnya (Khairina et al. 2021; Yingchutrakul et al. 2022). Pengolahan berbasis surimi memiliki keunggulan karena menghasilkan tekstur yang lebih elastis, memiliki daya simpan yang lebih baik, serta memungkinkan pencampuran dengan bahan tambahan seperti sayuran untuk meningkatkan nilai gizi (Bagonoc & Yoo, 2021).

Dengan pendekatan teknologi tepat guna melalui pelatihan peningkatan keterampilan pengolahan otak-otak berbasis surimi ikan patin yang dipadukan dengan sayuran sebagai bahan tambahan, diharapkan menjadi sebuah nilai strategis dalam menjawab berbagai persoalan di masyarakat. Pertama, pelatihan ini dapat menjadi solusi untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu PKK dalam pengolahan pangan yang sehat, ekonomis, dan higienis. Kedua, pengayaan nutrisi melalui penambahan sayuran seperti wortel, bayam, atau brokoli dalam otak-otak dapat membantu memenuhi kebutuhan mikronutrien keluarga, terutama anak-anak dalam masa pertumbuhan (Widayati et al., 2023). Ketiga, produk otak-otak yang dikembangkan berpotensi menjadi produk unggulan rumah tangga yang dapat dikomersialisasikan, sehingga mendukung pemberdayaan ekonomi lokal.

Kondisi *existing* mitra, yaitu ibu-ibu PKK RT 26, menunjukkan adanya potensi yang belum tergali secara optimal dalam aspek pengolahan pangan dan kewirausahaan. Dari diskusi yang dilakukan bersama pengurus RT dan Ketua PKK, diketahui bahwa sebagian besar anggota PKK belum memiliki pengetahuan teknis mengenai pengolahan surimi, teknik pengemasan yang baik, maupun pemahaman tentang standar higiene dan sanitasi pangan. Di sisi lain, terdapat semangat yang tinggi untuk belajar dan memperbaiki kondisi ekonomi keluarga melalui kegiatan produktif. Dalam konteks ini, kehadiran perguruan tinggi melalui program pengabdian masyarakat menjadi sangat relevan untuk memberikan pendampingan, pelatihan, dan transfer pengetahuan kepada masyarakat secara langsung.

Tujuan utama dari program pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kapasitas ibu-ibu PKK RT 26 dalam mengolah pangan berbasis ikan patin menjadi produk otak-otak sehat dan higienis berbasis surimi yang diperkaya sayuran. Tujuan spesifik

lainnya meliputi: (1) memberikan pemahaman tentang konsep pangan fungsional dan manfaat gizi ikan patin serta sayuran; (2) melatih keterampilan teknis dalam pengolahan surimi dan formulasi otak-otak ikan dengan tambahan sayuran; (3) mengenalkan aspek dasar sanitasi, pengemasan, dan penyimpanan produk olahan ikan; dan (4) mendorong pemanfaatan produk hasil pelatihan sebagai sumber pangan sehat keluarga sekaligus sebagai peluang usaha rumahan yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

METODE

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang secara sistematis dalam bentuk *community-based training and mentoring* berbasis pendekatan dapartisipatif, yang mengutamakan keterlibatan aktif mitra dalam setiap tahapan.

Kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Sungai Keledang, Kecamatan Samarinda Seberang, Kota Samarinda tepatnya di Sekretariat RT 26 Sungai Keledang. Waktu pelaksanaan dilakukan pada hari Sabtu, 4 Oktober 2025. Peserta difokuskan dari latar belakang ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam Dasawisma PKK RT 26 dengan jumlah peserta 25 orang terdiri dari ketua dan anggota.

Strategi pelaksanaan dibagi ke dalam lima tahapan utama, yaitu: (1) persiapan dan koordinasi awal, (2) pemetaan potensi dan kebutuhan mitra, (3) implementasi pelatihan dan pendampingan, (4) evaluasi hasil kegiatan, dan (5) rencana keberlanjutan pasca program.

1. Tahap Persiapan dan Koordinasi Awal

Tahap ini dimulai dengan penyusunan rencana kegiatan secara rinci oleh tim pengabdian yang terdiri dari dosen dan mahasiswa dari Program Studi Teknologi Hasil Perkebunan Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Kegiatan awal mencakup koordinasi internal tim, penentuan jadwal pelaksanaan, penyusunan materi pelatihan, dan penyediaan alat serta bahan yang akan

digunakan. Selanjutnya dilakukan komunikasi dan koordinasi dengan Ketua RT 26 serta Ketua PKK setempat untuk menyosialisasikan rencana program. Dalam tahap ini juga dilakukan pengumpulan data awal melalui wawancara singkat dan observasi lapangan guna memastikan kesesuaian program dengan kondisi aktual mitra. Ketua RT dan Ketua PKK berperan penting dalam mengorganisasi peserta pelatihan, menyiapkan tempat kegiatan, serta memobilisasi anggota agar mengikuti kegiatan secara aktif dan konsisten.

2. Tahap Pemetaan Potensi dan Kebutuhan Mitra

Langkah berikutnya adalah melakukan pemetaan potensi dan kebutuhan mitra secara lebih mendalam. Kegiatan ini mencakup identifikasi jumlah peserta, tingkat keterampilan awal dalam pengolahan pangan, pemahaman tentang gizi keluarga, serta potensi anggota yang memiliki minat dalam berwirausaha. Pemetaan ini bertujuan untuk mengklasifikasi peserta ke dalam kelompok yang memiliki kebutuhan pelatihan teknis dan kelompok yang dapat diarahkan menjadi calon pelaku usaha mikro. Selain itu, data ini juga digunakan untuk menyesuaikan materi dan pendekatan pelatihan agar lebih tepat sasaran. Hasil pemetaan juga menjadi acuan dalam menyusun indikator capaian kegiatan.

3. Tahap Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan

Tahapan inti dari metode pelaksanaan adalah kegiatan pelatihan teknis dan pendampingan. Kegiatan ini dirancang menjadi beberapa sesi terstruktur, dengan durasi pelaksanaan selama 1 hari, tergantung pada kesepakatan dengan mitra. Setiap sesi terdiri dari materi teoritis, praktik langsung, diskusi, dan tanya jawab.

a. Sesi 1: Edukasi Gizi dan Pangan Fungsional

Materi yang disampaikan mencakup pentingnya konsumsi protein hewani dan sayuran dalam menu harian keluarga, konsep pangan fungsional, serta manfaat ikan patin dan sayuran lokal sebagai bahan

pangan sehat. Disampaikan secara interaktif dengan bantuan media gambar, video, dan kuis sederhana untuk meningkatkan pemahaman.

b. Sesi 2: Pelatihan Pengolahan Surimi Ikan Patin dan Otak-Otak

Peserta dikenalkan pada proses pengolahan surimi dari ikan patin, teknik formulasi adonan, pencampuran bahan tambahan sayuran, teknik membentuk otak-otak, hingga proses pengukusan dan pengemasan sederhana. Praktik dilakukan berkelompok dengan pendampingan langsung dari tim pengabdi. Metode yang diterapkan pada pelatihan menggunakan model partisipatif di mana narasumber memberikan contoh dan tiap peserta diberikan kesempatan untuk langsung mendemonstrasikan.

c. Sesi 3: Pelatihan Higiene, Sanitasi, dan Penyimpanan

Materi meliputi prinsip dasar keamanan pangan, kebersihan peralatan dan dapur, serta teknik penyimpanan produk yang baik. Disampaikan melalui simulasi dan studi kasus.

d. Sesi 4: Pengemasan dan Pengenalan Manajemen Usaha Sederhana

Peserta diajarkan teknik pengemasan sederhana, labeling, serta perhitungan HPP (Harga Pokok Produksi) dan penetapan harga jual. Diperkenalkan juga strategi pemasaran awal di lingkungan sekitar dan melalui media sosial.

e. Sesi 5: Uji Coba Produk dan Evaluasi Rasa

Produk yang dihasilkan akan diuji secara organoleptik oleh peserta dan tim pengabdi. Diberikan juga umpan balik mengenai cita rasa, tekstur, dan tampilan produk agar dapat disempurnakan sebelum dipasarkan.

4. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan pada dua tahap, yaitu evaluasi formatif selama pelaksanaan dan evaluasi sumatif di akhir program. Evaluasi formatif meliputi observasi partisipasi peserta, penilaian hasil praktik, dan refleksi harian terhadap pemahaman

materi. Evaluasi sumatif dilakukan melalui *pretest* dan *posttest* (untuk materi teori) dengan rentang skor 1-20 (Sangat Kurang), 21-40 (Kurang), 41-60 (Cukup), 61-80 (Baik), dan 81-100 (Sangat Baik).

5. Keberlanjutan Program

Untuk menjaga keberlanjutan program setelah periode pelaksanaan selesai, dirancang beberapa strategi jangka menengah dan panjang.

Strategi jangka menengah dilakukan Pembentukan Kelompok Usaha: Peserta yang memiliki minat tinggi akan diarahkan membentuk kelompok usaha kecil (*home industry* skala RT) dengan nama dan identitas usaha sendiri. Kelompok ini akan menjadi embrio UMKM kuliner lokal yang berpotensi dibina lebih lanjut oleh instansi pemerintah atau perguruan tinggi. Strategi jangka panjang dengan Tim pengabdi akan melakukan kunjungan tindak lanjut minimal dua kali setelah program selesai untuk memberikan masukan terhadap keberlanjutan usaha dan evaluasi lanjutan.

Gambar 1.

Bagan Alur Metode Pelaksanaan



HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pelatihan Pangan Fungsional: Otak-Otak Ikan Patin Berbasis Surimi sebagai Solusi Pangan Sehat dan Higienis di Lingkungan PKK RT 26 Kelurahan Sungai Keledang dilaksanakan di Sekretariat Dasawisma PKK RT 26, Jl. Reel 5, Kelurahan Sungai Keledang, Samarinda Seberang, Kota Samarinda pada hari Sabtu, tanggal 4 Oktober tahun 2025. Kegiatan pelatihan ini ditujukan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan rumah tangga berbahan dasar ikan patin dengan teknik surimi menjadi otak-

otak ikan. Selain itu, untuk membangun kesadaran masyarakat tentang pentingnya pemenuhan dan kualitas gizi serta bagaimana mengolah bahan makanan agar kandungan gizi tetap terjaga. Kegiatan ini dihadiri oleh para ibu-ibu rumah tangga anggota Dasawisma PKK RT 26 sebanyak kurang lebih 25 peserta.

Gambar 2.
Sesi Pembukaan



Sumber: Dokumentasi Tim

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan sosialisasi pada pengabdian masyarakat kali ini dimulai dengan sambutan dari Ketua RT 26 Kelurahan Sungai Keledang, dilanjutkan dengan sambutan dari Koordinator Program Studi Teknologi Hasil Perkebunan, dan terakhir dari Kepada P3KM Politani Samarinda sekaligus membuka acara kegiatan tersebut. Setelah sesi sambutan kemudian dilanjutkan dengan sesi penyampaian materi oleh narasumber yang menjelaskan tentang pangan fungsional, manfaat ikan patin dan olahannya serta kandungan vitaminnya, serta teknik pengolahan otak-otak berbasis surimi ikan patin.

Gambar 3:
Sesi Penyampaian Materi



Sumber: Dokumentasi Tim

Secara umum tahapan dalam pengolahan otak-otak berbasis surimi ikan patin adalah menyiapkan seluruh peralatan dan bahan yang dibutuhkan. Peralatan utama dalam kegiatan ini adalah *chopper* atau penghalus daging, kompor, panci kukus, wajan pengorengan, dan *grill pan*.

Bahan utamanya adalah daging ikan patin yang sudah dibersihkan dan dihilangkan tulang-tulangnya, tepung tapioka, telur, santan, bawang putih dan bawang merah, garam, merica, daun bawang, bumbu penyedap. Selain itu dalam bahan ini dapat ditambahi sayuran seperti wortel, kelor, ataupun jamur (Iriani et al., 2023).

Setelah semua bahan siap, proses selanjutnya adalah mencampurkan seluruh bahan yang ada dengan alat *chopper* dan diaduk semua bahan sampai semua bahan tercampur merata.

Gambar 4.
Sesi Penyiapan Bahan



Sumber: Dokumentasi Tim

Proses ini juga turut melibatkan langsung ibu-ibu peserta agar dapat langsung mempraktikkan proses pembuatannya serta mengetahui perbandingan rasio dari masing-masing bahan yang digunakan untuk membuat otak-otak ikan patin. Dalam proses ini juga terdapat penambahan sayuran sebagai pelengkap nutrisi dari surimi ikan patin yang dibuat.

Sayuran kaya akan manfaat dan anti oksidan yang bermanfaat utamanya dalam proses tumbuh kembang bagi anak-anak pada usia masa pertumbuhan untuk mencegah dari stunting (Lindawati et al., 2024). Penggunaan sayuran dalam olahan

otak-otak ini patin ini juga digunakan sebagai strategi bagi anak-anak yang kurang menyukai mengonsumsi sayuran secara langsung, dengan dicampurkan dengan otak-otak ikan patin maka akan semakin menghasilkan nutrisi yang beraneka ragam yang baik untuk perkembangan tubuh.

Gambar 5.

Sesi Pencampuran dan Pengolahan



Sumber: Dokumentasi Tim

Gambar 6.
Proses Pengemasan



Sumber: Dokumentasi Tim

Setelah semua bahan tercampur menjadi adonan, kemudian adonan otak-otak dikemas ke dalam daun pisang yang sudah diolesi minyak dengan bentuk memanjang kurang lebih 7cm - 8 cm tiap kemasannya. Tujuan pengolesan minyak agar mudah saat dilepaskan dari daun pisang ketika akan disajikan. Selanjutnya otak-otak yang telah terbungkus daun pisang dikukus dengan menggunakan panci kukus selama kurang lebih 10-15 menit dengan api sedang agar menghasilkan tekstur yang lebih kenyal dan gurih.

Setelah proses pengukusan maka otak-otak kemudian dapat digoreng dengan wajan pengorengan dengan menggunakan api sedang selama kurang lebih 5-7 menit. Selain menggunakan cara mengukus dan

mengoreng, proses pengolahan otak-otak ikan patin ini juga dapat menggunakan cara pemanggangan dengan menggunakan *grill* pan untuk menghasilkan varian rasa yang beraneka ragam.

Gambar 7.
Proses Pengemasan



Sumber: Dokumentasi Tim

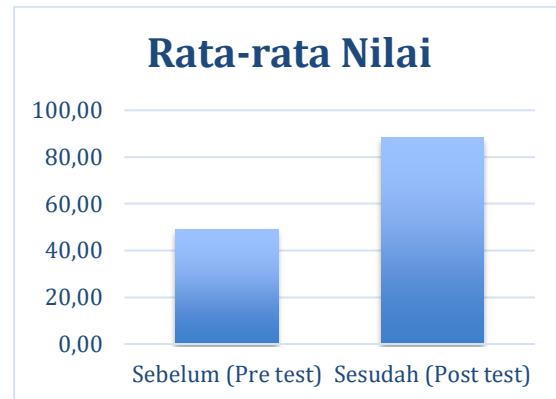
Gambar 8.
Proses Pengorengan



Sumber: Dokumentasi Tim

Setelah semua proses berlangsung kemudian dilakukan sesi foto bersama antara tim PKM, mahasiswa yang terlibat, dan seluruh peserta ibu-ibu PKK Dasawisma RT 26 Kelurahan Sungai Keledang. Kegiatan ini diharapkan dapat memberi motivasi bagi para ibu rumah tangga khususnya PKK Dasawisma RT 26 untuk lebih meningkatkan kreativitas dalam pengolahan makanan rumah tangga. Selain itu, dari kegiatan ini, diharapkan dapat digunakan menjadi ide usaha untuk meningkatkan peluang ekonomi bagi rumah tangga dengan menerapkan proses pengolahan yang higienis dan terstandardisasi.

Grafik 1.
Nilai Akhir Evaluasi



Sumber: Data Primer, 2025 (diolah)

Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa berdasarkan hasil *pretest* dan *posttest* kepada peserta kegiatan, terjadi peningkatan aspek pengetahuan baik dari segi konsep dan teknik pengolahan. Nilai rata-rata yang diperoleh sebelum diberikan pelatihan adalah 49,20 (cukup) dan setelah diberikan pelatihan dari segi materi konsep dan teknis pengolahan surimi ikan patin terjadi peningkatan pengetahuan dengan skor nilai rata-rata 88,40 (sangat baik). Hasil nilai *paired sampel t test* juga menunjukkan bahwa pelaksanaan pelatihan berpengaruh signifikan (p value < 0,05) terhadap peningkatan pengetahuan dari peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat antara sebelum dan sesudah dilaksanakannya pelatihan.

Tabel 1.
Hasil Evaluasi

| | Sebelum (Pre test) | Sesudah (Post test) |
|------------------------------|--------------------|---------------------|
| Mean | 49.20 | 88.40 |
| Variance | 91.00 | 47.33 |
| Observations | 25 | 25.00 |
| Pearson Correlation | 0.5511 | |
| Hypothesized Mean Difference | 0.00 | |
| df | 24 | |
| t Stat | -24.126 | |
| P(T<=t) one-tail | 0.000 | |
| t Critical one-tail | 1.711 | |
| P(T<=t) two-tail | 0.000 | |
| t Critical two-tail | 2.064 | |

Sumber: Data Primer, 2025 (diolah)

KESIMPULAN

Berdasarkan seluruh tahapan kegiatan pengabdian masyarakat terkait pengolahan otak-otak ikan patin berbasis surimi, maka dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pemahaman kepada masyarakat pada aspek pemahaman konsep pangan yang bergizi khususnya dari ikan patin sebagai sumber protein hewani dan sayur-sayuran. Selain itu, masyarakat juga mendapatkan peningkatan dari sisi kemampuan teknis dalam pengolahan pangan berbasis surimi dengan memperhatikan aspek higienis, pengemasan, dan penyimpanan produk. Masyarakat juga mendapatkan gambaran terkait peluang usaha dan keuntungan yang dapat dihasilkan dalam skala usaha rumah tangga.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagonoc, R. R. C., & Yoo, M. J. Y. (2021). Effects of Formulation and Processing Techniques on the Physicochemical Properties of Surimi Gel. *Food and Life*, 2021(2), 35–46.
- Fransiska, L., Nindya, T., Samudra, Y. A., Farhan, M., Septiando, Y., Akbar, A. R., Safitri, B., Wulandari, R., Oktapiani, Y., & Fadilah, A. N. (2025). Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Patin Sebagai Peluang Bisnis UMKM di Desa Sirah Pulau Padang Kabupaten Ogan Komering Ilir. *Prosiding Kuliah Kerja Nyata Universitas Muhammadiyah Palembang*, 3(1).
- Hossain, K., Raheem, D., Cormier, S., Hossain, K., Raheem, D., & Cormier, S. (2018). Food Security: A Basic Need for Humans. *Food Security Governance in the Arctic-Barents Region*, 5–14.
- Iriani, D., Hasan, B., Alfajriey, R., Ramadhan, T. R., Zein, F. F., Sidik, F. A., Berkhaty, A. P., Ananda, D., Maulani, I., Rinanda, K. Y., Yustiani, M., Perikanan, F., Kelautan, D., Riau, U., Ekonomi, F., Bisnis, D., Bina, K., Km, W., & Pekanbaru, S. B. (2023). Inovasi Pengolahan Otak-otak Ikan Patin pada UMKM Ahmadi Kuliner. *Jurnal Abdi Insani*, 10(4), 2708–2717. https://doi.org/10.29303/ABDIINS_ANI.V10I4.1259
- Juansa, A., Maulana, A. W., Lubis, M. M., Wijaya, A. A., Minarsi, A., Sugama, D., Ayu, I. W., Rianty, E., & Murwanti, R. (2025). *Ketahanan Pangan: Swasembada Pangan dan Implikasinya terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia*. PT. Star Digital Publishing, Yogyakarta-Indonesia.
- Kawareng, A. T., Khuzaimah, U., Faisal, M., Wirawanti, I. W., Tyas, L. E., Rozi, F., Siddiq, M. N. A. A., Majidin, C. M., Aryatika, K., & Pijaryani, I. (2023). Analisis Kandungan Gizi Mikro Biskuit Crackers Berbahan Dasar Ikan Patin (*Pangasius* sp.) dan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Food and Culinary*, 14–21.
- Khairina, R., Nooryantini, S., Hidayat, A., & Sitorus, S. D. N. (2021). Program Santri Wirausaha Melalui Pelatihan Pengolahan Bakso Ikan Patin (*Pangasius* sp.). *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat)*, 5(1), 1–8.
- Lindawati, N. Y., Ovikarian, O., Athifa, L. N., Angelia, P. T., Yuliyani, R. S., & Delasafira, A. (2024). Pengembangan dan Pengolahan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dengan Kombinasi Sayuran Lokal yang Berpotensi Mencegah dan Mengendalikan Stunting pada Masyarakat Desa Bakipandeyan. *Jurnal Surya Masyarakat*, 7(1), 81–87. <https://doi.org/10.26714/JSM.7.1.2024.81-87>
- Rukmana, N. S., Alwi, H., Halim, D., & Johansyah, O. N. P. (2024). Strengthening Community-Based Organization to Achieve Food Security in the South Sulawesi Province. *KnE Social Sciences*, 178–188.
- Susanti, R., Faye, D. A. P., Putri, N. D., Agustin, M., Maftukhah, N. Z., Sari, I.

- P., Karolina, A., Mulya, A., Marsha, A., & Apriliani, M. (2024). Optimalisasi Potensi Lokal Dan Digitalisasi UMKM Dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 4(5), 600–611.
- Widayati, R. S., Muchotimah, M., & Sukmawati, R. D. (2023). Pemberdayaan Kader Bina Keluarga Balita Aisyiyah Dengan Gerakan Pencegahan Kurang Gizi Pada Anak Usia Prasekolah. *Jurnal EMPATI (Edukasi Masyarakat, Pengabdian Dan Bakti)*, 4(1), 46–54.
- Yingchutrakul, M., Wasinnitiwong, N., Benjakul, S., Singh, A., Zheng, Y., Mubango, E., Luo, Y., Tan, Y., & Hong, H. (2022). Asian carp, an alternative material for surimi production: Progress and future. *Foods*, 11(9), 1318.