

Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan Lokal melalui Olahan Lumpia Ikan sebagai Intervensi Gizi untuk Penurunan Stunting di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan

Utilization of Local Fisheries Resources through Processed Fish Spring Rolls as a Nutrition Intervention for Stunting Reduction in Pangkajene and Islands Regency

¹⁾Fifi Arfini, ¹⁾Andi Santi, ¹⁾Ikbal Syukroni*, ²⁾Muhammad Hikmal Akbar

¹Program Studi Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

²Mahasiswa Program Studi Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

*Email Korepondensi: ikbalsyukroni@polipangkep.ac.id

Diterima: 31 Oktober 2024/ Revisi : 04 November 2024/ Disetujui: 27 November 2024

DOI : <https://doi.org/10.51978/jatirenov.v3i2.910>

ABSTRAK

Kurangnya inovasi dalam pemanfaatan ikan bandeng di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan mendorong perlunya diversifikasi produk olahan, seperti lumpia ikan untuk menurunkan angka stunting di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep). Tujuan dari Pengabdian kepada masyarakat ini antara lain adalah membuat diversifikasi olahan ikan yang enak dan bergizi tinggi sehingga dapat membantu menurunkan kasus stunting di Kab. Pangkep. Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat kabupaten pangkep terutama bagi ibu hamil, anak bayi dan balita. Serta dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga melalui usaha ekonomi produktif. Sasaran utama pengabdian pada masyarakat ini adalah masyarakat terutama ibu-ibu PKK dan majelis taklim, ibu hamil dan menyusui, remaja dan masyarakat usia produktif lainnya di Desa Bowong Cindea, Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Diversifikasi produk perikanan berbasis lumpia ikan dengan bahan baku ikan lokal menawarkan keunggulan gizi, kepraktisan, dan kemudahan dalam konsumsi. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan hasil perikanan, mendukung peningkatan konsumsi protein ikan di masyarakat, serta mendorong pembentukan kelompok usaha yang dapat meningkatkan perekonomian Masyarakat dan tentunya dapat membantu dalam menurunkan angka stunting di Kabupaten Pangkep.

Kata Kunci: *Bandeng, lumpia ikan, pangkep, stunting*

ABSTRACT

The lack of innovation in the utilization of milkfish in Pangkajene and Islands Regency encourages the need for diversification of processed products, such as fish spring rolls to reduce stunting rates in Pangkajene and Islands Regency (Pangkep). The purpose of this community service, among others, is to make diversified processed fish that is delicious and highly nutritious so that it can help reduce stunting cases in Pangkep Regency. The results of the implementation of this community service activity are expected to benefit the people of Pangkep Regency, especially for pregnant women, infants and toddlers. And can help increase family income through productive economic businesses. The main target of this community service is the community, especially PKK and majelis taklim women, pregnant and lactating

mothers, teenagers and other productive age people in Bowong Cindea Village, Bungoro District, Pangkajene and Islands Regency. Diversification of fish spring roll-based fishery products with local fish raw materials offers nutritional advantages, practicality, and ease of consumption. This Community Service activity is expected to increase knowledge and skills in processing fishery products, support the increase in fish protein consumption in the community, and encourage the formation of business groups that can improve the community's economy and of course can help reduce the stunting rate in Pangkep Regency.

Keywords: *Milkfish, fish spring roll, pangkep, stunting*

PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu pilar penting dalam upaya meningkatkan kesejahteraan dan kesehatan masyarakat, terutama dalam konteks pencegahan stunting. Stunting, yang ditandai dengan pertumbuhan fisik yang terhambat akibat kurangnya asupan gizi, menjadi salah satu isu kesehatan yang mendesak di Indonesia, termasuk di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Dalam konteks ini, diversifikasi olahan ikan, khususnya melalui pengembangan produk lumpia ikan, menjadi solusi strategis untuk meningkatkan konsumsi ikan dan memenuhi kebutuhan gizi anak-anak.

Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, prevalensi stunting di Indonesia masih cukup tinggi, dengan angka mencapai 24,4% pada tahun 2022. Hal ini menunjukkan perlunya intervensi yang lebih efektif dalam meningkatkan asupan gizi, terutama bagi anak-anak di bawah lima tahun. Salah satu pendekatan yang dapat diambil adalah melalui peningkatan konsumsi ikan, yang kaya akan protein dan asam lemak omega-3. Namun, rendahnya minat masyarakat terhadap ikan sering kali disebabkan oleh rasa dan aroma yang dianggap kurang menarik (Apriliani et al., 2023). Asam lemak omega-3 yang ditemukan pada ikan sangat penting untuk perkembangan neurologis dan fungsi kognitif, yang sering terganggu pada anak-anak kerdil (Rindawati & Widjajani, 2023).

Diversifikasi olahan ikan, khususnya melalui pengembangan produk lumpia ikan, dapat menjadi solusi efektif dalam menurunkan angka stunting di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Penelitian menunjukkan bahwa pengolahan ikan menjadi berbagai produk menarik, seperti nugget dan bakso, tidak hanya meningkatkan nilai jual tetapi juga mendorong masyarakat untuk lebih mengonsumsi ikan yang kaya akan protein dan nutrisi penting lainnya (Andayani & Ausrianti, 2021). Selain itu, diversifikasi produk perikanan juga berperan dalam memenuhi kebutuhan gizi

masyarakat dengan memberikan alternatif menu yang lebih bervariasi, sehingga dapat mengatasi kejenuhan pasar (Alimin et al., 2023). Implementasi program ini sejalan dengan Gerakan "Gemar Makan Ikan" yang dicanangkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan, bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi ikan dalam diet sehari-hari (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2018). Pengolahan ikan yang berkelanjutan dan pengurangan limbah dapat berkontribusi pada ketahanan pangan dan stabilitas ekonomi di masyarakat pesisir, yang sering bergantung pada penangkapan ikan sebagai mata pencaharian utamanya (Conz et al., 2024). Melalui pelatihan dan penyuluhan tentang cara mengolah ikan menjadi lumpia, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka dalam memproduksi makanan bergizi yang menarik bagi anak-anak, sehingga secara langsung berkontribusi pada penurunan kasus stunting di daerah tersebut.

METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini akan dilaksanakan pada 04 Juli 2024 di Desa Bowong Cindea, Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkajene Kepulauan

Kelompok Sasaran/Mitra

Sasaran utama pengabdian pada masyarakat ini adalah masyarakat terutama ibu-ibu PKK dan majelis taklim, ibu hamil dan menyusui, remaja dan masyarakat usia produktif lainnya di Desa Bowong Cindea, Kecamatan Bungoro Kabupaten Pangkajene Kepulauan.

Metode Pelaksanaan

Pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Diversifikasi Olahan Ikan (Lumpia Ikan) Untuk Menurunkan Kasus Stunting di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan" dilaksanakan melalui tiga tahapan utama: survei, sosialisasi, dan pelaksanaan. Tahapan ini dirancang untuk memastikan bahwa intervensi yang dilakukan tepat sasaran dan dapat memberikan manfaat maksimal bagi masyarakat.

1. Survei

Proses pengabdian kepada masyarakat kami dimulai dengan tahapan survei yang dilakukan di beberapa desa di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan untuk memahami profil gizi masyarakat setempat, terutama fokus pada prevalensi stunting di kalangan anak-anak. Data survei membantu kami memetakan area prioritas dan

identifikasi potensi lokasi implementasi proyek. Berdasarkan survei, kita menemukan bahwa di wilayah tersebut belum familiar dengan cara mengolah ikan menjadi makanan yang lezat dan bergizi, seperti lumpia ikan.

2. Sosialisasi

Setelah survei, kami melanjutkan dengan tahapan sosialisasi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya konsumsi ikan dalam diet sehari-hari dan manfaat nutrisi yang terkandung dalam ikan. Kami menggunakan metode presentasi dan ceramah untuk menyampaikan informasi tentang stunting dan jenis produk olahan ikan yang bisa diminati anak-anak. Selain itu, kami juga membuat persentasi yang berisi instruksi lengkap tentang cara membuat lumpia ikan, termasuk bahan-bahan dan alat-alat yang dibutuhkan. Penyuluhan ini dilakukan dengan antusiasme yang tinggi dari masyarakat, menunjukkan betapa besar minat mereka dalam meningkatkan pengetahuan gizi.

3. Pelaksanaan

Tahapan terakhir adalah pelaksanaan kegiatan pembuatan lumpia ikan. Kami memilih lokasi yang strategis di kantor desa Bowong Cindea Kabupaten Pangkep untuk memfasilitasi partisipasi aktif semua anggota masyarakat. Proses demonstrasi pembuatan lumpia ikan dilakukan secara langsung dengan menggunakan bahan-bahan segar dan alat-alat yang mudah dijangkau. Peserta sangat antusias ketika melihat langsung cara membuat lumpia ikan, mulai dari persiapan bahan hingga penyajiannya. Setelah demonstrasi, kami memberikan pelatihan *hands-on* kepada semua peserta, sehingga mereka dapat mempraktikkan apa yang telah dipelajari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan melakukan persiapan yang terdiri dari observasi, sosialisasi kegiatan, dan persiapan kegiatan. Observasi dilakukan kepada mitra PKM untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi mitra secara langsung sehingga TIM PKM bisa menentukan program apa yang akan dibuat untuk mitra. Sosialisasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui komitmen mitra dalam melaksanakan dan mensukseskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Persiapan kegiatan bertujuan untuk menyiapkan segala kebutuhan pelaksanaan kegiatan (Nurqamarani, 2021). Pendekatan holistik ini tidak hanya untuk kebutuhan nutrisi

langsung masyarakat tetapi juga memberdayakan masyarakat untuk bertanggung jawab atas hasil kesehatan keluarga mereka, mendorong ketahanan dan keberlanjutan dalam praktik pangan yang baik. Pemberdayaan ini dapat mengarah pada solusi inovatif yang disesuaikan dengan tantangan lokal, menumbuhkan budaya kolaborasi dan tanggung jawab bersama yang meningkatkan ketahanan Masyarakat (Arsyad et al., 2022).

Kegiatan berikutnya adalah tahap pelaksanaan yang terdiri dari peserta diberikan materi pelatihan dan dilanjutkan dengan pendampingan pengemasan dan pelabelan oleh para peserta. Kegiatan terakhir adalah tahap evaluasi terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Monitoring dan Evaluasi dilakukan untuk mengetahui pencapaian tujuan pelaksanaan pelatihan.



Gambar 1. Kegiatan Pengabdian Tentang Pelatihan Diversifikasi Olahan Ikan (Lumpia Ikan) Untuk Menurunkan Kasus Stunting di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan

Dari hasil kegiatan pelatihan dan pendampingan menunjukkan 100% mitra telah memahami pentingnya mengolah produk hasil perikanan. Hal ini dapat dilihat dari hasil evaluasi dan monitoring yang telah dilakukan dilakukan, disimpulkan bahwa kegiatan PKM pada Masyarakat desa Bowong Cindea telah terlaksana sesuai perencanaan yang telah disusun. Mitra sangat antusias untuk mengikuti jalannya acara sampai selesai dengan aktif berdiskusi seputar permasalahan manajemen usaha yang terkait dengan pembuatan Lumpia Ikan. Hal ini terlihat dari kehadiran seluruh anggota mitra pada kegiatan PKM. Selain itu, mitra juga mampu membuat kemasan dan label yang sesuai dengan standar SNI.

Mengolah ikan menjadi produk bernilai tinggi tidak hanya meningkatkan nutrisi tetapi juga memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat nelayan dengan menciptakan peluang pendapatan baru (Rachmawati et al., 2024; Andayani et al., 2023).



Gambar 2. Para Peserta Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat desa Bowong Cindea, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan

Mendidik masyarakat, terutama ibu ibu hamil, tentang manfaat konsumsi ikan dan cara mengolah ikan menjadi makanan ramah anak dapat secara signifikan mengurangi tingkat stunting (Rachmawati *et al.*, 2024; Yorita *et al.*, 2023). Program pelatihan telah berhasil mengajar ibu untuk menyiapkan makanan berbasis ikan yang bergizi, seperti bubur ikan pisang dan ikan rollade, yang dapat diterima secara budaya dan bermanfaat secara nutrisi (Yorita *et al.*, 2023).

Mitra pengabdian sangat antusias dengan mengikuti jalannya kegiatan sampai selesai. Hal ini terlihat dari kehadiran Masyarakat desa Bowong Cindea yang tepat waktu dan mengikuti acaranya sampai selesai. Semua anggota mitra yang berjumlah 30 orang hadir dalam kegiatan ini. Kegiatan ini dilaksanakan selama 1 hari yang dimulai dari tanggal 03 Juli 2024 bertempat di desa Bowong Cindea Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan ini dimulai dari pukul 14.00 wita dan berakhir jam 16.00 WITA.

Inisiatif pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada keluarga bagaimana menyiapkan makanan bergizi menggunakan bahan-bahan yang tersedia dapat lebih memberdayakan masyarakat untuk memerangi kekurangan gizi secara efektif. Menggabungkan sesi pelatihan tentang teknik pengolahan ikan dapat menyebabkan peningkatan konsumsi makanan olahan ikan, sehingga mengurangi prevalensi stunting terkait dengan keragaman makanan yang tidak memadai (Santi *et al.*, 2023). Produk perikanan menawarkan potensi yang signifikan dalam mencegah stunting, tantangan seperti memastikan pasokan yang konsisten, mengatasi hambatan sosial ekonomi, dan meningkatkan metode pelestarian

tetap ada. Selain itu, pengolahan produk perikanan menjadi bagian dari strategi yang lebih luas dalam intervensi kebijakan untuk memerangi stunting secara efektif (Kamau-Mbuthia *et al.*, 2023)

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan lumpia ikan ini efektif meningkatkan pengetahuan dasar dan keterampilan Masyarakat desa Bowong Cindea, Kabupaten Pangkep dalam mengolah produk perikanan khususnya lumpia ikan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan. Produk lumpia ikan yang kaya protein ini diharapkan dapat menjadi sumber pendapatan tambahan serta berperan dalam menurunkan angka stunting di masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih diucapkan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah mendanai pelaksanaan kegiatan ini melalui skema pengabdian masyarakat PNPB Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan nomor 102/PL.22.7.1/SP-PG/2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R. P., Sastra, L., Syofiah, P. N., Riyantori, R., Muharamsyah, D. D., Lidiyawati, S., ... & Roza, M. P. (2023). Diversifikasi Produk Olahan Ikan untuk Mencegah Kejadian Stunting pada Anak. *Jurnal Abdi Mercusuar*, 3(1), 040-050.
- Alimin, E., Putra, A. S., Lim, B., & Theng, B. P. (2023). Makan Olahan Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Gizi Anak. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(7), 931-934.
- Andayani, R. P., & Ausrianti, R. (2021). Diversifikasi produk olahan lele sebagai alternatif usaha meningkatkan pendapatan masyarakat selama pandemi covid-19. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 2(2), 1-6.
- Apriliani, D., Mulfiza, F., Nurnidar, N., Kiflah, M., Khalil, M., Liswandi, L., ... & Handayani, L. (2023). Pelatihan Pembuatan Lumpia Ikan Tongkol Sebagai Bentuk Kampanye Gemar Makan Olahan Ikan Untuk Mencegah Stunting Sejak Dini. *Al Ghafur: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 221-228.
- Arsyad, M., Rusli, A., & Herman, H. (2022). Pelatihan pembuatan Kornet ikan dalam bambu (Koridabu) bagi masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke,

Kabupaten Jeneponto. *JatiRenov: Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa Dan Inovasi*, 1(2), 94-101. <https://doi.org/10.51978/jatirenov.v1i2.393>

Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2022). Profil Status Gizi Anak Balita di Indonesia. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Republik Indonesia.

Conz, A., Davoli, E., Franchi, C., & Diomedea, L. (2024). Seafood loss prevention and waste reduction. *Food Quality and Safety*, 8, fyae017.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2018). Gerakan Gemar Makan Ikan. Jakarta: Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.

Kamau-Mbuthia, E., Lesorogol, C., Wamukota, A., Humphries, A., Sarange, C., Mbeyu, R., ... & Iannotti, L. (2023). Sustainable aquatic food systems: Multisectoral analysis of determinants of child nutrition in coastal Kenya. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 1091339.

Rachmawati, K., Mulyati, S., Utama, S., Wurlina, W., Santoso, K. P., & Suwasanti, N. L. (2024). Peningkatan nilai produk olahan hasil laut dan gerakan gemar makan ikan bagi kelompok istri dan anak nelayan guna mencegah stunting (Increasing the value of processed sea products and the fish-eating movement for groups of fisherman wives and children to prevent stunting). *Buletin Pengabdian*, 4(1).

Rindawati, R., & Widjajani, R. (2023). Stunting Prevention Through Promoting Fish Consumption. *Eas Journal Of Humanities And Cultural Studies*, 5(04), 205-209.

Santi, A., Malle, S., Arfini, F., Syukroni, I., Sultan, S., & Afdalia, A. (2023). Peningkatan keterampilan UMKM dalam pembuatan Fish Cake (Odeng) ikan Bandeng di Inkubator Bisnis Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. *JatiRenov: Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa Dan Inovasi*, 2(1), 15-24. <https://doi.org/10.51978/jatirenov.v2i1.558>

Yorita, E., Dahrizal, D., Sahidan, S., Gustina, M., Wahyudi, A., Muslim, Z., & Ardiansyah, S. (2023). Upaya Pencegahan Stunting melalui Pengolahan Makanan Berbasis Ikanpada Balita di Pulau Enggano, Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 132-139.