



Booklet Resep Berbahan Dasar Ikan Sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Tambong Banyuwangi

Astri Iga Siska^{1*}, Novilia Kareja², Sandryas Alief Kurniasanti³

^{1, 2, 3} Politeknik Negeri Banyuwangi, Indonesia

*Corresponding author: astri.igasiska@poliwangi.ac.id

Received 02-10-2024

Revised 07-11-2024

Published 11-12-2024

ABSTRAK

Berdasarkan informasi dari Dinas Kesehatan (Dinkes) Banyuwangi kejadian stunting di tahun 2023 yang terdata kurang lebih ada 2.300 anak, jumlah ini diketahui menurun signifikan dari jumlah 2.780 anak stunting yang tercatat di tahun 2022. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk menanggulangi permasalahan terkait stunting yang menjadi perhatian khusus, khususnya di bidang kesehatan di Kabupaten Banyuwangi. Pencegahan stunting dapat dilakukan dengan memberikan edukasi kepada ibu-ibu terkait penyediaan makanan sehat dan bergizi. Salah satu makanan sehat yang dimaksud adalah makanan berbahan dasar ikan. Melalui kegiatan ini, ibu-ibu PKK Desa Tambong dilatih dalam mengolah hasil olahan ikan menjadi makanan bergizi bagi anak, mencegah stunting. Mitra juga diberikan *booklet* resep olahan berbahan dasar ikan untuk diaplikasikan di rumah. Proses pelatihan dan pendampingan meliputi persiapan, sosialisasi pemanfaatan ikan dalam pencegahan stunting, pelatihan pengolahan makanan berbahan dasar ikan, dan evaluasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan terkait pengolahan makanan berbahan dasar ikan, dan antusias dalam membuat olahan makanan tersebut untuk menu bekal anak.

Kata kunci: *Booklet; Desa Tambong; Olahan Ikan; Resep.*

ABSTRACT

Based on information from the Banyuwangi Health Service, the incidence of stunting in 2023 was recorded at approximately 2,300 children, this number is known to have decreased significantly from the number of 2,780 stunted children recorded in 2022. This community service aims to address issues related to stunting which are of particular concern, especially in the health sector in Banyuwangi. Stunting prevention can be done by providing education to mothers regarding the provision of healthy and nutritious food. One of the healthy foods in question is fish-based food. Through this activity, PKK mothers from Tambong Village were trained in processing fish products into nutritious food for children, preventing stunting. They were also given a *booklet* of fish-based recipes to apply at home. The training and mentoring process involved preparation, socialization of fish utilization in preventing stunting, training in processing fish-based food, and evaluation. The results showed that participants gained knowledge and skills related to fish-based food processing, and were enthusiastic about making these processed foods for children's meals.

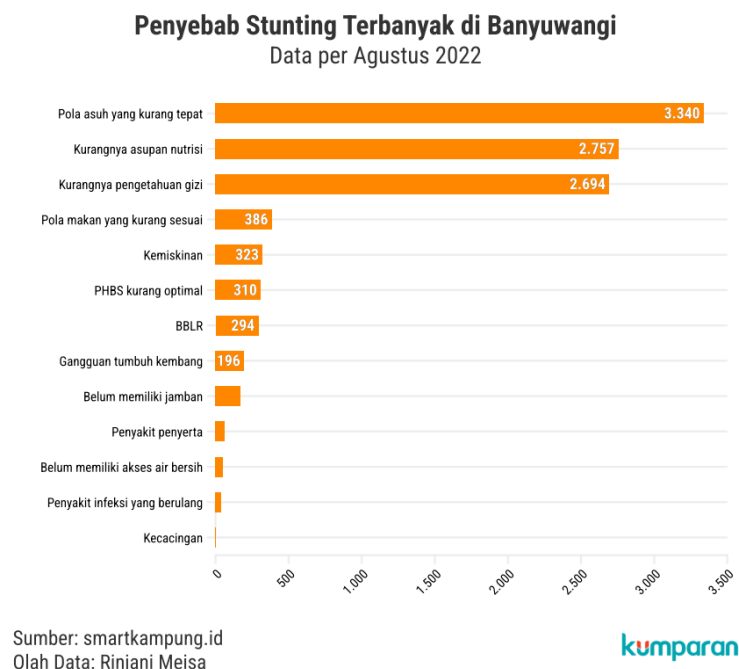
Keywords: *Booklet; Desa Tambong; Fish Product; Recepte.*



PENDAHULUAN

Stunting merupakan masalah gizi kronis yang dapat menghambat pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak, serta berdampak negatif pada masa depan mereka (Arifuddin *et al.*, 2023). Isu terkait stunting kini menjadi perhatian nasional, sehingga perlu peran aktif seluruh pihak untuk penanganannya. Berdasarkan informasi dari Dinas Kesehatan (Dinkes) Banyuwangi kejadian stunting di tahun 2023 yang terdata kurang lebih ada 2.300 anak, jumlah ini diketahui menurun signifikan dari jumlah 2.780 anak stunting yang tercatat di tahun 2022 (Cahya, 2024). Data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022, Kabupaten Banyuwangi Tingkat stunting sebesar 18,8 %, masih di bawah target nasional RPJMN 2022 – 2024 yakni sebesar 14 % (Fundrika, 2023). Kabat, salah satu kecamatan di Banyuwangi, menurut data dashboard stunting yang diakses pada laman (<https://smartkampung.id/spbedesa/dashboard/bts>), tercatat sebanyak 1,92% balita.

Desa Tambong merupakan salah satu desa yang secara administratif berada di Kecamatan Kabat. Desa Tambong terdiri dari 3 dusun yaitu Dusun Krajan, Dusun Kejoyo dan Dusun Kebunsari, dengan jumlah penduduk 3384 jiwa. Berdasarkan data per tahun 2022 jumlah balita di Desa Tambong 188 balita, secara presentasi balita yang terkena stunting sebanyak 2,66%. Di tahun 2022 di Februari sebanyak 2 balita, dan mengalami kenaikan menjadi 5 balita pada Agustus.



Gambar 1. Data Penyebab Stunting di Banyuwangi

Ada beberapa faktor penyebab stunting di Kabupaten Banyuwangi (Gambar 1), seperti praktik pengasuhan yang kurang baik, akses makanan bergizi yang terbatas, serta layanan kesehatan, sanitasi dan air bersih yang kurang memadai. Salah satu faktor yang berkontribusi terhadap stunting adalah kurangnya akses terhadap sumber

protein yang berkualitas. Hal ini bisa disebabkan karena kurangnya pengetahuan tentang pentingnya gizi dan rendahnya variasi makanan yang dikonsumsi (Haris dan Nur, 2023).

Kabupaten Banyuwangi memiliki potensi sumber daya ikan yang melimpah. Namun, seringkali masyarakat kurang memanfaatkan ikan sebagai sumber protein utama dalam pola makan sehari-hari mereka. Padahal, ikan kaya akan protein, asam lemak omega-3, dan nutrisi penting lainnya yang sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak (Mainassy and Birahy, 2023).

Diperlukan upaya untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang manfaat gizi ikan, serta cara memasaknya menjadi hidangan yang lezat dan bergizi. Dengan demikian, diharapkan masyarakat dapat lebih termotivasi untuk mengonsumsi ikan secara teratur sebagai bagian dari pola makan sehari-hari mereka. Sehingga dibutuhkan media edukasi yang efektif untuk menyampaikan informasi tentang berbagai resep makanan yang menggunakan ikan sebagai bahan dasar, seperti *booklet* resep. Melalui *booklet* ini diharapkan masyarakat dapat lebih kreatif dalam memasak ikan dan menikmatinya sebagai bagian dari variasi menu sehari-hari, sehingga dapat meningkatkan asupan gizi dan mencegah terjadinya stunting.

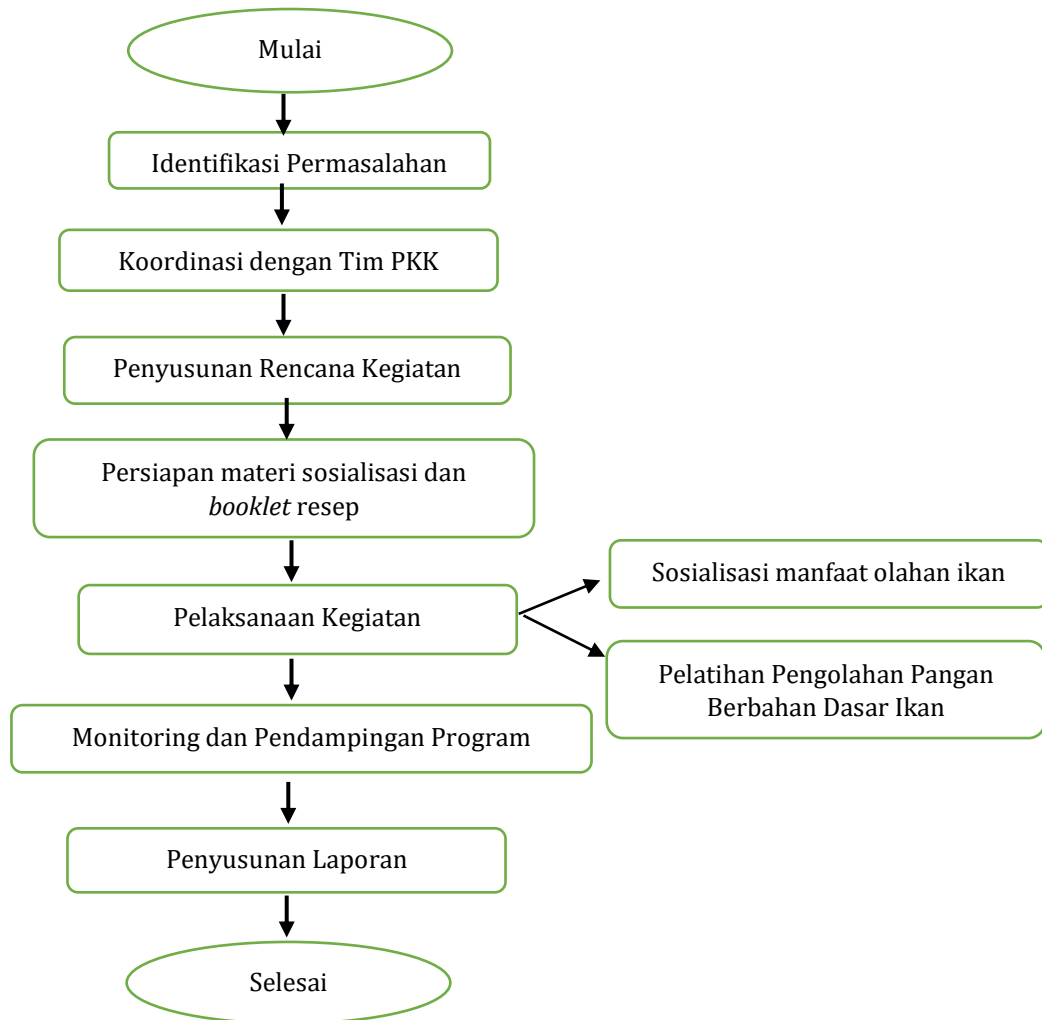
Dengan latar belakang ini, kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam upaya pencegahan stunting di Kecamatan Rogojampi, Kabupaten Banyuwangi, dengan meningkatkan pengetahuan dan praktik gizi sehat melalui pemanfaatan potensi sumber daya ikan yang melimpah. Dari hasil penelitian (Siska, 2015; Siska dan Sela, 2022; Diachanty et al. 2023) diketahui bahwa ikan merupakan sumber protein hewani yang baik untuk pencegahan stunting. Keunggulan dari protein ikan ialah tingkat penyerapan zat besi yang baik, dan juga kandungan asam lemak omega-3 bisa membantu pengembangan otak anak. Temuan ini diharapkan bisa diaplikasikan dan disebarluaskan pada sasaran yang tepat yaitu ibu-ibu PKK Desa Tambong, Kabat dan sebagai kontribusi dalam pencegahan stunting.

Isu terkait stunting masih menjadi perhatian utama di bidang kesehatan secara nasional maupun di Banyuwangi, terlebih target dari Bupati Banyuwangi di tahun 2024 kejadian stunting bisa menjadi 0%. Sehingga berbagai upaya penanganan dan pencegahan terus dilakukan, serta kontribusi dari semua pihak tidak hanya pemerintah atau Dinas Kesehatan. Pencegahan kejadian stunting bisa dilakukan berdasarkan faktor penyebabnya. Utamanya kesadaran dan pengetahuan ibu terkait pengolahan makanan yang berbahan dasar ikan harus terus ditingkatkan. Peran ibu dalam tumbuh kembang balita sangat penting, karena pengetahuan ibu menjadi modal dasar bagi bervariasinya menu untuk balita, dengan pengetahuan yang cukup maka ibu tidak lagi menjadi faktor penyebab terjadinya stunting karena dapat memperkirakan jumlah gizi yang tepat, sesuai dan beragam bagi balita.

METODE PELAKSANAAN

Adapun kegiatan pencegahan stunting di Desa Tambong, Kabat melalui *booklet* resep berbahan dasar ikan diharapkan mampu menjadi solusi konkret untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh Desa Tambong. Hasil dari data stunting

di *dashboard* smartkampung Kabupaten Banyuwangi dan koordinasi dengan tim PKK Desa Tambong dirumuskan bahwa mitra memiliki permasalahan pada peningkatan pengetahuan dan kemampuan ibu-ibu di Desa Tambong dalam pengolahan hidangan berbahan dasar ikan dan pencegahan kejadian stunting di Desa Tambong. Tahapan kegiatan yang dilakukan pada pengabdian Masyarakat terdiri atas; 1) Sosialisasi pentingnya olahan ikan untuk pertumbuhan dan perkembangan ikan, dan 2) Pelatihan pengolahan pangan berbahan dasar ikan. Berikut merupakan bagan alir program pengabdian yang disusun oleh tim (Gambar 2).



Gambar 2. Bagan Alir Program Pengabdian

a. Sosialisasi Manfaat Olahan Ikan

Sebelum sosialisasi, dilakukan pretest dengan tujuan untuk mengetahui pengetahuan ibu-ibu PKK Desa Tambong, Kec. Kabat tentang olahan pangan berbahan dasar ikan, stunting dan hal-hal terkait. Proses pretest dilakukan dengan cara peserta diberi soal sebanyak 20. Hasil pretest sebagai dasar kesiapan dan pengetahuan peserta pelatihan. Setelah sosialisasi, diberikan post test untuk mengukur peningkatan pengetahuan dari ibu-ibu PKK Desa Tambong.

Sosialisasi dilaksanakan di Balai Desa Tambong dengan pemateri berasal dari tim pengabdian. Tujuan dari sosialisasi ini adalah untuk peningkatan kesadaran, pengenalan pilihan sehat dan inspirasi inovasi kuliner. Materi yang diberikan kepada warga terdiri atas:

1. Manfaat Bahan Ikan untuk Pertumbuhan dan Perkembangan Anak
2. Ide Kreatif Olahan Berbahan Dasar Ikan
3. Resep Kimbab, Nugget dan Pepes Ikan
4. Tips Penyajian
5. Cara Mengatasi Hambatan dalam Pemberian Pangan Olahan Berbahan Ikan.

b. Tahap Pelatihan Olahan Berbahan Dasar Ikan

Tahap pelatihan dilakukan agar ibu-ibu PKK Desa Tambong mampu membuat olahan berbahan ikan seperti kimbab, nugget dan pepes ikan.

1. Kimbab
Bahan-bahan: nori, nasi, daging ikan, wortel, mentimun, telur. Cara pembuatan tumis daging ikan yang sudah dicincang dan telur; iris mentimun seperti batang korek; iris wortel seperti batang korek dan kukus; susun nori, nasi, dan tambahkan isian daging, telur dan sayur lalu digulung dengan hati-hati; potong kimbab secara menarik (Asriadi et al., 2022).
2. Nugget ikan sayur
Bahan-bahan: bunga kol, wortel, daging ikan, roti tawar, telur, tepung roti. Cara pembuatan: potong kecil-kecil bunga kol dan wortel; iris daging ikan; irisan ikan dan potongan sayur dicampur dengan potongan roti tawar lalu diblender; masukkan telur dalam adonan campuran tadi dan diaduk rata; dimasukkan ke Loyang dan dikukus sampai matang; dicetak atau dipotong-potong; dibaluri tepung roti; bisa langsung digoreng atau dibekukan terlebih dahulu (Erwantiningsih et al., 2020).
3. Pepes Ikan
Bahan-bahan; daging ikan, bumbu pepes, daun pisang. Cara pembuatan: Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, tomat, kemiri; dimasak bumbu pepes dan ditambah serai (tanpa minyak) hingga air berkurang, masukkan telur, aduk rata; tambahkan gula, garam, koreksi rasa; setelah tak berair matikan kompor; tata 1 lembar daun salam, bumbu halus, daging ikan dan kemangi di daun pisang, sematkan dengan tusuk gigi; kukus kurang lebih 30 menit, hingga matang (Winanta et al., 2022).

c. Partisipasi Mitra

Kegiatan dalam pengabdian ini dilakukan dalam bentuk sosialisasi manfaat olahan ikan dan pelatihan pembuatan olahan berbahan ikan. Mitra dan tim pengabdian menentukan olahan berbahan ikan. Mitra menyediakan tempat dan sumber daya manusia yang siap mengikuti sosialisasi dan pelatihan beserta alat yang dibutuhkan dalam pelatihan. Mitra juga bisa menerapkan olahan yang ada pada *booklet* resep pada hidangan sehari-hari sehingga tujuan dari pencegahan stunting bisa dicapai. Tim

pengusul memfasilitasi dan mendampingi serta membina mitra dari mulai awal hingga akhir program.

d. Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan dan Keberlanjutan Program

Monitoring dan evaluasi bertujuan untuk melihat sejauh mana keberhasilan dan pelaksanaan program pengabdian masyarakat. Serta bertujuan untuk mengetahui apakah ditemukan kendala, sehingga program ini dapat berjalan dengan lancar dan bermanfaat untuk ibu-ibu PKK desa Tambong. Langkah Evaluasi:

1. Proses penyesuaian *booklet* dengan resep olahan berbahan dasar yang bisa dilakukan oleh mitra.
2. Sosialisasi manfaat olahan ikan dan pelatihan olahan berbahan ikan kepada ibu-ibu PKK Desa Tambong. Kegiatan ini dievaluasi dengan adanya pelatihan sesuai dengan waktu yang ditentukan dan adanya ibu-ibu yang menerapkan olahan berbahan ikan.
3. Adanya *booklet* resep berbahan dasar ikan sebagai produk yang diberikan kepada mitra.
4. Publikasi kegiatan dievaluasi melalui pendaftaran artikel kegiatan pengabdian Masyarakat ke jurnal I-Com: Indonesian Community Journal. Publikasi media massa telah terbit di media suaraindonesia.
5. Pelaporan kemajuan dievaluasi dengan pengumpulan laporan kemajuan pada laman p3m poliwangi.
6. Pelaporan akhir dievaluasi dengan dengan pengumpulan laporan akhir ke p3m poliwangi, Setelah dilakukan proses publikasi baik itu jurnal maupun media massa diharapkan dengan adanya program pengabdian masyarakat ini nantinya dapat dijadikan referensi untuk kegiatan sejenis dalam upaya pencegahan stunting di masyarakat luas dan Kabupaten Banyuwangi khususnya.

Setelah kegiatan pengabdian Masyarakat ini berakhir diharapkan adanya keberlanjutan dari program diantaranya mitra lebih sering mengolah makanan yang berbahan dasar ikan, dan kejadian stunting turun hingga 0% di Desa Tambong.

HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang dilaksanakan dengan memberikan sosialisasi pemanfaatan ikan dalam pencegahan stunting, pelatihan pengolahan pangan berbahan dasar ikan. Kegiatan ini dilaksanakan dengan kerjasama tim yang terdiri dari 3 dosen dari Jurusan Pertanian dan 2 mahasiswa Program Studi Agribisnis. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan selama 4 hari secara luring. Kegiatan pertama, 21 Juli 2024 adalah koordinasi awal dengan Pemerintah Desa (Pemdes Tambong) yakni tim pengabdian melakukan pemaparan singkat terkait program kegiatan dan luaran akhir yang direncanakan. Pemdes Tambong memberikan tanggapan baik terhadap kegiatan pengabdian ini dan sesuai dengan program dari

Desa dimana akan diadakan lomba kreasi bekal anak untuk memeriahkan Hari Kemerdekaan 17 Agustus Republik Indonesia.

Tahap berikutnya, tim pengabdian melakukan koordinasi dengan mitra terkait pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan pembuatan menu olahan berbasis ikan. Hasil koordinasi dengan ketua Tim Penggerak PKK Bu Any Eka Nur Hidayati, M.Pd, kegiatan akan dilakukan pada tanggal 3 Agustus 2024 di Balai Desa Tambong dan menentukan menu yang digunakan untuk pelatihan. Tim pengabdian memberikan 7 pilihan menu yang akan dilakukan pelatihan yaitu *nugget* ikan, bakso ikan, pepes ikan, abon ikan, *fish stick* dan *fish cake*. Berdasarkan koordinasi yang dilakukan menu yang dipilih adalah *nugget* ikan dan *fish cake*, alasan pemilihan menu ini adalah olahan ini bisa dikombinasikan dengan sayuran, bisa disimpan dalam *freezer* dan dibentuk menjadi bentuk-bentuk yang menarik.



Gambar 3. Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Menu Berbasis Ikan

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan, dibuka dengan kata sambutan dari Kepala Desa Tambong dan Ibu Ketua TP PKK Desa Tambong, menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya dan Mars PKK, doa dan selanjutnya acara inti. Pada sosialisasi dipaparkan tentang pengenalan *stunting* dan potensi ikan di Banyuwangi; manfaat ikan baik kandungan gizi dan manfaat kesehatannya; ide olahan ikan; persamaan dan perbedaan antara *nugget* ikan dan *fish cake*; keuntungan olahan ikan; cara membuat *nugget* ikan dan *fish cake*; tips pengolahan ikan. Peserta sangat aktif dalam kegiatan ini, peserta diskusi mengenai penanganan dan tips anak agar senang makan ikan. Ikan merupakan sumber protein yang tinggi sehingga menimbulkan bau amis untuk penanganannya bisa dengan cara sebelum diolah ikan dicuci bersih dan ditambahkan rempah aromatis seperti daun jeruk, jahe dan bisa juga dengan bahan asam seperti jeruk (Safitri et al. 2023). Pertanyaan lain dari salah satu peserta yaitu terkait cara membiasakan anak makan ikan karena ada beberapa kasus anak itu gatal-gatal setelah makan ikan adalah, kita bisa memberikan daging ikan dalam porsi sedikit terlebih

dahulu, sehingga tubuh bisa mengenali dan cara terbaik untuk memperkuat system kekebalan tubuh pada anak, dan yang paling efektif agar anak gemar makan ikan adalah membiasakan di rumah ada olahan ikan (Sutopo, 2021).



Gambar 4. Peserta aktif mengikuti Pelatihan Pengolahan Menu Berbasis Ikan

Setelah diskusi dilanjutkan dengan demo masak membuat *nugget* ikan dan *fish cake* yang diperagakan oleh mahasiswa. Sebelum pelatihan, mahasiswa sudah mempraktikkan cara pengolahannya dengan bimbingan dari Tim Pengabdian. Tahapan pembuatan olahan ikan ini adalah disiapkan alat dan bahan, pastikan alat yang digunakan bersih dan bahan yang digunakan juga dalam keadaan segar. Berikut proses pembuatan *nugget* ikan (Modifikasi Fradinata et al. 2022):

1. Daging ikan dicincang hingga teksturnya lembut.
2. Bawang putih dihaluskan dan wortel diparut.
3. Daging ikan cincang, bawang putih, wortel telur, garam, merica, gula, saus tiram dan kecap ikan diaduk rata hingga tercampur sempurna.
4. Adonan diambil secukupnya, bentuk sesuai selera bisa bentuk bulat atau kotak.
5. Adonan diletakkan di atas Loyang yang sebelumnya diolesi minyak agar tidak lengket.
6. Kukusan dipanaskan hingga airnya mendidih, lalu masukkan Loyang yang sudah ada *nugget* dikukus selama 15 – 20 menit hingga matang.
7. *Nugget* yang sudah dingin bisa dilapisi, caranya dicelupkan terlebih dahulu ke kocokan telur lalu gulingkan diatas tepung roti hingga seluruh permukaan *nugget* terlapisi.
8. Selanjutnya *nugget* digoreng dalam minyak goreng yang sudah panas dan pastikan *nugget*nya terendam seluruhnya, goreng hingga berwarna keemasan dan matang sempurna.
9. Nugget siap disajikan.
10. *Nugget* yang sudah dikukus juga bisa disimpan dalam freezer sebagai persediaan olahan untuk dikonsumsi di waktu berikutnya.

Olahan kedua yang didemonstrasikan adalah *fish cake*. Olahan *fish cake* lebih berserat karena ada tambahan kentang dalam pembuatannya. Berikut cara pembuatan *fish cake* (Modifikasi Sarasvati, 2020):

1. Daging ikan dicincang halus hingga teksturnya lembut.
2. Kentang dikukus hingga lunak, lalu dihaluskan.
3. Daging ikan cincang dan kentang yang sudah dihaluskan dicampur rata.
4. Tambahkan bawang putih halus, daun bawang, saus tiram, garam, merica bubuk, gula pasir, telur dan tepung maizena.
5. Semua bahan diaduk hingga tercampur rata dan adonan menjadi kental.
6. Adonan diambil sedikit dan dibentuk bulatan pipih seperti *patty*, diulangi hingga adonan habis.
7. *Fish cake* bisa dilapisi, caranya dicelupkan terlebih dahulu ke kocokan telur lalu gulingkan diatas tepung roti hingga seluruh permukaan *fish cake* terlapisi.
8. Selanjutnya *fish cake* digoreng dalam minyak goreng yang sudah panas dan pastikan *nuggetnya* terendam seluruhnya, goreng hingga berwarna keemasan dan matang sempurna.
9. *Fish cake* siap disajikan.



Gambar 5. Penyajian Olahan Ikan dalam Lomba Festival Pangan Non Beras

Tahap berikutnya ialah melakukan evaluasi kegiatan. Evaluasi ini dilakukan bersamaan dengan peringatan Hari Kemerdekaan yang diadakan oleh Desa Tambong. Salah satu kegiatannya ialah lomba FEPANORA (Festival Pangan Non-Beras) dengan pesertanya dari satuan Pendidikan yang ada di Desa Tambong. Peserta menyajikan berbagai olahan yang bahannya disediakan oleh panitia. Bahan yang diberikan berupa daging ikan, ubi, singkong, dan kelapa. Olahan yang disajikan ada *steak* ikan, *nugget* ikan, *burger* ikan, sate lilit ikan, perkedel, dan banyak lainnya. Dari evaluasi ini bisa disimpulkan bahwa ibu-ibu di Desa PKK mampu dan kreatif mengolah ikan menjadi menu yang menarik untuk bekal anak, harapannya anak-anak menyukai olahan ikan dan status gizi di Desa Tambong meningkat ditandai dengan turunnya atau *zero stunting* di Desa Tambong. Harapan lainnya adalah ibu-ibu PKK Desa Tambong dapat

secara berkelanjutan menyajikan olahan ikan dalam menu kesehariannya di masing-masing tempat tinggalnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan kegiatan ini telah mampu menambah edukasi kepada masyarakat tentang stunting dan faktor penyebabnya, sehingga masyarakat terutama ibu-ibu PKK bisa melakukan tindakan pencegahannya yaitu dengan menyediakan olahan makanan yang bergizi kepada anak-anak. Salah satunya adalah mampu mengolah ikan menjadi beberapa produk makanan yang digemari oleh anak-anak. Kegiatan pengabdian selanjutnya diharapkan para akademisi mampu mencegah *stunting* dengan mengolah bahan pangan selain ikan menjadi produk olahan pangan yang bernilai gizi tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Politeknik Negeri Banyuwangi terutama Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (P3M) yang telah mendukung secara finansial dalam hibah dengan skema Pengabdian Kepada Masyarakat, sehingga pelaksanaan kegiatan ini bisa berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifuddin, A., Prihatni, Y., Setiawan, A., Wahyuni, R.D., Nur, A.F., Dyastuti, N.E. and Arifuddin, H. (2023). Epidemiological model of stunting determinants in Indonesia. *Healthy Tadulako Journal (Jurnal Kesehatan Tadulako)*, 9(2), pp.224-234
- Asriadi, A. A., Firmansyah, F., & Husain, N. (2022). Pendampingan dan Pembuatan Kimbab (Korean Food) Pada Kelompok Usaha Kemandirian Masyarakat Sebagai Alternatif Peluang Bisnis Kuliner di Desa Kalukuang Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. *Madaniya*, 3(4), 861-870.
- Cahya, A. (2024, Februari 01). *Tips Pemkab Banyuwangi Turunkan Angka Stunting pada 2024*. Diakses dari <https://timesindonesia.co.id/kesehatan/485234/tips-pemkab-banyuwangi-turunkan-angka-stunting-pada-2024>.
- Diachanty, S., et al. (2023). *Bunga Rampai Teknologi Pengolahan Produk Perikanan*. Klaten: Underline.
- Erwantiningsih, E., Aisyah, S., & Firmansyah, A. R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Inovasi Pembuatan Nugget Sayur Ikan Kembung di Desa Jatirejo. *J-MAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 379-386.
- Fradinata, E., Kesuma, Z. M., & Rahayu, L. (2022). Pembuatan Nugget Dan Pentolan Bakso Sehat Berbahan Baku Ikan Tuna Di Lampulo Aceh. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 1(8), 1397-1404.
- Fundrika, B. A. (2023, September 05). *Turunkan Angka Stunting, Program Isi Piringku di Banyuwangi Terus Digenjot*. Diakses dari <https://www.suara.com/health/2023/09/05/093046/turunkan-angka-stunting-program-isi-piringku-di-banyuwangi-terus->

[digenjot#:~:text=Kabupaten%20Banyuwangi%20memiliki%20tingkat%20stunting,%2D2024%2C%20yaitu%2014%20persen.](#)

- Haris, H and Nur, H. (2023). Edukasi Masyarakat Maritim Terhadap Manfaat Menkomsumsi Ikan Segar Bagi Anak Balita Untuk Pencegahan Kejadian Stunting Di Kelurahan Biringkassi Kabupaten Jenepono. *SENTRA DEDIKASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1(1): 32–36.
- Mainassy, M.C. and Birahy, D.C. (2023). Edukasi Potensi Sumber Daya Ikan untuk Meningkatkan Pengetahuan Gizi dan Imunitas Anak di SMP Negeri 6 Maluku Tengah. In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning* (Vol. 20, No. 1, pp. 120-125).
- Safitri, E., Anggo, A.D. and Rianingsih, L. (2023). Pengaruh penambahan tepung ikan nila (*Oreochromis niloticus*) terhadap kualitas dan daya terima *fish flakes*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(1), pp.52-61.
- Sarasvati, T. (2020). *Super Snack Untuk Anak*. Gramedia Pustaka Utama.
- Siska, A. I. (2015). Profil Asam Amino pada Pengolahan Fish Finger Ikan Patin (*Pangasius djambal*). Sarjana Skripsi. Universitas Brawijaya. Diakses pada: [http:// repository.ub.ac.id](http://repository.ub.ac.id)
- Siska, A.I., dan Sela, J.S. (2022). Mutu Kimia Nugget Ikan Tuna (*Thunnus albacares*) dengan Penambahan Tepung Kubis Ungu (*Brassica oleracea*). *Pro Food*, 8(2), pp.15-22.
- Sutopo, D. (2021). *Functional food*. Elex Media Komputindo.
- Winanta, A., Febriansah, R., Saifulloh, R., & Mahendra, A. I. (2022, December). Pembimbingan Pemasaran Online Kelompok Usaha Telur Asin dan Pepes Ikan di Dusun Ngentak Turi. In *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*.