

Pemberdayaan Istri Kelompok Pembudidaya Ikan Patin dengan Pengembangan Produk Fillet

Empowerment for the Housewives of Patin Fish Farmers by Developing Fillet Products

¹Muhammad Ahsin Rifai, ²Candra, ³Muzdalifah,
⁴Hadiratul Kudsiah

¹Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM, Banjarmasin

²Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM,
Banjarmasin

³Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian ULM Banjarmasin

⁴Program Studi Manajemen Sumberdaya Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan
Perikanan Unhas, Makassar

Korespondensi: M.A. Rifa'i, m.ahsinrifai@ulm.ac.id

Naskah Diterima: 22 Juni 2020. Disetujui: 22 Oktober 2020. Disetujui Publikasi: 30 Oktober 2020

Abstract. The high production of patin fish in South Kalimantan causes the marketing of this fish to have been very tight competition. Under normal conditions, the price of fresh patin fish in traditional markets ranges from IDR 32.000-35,000 per kilogram, but at certain times when production is abundant, the price of patin fish drops drastically to Rp. 12,000 per kilogram. This condition causes some farmers to a decrease in income and even experience a loss. Most of the patin fish production in Banjar Regency is marketed in fresh form in the traditional markets of Martapura, Banjarbaru, Banjarmasin and other traditional markets in South Kalimantan to Central Kalimantan. The activity aims to increase the knowledge and skills of the target audience in producing and packaging patin fish fillets. The methods used in this service activity are counseling, demonstrating, and providing assistance until the activity is complete. The results of this service have shown a significant increase in the knowledge and skills of the target audience in processing and packaging patin fish fillets and have been able to produce fish fillet products that are ready to be sold to the market.

Keywords: *Fillet, patin fish, packaging, and fish farmers.*

Abstrak. Tingginya produksi ikan patin di Kalimantan Selatan menyebabkan pemasaran ikan ini memiliki persaingan yang sangat ketat. Jika pada kondisi normal harga ikan patin segar di pasar tradisional berkisar Rp 32.000 - 35.000 per kilogram, namun pada waktu-waktu tertentu ketika produksi melimpah harga ikan patin menurun drastis hingga mencapai Rp 12.000 per kilogram. Kondisi ini menyebabkan beberapa petani mengalami penurunan pendapatan bahkan mengalami kerugian. Sebagian besar produksi patin di Kabupaten Banjar dipasarkan dalam bentuk segar di pasar-pasar tradisional Martapura, Banjarbaru, Banjarmasin, dan pasar-pasar tradisional lainnya di Kalimantan Selatan hingga ke Kalimantan Tengah. Kegiatan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan khalayak sasaran dalam melakukan produksi dan pengemasan fillet ikan patin. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah penyuluhan, demonstrasi, dan pendampingan hingga kegiatan berakhir. Hasil kegiatan menunjukkan telah terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan khalayak sasaran yang signifikan dalam melakukan pengolahan dan pengemasan fillet ikan patin dan mampu memproduksi produk fillet ikan yang siap dijual ke pasar.

Kata Kunci: *Fillet, ikan patin, kemasan, dan pembudidaya ikan.*

Pendahuluan

Kalimantan Selatan merupakan salah satu sentra penghasil ikan patin terbesar kedua di Indonesia dari hasil budidaya setelah Sumatera Selatan. Berdasarkan Data Direktorat Produksi dan Usaha Budidaya, Dirjen Perikanan Budidaya, Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia tahun 2016, Produksi patin Kalimantan Selatan mencapai 38.534 ton. Produksi ikan patin terus meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2011 produksi baru mencapai 11.867 ton, kemudian pada tahun 2012 naik menjadi 19.202 ton, tahun 2013 naik menjadi 24.425 ton, tahun 2014 naik menjadi 33.092 ton, dan pada tahun 2015 naik menjadi 38.534 ton. Rata-rata kenaikan produksi per tahun mencapai 31,89%. Salah satu sentra produksi ikan patin Kalimantan Selatan adalah Kabupaten Banjar yang sudah ditetapkan sebagai kawasan agrominapolitan. Pada tahun 2017, jumlah pembudidaya ikan di Kabupaten Banjar mencapai 2.180 RTP dengan luas lahan budidaya mencapai 871.227 km² (<http://perikanan.banjarkab.go.id/wp-content/uploads/2017/07/4.Data-Teknis-DAK.pdf>; Yuliana, *et al.*, 2017 dan Data Statistik Perikanan dan Kelautan Provinsi Kalimantan Selatan, tahun 2019).

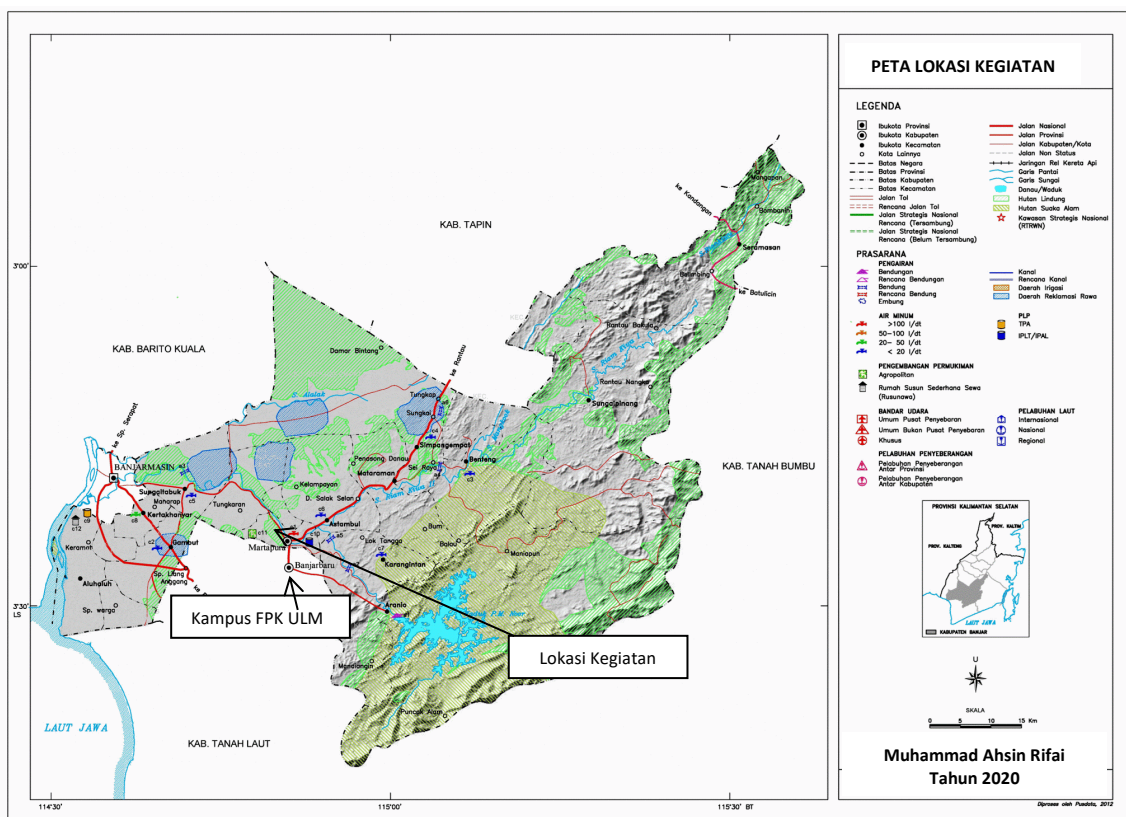
Tingginya produksi ikan patin di Kalimantan Selatan menyebabkan pemasaran ikan ini memiliki persaingan yang sangat ketat. Jika pada kondisi normal harga ikan patin segar di pasar tradisional per kilo mencapai Rp 35.000, namun pada waktu-waktu tertentu ketika produksi melimpah harga ikan patin menurun drastis hingga mencapai Rp 25.000. Kondisi ini menyebabkan beberapa petani mengalami penurunan pendapatan bahkan mengalami kerugian. Hasil penelusuran tim pengabdian pada tahun 2019, sebagian besar produksi patin di Kabupaten Banjar dipasarkan dalam bentuk segar di pasar-pasar tradisional Martapura, Banjarbaru, Banjarmasin, dan pasar-pasar tradisional lainnya di Kalimantan Selatan hingga ke Kalimantan Tengah. Waktu buka semua pasar tradisional di Kalimantan Selatan hanya pada siang hari sekitar pukul 06.00 – 17.00, sedangkan pada malam hari tutup. Kondisi ini menyebabkan konsumen terutama para pegawai negeri dan swasta yang bekerja pada siang hari kesulitan mendapatkan ikan patin segar pada sore hingga malam hari. Di samping itu ditemukan pula konsumen yang enggan berbelanja ikan di pasar-pasar tradisional karena kondisi yang becek dan berbau. Hasil penelitian terhadap perilaku konsumen di pasar Banjarbaru Kalimantan Selatan terhadap ibu-ibu ditemukan 85,7% ibu-ibu yang bekerja di sebagai pegawai negeri atau swasta kurang suka berbelanja ikan di pasar tradisional, 11,5% tidak suka, dan sisanya 2,8% cukup suka (Wahdah, 2018). Hasil penelitian lainnya menunjukkan kebiasaan masyarakat Kalimantan Selatan gemar mengkonsumsi ikan namun dengan tingkat kepraktisan yang tinggi tanpa mengabaikan nilai gizi. Fillet ikan memenuhi kriteria tersebut karena kandungan gizinya masih mendekati komposisi gizi ikan segar, praktis, berkualitas, mudah dimasak (*ready to cook*), limbah minimal, dan dapat disimpan dalam waktu yang lama.

Berdasarkan potensi produksi ikan patin, kondisi pasar tradisional yang ada sekarang, ketersediaan waktu lowong istri pembudidaya ikan, dan perilaku konsumen ibu pegawai negeri dan swasta di Banjarbaru Kalimantan Selatan, dirasa perlu membuat suatu terobosan pemasaran ikan patin dengan mengembangkan teknologi olahan fillet ikan. Fillet merupakan daging ikan yang telah dihilangkan kepala, isi perut, ekor, sisik, tulang dan kulitnya (USDA, 2017). Fillet ikan adalah suatu irisan daging ikan tanpa sisik, tanpa tulang, dan tanpa kulit, diambil dari kedua sisik badan ikan, Fillet ikan adalah bagian daging ikan yang diperoleh dengan penyayatan ikan utuh, sepanjang tulang belakang dimulai dari kepala hingga mendekati ekor. Tulang belakang dari tulang rusuk yang membatasi badan dengan rongga perut tidak terpotong pada waktu penyayatan.

Kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan produk fillet ikan dengan bahan dasar ikan patin yang melimpah di Kabupaten Banjar untuk alternatif pemasaran produk selain produk ikan patin segar. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat petani ikan patin di Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan sebagai upaya agroindustri dalam efektivitas transformasi hasil-hasil perikanan menjadi output atau produk hasil pengolahan.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu. Kegiatan dilaksanakan di Desa Cindai Alus, Kecamatan Martapura, Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan. Selama dua bulan, mulai bulan Mei – Juni 2020. Kegiatan ini merupakan Program Pemberdayaan Masyarakat Unggulan Perguruan Tinggi yang didanai DRPM Dikti Kemristekdikti (sekarang Kemdikbud). Jarak lokasi kegiatan dengan kampus Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM sekitar 5 km (Gambar 1).



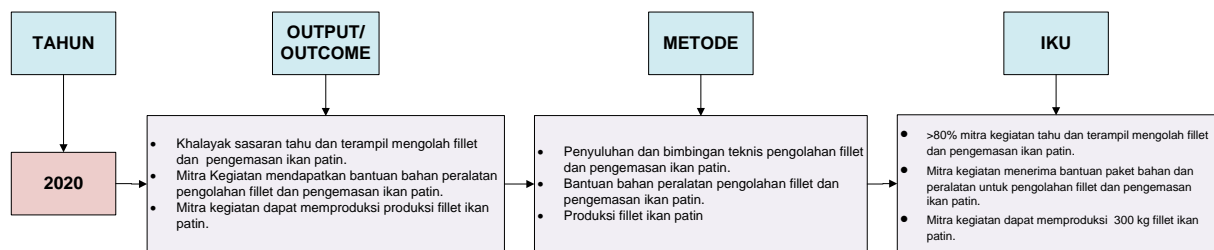
Gambar 1. Peta lokasi kegiatan pengabdian

Khalayak Sasaran. Khalayak sasaran adalah para istri Kelompok Pembudidaya Ikan Patin yang tergabung dalam Kelompok Pembudidaya Ikan Cindai Alus (KPI Cindai Alus) Desa Cindai Alus, Kecamatan Martapura, Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan. KPI KPI Cindai Alus beranggotakan 17 orang dengan luasan tambak 93 ha. Mitra kegiatan pada saat pelaksanaan penyuluhan dan demonstrasi dibatasi hanya 25 orang yang berasal dari perwakilan istri-istri pembudidaya ikan patin kedua kelompok dan ibu-ibu masyarakat di sekitarnya.

Metode Pengabdian. Metode, output/outcome, dan Indikator Kinerja Utama (IKU) pelaksanaan kegiatan pengabdian disajikan seperti pada Gambar 2.

A. Penyuluhan Klasikal

Penyuluhan dilaksanakan di Pendopo perkolaman salah satu pembudidaya ikan di Desa Cindai Alus meliputi teori dan praktek. Tim pelaksana menjelaskan



Gambar 2. Metode kegiatan pengabdian

secara singkat dan sederhana beberapa materi yang berkaitan dengan teknologi ragam olahan ikan patin dan pemasaran sistem online dengan materi, meliputi:

- Potensi ekonomi dan prospek pasar ikan patin di pasar lokal, nasional, dan ekspor.
- SNI produk olahan perikanan
- Teknologi pengolahan fillet ikan patin.
- Teknologi pemasaran produk olahan ikan patin berbasis online.
- Diskusi dan Tanya jawab .

Media Penyuluhan Klasikal:

- Materi tertulis (Modul)
- Bahan tayang Power Point
- Peragaan bahan baku dan produk
- Video teknologi pengolahan fillet ikan patin

B. Bimbingan Teknis

Setelah penyuluhan selesai, tim pelaksana akan melakukan demonstrasi teknik pengolahan fillet dan pengemasan ikan patin dengan melibatkan secara aktif mitra. Tujuan yang ingin dicapai dari tahapan ini adalah mitra kegiatan yakin dan percaya bahwa teknologi pengolahan fillet ikan patin dapat diaplikasikan untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan keluarga mereka. Selain itu mitra dapat terampil melaksanakan teknologi sesuai teori-teori yang mereka dapatkan pada saat pelatihan klasikal. Metode pelatihan aktif demonstratif ini sangat efektif dalam melakukan transfer teknologi bagi masyarakat di pedesaan.

Langkah kerja untuk membuat fillet ikan patin adalah sebagai berikut (Gambar 3).

- Memotong kepala, posisikan pisau di belakang sirip dada ikan, potong diagonal kebawah, lakukan di kedua sisik ikan.
- Buang bagian ekor, posisikan pisau di bagian pangkal ekor, potong lurus ke bawah.
- Filet tubuh ikan, mulai dengan bagian pangkal kepala, tekan dan potong melalui tulang sampai bagian ekor, potong sekitar tulang rusuk untuk memisahkan fillet.
- Potong bagian pinggir, potong bagian pinggir hasil filletan untuk membuang bagian pinggir perut dan punggung ikan.
- Membuang kulit ikan, mulai dari bagian ekor ikan, iris antara kulit dan daging, tahan bagian kulit, gerakkan pisau menyisir bagian fillet sampai kebagian pangkal kepala.

Fillet ikan patin dikemas hampa udara dengan plastik polyethilene sebagai kemasan primernya. Ukuran fillet per kemasan 250 gram, 500 gram, dan 1000 gram (Gambar 4).

C. Bantuan Pengadaan Bahan dan Peralatan Pengolahan Fillet

Tim pengabdian akan memberikan hibah peralatan untuk mengolah fillet ikan patin dan alat pengemas produk kepada UKM mitra, seperti meja kerja pemotongan fillet ikan, peralatan pisau lengkap, dan lain-lain.



Gambar 3. Proses pembuatan fillet ikan patin
(Sumber Foto: Rifa'i M.A., 2020)



Gambar 4. Fillet ikan patin yang sudah dikemas dalam kemasan plastik hampa udara. (Sumber Foto: Rifa'i M.A., 2020)

Indikator Keberhasilan. Indikator yang digunakan untuk mengukur tingkat keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

1. >80% mitra kegiatan tahu dan terampil mengolah fillet dan pengemasan ikan patin.
2. Mitra kegiatan menerima bantuan paket bahan dan peralatan untuk pengolahan fillet dan pengemasan ikan patin.
3. Mitra kegiatan dapat memproduksi 100 kg fillet ikan patin.

Metode Evaluasi. Evaluasi dilakukan terhadap mitra kegiatan yang menjadi khalayak sasaran dan seluruh rangkaian kegiatan, mulai penyuluhan kelas, pelaksanaan pendampingan teknis, pelaksanaan pemasaran, dan hibah bahan-peralatan. Evaluasi dilakukan terhadap khalayak sasaran yang bertujuan untuk mengetahui perubahan tingkat pengetahuan, keterampilan, dan motivasi dalam

menyerap materi teori dan praktek. Evaluasi menggunakan perangkat daftar pertanyaan dalam bentuk kuisioner. Indikator dan tolak ukur keberhasilan adalah dengan mengetahui peningkatan pengetahuan, keterampilan, motivasi dari khalayak sasaran (Kudsiyah, *et al.*, 2018; Rifa'i, *et al.*, 2018). Kriteria keberhasilan apabila $\geq 80\%$ khalayak sasaran mau dan mampu menerapkan pengetahuan, keterampilan, dan percontohan yang diberikan. Kriteria keberhasilan jangka pendek adalah dengan membandingkan tingkat pengetahuan dan keterampilan sebelum dan sesudah kegiatan berlangsung.

Hasil dan Pembahasan

A. Pelaksanaan Pre dan Post Test

Tujuan dilakukan *pre test* adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan/pemahaman dan keterampilan peserta tentang teknologi pengolahan fillet ikan patin dan teknologi pengemasan produk. *Pre test* dilaksanakan sebelum dimulai pelaksanaan penyuluhan dan demonstrasi yang diberikan oleh narasumber (Gambar 5).



Gambar 5. Pelaksanaan *pre test* kepada peserta kegiatan

Hasil *pre test* ini menjadi dasar bagi tim pengabdian menentukan metode yang diberikan dan kedalaman materi pada saat penyuluhan dan demonstrasi. Instrumen *pre test* berupa kuesioner yang berisi 20 daftar pertanyaan dan opsi jawaban sudah disediakan dan tinggal dipilih oleh peserta. Untuk membantu menjawab kuesioner ini peserta didampingi mahasiswa yang sebelumnya sudah memiliki persepsi yang sama terhadap substansi instrumen pertanyaan. Mahasiswa yang mendampingi ini merupakan mahasiswa yang ikut serta dalam kegiatan PPMUPT ini. Dengan pendampingan ini diharapkan jawaban yang diberikan peserta adalah fakta pengetahuan dan keterampilannya yang dimilikinya saat itu sebelum kegiatan penyuluhan dan demonstrasi dilaksanakan. Nilai *pre test* ini nanti akan dibandingkan dengan nilai *post test* yang akan diberikan di akhir kegiatan.

B. Pelaksanaan Penyuluhan Kelas

Setelah *pre test* dilaksanakan dilanjutkan dengan pemberian materi 1 yaitu Potensi Ekonomi dan Prospek Ikan Patin di Pasar Lokal, Nasional, dan Ekspor disampaikan oleh Ketua Tim Pengabdian, Prof. Dr. Ir. Muhammad Ahsin Rifa'i, M.Si (Gambar 6). Materi ini diberikan dengan tujuan agar peserta dapat mengetahui dan memahami potensi ikan patin sebagai sebuah komoditas yang prospektif untuk dikembangkan. Hanya saja saat ini terkendala produk budidaya melimpah dan

harga jual anjlok. Karena itu perlu ada solusi inovatif dalam memasarkan produk ikan patin.



Gambar 6. Penyuluhan yang disampaikan Ketua Tim Pengabdian; Prof. Dr. Ir. Muhammad Ahsin Rifa'i, M.Si.

Materi 2 yaitu Teknologi Pengolahan Fillet dan Sosis Ikan Patin, Materi 3 yaitu Teknologi pengemasan produk fillet dan sosis ikan patin, dan Materi 4 yaitu Perijinan produk olahan (PIRT dan Label Halal) disampaikan oleh Anggota Tim 1 yaitu Bapak Candra, S.Pi., M.Si (Gambar 7). Ketiga materi ini merupakan materi inti kegiatan PPMUPT. Karena itu narasumber yang digunakan adalah narasumber kompeten di bidangnya yaitu bidang teknologi pengolahan hasil perikanan. Materi 2 diberikan dengan tujuan agar peserta dapat mengetahui dan memahami bagaimana teknik mengolah fillet dan sosis ikan patin secara sederhana dan sesuai standar higienitas dan gizi. Materi 3 diberikan dengan tujuan agar peserta mengetahui dan memahami ragam, teknik, dan tujuan pengemasan produk perikanan agar memenuhi standar mutu. Materi 4 diberikan dengan tujuan agar peserta mengetahui dan memahami apa saja kebutuhan ijin yang wajib ada ketika memproduksi produk perikanan, apa saja keuntungan jika produk berijin dan berlabel halal, serta bagaimana proses pengurusan ijin jika ingin mendapatkan ijin PIRT dan label halal.



Gambar 7. Penyuluhan yang disampaikan Anggota Tim 1; Candra, S.Pi., M.Si.

Materi 3 yaitu Teknologi Pemasaran Produk Berbasis Digital disampaikan oleh Anggota Tim 2 yaitu Ibu Muzdalifah, S.P., M.Sc (Gambar 8). Materi ini juga merupakan materi inti kegiatan. Oleh karena itu narasumber yang digunakan adalah narasumber yang kompeten di bidang agribisnis dan telah berpengalaman dalam pemasaran produk pertanian dan perikanan berbasis digital. Dengan materi ini diharapkan peserta mengetahui dan memahami bahwa di era digital saat ini memasarkan produk secara online lebih berpeluang berhasil dibandingkan dengan memasarkan produk secara konvensional. Biaya murah operasional murah dan tersedia jejaring pemasaran online dan media sosial.



Gambar 8. Penyuluhan yang disampaikan Anggota Tim 2; Muzdalifah, S.P., M.Sc.

C. Pelaksanaan Demonstrasi dan Bimbingan Teknis

Setelah penyuluhan kelas diberikan maka pada besok harinya dilanjutkan dengan demonstrasi dan bimbingan teknis pembuatan fillet ikan patin (Gambar 9). Peserta demonstrasi adalah peserta yang sama pada saat penyuluhan kelas pada hari sebelumnya, berjumlah 25 orang. Narasumber dalam demonstrasi ini diketua oleh Bapak Candra, S.Pi., M.Si didampingi anggota tim yang lain termasuk ketua tim dan mahasiswa. Untuk mendukung kegiatan ini tim pengabdian menyediakan peralatan pendukung pembuatan fillet dan sosis ikan dengan jumlah cukup untuk pelaksanaan demonstrasi. Sedangkan bahan baku ikan patin disediakan oleh mitra kegiatan sebagai bentuk partisipasi mitra dalam kegiatan ini.

Peserta didemonstrasikan secara langsung cara dan teknik membuat fillet ikan patin kemudian peserta dipersilahkan untuk mempraktekkan secara langsung didampingi oleh anggota tim dan mahasiswa. Peserta dipersilahkan untuk mengulang berkali-kali proses pembuatan fillet hingga mereka anggap terampil dan dapat mempraktekkan secara mandiri nanti di kelompoknya atau di rumahnya masing-masing.

Bagian akhir dari demonstrasi dan bimbingan teknis ini adalah pengemasan produk fillet dan sosis ikan menggunakan teknik pengemasan hampa udara menggunakan alat vacuum sealer (Gambar 10).

D. Hibah Peralatan

Mengingat kegiatan ini didanai oleh Program PPMUPT DRPM Dikti, maka peralatan yang digunakan selama kegiatan pengabdian berlangsung dihibahkan ke khalayak sasaran atau mitra kegiatan. Penyerahan dan penandatanganan berita acara hibah dilakukan untuk pertanggungjawaban administrasi ke Dikti (Gambar 11).



Gambar 9. Demonstrasi dan bimbingan teknis pengolahan fillet ikan patin



Gambar 10. Proses pengemasan produk fillet dan sosis ikan patin



Gambar 11. Penyerahan peralatan pembuatan fillet ikan ke khalayak sasaran

E. Produksi Fillet Ikan Patin

Mitra kegiatan hingga bulan Oktober 2020 telah mampu memproduksi fillet ikan dan telah dipasarkan seperti pada Tabel berikut:

Tabel 1. Produksi fillet ikan patin bulan Juni -Oktober 2020

No	Produk	Produksi Fillet Ikan Patin (Kg)		
		Juni	Juli	Oktober
1.	Fillet Ikan Patin	30	35	65
Total		130 kg		

Berdasarkan tabel tersebut produk fillet ikan patin mulaiu bulan Juni – Oktober 2020 mencapai 130 kg. Jumlah produksi tersebut telah melampaui target produksi dalam kegiatan ini.

F. Keberhasilan Kegiatan

Mengacu pada indikator keberhasilan maka kegiatan pengabdian ini dinyatakan berhasil karena telah terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan dari rata-rata 23.5% (pre test) menjadi 87.5% (post test). Mereka telah terampil melakukan pengolahan dan pengemasan fillet ikan patin yang siap dijual ke pasar. Keberhasilan lainnya adalah peralatan telah dihibahkan seluruhnya ke khalayak sasaran dan fillet ikan patin telah berhasil diproduksi hingga bulan Oktober 2020 mencapai total 130 kg.

Kesimpulan

Telah terjadi peningkatan signifikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan dan pengemasan fillet ikan patin dan siap jual. Telah dilakukan hibah peralatan serta khalayak sasaran mampu memproduksi fillet ikan patin melebihi target.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada beberapa pihak yang telah berkontribusi atas terlaksananya kegiatan pengabdian kepada DRPM Kemristekdikti (Kemdikbud) atas dana hibah melalui Program Pemberdayaan

Masyarakat Unggulan Perguruan Tinggi (PPMUPT). Terima kasih disampaikan pula kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Lambung Mangkurat dan semua pihak sehingga kegiatan ini dapat terlaksana.

Daftar Pustaka

- Candra. 2012. IbM introduksi olahan makanan berbasis surimi ikan patin Untuk kelompok petani ikan di desa ambungan, pelaihari kabupaten tanah laut. Laporan Ipteks bagi Masyarakat. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat.
- Candra. 2013. Berbagai Hasil Olahan Berbasis Ikan Patin di Desa Ambungan, Kab. Tanah Laut. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Lambung Mangkurat.
- 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. <http://perikanan.banjarkab.go.id/wp-content/uploads/2017/07/4.Data-Teknis-DAK.pdf>
- Peta sentra produksi perikanan budidaya. 2016. Direktorat produksi dan usaha budidaya, dirjen perikanan budidaya, kementerian kelautan dan perikanan republik indonesia tahun 2016. 57 halaman.
- Rifa'i, M.A., Muzdalifah, & Kudsiyah, H. (2018) Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus: Anemon Laut Ornamen. *Panrita Abdi Jurnal*, 2(1), 40-47.
- Statistik Perikanan dan Kelautan Provinsi Kalimantan Selatan, tahun 2019
- USDA. 2017. United States Standards for Grades of Fish Fillets. <http://www.seafood.nmfs.noaa.gov/pdfs/general/fillets.pdf> Vol. 33(4): 399-406
- Wahdah, S. 2018. Pola perilaku konsumen ikan konsumsi di Kota Banjarbaru. Makalah Tugas Filsafat Ilmu Pengetahuan. 25 halaman.
- Yuliana, N., Hidayati, S., Priyantini, M. 2017. Kajian Prospek Agroindustri Fillet Ikan Patin di Kabupaten Mesuji, Provinsi Lampung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 09(02), 2017. DOI: <https://doi.org/10.17969/Jtipi.V9i2.8999>

Penulis:

Muhammad Ahsin Rifa'i, Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin. E-mail: m.ahsinrifai@ulm.ac.id

Candra, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan ULM, Banjarmasin. E-mail: candra1077@yahoo.com

Muzdalifah, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian ULM Banjarmasin. E-mail: muzdalifah@ulm.ac.id

Hadiratul Kudsiyah, Program Studi Manajemen Sumberdaya Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Unhas, Makassar. E-mail: ira.kudsiyah@gmail.com

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Rifa'i, M.A., Candra, Muzdalifah, & H. Kudsiyah. (2020). Pemberdayaan Istri Kelompok Pembudidaya Ikan Patin dengan Pengembangan Produk Fillet. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(3), 369-379.