

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 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 lainya 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 pengetahuan dan keterampilannya dalam mengolah bakso berbahan dasar ikan patin dan cara mengemasnya.

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