

PENGENALAN MAKANAN IKAN ASAM PEDAS IKAN PATIN KHAS KAMPAR, RIAU

Agni Catur Pratista^{1*}, Aila Indah Anugrah², Dinda Dwi Berliana³, Marsya Puspita Sari⁴, Nada Nurhalimah⁵, Rahmadina Farras Nasywa⁶, Sofi Dafinah⁷, Tessa Ramadhani⁸

Program Studi Farmasi, Fakultas MIPA dan Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Riau, Kota Riau, Indonesia

Email: pratistaagnicatur@gmail.com^{1*}, Ayllaindah9@gmail.com², dindadwiberliana@gmail.com³, Marsyapuspitasari162@gmail.com⁴, nadanurhalimah.studentikasari@gmail.com⁵, Rahmadinafarrasnasywa@gmail.com⁶, sofidafinah@gmail.com⁷, Tessaramadhani66@gmail.com⁸

ABSTRAK

Ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) merupakan komoditas perikanan air tawar yang populer di Indonesia karena rasanya yang gurih, tekstur daging yang lembut, dan harga yang relatif terjangkau. Salah satu olahan patin yang digemari adalah Asam Pedas Patin, hidangan berkuah dengan cita rasa khas perpaduan asam, pedas, dan sedikit manis. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji karakteristik organoleptik, kandungan gizi, serta potensi inovasi Asam Pedas Patin sebagai produk pangan bernilai tambah. Metode pengkajian meliputi analisis deskriptif terhadap preferensi konsumen terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna Asam Pedas Patin. Selain itu, tinjauan literatur dilakukan untuk mengidentifikasi profil gizi ikan patin (protein, lemak, mineral, vitamin) serta komponen bioaktif dari bumbu-bumbu yang umum digunakan seperti cabai, asam jawa, dan rempah-rempah lainnya. Hasil kajian menunjukkan bahwa Asam Pedas Patin memiliki daya tarik yang tinggi di kalangan masyarakat karena rasanya yang kaya dan menyegarkan. Kandungan gizi ikan patin yang tinggi protein dan asam lemak omega-3, ditambah dengan antioksidan dari bumbu pedas, menjadikan hidangan ini tidak hanya lezat tetapi juga berpotensi menyehatkan. Potensi inovasi Asam Pedas Patin sangat besar, meliputi pengembangan produk dalam bentuk kemasan siap saji (*retort pouch*), diversifikasi bumbu dan bahan pelengkap untuk menciptakan varian rasa baru, serta fortifikasi dengan bahan-bahan pangan fungsional. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi ikan patin, memperluas jangkauan pasar Asam Pedas Patin, serta mendukung ketahanan pangan nasional melalui pengembangan produk perikanan lokal.

Kata Kunci: Asam Peda Ikan Patin, Masakan Khas Melayu, Makanan Khas Riau, Kuliner Pedas Dan Segar, Olahan Ikan Air Tawar.

Article History

Received: Juli 2025

Reviewed: Juli 2025

Published: Juli 2025

Plagiarism Checker No 234

Prefix DOI:

[10.8734/CAUSA.v1i2.365](https://doi.org/10.8734/CAUSA.v1i2.365)

Copyright : Author

Publish by : CAUSA



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

ABSTRACT

Pangasius (Pangasius hypophthalmus) is a popular freshwater aquaculture commodity in Indonesia due to its savory taste, tender meat texture, and relatively affordable price. One of the most favored preparations is Asam Pedas Patin—a soupy dish characterized by its distinctive blend of sour, spicy, and slightly sweet flavors. This study aims to examine the organoleptic characteristics, nutritional content, and innovation potential of Asam Pedas Patin as a value-added food product. The study uses descriptive analysis to assess consumer preferences in terms of taste, aroma, texture, and appearance of Asam Pedas Patin. Additionally, a literature review was conducted to identify the nutritional profile of pangasius (protein, fat, minerals, vitamins) and the bioactive components of commonly used spices such as chili, tamarind, and other herbs. Findings indicate that Asam Pedas Patin is highly appealing to consumers due to its rich and refreshing flavor. The high protein and omega-3 fatty acid content in pangasius, combined with antioxidants from the spices, make this dish not only delicious but also potentially health-promoting. There is significant innovation potential for Asam Pedas Patin, including the development of ready-to-eat packaged products (retort pouches), diversification of spices and complementary ingredients to create new flavor variants, and fortification with functional food ingredients. These innovations are expected to enhance the economic value of pangasius, expand the market reach of Asam Pedas Patin, and support national food security through the development of local fishery products.

Keywords: *Asam Peda Patin Fish, Typical Malay Cuisine, Typical Riau Food, Spicy and Fresh Culinary, Freshwater Fish Processing.*

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara maritim yang kaya akan hasil perikanan, termasuk ikan patin yang merupakan salah satu komoditas unggulan budidaya air tawar. Ikan patin memiliki kandungan gizi yang tinggi, rasa yang gurih, serta harga yang relatif terjangkau, sehingga sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan pangan lokal yang bergizi. Salah satu olahan khas yang memanfaatkan ikan patin adalah ikan patin asam pedas, sebuah hidangan tradisional yang berasal dari daerah Sumatra dan telah populer di berbagai wilayah Indonesia karena cita rasanya yang segar dan lezat.

Namun, masih banyak warga masyarakat yang belum mengetahui berbagai manfaat dari ikan patin serta potensi ekonomi dari olahan produk kuliner seperti ikan patin asam pedas. Oleh karena itu, perlu dilakukan kegiatan sosialisasi kepada masyarakat, khususnya di daerah-daerah yang memiliki potensi budidaya ikan patin maupun pengembangan UMKM pangan. Sosialisasi ini bertujuan untuk memperkenalkan manfaat gizi ikan patin, cara pengolahan yang higienis dan lezat, serta peluang usaha dari produk olahan tersebut.

Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan warga dapat meningkatkan konsumsi ikan dalam kehidupan sehari-hari, sekaligus mendorong tumbuhnya kegiatan ekonomi berbasis kuliner lokal yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sosialisasi ini juga merupakan langkah strategis untuk memperkuat ketahanan pangan dan pelestarian kuliner tradisional Indonesia.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis fakta dan karakteristik dari objek yang diteliti, yaitu makanan tradisional asam pedas ikan patin khas Kampar, Riau. Penelitian dilakukan di Kabupaten Kampar, Provinsi Riau, khususnya di beberapa rumah makan tradisional dan sentra kuliner lokal yang menyajikan asam pedas ikan patin. Waktu penelitian direncanakan selama dua bulan.

Wawancara mendalam: dilakukan kepada pelaku usaha kuliner, ibu rumah tangga, dan tokoh masyarakat yang memahami sejarah dan proses pembuatan makanan tersebut. Observasi partisipatif: peneliti terlibat langsung dalam kegiatan memasak, penyajian, dan promosi kuliner lokal. Studi dokumentasi: berupa arsip, foto, video, dan referensi literatur lokal terkait kuliner khas Kampar. Informan dipilih secara purposive, yaitu mereka yang memiliki pengetahuan dan pengalaman langsung dengan kuliner asam pedas ikan patin, seperti: Pemilik rumah makan tradisional, Juru masak lokal, Dinas Pariwisata atau Budaya, Konsumen lokal dan wisatawan

Data yang diperoleh dianalisis dengan model analisis interaktif yang terdiri dari tiga tahapan: Reduksi data, Penyajian data, Penarikan kesimpulan/verifikasi, Validitas Data. Untuk menjamin keabsahan data, digunakan teknik triangulasi yaitu membandingkan dan mengecek data hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi.

HASIL PEMBAHASAN

Hasil

Pada praktikum pembuatan asam pedas ikan patin, diperoleh hasil sebagai berikut:

- 1) Penampakan dan warna: Kuah asam pedas yang dihasilkan berwarna merah kekuningan, menunjukkan perpaduan bumbu seperti cabai merah, kunyit, dan serai yang berhasil terekstraksi dengan baik.
- 2) Aroma: Tercium aroma khas rempah-rempah seperti lengkuas, jahe, dan daun jeruk, yang berpadu dengan aroma segar dari ikan patin. Tidak tercium bau amis yang menyengat, menandakan proses perebusan dan penambahan asam dari asam jawa dan tomat berjalan efektif.
- 3) Tekstur ikan: Daging ikan patin menjadi empuk namun tidak hancur. Ini menunjukkan bahwa waktu perebusan cukup optimal, sekitar 15-20 menit setelah ikan dimasukkan.
- 4) Rasa: Rasa kuah dominan asam dan pedas, sesuai dengan karakteristik masakan tradisional asam pedas. Tingkat kepedasan dapat disesuaikan dengan jumlah cabai yang digunakan.
- 5) Stabilitas masakan: Masakan dapat disimpan di suhu ruang hingga 4 jam tanpa perubahan aroma atau rasa yang signifikan, dan lebih tahan lama bila disimpan di lemari pendingin.

Pembahasan

Kegiatan sosialisasi ikan patin asam pedas kepada warga merupakan salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Ikan patin sebagai bahan utama dalam kegiatan ini dipilih karena mudah didapat, bernilai gizi tinggi, dan memiliki peluang ekonomi

yang besar apabila diolah dengan baik. Melalui kegiatan ini, masyarakat tidak hanya diperkenalkan dengan nilai gizi ikan patin, tetapi juga dilatih secara langsung cara mengolahnya menjadi makanan khas yang memiliki daya tarik kuliner tersendiri, yakni ikan patin asam pedas.

Salah satu aspek penting dari kegiatan ini adalah pendekatan edukatif-partisipatif, di mana warga tidak hanya menjadi objek sosialisasi, tetapi juga menjadi subjek aktif yang terlibat dalam diskusi, praktik langsung memasak, hingga menyampaikan ide untuk mengembangkan olahan tersebut menjadi produk usaha. Tingginya partisipasi peserta menunjukkan bahwa masyarakat memiliki antusiasme dan potensi untuk mengembangkan kuliner lokal sebagai alternatif penghasilan tambahan, terutama bagi ibu rumah tangga dan pelaku UMKM.

Dari hasil evaluasi menggunakan angket pre-test dan post-test, terlihat peningkatan signifikan dalam pemahaman warga terhadap manfaat gizi ikan patin dan teknik pengolahannya. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi mampu menjadi sarana peningkatan literasi pangan lokal secara efektif. Selain itu, munculnya ide-ide kewirausahaan dari peserta seperti menjual ikan patin asam pedas dalam bentuk kemasan siap saji atau dijual melalui platform digital, menjadi indikasi bahwa kegiatan ini tidak hanya berdampak pada aspek edukatif, tetapi juga membuka peluang ekonomi.

Kegiatan ini juga berperan dalam mendukung program ketahanan pangan lokal. Dengan mengangkat ikan patin sebagai bahan lokal yang sehat dan mudah diolah, sosialisasi ini menjadi langkah strategis untuk mendorong konsumsi pangan bergizi, sekaligus mengurangi ketergantungan terhadap produk makanan instan dan impor.

Namun, dalam pelaksanaannya masih terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan alat masak untuk praktik langsung dan kurangnya informasi tentang strategi pemasaran produk olahan. Kendala ini menjadi catatan penting untuk pelaksanaan kegiatan serupa di masa mendatang, agar dapat ditingkatkan dari sisi fasilitas dan pendampingan usaha.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa edukasi gizi dan pengolahan makanan berbasis lokal dapat menjadi sarana yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan potensi ekonomi masyarakat. Melalui pendekatan yang menyenangkan, langsung, dan aplikatif, masyarakat menjadi lebih tertarik dan terdorong untuk memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi ikan patin asam pedas kepada warga merupakan salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Ikan patin sebagai bahan utama dalam kegiatan ini dipilih karena mudah didapat, bernilai gizi tinggi, dan memiliki peluang ekonomi yang besar apabila diolah dengan baik. Melalui kegiatan ini, masyarakat tidak hanya diperkenalkan dengan nilai gizi ikan patin, tetapi juga dilatih secara langsung cara mengolahnya menjadi makanan khas yang memiliki daya tarik kuliner tersendiri, yakni ikan patin asam pedas.

Salah satu aspek penting dari kegiatan ini adalah pendekatan edukatif-partisipatif, di mana warga tidak hanya menjadi objek sosialisasi, tetapi juga menjadi subjek aktif yang terlibat dalam diskusi, praktik langsung memasak, hingga menyampaikan ide untuk mengembangkan olahan tersebut menjadi produk usaha. Tingginya partisipasi peserta menunjukkan bahwa masyarakat memiliki antusiasme dan potensi untuk mengembangkan kuliner lokal sebagai alternatif penghasilan tambahan, terutama bagi ibu rumah tangga dan pelaku UMKM.

Dari hasil evaluasi menggunakan angket pre-test dan post-test, terlihat peningkatan signifikan dalam pemahaman warga terhadap manfaat gizi ikan patin dan teknik pengolahannya. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi mampu menjadi sarana peningkatan literasi pangan lokal secara efektif. Selain itu, munculnya ide-ide kewirausahaan dari peserta seperti menjual ikan patin asam pedas dalam bentuk kemasan siap saji atau dijual melalui platform digital, menjadi indikasi bahwa kegiatan ini tidak hanya berdampak pada aspek edukatif, tetapi juga membuka peluang ekonomi.

Kegiatan ini juga berperan dalam mendukung program ketahanan pangan lokal. Dengan mengangkat ikan patin sebagai bahan lokal yang sehat dan mudah diolah, sosialisasi ini menjadi langkah strategis untuk mendorong konsumsi pangan bergizi, sekaligus mengurangi ketergantungan terhadap produk makanan instan dan impor.

Namun, dalam pelaksanaannya masih terdapat beberapa kendala seperti keterbatasan alat masak untuk praktik langsung dan kurangnya informasi tentang strategi pemasaran produk olahan. Kendala ini menjadi catatan penting untuk pelaksanaan kegiatan serupa di masa mendatang, agar dapat ditingkatkan dari sisi fasilitas dan pendampingan usaha.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa edukasi gizi dan pengolahan makanan berbasis lokal dapat menjadi sarana yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan potensi ekonomi masyarakat. Melalui pendekatan yang menyenangkan, langsung, dan aplikatif, masyarakat menjadi lebih tertarik dan terdorong untuk memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas, M., & Rahayu, T. (2021). *Pengolahan Makanan Tradisional Berbasis Ikan Air Tawar*. Jakarta: Penerbit AgroMedia.
- Dewi, R. N., & Pratama, H. (2022). Kandungan Nutrisi dan Manfaat Ikan Patin dalam Olahan Tradisional. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(2), 105-112.
- Lestari, D., & Mulyani, A. (2020). *Rempah-Rempah Nusantara dan Aplikasinya dalam Kuliner Tradisional*. Bandung: Alfabeta.
- Wulandari, N. R., & Hidayat, Z. (2023). Analisis Sensori Masakan Berbahan Dasar Ikan Patin. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 5(1), 45-52.
- Maulida, S., & Putra, F. (2024). Stabilitas Organoleptik Masakan Tradisional pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Jurnal Ilmu Kuliner*, 6(3), 129-138.