

Pengembangan Pemasaran Produk Ikan Patin Berkualitas Berbasis Pasar Online di Rumbai Bukit Pekanbaru

Rahmat Iman Mainil*, Saberina Hasibuan, Henni Syawal, Novreta Ersyi Darfia, Atria Martina

Universitas Riau

* rahmat.iman@lecturer.unri.ac.id

Abstrak Kelompok Pembudidaya Ikan (Pokdakan) Mina Usaha terdapat di daerah Rumbai Bukit Kec. Rumbai Pekanbaru Riau dengan ikan patin sebagai komoditi budidaya utamanya. Kegiatan pengabdian yang mengatasi permasalahan ikan yang dibudidayakan sering mengalami mati massal telah dilakukan pada tahun pertama dengan cara meningkatkan pengetahuan tentang aspek kegiatan budidaya. Permasalahan yang dihadapi pembudidaya dalam aspek pemberian pakan berkualitas dan laju sedimentasi kolam juga telah dilakukan pada tahun kedua. Pada tahun ketiga ini dilaksanakan kegiatan pengolahan dan pengembangan pemasaran produk aneka ikan patin berkualitas berbasis pasar online. Hasil panen dari kolam budidaya Pokdakan Mina Usaha belum diolah secara maksimal menjadi produk olahan disebabkan terbatasnya pengetahuan dan keterampilan pembudidaya dalam pengolahan produk. Pendampingan dan pembinaan pengolahan produk hasil panen dan pengembangan pemasaran produk aneka ikan patin berkualitas berbasis pasar *online* menjadi fokus utama kegiatan pengabdian. Kegiatan yang dilakukan yaitu persiapan pelaksanaan, survey dan analisis pasar untuk mengidentifikasi produk ikan patin unggulan, diskusi dan konsultasi untuk merancang strategi pengembangan produk beriringan dengan kegiatan pengembangan platform online, penyampaian materi untuk memberdayakan pembudidaya dalam aspek pemeliharaan, pengolahan, dan peningkatan kualitas produk dan materi tentang penggunaan platform online, dan implementasi produk diversifikasi dilakukan melalui pengadaan produk, promosi, dan iklan online. Produk yang berhasil dibuat adalah nugget, bakso ikan, dan surimi. Produk *food frozen* ini juga sudah berhasil dijual melalui pasar *online*. Evaluasi pelaksanaan dilakukan secara terus-menerus untuk memastikan efektivitas kegiatan dan memungkinkan penyesuaian jika diperlukan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa antusiasme peserta yang mengikuti kegiatan sangat tinggi.

Kata kunci: bakso; diversifikasi; mina usaha; nugget; surimi

Abstract. The Mina Usaha Fish Cultivation Group (Pokdakan) is located in the Rumbai Bukit area, Rumbai District, Pekanbaru, Riau with patin fish as the main aquaculture commodity. Community service activities that overcome the problem of cultivated fish often experiencing mass mortality have been carried out in the first year by increasing knowledge about aspects of aquaculture activities. The problems faced by cultivators in terms of providing quality feed and pond sedimentation rate have also been carried out in the second year. In this third year, processing and marketing activities for various quality patin fish products based on the online market are carried out. The harvest from the Mina Usaha Pokdakan cultivation pond has not been processed optimally into processed products due to the limited knowledge and skills of cultivators in product processing. Assistance and coaching in the processing of harvested products and the development of marketing of various quality patin fish products based on the online market are the main focus of service activities. The activities carried out are preparation for implementation, surveys and market analysis to identify superior patin fish products, discussions and consultations to design product development strategies in tandem with online platform development activities, delivery of materials to empower cultivators in the aspects of maintenance, processing, and improvement of product quality and materials on the use of online platforms, and the implementation of diversified products is carried out through product procurement, promotions, and online advertising. The products that were successfully made were nuggets, fish balls, and surimi. This frozen food product has also been successfully sold through the online market. Implementation evaluations are carried out on an ongoing basis to ensure the effectiveness of activities and allow for adjustments if necessary. The results of the evaluation showed that the enthusiasm of the participants who participated in the activity was very high.

Keywords: meatballs; diversification; mina usaha; nuggets; suri

To cite this article: Maini, R. I., Hasibuan, S., Syawal, H., Darfia, N. E., & Martina, A.. 2024. Pengembangan Pemasaran Produk Ikan Patin Berkualitas Berbasis Pasar Online di Rumbai Bukit Pekanbaru. *Unri Conference Series: Community Engagement 6*: 101-110. <https://doi.org/10.31258/unricsce.6.101-110>

© 2024 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2024

PENDAHULUAN

Kelompok Pembudidaya Ikan (Pokdakan) Mina Usaha adalah salah satu pokdakan yang terdapat di daerah Rumbai Bukit Kec. Rumbai Pekanbaru Riau. Kelompok yang telah berbadan hukum ini terbentuk sejak tahun 1997 dan diketuai oleh Zabur. Jenis ikan utama yang dibudidayakan dalam kelompok ini adalah ikan patin. Permintaan terhadap ikan patin di pasaran relatif tidak pernah turun bahkan cenderung meningkat. Hal ini disebabkan karena ikan patin sesuai dengan selera masyarakat yaitu memiliki rasa yang gurih dan tekstur daging yang lembut. Banyaknya permintaan terhadap salah satu jenis ikan konsumsi air tawar inilah yang menyebabkan ikan patin banyak dibudidayakan. Departemen perikanan dan akuakultur FAO (*Food and Agriculture Organization*) menempatkan ikan patin di urutan kelima setelah ikan mas (*Cyprinus carpio*), ikan nila (*Oreochromis niloticus*), ikan lele (*Clarias sp.*) dan ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) (Ghufran, 2010).

Ikan patin siam (*Pangasianodon hypophthalmus*) merupakan komoditi ikan air tawar asal Thailand yang berkembang pesat di Indonesia. Permintaan ikan patin yang cukup tinggi menuntut ketersediaan benih yang terus berkelanjutan, sehingga perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan stok benih di pasaran melalui pengembangan teknik pembenihan (Tariningsih et al., 2015). Untuk memenuhi permintaan ikan patin yang terus meningkat, maka dilakukan pengelolaan induk (Hasibuan et al., 2022).

Peluang usaha mitra sangat prospek dalam budidaya perikanan di kota Pekanbaru. Berdasarkan data bidang perikanan diperoleh bahwa konsumsi ikan perkapita 55 kg/bulan dan setidaknya dibutuhkan lebih kurang 500 ton perbulan untuk suplay ke masyarakat, sementara kelompok yang ada belum mampu memenuhi kebutuhan tersebut. Selanjutnya (Hasibuan et al., 2023), menyatakan hasil hitung cepat yang dilakukan mahasiswa KKN Tahun 2022 menunjukkan prospek panen ikan patin mengalami surplus setiap produksi. Untuk itu peningkatan produksi dan menekan biaya produksi sangat diharapkan, dan untuk kegiatan pendampingan pembudidaya ikan sangat dibutuhkan. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Riau ikut aktif dalam pendampingan dan pemberian penyuluhan tentang aspek budidaya ikan gambar 1.



Gambar 1. Pendampingan dan Pemberian Penyuluhan tentang Aspek Budidaya Ikan Tim Pengabdian LPPM Universitas Riau

Kegiatan pengabdian tahap I (Tahun 2022) berhasil memecahkan masalah pengelolaan budidaya secara konvensional, yaitu dengan cara pengelolaan budidaya ikan patin melalui perawatan kolam budidaya, pemantauan kuantitas dan kualitas sumber air kolam budidaya dengan aplikasi pompa dan filter air. Kegiatan Pengabdian Tahap II (Tahun 2023) memecahkan masalah bagaimana cara meningkatkan pertumbuhan ikan patin dan mengurangi sedimen di dasar kolam.

Permasalahan yang dihadapi pembudidaya pada Pokdakan Mina Usaha ini berikutnya adalah kurangnya pengetahuan dan informasi dalam pengolahan produk ketika panen dan pengembangan pemasaran produk aneka ikan patin berkualitas berbasis pasar online. Hal ini tercermin dari kegiatan yang dilakukan masih dilakukan secara konvensional.

Ikan patin dapat dimanfaatkan secara menyeluruh mulai dari kepala, daging, sirip, tulang, telur, isi perut, dan kulit. Sebagian besar ikan patin dipasarkan dalam bentuk fillet beku dan produk olahan lainnya, (Suryaningrum, 2008). Hasil panen dari kolam budidaya Pokdakan Mina Usaha belum diolah menjadi produk olahan disebabkan terbatasnya pengetahuan dan keterampilan pembudidaya dalam pengolahan dan pemasaran produk. Pengolahan

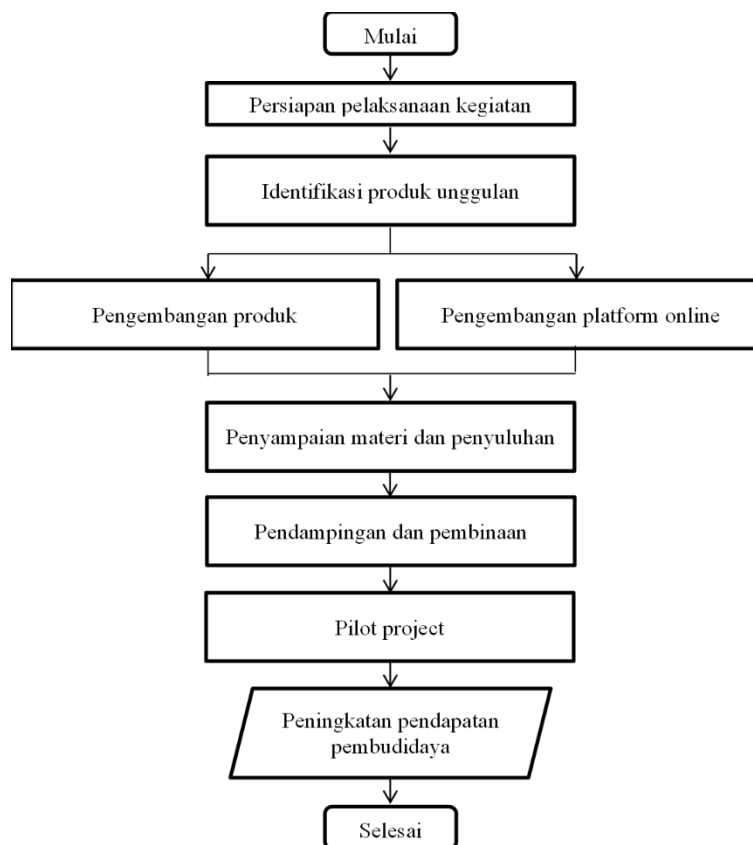
dan pemasaran produk hasil panen menjadi fokus utama kegiatan pengabdian tahap III (Tahun 2024) yaitu hasil panen yang belum diolah dan dipasarkan dengan maksimal menjadi produk olahan sehingga diperlukan pendampingan dan pembinaan pengembangan pemasaran produk aneka ikan patin berkualitas berbasis pasar online.

METODE PENERAPAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan tahun I (2022) secara berkesinambungan telah memberi dampak pada perubahan pengelolaan budidaya ikan patin secara konvensional menjadi tercapainya pengelolaan budidaya secara baik yaitu dimulai dari persiapan dan perawatan kolam budidaya, pemantauan kuantitas dan kualitas sumber air kolam budidaya, serta pemasangan pompa air kolam dan pembuatan alat filter air. Kegiatan budidaya ikan patin ini masih belum maksimal dalam pertumbuhan ikan karena pakan pelet yang digunakan belum berkualitas dan sedimen dasar kolam masih belum diketahui laju sedimentasinya. Kegiatan PKM tahun II dilanjutkan pada Tahun 2023 yaitu pemberian pakan pelet berkualitas dan pengukuran laju sedimentasi di dasar kolam menggunakan sedimentrap.

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian tahun I (2022) dan tahun II (2023), membuka peluang besar untuk melakukan pengabdian ke tahap selanjutnya, yaitu tahap III (2024). Dengan perubahan metode pengelolaan budidaya ikan patin secara konvensional menjadi pengelolaan budidaya ikan secara baik, yang dimulai dari persiapan dan perawatan kolam budidaya, pemantauan kuantitas dan kualitas sumber air kolam budidaya, serta pemasangan pompa air kolam dan pembuatan alat filter air telah mampu meningkatkan produktifitas produksi ikan patin. Keberhasilan tersebut dilanjutkan dengan kegiatan rancangan sedimen trap sebagai alat bantu pengukuran laju sedimentasi di kolam budidaya ikan patin guna memantau kualitas air selama budidaya ikan patin dimana semakin meningkatkan hasil produksi. Dengan meningkatnya produksi tersebut dipandang perlu untuk mengembangkan usaha kelompok usaha peternak ikan dengan mengembangkan produk olahan ikan batin sehingga meningkatkan keuntungan kelompok usaha ikan patin. Pengembangan pemasaran produk aneka ikan patin berkualitas berbasis pasar *online* dilakukan untuk memudahkan anggota kelompok usaha dalam memasarkan produk olahan yang mereka hasilkan.

Metode penerapan kegiatan pengabdian melalui pendampingan dan pembinaan dengan cara mengembangkan metode pemasaran produk aneka ikan patin berbasis pasar *online* dapat dilihat pada Gambar 2 diagram alir.



Gambar 2. Diagram Alir Kegiatan

Kegiatan pengabdian dilakukan melalui serangkaian kegiatan yang terstruktur. Pertama, dilakukan persiapan pelaksanaan seluruh rangkaian kegiatan yang akan dilakukan. Dilanjutkan dengan survey dan analisis pasar untuk mengidentifikasi produk ikan patin unggulan. Setelah menentukan produk apa yang akan dibuat, dilakukan diskusi dan konsultasi untuk merancang strategi pengembangan produk sejalan dengan kegiatan pengembangan *platform online* (pembuatan *website* dan aplikasi untuk mendukung pemasaran produk berbasis *online*).

Selanjutnya, diselenggarakan penyampaian materi untuk memberdayakan pembudidaya dalam aspek pemeliharaan, pengolahan, dan peningkatan kualitas produk dan materi tentang penggunaan platform online yang bertujuan agar petani mampu mengelola dan memasarkan produknya secara efektif melalui platform tersebut.

Terakhir, tahap implementasi produk, dimana diversifikasi dilakukan melalui pengadaan produk, promosi, dan iklan online. Selama proses ini, evaluasi pelaksanaan dilakukan secara terus-menerus untuk memastikan efektivitas kegiatan dengan beberapa penyesuaian jika diperlukan. Proses pelaksanaan ini dirancang untuk memberikan dampak positif pada diversifikasi produk ikan patin dan pengembangan pemasaran berbasis pasar *online* di Rumbai Bukit Pekanbaru.

Dampak pengabdian dalam pengembangan produk lokal seperti pengembangan pemasaran produk aneka ikan patin berkualitas berbasis pasar *online* di Rumbai Bukit Pekanbaru memiliki dampak positif yang signifikan, antara lain:

1. Peningkatan pendapatan petani dan pelaku usaha. Dengan adanya pengembangan pemasaran produk lokal secara online, para petani dan pelaku usaha dapat menjangkau pasar yang lebih luas secara efisien. Hal ini dapat meningkatkan penjualan mereka dan pada gilirannya meningkatkan pendapatan mereka;
2. Pemberdayaan ekonomi lokal: Pengembangan produk lokal akan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dengan memberdayakan petani lokal dan pelaku usaha kecil. Ini akan menciptakan lapangan kerja tambahan dan meningkatkan kontribusi mereka terhadap ekonomi daerah;
3. Peningkatan kesadaran konsumen akan produk lokal: melalui pemasaran produk lokal secara *online*, konsumen akan lebih sadar akan keberadaan produk lokal berkualitas;
4. Mendorong inovasi dan kreativitas: dengan adanya dukungan pengembangan produk lokal, para pelaku usaha akan didorong untuk terus melakukan inovasi dalam proses produksi dan pemasaran. Ini dapat membuka peluang baru untuk menciptakan produk-produk baru yang unik dan berdaya saing tinggi;
5. Peningkatan akses pasar: melalui pemasaran online, produk lokal dapat dijangkau oleh konsumen di berbagai lokasi tanpa batasan geografis yang signifikan. Ini membuka peluang bagi petani dan pelaku usaha kecil untuk mengakses pasar yang sebelumnya sulit dijangkau;
6. Pengurangan pemborosan makanan: dengan memfasilitasi distribusi yang lebih efisien melalui pasar online, ada potensi untuk mengurangi pemborosan makanan dengan memastikan bahwa produk lokal tersedia untuk lebih banyak konsumen;
7. Peningkatan citra dan identitas lokal: keberhasilan pengembangan produk lokal dapat meningkatkan citra dan identitas daerah tersebut. Hal ini dapat membantu dalam membangun kebanggaan masyarakat lokal terhadap produk-produk mereka sendiri serta meningkatkan promosi pariwisata daerah.

Dengan demikian, pengabdian dalam pengembangan produk lokal seperti pengembangan pemasaran produk aneka ikan patin berkualitas berbasis pasar *online* di Rumbai Bukit Pekanbaru dapat memiliki dampak positif yang signifikan dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal dan memperkuat ekosistem bisnis lokal

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Kelurahan Rumbai Bukit adalah salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Rumbai Barat, Kota Pekanbaru, Provinsi Riau, Indonesia. Usaha budidaya ikan patin merupakan salah satu mata pencaharian masyarakat dalam sektor perikanan. di Kelurahan Rumbai Bukit Kecamatan Rumbai Bara Kota Pekanbaru. Seiring dengan berjalannya waktu, usaha budidaya ikan patin ini terus berkembang, sehingga pada tahun 2011 terdapat 10 orang pembudidaya ikan patin di Kelurahan Rumbai Bukit yang membentuk kelompok budidaya ikan (POKDAKAN) yang bernama POKDAKAN Mina Usaha Rumbai Bukit. Pembudidaya ikan ini awalnya bekerja sebagai tenaga buruh harian, berjualan sayur keliling dan ada pula yang bekerja memelihara ayam potong untuk dijual. Saat ini, para pembudidaya ikan patin ini hanya fokus dalam membudidayakan ikan patin saja.

Jika ditinjau dari segi teknis dan sosial, budidaya ikan patin ini jauh lebih mudah. Luas wilayah budidaya ikan patin di Kelurahan Rumbai Bukit sebesar 8.220 m². Pada tahun 2014 POKDAKAN ini mendapat penghargaan sebagai POKDAKAN berprestasi dan mendapat kesempatan untuk bertemu dengan Presiden Republik Indonesia di Istana Kepresidenan. Kelompok budidaya ikan Mina Usaha ini mampu menghasilkan 3-6 ton ikan patin setiap panen.

Kelurahan Rumbai Bukit memiliki potensi untuk menjadi tempat budidaya perikanan. Komoditas utama di

Kelurahan ini adalah ikan patin. Hal ini menjadi potensi yang dapat dimanfaatkan. Dengan hasil panen ikan patin yang cukup besar di Kelurahan Rumbai Bukit ini menjadikan ikan ini mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Misalnya, pemanfaatan ikan patin untuk diolah menjadi aneka produk dan dapat digunakan untuk pencegahan stunting.

Produk olahan ikan patin yang ditentukan pada pengabdian kali ini adalah nugget, bakso ikan, dan surimi. Proses pembuatan nugget, bakso ikan, dan surimi disajikan sebagai berikut:

1. Nugget

Bahan Adonan

- 500 gram ikan patin fillet
- 1 butir telur
- 4 siung bawang putih
- 4 siung bawang merah
- 6 SDM tepung terigu
- 6 SDM tepung roti/panir
- Minyak goreng 1 sdm
- Lada bubuk secukupnya
- Kaldu ayam bubuk ¼ sdt
- Garam ½ sdt (sesuai selera)

Bahan pelapis:

- Tepung terigu yang diberi air
- Tepung panir atau tepung roti
- Minyak untuk menggoreng

Cara pembuatan

- Haluskan daging patin.
- Campur daging ikan patin, bumbu, telur, jamur dan bahan lainnya hingga tercampur merata
- Tambahkan 1 sdm minyak goreng ke dlm adonan. Aduk rata
- Olesi loyang dengan minyak, masukan adonan ke dalam loyang
- Panaskan pengukus.
- Kukus adonan nugget selama 15-20 menit
- Setelah matang dan didinginkan dan dicetak.
- Potongan nugget dicelupkan ke dalam bahan pelapis dan dibalur dengan tepung panir
- Nugget siap di goreng langsung atau di simpan di dalam freezer

2. Bakso Ikan

Bahan adonan

- 500 gram daging ikan patin
- 1 SDM bawang merah
- 1 SDM bawang putih
- 1 SDM jahe
- 500 gram tepung tapioca
- 1 butir telur
- ½ SDM garam
- 1 SDM gula
- 2 buah es
- ½ liter minyak goreng
- 1 bungkus penyedap rasa
- 2 buah jeruk nipis

- 1 botol saos
- 1 buah tusuk gigi

Cara Pembuatan

- Bersihkan ikan dan pisahkan daging dengan tulang dan kulit (fillet)
- Rendam dengan jeruk nipis secukupnya
- Rendam dengan air es
- Haluskan daging dengan air es
- Haluskan bawang merah, bawang putih dan jahe secara terpisah
- Masukkan daging + bumbu halus + garam + gula + penyedap + minyak goreng (secukupnya)
- Aduk secara merata
- Masukkan tepung secara perlahan
- Setelah kalis masukkan telur (kuning dan putihnya)
- Panaskan dandang yang sudah berisi air dan minyak
- Setelah air mendidih masukkan adonan dan cetak sesuai selera
- Setelah adonan mengambang ke atas, saring bakso dan masukkan ke air es
- Bakso dapat digunakan dalam masakan atau langsung di santap

3. Surimi

Cara Pembuatan

- Bersihkan ikan dan pisahkan daging dengan tulang dan kulit (fillet)
- Fillet (500 g) direndam dengan air es
- Kemudian daging ikan dilumatkan hingga halus
- Kemudian di cuci dengan air es + gula 1 sdm + garam ½ sdm
- Aduk hingga rata
- Kemudian di pres dengan kain kasa
- Setelah itu di packing dan disimpan di suhu dingin

Kegiatan pengolahan produk hasil panen dan pengembangan pemasaran produk aneka ikan patin berkualitas dengan produksi 4 (empat) varian nugget (sayuran wortel, jamur tiram, jagung, dan original), bakso ikan, dan surimi dilakukan melalui pemasaran berbasis pasar *online*. Pembuatan bakso dari daging ikan patin segar sangat hati-hati dan kebersihannya harus dijaga, begitu juga dalam pembuatan surimi (daging ikan patin asli dan berkualitas tinggi yang siap diolah lanjut untuk berbagai macam masakan). Kegiatan pembuatan aneka produk olahan ikan patin ini disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3 Kegiatan Pembuatan Aneka Produk Olahan Ikan Patin

Aneka olahan ikan patin ini dipasarkan dalam bentuk *Frozen Food*. Pembuatan akun pasar online ini dilakukan dengan memanfaatkan platform *online* (*GoFood*). Nama toko *online* yang dipilih adalah «*Food Frozen*» yang berlokasi di Rumbai Bukit, Rumbai Barat. Tautan toko *online* dapat diakses pada *GoFood* link: <https://gofood.link/a/MtsY5bm>. Ini merupakan akun online pertama dalam pemesanan aneka produk olahan ikan Patin di Rumbai Bukit. Akun ini diberikan pada seorang pengusaha muda yang ingin memasarkan aneka olahan ikan patin secara *online*. Kemasan produk olahan ikan patin disajikan pada Gambar 4.



Bakso

Surimi

Naget

Gambar 4. Kemasan Produk Olahan Ikan Patin

Untuk pemesanan pertama sudah dilakukan tanggal 31 Juli hari Rabu jam 17.45. Pemesanan dilakukan dari salah satu rumah warga di Rumbai Bukit menggunakan aplikasi *gofood* dengan total transaksi perdana Rp.185.000,-. Masyarakat Rumbai Bukit sangat antusias dengan dibukanya pasar *online* aneka produk olahan ikan Patin ini. Setelah dilaksanakan seluruh tahap kegiatan pengabdian ini, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan pembudidaya ikan.

Hasil pengamatan terhadap sikap antusiasme peserta penyuluhan di kelompok pembudidaya ikan Patin Pokdakan Mina Usaha Rumbai Bukit Kecamatan Rumbai menunjukkan bahwa petani yang antusiasme sedang 4 orang, tinggi 5 orang dan sangat tinggi 6 orang, sebagaimana terlihat pada Tabel 3. Rata-rata skor antusiasme peserta adalah 5,3 yang berarti $> 3,0$. Dengan demikian dapat dikatakan peserta yang mengikuti penyuluhan pengembangan pemasaran produk aneka ikan patin berkualitas berbasis pasar *online* di Rumbai Bukit Pekanbaru memiliki antusiasme sangat tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa kebanyakan dari masyarakat tersebut sangat antusias dalam meningkatkan pengetahuan dan ingin segera memperaktekkan pemasaran aneka olahan ikan Patin secara *online*, seperti yang ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Sikap Antusiasme Peserta Selama Mengikuti Penyuluhan

Antusiasme peserta	Skor	Jumlah Peserta	Total skor
Sangat rendah	0	0	0
Rendah	1	0	0
Sedang	3	4	12
Tinggi	5	5	25
Sangat tinggi	7	6	42
	Total	15	79
		Rerata	5,3

Ketercapaian hasil pengabdian penyuluhan pengembangan pemasaran produk aneka ikan patin berkualitas berbasis pasar *online* di Rumbai Bukit Pekanbaru telah membuka wawasan baru dalam meningkatkan pendapatan masyarakat.

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam pengembangan pemasaran produk olahan ikan patin berbasis *online* di Kelurahan Rumbai Bukit memiliki beberapa keunggulan dan kelemahan yang dapat dilihat dari kesesuaiannya dengan kondisi masyarakat di lokasi kegiatan. Keunggulan tersebut diantaranya :

1. Pemanfaatan potensi lokal yang besar
 Rumbai Bukit memiliki potensi besar dalam budidaya ikan patin, dengan luas wilayah budidaya mencapai 8.220 m² dan hasil panen 3-6 ton per panen. Pemanfaatan komoditas utama ini menjadi fokus yang sangat relevan dan mendukung peningkatan ekonomi masyarakat.
2. Pemberdayaan masyarakat lokal
 Pengolahan ikan patin menjadi produk bernilai tambah seperti nugget, bakso ikan, dan surimi menciptakan

peluang usaha baru bagi masyarakat lokal. Ini membantu mereka untuk lebih fokus pada satu sektor (perikanan) dan meningkatkan pendapatan dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia.

3. Pemasaran berbasis online
Pemasaran produk melalui *platform GoFood* menunjukkan adaptasi yang baik terhadap perkembangan teknologi. Penggunaan pasar *online* memudahkan masyarakat dalam memasarkan produk ke konsumen yang lebih luas, terutama di era digital saat ini.
4. Pengembangan produk yang variatif
Variasi produk olahan seperti nugget dengan berbagai rasa (sayur, jamur, jagung, dan original), bakso ikan, dan surimi menciptakan diversifikasi produk yang dapat meningkatkan daya saing di pasar dan daya tarik bagi konsumen.
5. Meningkatkan kesadaran kesehatan dan gizi
6. Produk olahan ikan patin berpotensi digunakan untuk pencegahan stunting. Hal ini memberikan nilai tambah bagi produk dari segi kesehatan dan menunjukkan kesadaran untuk menyediakan makanan bergizi bagi masyarakat.

Berikut adalah kesulitan yang dihadapi selama pelaksanaan kegiatan pengembangan pemasaran produk olahan ikan patin di Rumbai Bukit dan peluang pengembangannya ke depan:

Kesulitan yang dihadapi:

1. Keterbatasan pengetahuan teknologi digital
Meskipun pemasaran online sudah dimulai, tidak semua anggota masyarakat memahami cara menggunakan platform digital seperti *GoFood* secara optimal. Beberapa peserta mungkin mengalami kesulitan dalam mengelola akun toko *online*, mempromosikan produk, dan memanfaatkan fitur-fitur pemasaran yang ada.
2. Kualitas dan konsistensi produk
Pengolahan ikan patin menjadi nugget, bakso, dan surimi membutuhkan keterampilan khusus, terutama dalam hal kebersihan dan standar kualitas. Ketidakkonsistenan dalam kualitas produk, baik dari segi rasa, tekstur, maupun kebersihan, dapat menurunkan minat konsumen.
3. Akses modal dan peralatan
Beberapa anggota kelompok pembudidaya mungkin menghadapi keterbatasan modal untuk membeli peralatan yang diperlukan, seperti mesin pengolah makanan, *freezer* untuk penyimpanan produk *frozen food*, dan bahan baku pendukung.
4. Sarana pemasaran yang masih terbatas
Meskipun sudah mulai menggunakan *GoFood*, jangkauan pemasaran produk masih terbatas. Belum ada strategi pemasaran yang lebih luas seperti pemasaran di media sosial, kerja sama dengan distributor lokal, atau penjualan melalui *e-commerce* yang lebih besar.
5. Tantangan distribusi dan logistik
Distribusi produk olahan dalam bentuk *frozen food* memerlukan rantai dingin yang baik (*cold chain*). Keterbatasan fasilitas penyimpanan dan transportasi yang kurang memadai dapat menyebabkan produk rusak sebelum sampai ke konsumen, terutama jika pengiriman dilakukan ke daerah yang lebih jauh.
6. Perubahan cuaca dan iklim
Sebagai produk yang bergantung pada perikanan, budidaya ikan patin terpengaruh oleh perubahan cuaca dan iklim. Curah hujan yang tinggi atau suhu yang ekstrem dapat mempengaruhi hasil panen, dan pada gilirannya, mempengaruhi produksi olahan ikan patin.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Rumbai Bukit Pekanbaru ini berhasil mengolah ikan patin menjadi beberapa produk yang memiliki nilai jual. Produk yang berhasil dibuat adalah nugget, bakso ikan, dan surimi. Produk *food frozen* ini juga sudah berhasil dijual melalui pasar online di *GoFood* dengan link: <https://gofood.link/a/MtsY5bm>. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa antusiasme peserta yang mengikuti kegiatan sangat tinggi.

Dari keunggulan, kelemahan serta kendala yang dihadapi dalam kegiatan pengabdian ini dapat diambil kesimpulan tentang beberapa peluang dalam pengembangan kegiatan ini di masa yang akan datang:

1. Peningkatan kapasitas dan pelatihan teknis
Menyediakan pelatihan lanjutan bagi pembudidaya dan pelaku usaha olahan ikan patin dalam pengolahan makanan yang higienis, standar kualitas produk, serta pemasaran digital akan sangat membantu dalam meningkatkan daya saing produk. Pengembangan modul pelatihan secara berkala bisa menjadi langkah yang penting.

2. Diversifikasi produk dan inovasi
Selain nugget, bakso, dan surimi, ada peluang besar untuk mengembangkan variasi produk lain dari ikan patin, seperti abon ikan, sosis ikan, atau keripik kulit ikan patin. Inovasi dalam produk olahan ini dapat membantu menarik segmen konsumen yang lebih luas dan meningkatkan nilai tambah.
3. Pengembangan pasar yang lebih luas
Peluang pemasaran tidak hanya terbatas pada platform *GoFood*, tetapi juga dapat diperluas melalui e-commerce nasional seperti *Shopee*, Tokopedia, atau platform B2B untuk menjangkau restoran atau perusahaan yang membutuhkan produk olahan ikan. Pemasaran melalui media sosial (*Instagram*, *Facebook*, dan *WhatsApp*) juga dapat meningkatkan visibilitas produk.
4. Kerja sama dengan pemerintah dan institusi
Kelompok pembudidaya dapat menjalin kerja sama dengan pemerintah setempat, dinas perikanan, atau lembaga terkait untuk mendapatkan dukungan, baik dalam bentuk pelatihan, bantuan peralatan, maupun akses permodalan. Dukungan ini dapat memperkuat ekosistem usaha dan membantu pengembangan usaha lebih lanjut.
5. Penguatan rantai distribusi dan *cold chain*
Pengembangan infrastruktur penyimpanan dan distribusi yang lebih baik, seperti penggunaan *freezer* portabel dan kendaraan berpendingin untuk pengiriman, akan membantu menjaga kualitas produk *frozen food*. Hal ini juga membuka peluang pengiriman produk ke wilayah yang lebih jauh tanpa merusak kualitasnya.
6. Pengembangan wisata edukasi dan kuliner
Melihat potensi lokal yang besar dalam budidaya ikan patin, terdapat peluang untuk mengembangkan wisata edukasi terkait perikanan dan kuliner berbasis ikan patin. Ini bisa menarik wisatawan dan membuka peluang baru dalam sektor pariwisata sekaligus mempromosikan produk olahan secara langsung.

Dengan mengatasi tantangan yang ada dan memanfaatkan peluang yang muncul, usaha budidaya dan pengolahan ikan patin di Rumbai Bukit dapat berkembang lebih pesat, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan menjadikan wilayah tersebut sebagai pusat pengolahan ikan patin yang terkenal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Riau yang telah mendanai kegiatan pengabdian dengan sumber dana DIPA Unri dengan Nomor Kontrak: 15705/UN19.5.1.3/AL.04/2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, "Buku Panduan Merdeka Belajar – Kampus Merdeka," 2020.
- Domiszewski, Zdzisław, et al. "Effects of different heat treatments on lipid quality of striped catfish (*Pangasius hypophthalmus*)." *Acta Sci. Pol. Technol. Aliment.* 10.3, pp.359-373, 2011.
- Fariedah, F., I. Inalya; Y. Rani; Q. A`yunin, and T. Evi, "Penggunaan Tanah Liat Untuk Keberhasilan Pemijahan Ikan Patin Siam (*Pangasianodon hypophthalmus*)," *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, Vol. 10, No. 2, pp. 91-94, 2018.
- Ghufran, M. Budi Daya Ikan Patin di Kolam Terpal. Lily Publisher. Yogyakarta, 2010.
- Hasibuan, S., Annisa, G., Annisa, L., Azzura, M. P.A., Indra., Irfansyah, Mardiah, T., Naura, A. P., Runaily, R., Tiya, N, S., Yohana, M, C, S. "Penggunaan Aplikasi Pokdacount Dalam Pengolahan Data Keuangan Usaha Budidaya Perikanan". Penerbit TAMAN KARYA, 117 hlm. 2022.
- Hasibuan, S., Aufa, K, A, G., Maya, K, M., Fajar, F., Muhammad, R, N., Nana, T.,Novan, R., Sekar, A, D., Sherina, N. A., Syahkila, Tevania, S. Nugget Patin Bergizi & Prospek Pemasaran Online. Penerbit UR Press Pekanbaru. 68 hlm. 2021.
- Hasibuan, S. Azridjal, A., Rahmat, I. M., Novreta, E. D. "Kuliah Perbekalan Mahasiswa Kukerta Terintegrasi". Penerbit Taman Karya Pekanbaru, 197 hlm. 2023
- Hasibuan, S., Novreta, E. D, Rahmat, I. M., Annisa, G., Anisa, L.Azzura, M. P. A., Indra, M., Irfansyah, Mardiah, T., Naura, A., Putri, R. R., Tiya, N. S., Yohana, Mery, C. S. "Aplikasi Filter Dan Pompa Air Untuk Pembudidayaan Ikan Patin". PenerbitUR Press Pekanbaru, 94 hlm. 2022.
- Hasibuan, S., S. Syafridiman, A. Martina, H. Syawal, and R. Rinaldi, "Pendugaan Laju Sedimentasi Ppada Kolam Tanah Budidaya Ikan Patin Intensif di Desa Koto Mesjid Kecamatan XIII Koto Kampar," *Riau Journal of*

- Empowerment., Vol. 2, No. 2, pp. 71–80, 2019
- Hasibuan, S., S. Syafriadiman, N. Aryani, M. Fadhli, M. Hasibuan, "The Age and Quality of Pond Bottom Soil Affect Water Quality and Production of *Pangasius Hypophthalmus* in the Tropical Environment," *Aquaculture and Fisheries*, 2021.
- Ilyas, S. Ilmu Penyakit Mata, Badan Penerbit Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta., 2014.
- L. Gevorkov and V. Vodovozov, "Mixed pressure control system for a centrifugal pump". 11th IEEE International Conference on Compatibility, Power Electronics and Power Engineering (CPE-POWERENG), Cadiz, Spain, 2017, pp. 364-369, doi: 10.1109/CPE.2017.7915198, 2017.
- Michael, M.G. dan Charles, C., 2000. Principles of water recirculation and filtration in aquaculture. Department of Fisheries and Aquatic Sciences, 2000.
- Ningsih, F., M. Rahman, and A. Rahman, "Analisis Kesesuaian Kualitas Air Kolam berdasarkan Parameter pH, DO, Amoniak, Karbondioksida dan Alkalinitas di Balai Benih dan Induk Ikan Air Tawar (BBI-IAT) Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar," *Fish Scientiae*, Vol. 4, No. 6, pp. 102–113, 2013.
- Oktavianawati dan Niken, "Pengolahan Ikan Patin menjadi Produk Makanan Patin Presto, Bakso, dan Nugget di Semboro-Jember". *Jurnal ABDI* Vol. 2, No.2, pp 40-44, 2017.
- Oyewole, O. E., & Amosu, A. M. :Nutritional considerations and benefits associated with consumption of catfish in South-West Nigeria". *Scholars Research Library. Annals of Biological Research*, 3(8), 4094–4098, 2012.
- Repsa, Edgars & Kronbergs, Eriks, "Investigation of centrifugal pump characteristics". [10.22616/ERDev.2021.20.TF119](https://doi.org/10.22616/ERDev.2021.20.TF119), 2021.
- Suryaningrum, T. D. "Ikan Patin : Peluang Ekspor, Penanganan Pascapanen, dan Diversifikasi Produk Olahannya". *Squalen* Vol 1 (3): 16-23, 2008.
- Sari et al, "Pengolahan Snack Ikan Patin sebagai Cemilan Sehat di Kelurahan Rumbai Bukit Kecamatan Rumbai Kota Pekanbaru". *Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat, Pekanbaru, 2019-08-21*, 2019.
- Sundari, R. S., D. S. Umbar, "Preferensi Konsumen terhadap Produk Agroindustri Abon Ikan," *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, Vol. 4, No. 1, pp 36-43, 2019.
- Suryani, N., R. Rosita, U. Hasanah, "Perbedaan Kadar Protein dan Kadar Lemak Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) yang Diolah secara Digoreng, Dipanggang dan Direbus," *Jurnal Kesehatan Indonesia*, Vol 6, No. 1, pp. 40-45, 2015.
- Taqwadasbriliani EB, Hutabarat J, Arini E. "Pengaruh Kombinasi Enzim Papain dan Enzim Bromelin Terhadap Pemanfaatan Pakan dan Pertumbuhan Ikan Kerapu Macan (*Epinephelus fuscoguttatus*)". Universitas Diponegoro, Semarang. *Journal of Aquaculture Management and Technologi*. 2(3): 76-86, 2013.
- Tariningsih, D., Diarta, I. M., & Suryawathy, I. G. A, "Efisiensi Pemanfaatan Faktor Produksi Pendederan Ikan Nila Di Desa Sanding, Kecamatan Tampaksiring," *Jurnal Agrimeta*, Vol. 5, No. 9, pp 66-72, 2015.
- Viji, P., Tanuja, S, Ninan, G, Lalitha, K. V, Zynudheen, A. A, Binsi, P.K, & Srinivasagopal, T. K. "Biochemical, textural, microbiological and sensory attributes of gutted and ungutted sutchi catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*) stored in ice". *Journal of Food Science and Technology*, 52(6), 3312–3321, 2014.
<http://doi.org/10.1007/s13197-014-1358-y>