

Original Research Paper

## Pengolahan Rumput Laut dan Ikan Tuna Sebagai Makanan Tambahan Untuk Pencegahan Stunting di Desa Seriwe Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur

<sup>1</sup>Roni Irawan, <sup>2</sup>Rizky Ambar Saputri, <sup>3</sup>Figiana Dita Lestari, <sup>4</sup>Maissy Parwati, <sup>5</sup>Rauhil Inayati, <sup>6</sup>I Dewa Nyoman Aditya Permana, <sup>7</sup>Lidiawati, <sup>7</sup>Yoga Julian Darmawansyah, <sup>8</sup>Marsina, <sup>9</sup>Ahmad Raksun

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik Universitas Mataram,

<sup>2</sup>Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram,

<sup>3</sup>Program Studi Ilmu Ekonomi Studi Pembangunan, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram,

<sup>4</sup>Program Studi Akuntansi, Fakultas Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram, <sup>5</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mataram,

<sup>6</sup>Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum Universitas Mataram,

<sup>7</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram,

<sup>8</sup>Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Mataram,

<sup>9</sup>Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Mataram

<https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i3.2024>

Sitasi: Irawan, R., Saputri, R. A., Lestari, F. D., Parwati, M., Inayati, R., Permana, I. D. N. A., Lidiawati., Darmansyah, Y. J., Marsina & Raksun, A (2022). Pengolahan Rumput Laut dan Ikan Tuna Sebagai Makanan Tambahan Untuk Pencegahan Stunting di Desa Seriwe Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(3)

### Article history

Received: 01 Juni 2022

Revised: 31 Agustus 2022

Accepted: 02 September 2022

\*Corresponding Author: Roni Irawan, Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik Universitas Mataram, Mataram, Indonesia. Email: [kkndesaseriwe@gmail.com](mailto:kkndesaseriwe@gmail.com)

**Abstract:** Masyarakat Desa Seriwire sebagian besar bermata pencaharian sebagai petani dan nelayan. Desa Seriwe memiliki potensi untuk dijadikan sebagai salah satu daerah yang bergerak di bidang pengolahan Rumput laut dengan memanfaatkan hasil laut tersebut menjadi bronis, jeli, dan dodol. Oleh karena itu, dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini kami memilih untuk mengolah rumput laut dan ikan tuna menjadi makanan tambahan untuk pencegahan stunting dengan mengembangkan salah satu hasil laut. Pembuatan siomay merupakan suatu makanan tradisional yang diolah secara tradisional dengan cara yang sangat sederhana, namun memiliki kandungan protein yang tinggi yang meliputi proses menggoreng, mengepres minyak, dan mencampur bumbu. Siomay Rumput Laut Ikan Tuna ini sangat digemari oleh masyarakat dan memiliki prospek yang luas dan menguntungkan karena bahan baku mudah didapatkan, memiliki rasa yang khas, dan harga pangan terjangkau. Siomay ini dapat dikembangkan untuk makanan tambahan pencegahan stunting melalui media sosial seperti *Facebook*, dan *Instagram*. Adapun cara pembuatannya secara langsung atau offline dapat dilakukan dengan cara membagi kelompok praktek masak dan menjelaskan bahan dan cara pembuatannya. Pengolahan makanan yang di olah dari hasil laut diharapkan bisa berkembang agar giji ibu hamil dan bayi tetap tercukupi dan memberikan manfaat bagi masyarakat.

**Keywords:** Pengolahan Siomay Rumput Laut Dan Ikan Tuna, Desa Seriwe, Program Kerja.

## Pendahuluan

Desa Seriwe merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Jerowaru, yang mempunyai luas wilayah 1500 Ha dan jumlah penduduknya 1,190 jiwa dari 170 Kepala Keluarga. Desa seriwe terbagi menjadi delapan kekadusan. Di dalam dusun-dusun yang ada di Desa Seriwe memiliki salah satu ibu hamil dan anak - anak atau bayi yang kekurangan gizi dan Riwayat stunting. Melihat hal tersebut dibutuhkan pembinaan dan pelatihan terkait dengan pengolahan hasil laut dan petani dengan memanfaatkan yang ada di Desa Seriwe. Oleh karena itu, perubahan perlu dilakukan untuk menyadarkan masyarakat akan pentingnya pencegahan stunting secara mandiri serta mengolah makanan hasil laut sebagai makanan tambahan gizi didaerahnya. Seriwe memiliki penghasilan petani dan petani laut yang banyak seperti Rumput laut, ikan, jagung dan kacang ijo, Desa seriwe adalah salah satu sebagai daerah yang bergerak di bidang bisnis pengolahan Rumput laut. Oleh karena itu, dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini kami memilih untuk menciptakan kegiatan pencegahan Stunting dan mengembangkan pengolahan hasil laut sebagai makanan tambahan gizi menjadi Siomay. Siomay adalah salah satu makanan olahan ikan yang biasanya disukai oleh masyarakat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi, siomay juga salah satu jenis dimsum yang banyak di jual baik di restoran tionghoa maupun pedagang Siomay adalah salah satu makanan olahan ikan yang biasanya disukai oleh masyarakat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi, siomay juga salah satu jenis dimsum yang banyak di jual baik di restoran tionghoa maupun pedagang kaki lima di ndonesia. Siomay termaksud semi basah yang memerlukan gel yang baik pembuatannya sehingga perbandingan tepung, rumput laut dan daging ikan tuna yang di gunakan sangat baik - baik proksimat maupun saat organoleptic (candra dkk. 2020). Bahan baku pembuatan siomay adalah daging ikan tuna, selain itu kita tambahkan rumput laut, sedangkan komponen pembuatan siomay adalah tepung kanji dan telur, salah satu bahan baku siomay yang kita gunakan adalah dengan menggunakan ikan tuna dan rumput laut yang mengandung protein tinggi, omega 3, dan vitamin A&B dan asam folat yang baik untuk pertumbuhan masa anak – anak. Ciri khas somay adalah memiliki rasa yang lezat dan juga dapat membantu

menurunkan tekanan darah serta koleksterol dalam tubuh (musllim 2014). Ikan tuna juga memiliki kandungan lemak yang rendah yaitu 0,2 – 22,7 g /100 g daging, sehingga dapat mencegah stunting pada ibu hamil (Hadinoto dan idrus 2018).

Siomay yang dijual di Indonesia merupakan makanan semi basah yang memerlukan gel yang baik pembuatannya sehingga perbandingan tepung, rumput laut dan daging ikan tuna yang di gunakan sangat baik - baik proksimat maupun saat organoleptic (candra dkk. 2020). Bahan baku pembuatan siomay adalah daging ikan tuna, selain itu kita tambahkan rumput laut, sedangkan komponen pembuatan siomay adalah tepung kanji dan telur, salah satu bahan baku siomay yang kita gunakan adalah dengan menggunakan ikan tuna dan rumput laut yang mengandung protein tinggi, omega 3, dan vitamin A,B dan asam folat yang baik untuk pertumbuhan masa anak – anak. Ciri khas siomay adalah memiliki rasa yang lezat dan juga dapat membantu menurunkan tekanan darah serta koleksterol dalam tubuh (Musllim 2014). Ikan tuna juga memiliki kandungan lemak yang rendah yaitu 0,2 – 22,7 g /100 g daging, sehingga dapat mencegah stunting pada ibu hamil (Hadinoto dan idrus 2018).

## Metode

Kegiatan pengolahan rumput laut dan ikan tuna sebagai makanan tambahan untuk mencegah stunting dilaksanakan dengan sejumlah tahapan kegiatan, yaitu:

- a. Sosialisasi  
Pengenalan produk siomay ikan tuna rumput laut dilakukan melalui penyuluhan kepada masyarakat. Dalam pengenalan produk ini dimaksudkan supaya masyarakat mengetahui bahan pembutan maupun cara pembuaan produk, rasa siomay ikan tuna rumput laut. Hal ini agar masyarakat desa seriwe tertarik untuk mengembangkan pengolahan ikan tuna dan rumput laut hasil petani laut di desa seriwe.
- b. pembentukan kelompok demo masak dan praktik pembuatan siomay  
setelah masyarakat mengenal produk siomay ikan tuna rumput laut maka perlu pembentukan kelompok demo masak untuk setiap dusun di desa seriwe. Adanya kelompok demo masak akan

mempermudah masyarakat mengembangkan pengolahan siomay dari ikan tuna dan rumput laut hasil petani laut, sehingga pengolahan siomay ikan tuna rumput laut terus berkembang khususnya untuk ibu-ibu hamil dan penambahan makanan giji untuk pencegahan stunting.

## Hasil dan Pembahasan

Desa Seriwe terdiri dari delapan dusun diantaranya setapak timur, temodo satu, temodo dua, kaliantan, lendang pelisak, semerang, seriwe dan ujung baru. Mayoritas dari penduduk Desa Seriwe adalah sebagai petani dan nelayan. Meskipun mayoritas sebagai petani dan nelayan namun ada juga sebagai bisnis pengolahan rumput laut seperti bronis, dodol, jeli dan permen usaha yang digelutis sebagian besar milik pribadi/perorangan. Meskipun ada pengusaha pengolahan rumput laut tapi sangat jarang ditemui kelompok-kelompok usaha kecil yang membuat makanan penambahan giji untuk ibu hamil dan anak – anak kecil. Kami mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Universitas Mataram yang mendapatkan tema Pencegahan Stunting Desa Seriwe Kecamatan Jerowaru, dengan melihat potensi tersebut tentunya berusaha menciptakan pengolahan makanan giji untuk pencegahan stunting untuk ibu hamil dan bayi dari hasil laut masyarakat Desa Seriwe.

Pengolahan makanan yang kami ciptakan karena di Desa Seriwe kurang pengetahuan untuk pengolahan hasil laut untuk di jadikan sebuah makanan tambahan giji untuk pencegahan stunting untuk ibu hamil dan bayi dengan tujuan agar masyarakat lebih tau pengolahan makanan giji untuk pencegah stunting dari rumput laut dan ikan tuna itu sangat banyak manfaatnya khususnya ibu – ibu masyarakat Desa Seriwe. Peran pengolahan makanan memiliki arti yang begitu penting bagi suatu daerah terutama sebagai salah satu pencegahan stunting pada ibu hamil dan bayi merupakan salah satu cara pengembanagan pengolahan makanan giji pencegahan stunting selain itu bisa membangun usaha kecil di daerah dan mengurangi pengeluaran ekonomi keluarga untuk penambahan giji. sehingga di tuntut masyarakat dan ibu – ibu rumah tangga untuk ikut serta dalam mengolah hasil petani laut mampu untuk mengurangi resiko stunting di Desa Seriwe.

## Pelaksanaan Program Pembelajaran Masyarakat

Sebelum pengolahan makanan tersebut terbentuk tentunya banyak usaha yang kami lakukan untuk membangun keyakinan masyarakat, mulai dari survey potensi desa secara keseluruhan, mengumpulkan data, konsultasi dengan bu bidan, membagikan surah kepada pemateri. Selain melakukan survey mengenai mayoritas masyarakat Seriwe, menggeluti usaha dalam bidang apa kami juga melakukan survey sumber daya alam Desa Seriwe. Berdasarkan hasil suvey tersebut diperoleh informasi sebagai berikut: (1) Masyarakat Desa Seriwe umumnya bekerja sebagai petani, pedagang, peternak, nelayan, dan budidaya rumput laut, (2) Sebagian besar hasil laut dari Desa Seriwe yang cukup melimpah dan hampir setiap keluarga memilikinya adalah. Namun, harga jual yang sangat rendah sehingga setiap masyarakat enggan untuk memasarkan (3) Desa Seriwe merupakan Desa dengan mayoritas petani laut ada namun sangat jarang ditemui kelompok-kelompok usaha kecil yang mengelolah hasil laut seperti siomay, sup, jelli dan makanan bergiji lainnya (4) Adanya pemasalahan harga pasar terhadap rumput laut dan ikan yang sangat rendah karena tidak adanya pengetahuan dan inovasi untuk mengangkat atau meningkatkan nilai jual dari rumput laut dan ikan tersebut. Tahapan selanjutnya yaitu uji coba pengolahan rumput laut dan ikan tuna menjadi siomay dan diskusi dengan semua peserta yang hadir.

## Penyuluhan, Pelatihan dan Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan siomay dari rumput laut dan ikan tuna dibagi menjadi dua tahap. Pertama, sosialisasi kepada masyarakat yang di pandu oleh pihak Kesehatan Desa Seriwe Bersama dengan bapak bidan stunting pada hari Jumat 14 juli 2022, bertempat di Aula Kantor Desa Seriwe pukul 08.00 WITA. Kedua, pelatihan pembuatan siomay. Sosialisasi dan pelatihan ini dilakukan oleh Mahasiswa KKN yang bertujuan untuk menumbuhkan semangat kepada masyarakat seriwe



Gambar 1. Sosialisasi tentang stunting.

Setelah penyajian materi, kegiatan berikutnya adalah pelatihan pembuatan siomay dan jelly. Kegiatan pelatihan dimulai dengan menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam membuat siomay dan jelly seperti wajan, sutil, saringan, baskom, kompor, piring, pisau, cobek, blender, plastik, ikan tuna, rumput laut, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kaldu ayam bubuk, gula putih, saus, kecap, tepung tapioka, penyedap rasa, lada dan garam.

Langkah kerja pada kegiatan ini adalah: (1) bawang merah dan bawang putih dikupas dan dihaluskan bersama sama dengan rempah rempah yang lain. Kemudian, rumput laut di bersihkan, ikan tuna di bersihkan dan mengambil daging, (2.) rumput laut di haluskan agar di campur dengan ikan tuna dan tepung tapioca agar mudah di bentuk lebih kecil, kemudian di bukus dengan menggunakan kulit pangsit kemudian. Siomay kukus (3). sampai mat' ang agar siomaynya matang sampai dalam. (4) siomay digoreng sampai berwarna kuning kecoklatan kemudian tiriskan, (5) bumbu yang sudah dihaluskan kemudian ditumis, lalu dimasukkan bumbu-bumbu lainnya seperti cabe, bawang putih, bawang merah, kaldu ayam bubuk, gula putih, saus, kecap dan garam dan tunggu bubu sampai aroma dan siomay siap di sajikan



Gambar 2. Pelatihan pembuatan siomay ikan tuna rumput laut.

## Kesimpulan

Pelaksanaan pengolahan rumput laut dan ikan tuna sebagai makanan tambahan untuk pencegahan stunting, berjalan dengan lancar. Masyarakat terutama ibu-ibu di Desa Seriwe sangat bersemangat dalam mengikuti semua tahapan pelaksanaan kegiatan, Kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pembuatan siomay ikan tuna rumput laut menjadikan masyarakat Desa seriwe dapat meningkatkan pemahaman tentang cara pengolahan rumput laut dan ikan tuna menjadi makanan tambahan bergizi untuk pencegahan stunting yang memiliki nilai tambah kreatifitas warga Desa Seriwe. Dari hasil pengamatan selama penyuluhan dan pelatihan, sebagian besar masyarakat yang hadir dalam kegiatan dapat memahami pengetahuan tentang pembuatan jelli rumput laut, untuk kegiatan pelatihan sebagian besar masyarakat yang hadir dalam pelaksanaan kegiatan memahami cara pembuatan siomay ikan tuna rumput laut.

## Ucapan Terima Kasih

Kami haturkan terimakasih yang tak terhingga Kepada Ketua LPPM UNRAM atas dukungannya, Selanjutnya terimakasih juga kami haturkan kepada Bapak Kepala Desa dan Seluruh warga masyarakat Desa Seruwe atas dukungan dan partisipasinya sehingga semua program kerja kami dapat terlaksana dengan baik dan terselesaikan tepat waktu. Semoga semua kegiatan yang telah dilaksanakan menjadi amal baik kita disisi Yang Maha Kuasa

## Daftar Pustaka

- Azizah, Anisatun, and Merryana Adriani. "Tingkat kecukupan energi protein pada ibu hamil trimester pertama dan kejadian kekurangan energi kronis." *Media Gizi Indonesia* 12.1 (2017): 21-26.
- Candra, Randa, and Dian Hidayati. "Penerapan Praktikum dalam Meningkatkan Keterampilan Proses dan Kerja Peserta Didik di Laboratorium IPA." *Eduagama: Jurnal Kependidikan Dan Sosial Keagamaan* 6.1 (2020): 26-37.
- Dillon, Magnus T., et al. "Radiosensitization by the ATR Inhibitor AZD6738 through Generation of Acentric Micronuclei." *Molecular cancer therapeutics* 16.1 (2017): 25-34.
- Hadinoto, Sugeng, and Syarifuddin Idrus. "Proporsi dan kadar proksimat bagian tubuh ikan tuna ekor kuning (*thunnus albacares*) dari perairan maluku." *Majalah Biam* 14.2 (2018): 51.
- Merryana Adriani, S. K. M. *Peranan gizi dalam siklus kehidupan*. Prenada Media, 2016.
- Mariyona, Kartika, and Yuliza Anggraini. "EDUKASI GIZI SEPANJANG DAUR KEHIDUPAN." *Jurnal Salingka Abdimas* 1.1 (2021): 11-14.
- Nessianti, Apiela. "PENGARUH PENAMBAHAN PUREE LABU SIAM (*Sechium Edule*) TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK SIOMAY IKAN TENGGIRI (*Scomberomorus Commersoni*)." *Jurnal Tata Boga* 4.3 (2015).
- Nurmilah, Risma. *EKONOMI KREATIF: SUB SEKTOR KULINER KOTA SUKABUMI*. Yayasan Pendidikan Cendekia Muslim, 2021.
- Zulaidah, Hana Shafiyyah, Istiti Kandarina, and Mohammad Hakimi. "Pengaruh pemberian makanan tambahan (PMT) pada ibu hamil terhadap berat lahir bayi." *Jurnal Gizi Klinik Indonesia* 11.2 (2014): 61-70.