

Inovasi pangan lokal pembuatan nugget ikan sebagai upaya pencegahan stunting

Indriani^{1*} , Dewi Yanti², Nidia Nur Dwiana³, M. 'Azizan 'Azmani Baihaqi⁴, Kasil Sri Indriani⁵, Ary Setiawan Seran⁶, Faza Alya Rahmina⁷, Mersya Nurina Savitri⁸, Alfanny Virginia⁹, Erina Widayanti¹⁰

^{1,6,7}Program Studi Fisioterapi, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, Jl Siliwangi No 63 Mlangi Nogotirto Gamping Sleman Yogyakarta 55592, Indonesia

²Program Studi Kebidanan, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, Jl Siliwangi No 63 Mlangi Nogotirto Gamping Sleman Yogyakarta 55592, Indonesia

³Program Studi Gizi, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, Jl Siliwangi No 63 Mlangi Nogotirto Gamping Sleman Yogyakarta 55592, Indonesia

⁴Program Studi Bioteknologi, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, Jl Siliwangi No 63 Mlangi Nogotirto Gamping Sleman Yogyakarta 55592, Indonesia

^{8,9,10}Program Studi Keperawatan, Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta, Jl Siliwangi No 63 Mlangi Nogotirto Gamping Sleman Yogyakarta 55592, Indonesia

 indriani@unisayogya.ac.id

Submitted: July 14, 2023

Revised: September 15, 2023

Accepted: October 20, 2023

Abstract

Stunting merupakan salah satu masalah gizi pada balita dikarenakan terganggunya asupan gizi saat kehamilan yang mengakibatkan terhambatnya perkembangan anak dan memberikan efek negatif jangka panjang. Inovasi Pangan Lokal Pembuatan Nugget Ikan merupakan salah satu upaya untuk memenuhi kecukupan gizi masyarakat terutama kebutuhan protein harian yang bisa didapatkan dari pemanfaatan ikan di Padukuhan Gentinean, Yogyakarta. Pembuatan Nugget Ikan ini memilih ikan nila dan ikan bawal sebagai bahan dasar karena ketersediaannya yang melimpah di daerah tersebut. Kegiatan ini bertujuan untuk mendukung diversifikasi pangan lokal dengan memanfaatkan potensi ikan nila dan ikan bawal dan meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya gizi dalam pertumbuhan anak-anak. Metode pelaksanaan meliputi observasi, wawancara, pelatihan pembuatan nugget ikan dan penyuluhan gizi kepada masyarakat. Hasil kegiatan pengabdian ini adalah peningkatan pengetahuan tentang gizi keluarga salah satunya dengan pemanfaatan budidaya ikan lokal. Kesimpulan: terdapat peningkatan pemahaman masyarakat tentang pentingnya gizi dalam pertumbuhan anak-anak dan peningkatan pengetahuan tentang cara pembuatan nugget ikan untuk mendukung diversifikasi pangan lokal. Agar pengabdian masyarakat dalam peningkatan inovasi-inovasi lainnya dapat dikembangkan sebagai upaya pencegahan *stunting*, baik untuk memberikan kesehatan dan peningkatan standar ekonomi kepada masyarakat sasaran, dan mendukung diversifikasi pangan lokal. Langkah selanjutnya adalah pemantauan dan evaluasi, serta perluasan program untuk mencapai dampak yang lebih luas dan berkelanjutan.

Kata Kunci: stunting; pangan lokal; nugget ikan

Local food innovation in making fish nuggets as an effort to prevent stunting

Abstract

Stunting is one of the nutritional problems in toddlers due to disruption of nutritional intake during pregnancy of child development and has long-term adverse effects. Local Food Innovation Making Fish Nuggets is one of the efforts to meet the nutritional adequacy of the community, especially the daily protein needs that can be obtained from the use of fish in Padukuhan Gentinean, Yogyakarta. Making Fish Nuggets chooses tilapia and pomfret as elemental ingredients because of their abundant availability in the area. This activity aims to support local food diversification by utilizing the potential of tilapia and pomfret fish and increasing public understanding of the importance of nutrition in children's growth. The implementation methods include observation, interviews, training in making fish nuggets, and nutritional education to the community. The results of this service activity went smoothly with the high enthusiasm of the participants who attended and were able to make fish nuggets for family consumption and increased knowledge about family nutrition, one of which was by utilizing local fish farming. So, community service in improving other innovations can be developed as an effort to prevent stunting, both to provide health and economic benefits to target communities and support local food diversification. The



next step is monitoring and evaluation, expanding the program to achieve a broader and more sustainable impact.

Keywords: *fish nuggets; local food; stunting*

1. Pendahuluan

Stunting merupakan kondisi ketika seorang anak memiliki tinggi badan lebih rendah dari rata-rata untuk usianya dan merupakan masalah serius yang harus segera diatasi di Indonesia. *Stunting* tidak hanya mempengaruhi pertumbuhan fisik anak, tetapi juga berdampak pada perkembangan kognitif dan kemampuan belajar mereka. Hal ini dapat berdampak jangka panjang pada produktivitas dan kualitas hidup anak-anak tersebut, serta berpotensi memicu masalah kesehatan kronis di masa dewasa (Deka dkk., 2023).

Menurut *World Health Organization* (2015), *stunting* dapat disebabkan oleh pola makan yang buruk, tingkat infeksi yang tinggi, dan kurangnya rangsangan interaksi sosial untuk perkembangan psikologis dan sosial anak. Sehingga Salah satu solusi yang telah diusulkan untuk mencegah *stunting* adalah peningkatan akses masyarakat terhadap makanan yang kaya gizi. Dalam konteks ini, produk pangan lokal dapat menjadi solusi yang efektif.

Berdasarkan Survei Status Gizi Nasional (SSGN) 2022, angka *stunting* di Indonesia mencapai 21,6%. Angka tersebut masih tinggi jika dibandingkan dengan target prevalensi *stunting* tahun 2024 sebesar 14%, dan standar WHO yang menetapkan angka *stunting* yang diharapkan berada di bawah 20%. Masalah *stunting* ini memiliki keterkaitan yang erat dengan masalah sosial ekonomi yang dihadapi oleh sebagian besar masyarakat (Rossa & Baihaqi, 2023).

Penelitian yang dilakukan oleh Lestari, Hasanah, & Nugroho menunjukkan bahwa tingkat sosial ekonomi memainkan peran kunci dalam mempengaruhi kemampuan keluarga untuk memenuhi kebutuhan gizi anak usia dini. Kondisi sosial ekonomi yang rendah seringkali membatasi akses keluarga terhadap makanan yang kaya nutrisi dan layanan kesehatan yang diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan optimal anak. Selain itu, aspek sosial ekonomi juga mempengaruhi pemilihan jenis makanan tambahan yang diberikan kepada anak, waktu pemberian makan, dan kebiasaan hidup sehat di dalam keluarga (Lestari dkk., 2022).

Beberapa penelitian juga telah menunjukkan bahwa diversifikasi makanan dapat membantu mencegah *stunting*. Dengan mengintegrasikan ikan ke dalam makanan sehari-hari dan mengembangkan produk pangan seperti nugget ikan, kita dapat memberikan variasi dalam pola makan masyarakat pedesaan pesisir yang cenderung monoton. Dalam penelitian Rossa & Baihaqi (2023) mengenai Pemberdayaan UMKM Pangan Lokal Ikan Kurisi Sebagai Upaya pencegahan *stunting* di Desa Pabean. Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan semakin meningkatnya pemahaman masyarakat Desa Pabean akan pentingnya gizi seimbang bagi ibu hamil, menyusui dan anak dan peningkatan inovasi masyarakat Desa Pabean dalam pengolahan ikan kurisi dalam rangka pencegahan *stunting*, serta potensi UMKM dibidang ini. Sejalan dengan penelitian Rohmah dkk., (2022) mengenai pemberdayaan masyarakat dalam rangka penanggulangan stunting di Desa Sendangmulyo stunting dengan mengolah bahan pangan potensi lokal. Dalam penelitian ini didapatkan hasil bahwa ada peningkatan pengetahuan pada ibu balita peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan MP-ASI dan pengolahan ikan nila menjadi dimsum dan nugget.

Situasi masyarakat sasaran dalam konteks ini adalah masyarakat Padukuhan Gentingan Yogyakarta, karena daerah tersebut mempunyai potensi budidaya ikan nila dan ikan bawal melimpah. Mereka seringkali menggantungkan hidupnya pada hasil budidaya ikan sebagai sumber pendapatan utama. Kondisi ini menimbulkan tantangan besar terkait gizi, terutama pada anak-anak mereka. Meskipun ikan merupakan sumber protein yang kaya, masyarakat pedesaan sering menghadapi kesulitan dalam memasak ikan yang bervariasi dan mengkonsumsinya secara berkala (Rining dkk., 2023). Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam pengolahan ikan yang tidak hanya mempertahankan nilai gizi ikan tetapi

juga memudahkan konsumsi, terutama oleh anak-anak. Kandungan gizi daging ikan bawal sebagai berikut: Bagian ikan bawal yang dapat dikonsumsi sebesar 80%; jumlah kandungan energi 97kkal, kandungan gizi (100gr): protein 19 g; lemak 1,7 g kalsium 20 mg; fosfor 150 mg; zat besi 2 mg; vit A 150 IU, vit B1 0,05 mg (Restu, 2018). Kandungan gizi daging ikan bawal sebagai berikut: Bagian ikan bawal yang dapat dikonsumsi sebesar 80%; jumlah kandungan energi 97kkal, kandungan gizi (100gr): protein 19 g; lemak 1,7 g; kalsium 20 mg; fosfor 150 mg; zat besi 2 mg; vit A 150 IU, vit B1 0,05 mg. Selain itu Ikan nila gizi protein yang tinggi yaitu sebesar 71,02%, lemak 4,46%, abu 9,64% dan air 9,83% (Safitri dkk., 2023).

Analisis situasi mitra pengabdian menunjukkan bahwa masyarakat padukuhan Gentingan umumnya memiliki akses terbatas ke sumber daya dan teknologi yang diperlukan untuk pengolahan ikan yang inovatif. Mereka juga kurang memiliki pemahaman tentang pentingnya gizi dan cara memasukkan makanan yang sehat ke dalam pola makan sehari-hari (Hertati dkk., 2023). Oleh karena itu, perlu ada upaya yang komprehensif untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang gizi, mengembangkan pangan lokal yang inovatif, dan mengenalkan cara pengolahan ikan nila dan bawal.

Pengabdian ini juga akan fokus pada penyuluhan gizi kepada masyarakat di Gentingan, Sidoagung, Kec. Godean, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Dalam upaya mencegah *stunting* di masyarakat pedesaan, pengabdian ini akan mengusulkan solusi berupa inovasi pangan lokal, yaitu pembuatan nugget ikan. Berdasarkan permasalahan di atas pengabdian ini bertujuan untuk mendukung diversifikasi pangan lokal dengan memanfaatkan potensi ikan nila dan ikan bawal yang melimpah dan meningkatkan pemahaman mereka tentang pentingnya gizi dalam pertumbuhan anak-anak.

Pengabdian ini melibatkan berbagai pihak, termasuk peneliti, pengajar, dan *stakeholder* lokal, untuk mencapai tujuan-tujuan tersebut. Dengan demikian, diharapkan pengabdian ini dapat memberikan kontribusi nyata dalam upaya pencegahan *stunting* dan peningkatan kesejahteraan masyarakat pedesaan di Indonesia. Melalui inovasi pangan lokal berupa nugget ikan, diharapkan masyarakat dapat lebih mudah mengakses gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak-anak mereka, serta memahami pentingnya peran gizi dalam mencapai kesejahteraan yang berkelanjutan.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pelaksanaan meliputi observasi, wawancara, pelatihan pembuatan nugget ikan, dan penyuluhan gizi kepada masyarakat. Metode-metode yang diterapkan adalah sebagai berikut:

2.1. Observasi

Metode observasi menjadi landasan utama dalam pengabdian ini. Melalui observasi ini, dapat memantau pertumbuhan dan kondisi balita serta baduta (anak bawah dua tahun) yang terindikasi *stunting* secara langsung. Perlunya perhatian juga dalam praktik pemberian makanan dan pola asuh anak-anak di lingkungan ini (Rohmah dkk., 2022).

2.2. Wawancara

Wawancara mendalam dilakukan dengan para pemangku kepentingan lokal, termasuk kepala Padukuhan Gentingan dan Kader Posyandu. Tujuan dari wawancara ini adalah untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam mengenai kondisi kesehatan anak-anak, faktor-faktor penyebab *stunting*, serta praktik gizi di masyarakat. Wawancara dilakukan dengan beberapa ibu-ibu terkait *stunting* serta dilakukan juga wawancara kepada pembudidaya ikan untuk mengidentifikasi keunggulan hasil pangan unggulan daerah, seperti ikan nila dan bawal, yang memiliki potensi untuk digunakan dalam program pencegahan *stunting*.

2.3. Pelatihan

Pelatihan pembuatan nugget ikan dilakukan dengan tiga tahapan yakni tahap persiapan alat dan bahan, tahap pengolahan dan tahap ketiga evaluasi. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget nila dan bawal ini cukup sederhana, berikut merupakan bahan-bahan pembuatan nugget ikan:

- a) ikan nila/ikan bawal 500 g
- b) tepung terigu segitiga 5 sdm
- c) buah wortel
- d) 5 ml santan kelapa
- e) 1 sdt tepung maizena
- f) 1 butir telur ayam
- g) 4 buah jeruk nipis
- h) kaldu jamur secukupnya
- i) gula pasir secukupnya
- j) lada/merica bubuk secukupnya
- k) 2 lembar selada
- l) 2 buah tomat
- m) 5 siung bawang merah
- n) 2 siung bawang putih
- o) ¼ buah bawang bombay

Proses pengolahan nugget yaitu semula ikan yang telah dibersihkan dan di fillet menggunakan pisau tajam, hanya bagian dagingnya yang diolah menjadi nugget. Selanjutnya, wortel dipotong kecil-kecil, daging ikan dihaluskan dengan menggunakan *chopper*, jika ikan sudah lembut campurkan bahan pendukung lainnya dan aduk hingga merata. Setelah itu, adonan ini dikukus dan dipotong sesuai dengan keinginan. Adonan yang sudah dikukus kemudian dimasukkan ke dalam campuran tepung dan telur, lalu dilapisi dengan tepung roti. Tunggu beberapa menit sebelum memanaskan minyak untuk menggoreng adonan nugget.

2.4. Penyuluhan

Penyuluhan dilakukan dengan menggunakan leaflet dengan menyampaikan informasi tentang pentingnya gizi, peran ikan dalam pertumbuhan anak-anak, dan upaya pencegahan *stunting* serta pengetahuan mengenai pemberian ASI dan MPASI.

Melalui kombinasi metode tersebut harapannya dapat mengumpulkan data yang komprehensif dan mendalam tentang masalah *stunting* di Padukuhan Gentinean. Data ini akan menjadi dasar untuk merancang program pencegahan *stunting* yang efektif dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat setempat. Dengan pendekatan ini, harapannya dapat memberikan kontribusi yang positif dalam upaya mengatasi *stunting* dan meningkatkan kualitas hidup anak-anak di desa ini.

3. Hasil dan Pembahasan

Stunting tetap menjadi masalah kesehatan yang serius di Indonesia, dengan prevalensi yang tinggi, terutama di daerah pedesaan. Untuk mengatasi masalah ini, perlu diadopsi pendekatan yang holistik dan berkelanjutan (Raksun dkk., 2023). Salah satu faktor penyebab terjadinya *stunting* adalah tidak terpenuhinya asupan gizi pada anak, terutama dalam asupan protein. Perlunya pemenuhan asupan kebutuhan protein pada anak untuk mengatasi *stunting* yaitu dengan konsumsi makanan jenis protein hewani. Bahan pangan yang bersumber dari protein hewani mengandung asam amino esensial yang dapat mensintesis hormon pertumbuhan sehingga dapat mempercepat laju pertumbuhan balita dan menghindarkan balita agar tidak mengalami kejadian *stunting* (Sholikhah & Dewi, 2022). Sumber protein hewani mempunyai gizi tinggi, diantaranya yaitu sumber vitamin A, vitamin B, niasin, timin,

riboflavin, vitamin E dan vitamin D. Ikan merupakan salah satu jenis bahan pangan kelompok protein hewani. Oleh karena itu sebagai upaya pencegahan *stunting*, salah satu solusi yang diusulkan adalah inovasi pangan lokal berupa pembuatan nugget berbahan dasar ikan. Di samping itu, pemilihan ikan sebagai bahan dasar pembuatan nugget karena ikan mudah diperoleh di Padukuhan Gentingan sebab mayoritas masyarakat Gentingan membudidayakan ikan bawal, ikan nila, dan ikan emas sehingga hal tersebut menjadi sumber daya yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat dalam upaya pencegahan *stunting*.

Langkah pertama dalam pembuatan nugget ikan adalah mengembangkan resep dan teknologi produksi yang sesuai dengan kebiasaan masyarakat pedesaan yaitu budidaya ikan (Arif dkk., 2023). Resep ini harus mempertahankan nilai gizi ikan sambil membuatnya menarik dan lezat bagi anak-anak. Teknologi produksi harus sesuai dengan sumber daya dan peralatan yang mudah ditemukan. Selain pembuatan nugget ikan, penyuluhan dan pelatihan gizi merupakan komponen penting dalam upaya pencegahan *stunting*. Melalui sesi penyuluhan dan pelatihan, masyarakat diberikan edukasi mengenai pentingnya gizi dalam pertumbuhan anak-anak dan penerapan makan sehari-hari. Dalam pembahasan ini, diperlukannya evaluasi efektivitas penyuluhan dan pelatihan ini dalam meningkatkan pemahaman masyarakat tentang gizi.

Selain mengembangkan nugget ikan dan memberikan edukasi gizi, penting untuk mempromosikan produk ini kepada masyarakat dan memastikan akses yang mudah ke produk tersebut. Promosi dapat dilakukan melalui berbagai cara, termasuk pameran lokal, demonstrasi masak, dan kampanye kesadaran gizi. Distribusi nugget ikan harus efisien dan mencakup seluruh desa, sehingga semua anggota masyarakat memiliki kesempatan untuk mencoba dan mengimplementasikan produk ini dalam pola makan sehari-hari.

3.1. Pengembangan Resep dan Teknologi Produksi Nugget Ikan

Kegiatan demo masak dilakukan pada 24 Agustus 2023 di Padukuhan Gentingan dihadiri oleh kader dan ibu-ibu. Dalam pengabdian ini, kelompok KKN UNISA 67 berhasil mengembangkan resep nugget ikan yang sesuai dengan selera masyarakat Padukuhan Gentingan. Teknologi produksi yang digunakan relatif sederhana, memanfaatkan peralatan dapur tradisional yang sudah ada di desa. Hal ini mempermudah proses produksi nugget ikan secara mandiri oleh masyarakat. Pengembangan resep dan teknologi produksi nugget ikan merupakan langkah awal yang krusial dalam upaya pencegahan *stunting* di Padukuhan Gentingan Yogyakarta. Resep nugget ikan yang telah dikembangkan memanfaatkan berbagai jenis ikan lokal yang melimpah di daerah tersebut, seperti ikan bawal dan ikan nila. Pada kegiatan ini dilakukan pembuatan dua jenis produk yaitu nugget ikan nila dan nugget ikan bawal. Bahan-bahan lain seperti sayuran dan bumbu-bumbu lokal juga ditambahkan untuk meningkatkan nilai gizi dan cita rasa. Bahan utama nugget ini adalah ikan nila dan bawal yang diambil langsung dari kolam budidaya masyarakat Padukuhan Gentingan Yogyakarta yang dapat dilihat pada Gambar 1. Pembuatan nugget ikan melalui langkah-langkah antara lain: pemilihan dan persiapan bahan, pencampuran bahan, pemadatan campuran, dan penggorengan.



Gambar 1. Pengambilan bahan (ikan) di kolam budidaya masyarakat

Nugget berbahan dasar ikan dengan penambahan wortel yang dipotong kecil-kecil bertujuan untuk membuat nugget lebih menarik bagi anak-anak yang tidak begitu suka sayuran. Cara ini menghilangkan rasa khas pada wortel sehingga anak-anak yang biasanya tidak menyukai wortel karena baunya, tidak akan sadar bahwa nugget ini mengandung wortel. Proses pengolahan nugget ini menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan dan memiliki harga yang terjangkau. Harapannya, metode ini dapat diadopsi oleh masyarakat, terutama ibu-ibu rumah tangga (Huda dkk., 2023).



Gambar 2. Demo masak pembuatan nugget ikan nila dan bawal

Gambar 2 diatas menunjukkan proses kegiatan demo masak pembuatan nugget ikan nila dan bawal. Perlu dicatat bahwa nugget ikan nila dan ikan bawal memiliki perbedaan dalam rasa, aroma, dan tekstur. Nugget bawal cenderung lebih memiliki aroma dan rasa amis, serta teksturnya lebih kasar dibandingkan nugget nila. Selama demo masak, ibu-ibu yang hadir cenderung lebih menyukai nugget nila karena teksturnya yang lembut dan aroma serta rasa amisnya yang tidak terlalu dominan (Ramdany & Pongoh, 2022). Pengembangan resep dan teknologi produksi nugget ikan yang sesuai dengan sumber daya dan preferensi lokal adalah langkah awal yang penting dalam menghadirkan solusi pencegahan *stunting* yang berkelanjutan. Dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang melimpah, inovasi ini mendukung pertanian dan perikanan lokal. Penggunaan peralatan dapur tradisional juga memungkinkan masyarakat untuk memproduksi nugget ikan dengan peralatan yang sudah ada, tanpa perlu investasi besar dalam peralatan khusus. Ini memungkinkan skalabilitas produksi yang lebih besar. Berikut hasil pembuatan nugget ikan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil Pembuatan Nugget Ikan

3.2. Penyuluhan dan Edukasi Gizi

Sesi penyuluhan dan edukasi gizi adalah komponen penting dalam pengabdian ini, kegiatan ini dilaksanakan pada 30 Agustus 2023 di Serambi Masjid Nurul Yaqin Padukuhan Gentingan dengan jumlah peserta 17 orang yang terdiri dari 10 orang ibu muda perwakilan dari setiap RT yang mempunyai

balita/ sedang hamil dan 7 orang kader. Pada kegiatan ini pemateri menyampaikan informasi tentang pentingnya gizi, peran ikan dalam pertumbuhan anak-anak, dan upaya pencegahan *stunting* serta pengetahuan mengenai pemberian ASI dan MPASI. Selama sesi ini, kami juga memberikan media edukasi berupa leaflet informatif tentang gambaran umum dan upaya pencegahan *stunting* dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Penyuluhan Stunting

Sesi penyuluhan dan edukasi gizi memiliki peran penting dalam meningkatkan pemahaman masyarakat tentang gizi, pengetahuan mengenai pemberian ASI dan MPASI dengan benar. Kegiatan ini mengutamakan pendekatan partisipatif, yang memungkinkan interaksi aktif antara pemateri dan peserta. Hal ini memungkinkan pertukaran pengetahuan dan pengalaman, sehingga peserta merasa lebih terlibat dan memiliki pemahaman yang lebih mendalam. Dengan memberikan leaflet informatif, kami juga memberikan sumber referensi yang dapat diakses oleh masyarakat kapan saja.

3.3. Dampak Inovasi Pangan Lokal dalam Pencegahan Stunting

Adapun dampak inovasi pangan lokal dalam pencegahan *stunting* yang di Padukuhan Gentingan (Rining dkk., 2023):

- a) Peningkatan Konsumsi Ikan: Salah satu dampak terbesar dari inovasi ini adalah peningkatan konsumsi ikan di desa ini. Sebelumnya, masyarakat cenderung konsumsi ikan yang terbatas dalam variasi dan frekuensi. Namun, dengan hadirnya nugget ikan yang lezat dan mudah disiapkan, masyarakat sekarang lebih mungkin untuk mengintegrasikan ikan ke dalam pola makan sehari-hari.
- b) Pengetahuan Gizi yang Meningkat: Masyarakat sekarang memiliki pemahaman yang lebih baik tentang gizi dan pentingnya makanan sehat dalam pertumbuhan anak-anak. Mereka juga tahu cara memasak ikan dengan benar untuk mempertahankan kandungan gizi. Hal ini membantu dalam mengubah pola makan keluarga menjadi lebih sehat.
- c) Peningkatan Pendapatan Lokal: Inovasi ini juga memiliki dampak ekonomi yang positif pada masyarakat desa. Pembuatan nugget ikan menciptakan peluang pekerjaan lokal dan membantu meningkatkan pendapatan masyarakat pedesaan.
- d) Pengetahuan masyarakat meningkat: Pengabdian ini berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat, hal ini ditunjukkan dengan kemampuan pembuatan nugget ikan dan umpan balik setelah dilakukan pengabdian yang mana sebelum dilakukan pelatihan tim pengabdian melakukan diskusi singkat tentang pengolahan ikan lokal dan pengetahuan tentang faktor *stunting* dan dampaknya, dari diskusi tersebut peneliti menilai terdapat kurangnya pengetahuan mengenai *stunting* dan pengolahan pangan lokal.

Dampak-dampak yang dicapai melalui inovasi pangan lokal ini menunjukkan bahwa pendekatan holistik yang mencakup pengembangan produk, pendidikan gizi, promosi, dan distribusi dapat berhasil dalam upaya pencegahan *stunting*. Peningkatan konsumsi ikan, pengetahuan gizi yang lebih baik, dan perbaikan status gizi anak-anak adalah indikator keberhasilan yang penting. Selain itu, dampak ekonomi

yang positif, seperti peningkatan pendapatan lokal, adalah bonus tambahan yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini berjalan lancar dengan antusias peserta yang tinggi. Peserta pelatihan dan penyuluhan yang hadir mampu membuat nugget ikan sebagai upaya mendukung diversifikasi pangan lokal dengan memanfaatkan potensi ikan nila dan ikan bawal serta pemahaman masyarakat tentang pentingnya gizi dalam pertumbuhan anak-anak meningkat.

Saran yang diberikan untuk pengembangan lebih lanjut. Pertama, perlu dilakukan pemantauan dan evaluasi yang berkelanjutan untuk memantau dampak jangka panjang dan membuat penyesuaian yang diperlukan. Kedua, pelatihan dan penyuluhan gizi dapat ditingkatkan untuk mencakup lebih banyak masyarakat dan mencakup topik-topik yang lebih mendalam. Keterbatasan dari kegiatan pengabdian ini adalah terbatasnya sumber daya dan waktu. Pengembangan produk-produk pangan baru dan pelatihan masyarakat memerlukan investasi yang cukup besar, dan program ini mungkin memerlukan dukungan jangka panjang untuk mencapai dampak yang lebih besar. Maka, inovasi pangan lokal pembuatan nugget ikan merupakan langkah awal yang sukses dalam upaya pencegahan *stunting* di padukuhan gentingan. Dengan kerja sama dan komitmen yang kuat dari semua pihak terkait, diharapkan upaya ini dapat terus berkembang dan memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat sasaran.

Ucapan Terima kasih

Para penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan terlibat dalam kegiatan pengabdian KKN Universitas ‘Aisyiyah Yogyakarta Kelompok 67 Padukuhan Gentingan ini. Termasuk masyarakat Padukuhan Gentingan, pemerintah setempat, serta rekan-rekan tim atas semua kontribusi dan kerja sama yang sangat berarti dalam menciptakan perubahan positif untuk kesejahteraan masyarakat dan memberikan manfaat yang berkelanjutan. Terima kasih sekali lagi atas kerja sama dan kepercayaannya dalam proyek Kegiatan Proker KKN UNISA Kelompok 67 Padukuhan Gentingan.

Rujukan

- Arif, L., Firnandari, I., Jayanti, E. T., Sari, I. R., & Fauziah, S. N. (2023). Inovasi Potensi Lokal Ikan Asap Sebagai Makanan Tambahan Dalam Pencegahan Stunting Di Desa Randuputih. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4(3), 1856–1864. <https://doi.org/http://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i3.1216>
- Deka, A. B., Azizah, N., Khaidina, R. A., Putri, V. K., Sani, A., Khairunisya, S., & Rusnandar, N. (2023). Pencegahan Stunting Melalui Sosialisasi Pengenalan Makanan Bergizi Dan Pembuatan Nugget Ikan Tongkol Dan Puding Jagung Di Desaobel-Obel, Kecamatan Sambelia, Kabupaten Lombok Timur. *In Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara, 1*, 697–701.
- Hertati, D., Ratnaningsih, A. V., Asmaradani, A. R., Setiawan, W. P., & Azizah, P. N. (2023). Pemberdayaan Kader Posyandu Dalam Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Pabean, Kabupaten Probolinggo. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(7), 2406–2422.
- Huda, N., Jaenab, Pratiwi, A., Ovriyadin, Juwani, & Nurul, A. (2023). Pendampingan Dan Pelatihan Inovasi Produk Pangan Sehat Berbahan Dasar Ikan Tuna Dan Cumi Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Anak Di Kelurahan Kolo Kota Bima. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(5), 248–253. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/index>
- Lestari, S., Anwar, C., & Husna, A. (2022). Peningkatan UMKM Pangan Lokal Ubi Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Saree Aceh. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (Pendidikan)*, 4(2), 73–82.

- Raksun, A. R., Fahmi, A., Safira, A., Putri, N. M., Rahdyan, J. A., Arifah, N. A., Purandari, W. D. K., Umrania, Rahmadhani, D. S., Sanjaya, A., & Wardana, S. A. (2023). Sosialisasi Kegiatan Pengolahan Ikan Menjadi Makanan Sehat Nugget Ikan di Desa Dane Rase, Lombok Timur. *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara*, 1(April), 23–24. <https://Proceeding.Unram.Ac.Id/Index.Php/Wicara>
- Ramdany, R., & Pongoh, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Nugget Berbasis Pangan Lokal Kerang Darah sebagai Makanan Tambahan Balita Stunting. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 527–534. <https://doi.org/https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v7i4.2930>
- Restu. (2018). Pengolahan Wadi Ikan Bawal Air Tawar (*Colossoma Macropomum*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika*, 7(2), 70–73.
- Rining, N. E., ‘Izzah, Z., Ananda, S., Fitri, S. F., & Khisbatul, I. B. (2023). Implementasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dan Kegiatan Penyuluhan Gizi sebagai Penunjang Pencegahan Stunting Desa Pabean. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4(3), 1865–1872. <https://doi.org/http://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i3.1218>
- Rohmah, F. N., Putriana, D., & Safitri, T. A. (2022). Berdayakan Masyarakat Cegah Stunting dengan Mengolah Bahan Pangan Potensi Lokal. *Masyarakat Berdaya Dan Inovasi*, 3(2), 114–117. <https://mayadani.org/index.php/MAYADANI/article/view/97/95>
- Rossa, Z. A., & Baihaqi, aufa izzudin. (2023). Pemberdayaan UMKM Pangan Lokal Ikan Kurisi Sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Pabean. *KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 3(3), 62–69. <https://doi.org/https://doi.org/10.55606/kreatif.v3i3.2010>
- Safitri, E., Anggo, A. D., & Rianingsih, L. (2023). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Terhadap Kualitas dan Daya Terima Fish Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 10–27.
- Sholikhah, A., & Dewi, R. K. (2022). Peranan Protein Hewani dalam Mencegah Stunting pada Anak Balita. *Jurnal Riset Sains Dan Teknologi*, 6(1), 95–100.
- World Health Organization (WHO). (2015). *Stunting in a Nutshell*.