

## **Pengembangan Fillet Ikan Patin Menjadi Bakso untuk Memberdayakan Pembudidaya Ikan Patin Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar**

### ***Development of Patin (Catfish) Fillet into Fish Meatballs to Empower Patin Fish Farmers in Karang Intan District, Banjar Regency***

<sup>1</sup>Muhamma Ahsin Rifa'i, <sup>2</sup>Candra, <sup>3</sup>Muzdalifah, <sup>2</sup>Siti Aisyah,  
<sup>4</sup>Hadiratul Kudsiah, <sup>5</sup>M. Sauqi Mubaroq

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Lambung  
Mangkurat

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan,  
Universitas Lambung Mangkurat

<sup>3</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat

<sup>4</sup>Jurusan Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin

<sup>5</sup>Mahasiswa Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas  
Lambung Mangkurat

Korespondensi : Candra, [candra1077@yahoo.com](mailto:candra1077@yahoo.com)

Naskah Diterima: 31 Juli 2022. Disetujui: 28 September 2022. Disetujui Publikasi: 29 September 2022

**Abstract.** One of the production centers of aquacultured catfish in South Kalimantan Province is Banjar Regency, so Banjar Regency has the potential as a significant supplier of raw materials for various processed catfish such as sausages and fish balls. Catfish have a high protein and moderate fat content, namely protein reaching 16.1%, and fat, reaching 5.7%. Fish meatballs are various preparations made from fish meat, which are crushed and mixed with other ingredients, formed into spheres or desired shapes, and then boiled. The service activity was transferring technology for processing catfish meatballs and packaging with counseling and mentoring methods. The service results show that the target audience has increased their knowledge and skills in processing catfish-based meatballs and how to package them.

**Keywords:** *South Kalimantan, meatballs, fish farmers, catfish, Bincau Village.*

**Abstrak.** Salah satu pusat produksi ikan patin hasil budidaya di Provinsi Kalimantan Selatan adalah Kabupaten Banjar sehingga Kabupaten Banjar berpotensi sebagai pemasok utama bahan baku aneka olahan ikan patin seperti sosis dan bakso ikan. Ikan patin memiliki kandungan protein yang tinggi dan kandungan lemak yang sedang, yaitu protein mencapai 16,1% dan lemak mencapai 5,7%. Bakso ikan adalah aneka olahan berbahan utama daging ikan yang dilumatkan dan dicampur bahan lain, kemudian dibentuk menjadi bulatan atau bentuk lainnya yang diinginkan, dan selanjutnya direbus. Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan adalah alih teknologi pengolahan bakso ikan patin dan pengemasannya dengan metode penyuluhan dan pendampingan. Hasil pengabdian menunjukkan khalayak sasaran telah meningkat pengetahuannya dan keterampilannya dalam mengolah bakso berbahan dasar ikan patin dan cara mengemasnya.

**Kata kunci:** *Kalimantan Selatan, bakso, pembudidaya ikan, ikan patin, Desa Bincau.*

## Pendahuluan

Produk olahan bakso sangat diminati oleh masyarakat Indonesia. Bakso merupakan salah satu produk olahan berbahan utama daging yang dilumatkan kemudian dicampur bahan lain dan bumbu, dibentuk bulatan atau bentuk lain sesuai selera untuk selanjutnya dilakukan perebusan hingga matang. Menurut SNI, syarat kualitas bakso yaitu warna yang normal (keabu-abuan), teksturnya yang kenyal, bau bakso yang normal dan khas dari daging yang digunakan, rasa yang gurih, dan tidak mengandung bahan tambahan makanan yang berbahaya. Bahan baku bakso terdiri atas bahan baku utama berupa daging dan bahan baku tambahannya seperti tepung tapioka, garam, bumbu-bumbu, dan es.

Saat ini sebagian besar bakso yang beredar di pasaran berbahan dasar daging sapi dan ayam, namun juga sudah berkembang bakso dengan bahan dasar daging ikan. Peminat bakso ikan terus meningkat tidak hanya dari kalangan rumah tangga, namun penggiat kuliner, umkm dan supermarket (Sinaga dkk., 2017).

Tingginya permintaan bakso yang berbahan baku ikan menyebabkan kuliner ini terus berkembang. Salah satunya menggunakan bahan baku ikan patin. Menurut Maghfiroh (2000) dan Hashim dkk., (2015), komposisi daging ikan patin terdiri atas protein 14,53%-16,1%; lemak 1,09%-5,47%; abu 0,74% dan air 82,22%. Menurut BSN (2014) persyaratan jika menggunakan ikan patin adalah Ikan segar, ikan beku, tetelan ikan, lumatan daging ikan, dan surimi dengan spesifikasi mutu yang dipersyaratkan.

Provinsi Kalimantan Selatan merupakan sentra penghasil ikan patin terbesar di Indonesia. Produksinya terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Tahun 2011 produksi ikan sebanyak 11.867 ton, kemudian tahun 2012 menjadi 19.202 ton, tahun 2013 menjadi 24.425 ton, tahun 2014 menjadi 33.092 ton, dan tahun 2015 naik menjadi 38.534 ton. Kenaikan produksi per tahun rata-rata mencapai 31,89%. Salah satu pusat produksi ikan patin budidaya di Kalimantan Selatan adalah Kabupaten Banjar yang telah ditetapkan sebagai kawasan agrominapolitan. (Rifa'i dkk., 2020, 2021).

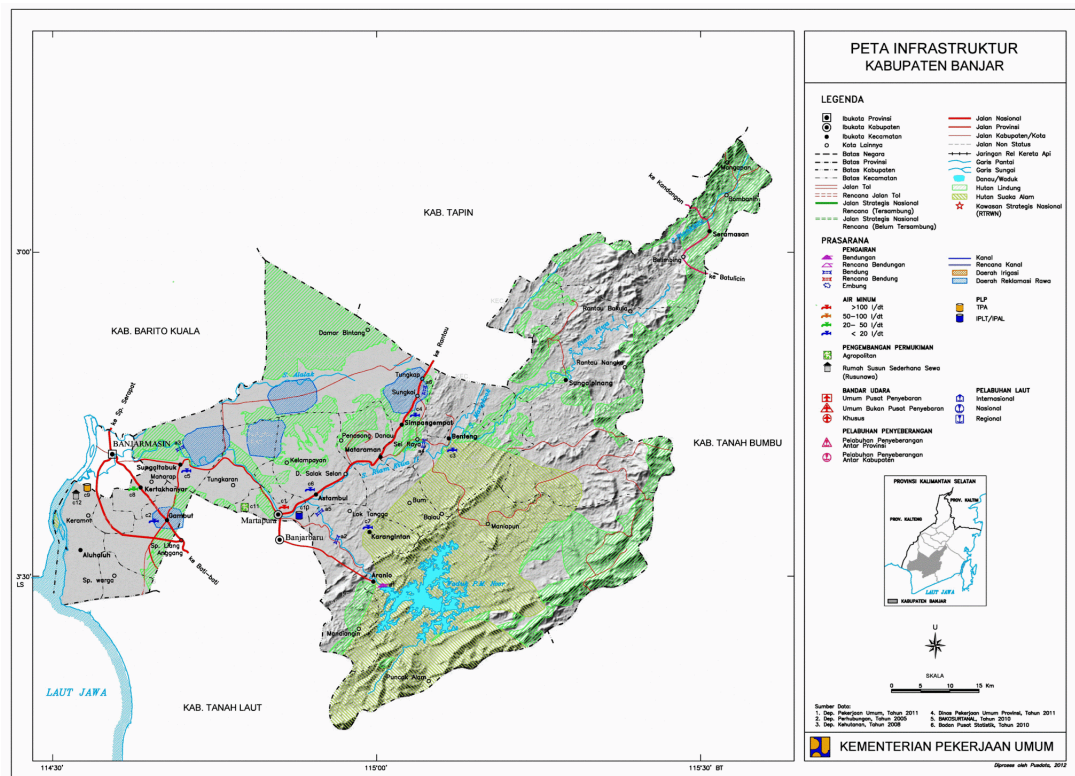
Desa Bincai merupakan salah satu Desa di Kabupaten Banjar yang terletak di Kecamatan Martapura merupakan penghasil ikan patin. Selain sebagai wilayah penghasil ikan, Desa Bincai juga terkenal sebagai destinasi wisata kuliner dan wisata alam. Ikan patin hasil budidaya, selain dijual segar tetapi juga diolah menjadi lauk di restoran yang ada di wilayah tersebut. Desa Bincai sebagai penghasil ikan patin budidaya kolam, mempunyai permasalahan distribusi ikan apabila hasil budidaya melimpah, sehingga berpengaruh pada rendahnya harga jual patin untuk level pembudidaya. Kondisi ini harus diberikan solusi agar siklus produksi ikan patin tetap terjaga dan penghasilan dari pembudidaya tetap konsisten.

Pengembangan potensi ikan patin perlu dilakukan dengan cara mengolah menjadi bakso untuk mengatasi jumlah produksi melimpah dan dapat meningkatkan nilai jualnya. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan para istri pembudidaya untuk pengembangan fillet ikan patin menjadi bakso ikan patin sehingga dapat mensejahterakan masyarakat pembudidaya ikan patin khususnya Desa Bincai Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar.

## Metode Pelaksanaan

**Tempat dan Waktu.** Lokasi kegiatan adalah di Desa Bincai Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan. Jarak lokasi kegiatan dengan kampus Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM sekitar 7 km (Gambar 1). Kegiatan dilaksanakan dilaksanakan selama 3 bulan yaitu Mei – Juli 2022.

**Khalayak Sasaran.** Anggota inti pembudidaya ikan patin Desa Bincai Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. Anggota yang dimaksud adalah



Gambar 1. Lokasi kegiatan pengabdian

para istri petani ikan. Khalayak sasaran berjumlah 15 orang. Kelompok ini merupakan pembudidaya ikan patin, tetapi usaha yang terbatas dan belum pernah membuat bakso ikan untuk kegiatan usaha.

**Metode Pengabdian.** Kegiatan dan metode yang digunakan adalah sebagai berikut:

- (1) Penyuluhan pembuatan olahan bakso berbahan dasar ikan patin dengan yang memiliki kualitas rasa, tekstur, sanitasi sesuai standar.
- (2) Penyuluhan *managerial skill* tentang etika bisnis, manajemen resiko, manajemen usaha, izin usaha dan cara pengajuan kredit.
- (3) Pelatihan pengemasan produk bakso ikan
- (4) Pendampingan proses produksi selama 2 bulan

**Indikator Keberhasilan.** Indikator keberhasilan dalam kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

- (1) Terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan bakso ikan berbahan dasar fillet ikan patin minimal 70%.
- (2) Terjadi peningkatan pengetahuan tentang etika bisnis, manajemen resiko, manajemen usaha, izin usaha dan cara pengajuan kredit minimal 70%.

**Metode Evaluasi.** Metode evaluasi bertujuan untuk mengetahui terjadinya tingkat perubahan pengetahuan dan keterampilan, serta motivasi setelah dilakukan penyuluhan dan pendampingan. Untuk digunakan seperangkat pertanyaan dalam yang didesain dalam bentuk kuisioner sederhana. Metode yang digunakan adalah *pre-test* dan *post-test*. (Kudsiah dkk., 2018; Rifa'i dkk., 2018; Rifa'i dkk., 2020; Rifa'i dkk., 2021)

## Hasil dan Pembahasan

### A. Penyuluhan Pengolahan Bakso Ikan Patin

Setelah dilakukan *pre test* dan telah diketahui pengetahuan dan keterampilan dasar khalayak sasaran, kemudian dilaksanakan kegiatan penyuluhan untuk mentransfer teknologi pengolahan bakso berbahan dasar fillet ikan patin. Penyuluhan dilakukan dengan metode penyampaian teori berupa modul singkat

dan praktek bersama antara pemateri dengan anggota kelompok. Langkah-langkah pembuatan bakso ikan patin seperti pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Proses pembuatan bakso ikan patin

Metode pengolahan bakso ikan di atas merupakan teknologi tepat guna dalam pasca panen pemanfaatan fillet ikan patin. Peserta penyuluhan atau khalayak sasaran adalah para istri kelompok pembudidaya patin yang berada di sekitar Desa Bincau. Pelaksanaan penyuluhan dimulai dengan penyampaian teori yang menekankan bagaimana cara dan mekanisme pengolahan bakso berbahan dasar fileet ikan patin. Setelah itu dilakukan diskusi tentang kendala peluang usaha dari hasil olahan dalam kegiatan ini.

Materi yang diberikan pada penyuluhan ini meliputi:

1. Teknologi pengolahan bakso berbahan dasar fillet ikan patin sesuai kualitas standar SNI
2. Teknologi pengemasan produk menggunakan teknologi vakum udara dan sealer yang dilengkapi penyedot udara. Pengemasan vakum ini dilaksanakan setelah kondisi produk dalam keadaan dingin atau siap simpan di lemari es atau *cold box*.

Ikan patin yang digunakan sebagai bahan baku adalah hasil budidaya kolam di Desa Bincau Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan. Saat ini harga di tingkat pembudidaya berkisar Rp. 14.000,- Rp. 25.000,-.

Alat yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini disajikan seperti Tabel 1.

Tabel 1. Alat yang digunakan dalam pengolahan bakso berbahan dasar ikan patin

| No. | Nama Peralatan            | Jumlah | Kegunaan               |
|-----|---------------------------|--------|------------------------|
| 1.  | Grinder/penggiling daging | 1 unit | Menggiling daging ikan |
| 2.  | Panci untuk pemasak       | 1 unit | Memasak bakso ikan     |
| 3.  | Panci untuk pengukus      | 1 unit | Mengukus bakso         |

|    |                             |        |   |
|----|-----------------------------|--------|---|
| 4. | Vakum sealer                | 1 unit | Meseal kemasan bakso                      |
| 6. | Insect killer               | 2 buah | Melakukan sanitasi terhadap serangga      |
| 7. | Timbangan berkapasitas 2 kg | 1 buah | Mengukur berat bahan-bahan, skala 0– 2 kg |

Tahapan-tahapan transfer teknologi adalah sebagai berikut:

- (1) Tim menyampaikan teori dan melakukan diskusi;
- (2) Tim melakukan demonstrasi teknologi yang disampaikan;
- (3) Khalayak sasaran mempraktikkan didampingi dan diarahkan oleh Tim
- (4) Khalayak sasaran mempraktikannya sendiri;
- (5) Tim mendampingi pengolahan produk sampai dengan perizinan dan pemasaran.

Selama kegiatan pengabdian berlangsung, sebagian besar ibu-ibu dari kelompok istri pembudidaya ikan Desa Bincau bersemangat mempraktikkan mengolah ikan patin menjadi bakso. Berikut pada Gambar 3 tampak ibu-ibu mempraktikkan pengolahan bakso ikan patin setelah proses pendampingan.



Gambar 3. Proses pengolahan bakso berbasis fillet ikan patin

Beberapa permasalahan telah teridentifikasi, mengapa pada awalnya ibu-ibu belum mengolah ikan patin menjadi bakso ikan, antara lain:

- Rendahnya pengetahuan tentang diversifikasi olahan hasil perikanan.
- Tidak memiliki modal.
- Rendahnya pengetahuan tentang teknologi alat yang akan digunakan untuk membuat bakso ikan.
- Rendahnya pemahaman tentang pentingnya aspek sanitasi dan higienis dalam produk olahan perikanan.
- Rendahnya pengetahuan teknologi pengemasan vakum.
- Tidak mengetahui prosedur perizinan dan makanan yang berstandar.

Produk makanan olahan dari bakso ikan memiliki potensi pasar yang sangat besar. Produk dapat dipasarkan ke pasar modern (swalayan) selain pasar tradisional. Selain itu Desa bincau merupakan salah destinasi wisata kuliner di Kabupaten Banjir. Desa Bincau memiliki jaran 4 km dari kota martapura ibu kota Kabupaten Banjar, dan 30 km dari Banjarmasin ibukota Provinsi Kalimantan Selatan. Produk dapat hingga ke Kalimantan Tengah seperti Kabupaten Kapuas, kabupaten Pulang Pisau, Kota Palangkaraya dan Kota Balikpapan di Kalimantan Timur. Selain itu produk dapat dipasarkan dengan cara dititipkandi warung-warung tradisional, tempat-tempat wisata seperti Martapura, Danau Caramin,

Danau Seran, *Aquatic Waterpark*), di outlet-outlet sentra oleh-oleh khas Kalimantan Selatan dan di Pasar Swalayan.

Menurut Julisar & Miranda (2013), keberhasilan UMKM salah satu kuncinya adalah tersedianya pasar yang jelas. Umumnya kelemahan UMKM dalam melaksanakan pemasaran adalah masih memiliki orientasi pasar yang rendah, kurang mampu bersaing secara kompetitif dan kurang memiliki infrastruktur pemasaran yang memadai.

### **B. Pendampingan Pengolahan Bakso Ikan Patin**

Pendampingan pengolahan bakso ikan patin dilakukan selama 2 bulan yaitu bulan Juni dan Juli 2022. Selama proses pendampingan khalayak sasaran yaitu kelompok istri pembudidaya ikan Desa Bincau telah dapat mentransfer teknologi pengolahan bakso ikan patin ini. Indikasinya adalah merema mampu menyusun formulasi bumbu telah dimodifikasi sendiri. Pada Gambar 4 disajikan aktifitas pengolahan bakso ikan patin dan pengenalan kemasan bakso yang telah dibuat oleh anggota mitra.



Gambar 4. Kegiatan pengolahan bakso ikan patin

Berdasarkan hasil evaluasi selama kegiatan pengabdian berlangsung dapat diidentifikasi berbagai factor pendukung dan penghambat jika usaha pengolahan bakso ikan patin ini di kembangkan di Desa Bincau, Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan.

Faktor pendukung antara lain:

1. Bahan baku utama pembuatan bakso yaitu fillet ikan patin tersedia melimpah karena Desa Bincau merupakan sentra budidaya ikan patin sistem kolam menggunakan irigasi teknis riang kanan.
2. Khalayak sasaran sangat antusias bila ada kegiatan pelatihan tentang teknologi terbaru tentang pengolahan hasil perikanan. Dengan demikian sangat mudah melakukan transfer teknologi pengolahan bakso ikan patin.
2. Regulasi dan kelembagaan telah terbentuk sehingga memudahkan dalam mengembangkan pengembangan pengolahan baksi ikan patin.

Faktor penghambat adalah:

1. Khalayak sasaran memiliki pengetahuan yang rendah tentang teknologi pengolahan bakso berbasis ikan patin dan teknik pengoperasian alat-alat pengolahan.
2. Jika ingin meningkat kapasitas produksi harus memiliki peralatan berkapasitas besar yang memiliki harga cukup mahal.
3. Bahan baku plastik untuk kemasan vakum, sulit diperoleh di daerah setempat sehingga harus mencari ke kota Banjarmasin ataupun ke Banjarbaru.
4. Belum dimilikinya peralatan penyimpanan dingin maupun beku yang memadai sehingga bila produksi produk bakso melimpah sudah terdapat sistem pendingin khusus produk-produk tersebut.

### C. Keberhasilan Kegiatan

*Pre test* dilakukan sebelum pelaksanaan penyuluhan oleh narasumber dan pendampingan produksi dimulai. Tujuan *Pre test* adalah untuk menggali tingkat pengetahuan dan keterampilan khalayak sasaran tentang teknologi pengolahan bakso ikan berbasis fillet ikan patin. Selain itu digali pengetahuan dasar *managerial skill* dan teknologi pengemasan produk.

Instrumen yang digunakan berupa seperangkat daftar pertanyaan dalam bentuk kuesioner. Pengisian kuesioner oleh khalayak sasaran didampingi mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini. Mahasiswa yang terlibat telah memiliki pemahaman dan persepsi yang sama terhadap isi dan makna instrumen pertanyaan. Pada akhir kegiatan Nilai *pre test* akan dibandingkan dengan nilai *post test*.

Hasil analisis menunjukkan telah terjadi peningkatan rata-rata pengetahuan dan keterampilan khalayak sasaran tentang teknologi pengolahan bakso berbahan baku ikan patin. Jika pada saat *pre test* rata-rata pengetahuan dan keterampilan khalayak sasaran baru mencapai 45%. Sedangkan nilai *post test* menunjukkan adanya peningkatan mencapai 90%. Nilai *post test* ini telah melebihi nilai indikator keberhasilan yang telah ditetapkan yaitu 70%. Hasil *pre test* terhadap *managerial skill*, rata-rata pengetahuan dan keterampilan dasar khalayak sasaran mencapai 25,5%. Sedangkan pada saat *post test* terjadi peningkatan mencapai 70%. Nilai ini sama dengan indikator keberhasilan yang telah ditetapkan yaitu 70%. Hasil *pre test* terhadap teknologi pengemasan produk memiliki rata-rata pengetahuan dan keterampilan dasar khalayak sasaran mencapai 35%. Sedangkan nilai *post test* juga terjadi peningkatan hingga 76,5%. Nilai ini melebihi indikator yang telah ditetapkan yaitu 70%. Dengan tercapainya indikator keberhasilan dalam kegiatan ini maka dapat dinyatakan bahwa kegiatan pengabdian telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan khalayak sasaran.

### Kesimpulan

Telah terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan tentang teknologi pengolahan bakso ikan berbasis fillet ikan patin, *managerial skill*, dan teknologi pengemasan. Khalayak sasaran memiliki minat yang tinggi untuk menerapkan pengolahan bakso ikan berbahan baku ikan patin dan teknologi pengemasannya.

### Ucapan Terima Kasih

Terima kasih disampaikan kepada Kemdikbudristek atas dana hibah melalui Program Pemberdayaan Masyarakat Unggulan Perguruan Tinggi (PPMUPT) tahun 2020-2022. Juga kepada Ketua LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat) Universitas Lambung Mangkurat dan semua pihak terkait yang telah memberikan dukungan selama kegiatan berlangsung.

### Referensi

Hashim R.B., Jamil, E.F., Zulkifli, F.H., & Daud, J.M. (2015). Fatty Acid Compositions of Silver Catfish, *Pangasius sp* Farmed in Several Rivers of Pahang, Malaysia. *J Oleo Sci.* 64(2), 209-209.

- Herlina, Darmawan, I., & Rusdianto, A.S. (2015). Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2), 134-144.
- Julisar & Miranda, E. (2013). Pemakaian *E-Commerce* untuk Usaha Kecil Dan Menengah Guna Meningkatkan Daya Saing. Information Systems Department, School of Information Systems, Binus University. *Jurnal ComTech*. 4 (2)
- Kudsiyah, H., Rahim, S.W., Rifa'i, M.A., & Arwan. (2018). Demplot Pengembangan Budidaya Kepiting Cangkang Lunak di Desa Salemba, Kecamatan Ujung Loi, Kabupaten Bulukumba Sulawesi Selatan. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(2), 151-164.
- Kurana. (2008). Sukses Mengembangkan Wirausaha . Jakarta: Grasindo.
- Maghfiroh, I. (2000). Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Rifa'i, M.A., Muzdalifah, & Kudsiyah, H. (2018). Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus: Anemon Laut Ornamen. *Panrita Abdi Jurnal*, 2(1), 40-47.
- Rifa'i, M.A., Candra, Muzdalifah, & Kudsiyah, H. (2020). Pemberdayaan Istri Kelompok Pembudidaya Ikan Patin dengan Pengembangan Produk Fillet. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(3), 369-379.
- Rifa'i, M.A., Candra, Muzdalifah, Agustina, & Kudsiyah, H., Mubarak, M.S., & Norliana. (2021). Transfer Teknologi Pembuatan Sosis Berbahan Baku Ikan Patin (*Pangasius sp*) bagi Kelompok Pembudidaya Ikan dan Keluarganya. *Jurnal Panrita Abdi*, 5(4), 589-599.
- Sinaga. D.D., Herpandi, R., & Nopianti. (2017). Karakteristik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Penambahan Karagenan, Isolat Protein Kedelai, dan Sodium Tripolyphospat. *Fishtech - Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6(1) : 1-13

Penulis:

- Muhammad Ahsin Rifa'i**, Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Labung Mangkurat, Banjarmasin. E-mail: [m.ahsinrifai@ulm.ac.id](mailto:m.ahsinrifai@ulm.ac.id)
- Candra**, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin. E-mail: [candra1077@yahoo.com](mailto:candra1077@yahoo.com)
- Muzdalifah**, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat. Banjarmasin. E-mail: [muzdalifah@ulm.ac.id](mailto:muzdalifah@ulm.ac.id)
- Siti Aisyah**, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin. E-mail: [sitiaisyah@ulm.ac.id](mailto:sitiaisyah@ulm.ac.id)
- Hadiratul Kudsiyah**, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin. Makassar. E-mail: [ira.kudsiyah@gmail.com](mailto:ira.kudsiyah@gmail.com)
- M. Sauqi Mubaroq**, Mahasiswa Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Labung Mangkurat, Banjarmasin. E-mail: [sauqimubarak26@gmail.com](mailto:sauqimubarak26@gmail.com)

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

- Rifa'i, M.A., Candra, Muzdalifah, Aisyah, S., Kudsiyah, H., & Mubarak, M.S. (2022). Pengembangan Fillet Ikan Patin Menjadi Bakso Ikan untuk Kelompok Pembudidaya Ikan Patin di Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar. *Jurnal Panrita Abdi*, 6(4), 852-859.