

Original Research Paper

Diversifikasi Produk Olahan Ikan Kekinian dalam rangka Pencegahan Stunting di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah

Muhammad Junaidi¹, Nanda Diniarti¹, Septiana Dwiyantri¹, Chandrika Eka Larasati², Damai Diniariwisani¹, Betari Athiyah Irawati¹

¹Program Studi Budidaya Perairan Jurusan Perikanan dan Ilmu Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Mataram

²Program Studi Ilmu Kelautan Jurusan Perikanan dan Ilmu Kelautan Fakultas Pertanian Universitas Mataram

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i3.8988>

Sitasi: Junaidi, M., Diniarti, N., Dwiyantri, S., Larasati, C. E., Diniariwisani, D., & Irawati, B. A. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Kekinian dalam rangka Pencegahan Stunting di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA* 7(3)

Article history

Received : 05 Juli 2024

Revised: 31 Agustus 2024

Accepted: 02 September 2024

*Corresponding Author:

Muhammad Junaidi, Universitas Mataram

Email: m.junaidi@unram.ac.id

Abstract: Potensi sumberdaya ikan memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha perikanan yang menguntungkan dalam meningkatkan ekonomi dan kualitas gizi makanan. Usaha pengolahan hasil perikanan melalui diversifikasi produk olahan selain dapat meningkatkan manfaat dan nilai tambah, diversifikasi produk olahan ikan dapat peningkatan konsumsi ikan yang dapat mendukung penurunan stunting. Kegiatan pengembangan diversifikasi produk olahan ikan kekinian dalam rangka pencegahan stunting dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan akan dilakukan di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian adalah kualitatif dan kuantitatif, dimana metode kualitatif yang digunakan yaitu dengan melakukan observasi partisipatif pada saat proses edukasi dan pelatihan. Metode kuantitatif dilakukan dengan cara membagikan angket berupa kuisioner sebelum dan setelah mengikuti penyuluhan dan pelatihan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan tiga tahap yaitu tahap persiapan, pelaksanaan dan monitoring dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dengan penyuluhan dan pelatihan pengembangan diversifikasi produk olahan ikan kekinian antara lain nugget ikan dan sempol ikan cukup berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan peserta, dimana berdasarkan evaluasi *pre-test* dan *post-test* peningkatannya mencapai 96-100%. Dengan demikian, kegiatan ini perlu ditindaklanjuti dengan memberikan pendampingan kepada peserta yang memiliki minat usaha pengolahan melalui pembentukan usaha bersama, sementara peserta yang merupakan kader posyandu berupa pendampingan dalam mengedukasi peserta posyandu dalam aksi gerakan makan ikan untuk mencegah dan pengurangi stunting di Desa Mertak.

Keywords: stunting, diversifikasi produk, nugget ikan, sempol ikan.

Pendahuluan

Stunting adalah masalah kurang gizi kronis yang disebabkan oleh kurangnya asupan gizi dalam waktu yang cukup lama, sehingga mengakibatkan gangguan pertumbuhan pada anak yakni tinggi badan anak lebih rendah atau pendek (kerdil) dari

standar WHO 2005 (Alifariki, 2022). Kondisi tubuh anak yang pendek menggambarkan adanya masalah gizi kronis yang dipengaruhi oleh kondisi ibu/calon ibu, masa janin, dan masa bayi/balita, termasuk penyakit yang diderita selama masa balita serta masalah lainnya yang secara tidak langsung memengaruhi kesehatan (Elisanti, 2017). Efek

jangka pendeknya dapat menyebabkan perkembangan otak, pertumbuhan masa tubuh dan komposisi badan terhambat, serta gangguan metabolisme glukosa, lipid, protein dan hormone (Alifariki, 2022; Intan *et al.*, 2023). Data Prevalensi anak balita stunting menurut WHO tahun 2020, Indonesia merupakan yang tertinggi kedua di Asia Tenggara setelah Timor Leste yaitu mencapai 31,8% (ADB, 2020), sedangkan di Provinsi Nusa Tenggara sebesar 32,7% menempati urutan keempat secara nasional (Katadata, 2023).

Kabupaten Lombok Tengah menjadi kabupaten dengan angka prevalensi stunting tertinggi di Provinsi Nusa Tenggara yakni sebesar 37%. Angka ini bersumber dari data survei status gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022. Sedangkan berdasarkan data e-PPGBM per Agustus 2022, angka prevalensi stunting di Kabupaten Lombok Tengah berada pada angka 13,34% dengan entrian sebesar 97,4% (mediaindonesia.com, 2023). Masalah kurang gizi dapat disebabkan oleh jumlah konsumsi zat gizi yang terbatas, kualitas gizi makanan rendah, kebiasaan makan yang salah, kepercayaan, kemiskinan, dan daya beli yang rendah (Wodi & Cahyono, 2022). Tubuh memerlukan gizi seimbang terutama pada anak-anak, dimana pada usia tersebut dalam masa pertumbuhan dan perkembangan anak berlangsung sangat cepat khususnya pada seribu hari pertama kehidupan atau biasa disebut dengan *golden period* khususnya masa seribu hari pertama (Setyawati *et al.*, 2022).

Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah berada di wilayah pesisir yang berbatasan langsung dua teluk Teluk Awang dan Teluk Bumbang, serta terdapat Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Teluk Awang yang merupakan sentra pendaratan ikan yang berasal dari wilayah pengelolaan perikanan negara Republik Indonesia (WPPNRI) 573 yang meliputi perairan Samudera Hindia sebelah selatan Jawa, Nusa Tenggara, Laut Sawu, dan Laut Timor bagian barat. Selama tahun 2018 – 2020 ikan yang didaratkan PPN Teluk Awang sebanyak 3.559.483 kg, dengan jenis ikan yang didaratkan didominasi ikan pelagis seperti ikan cakalang dan tongkol (Amir *et al.*, 2021). Ikan-ikan yang didaratkan di PPN Teluk Awang kemudian didistribusikan ke perusahaan *cold storage*, atau didistribusikan ke bandara untuk di pasarkan secara nasional atau ekspor, dan

sebagai lagi didistribusikan ke dagang lokal di sekitar pelabuhan.

Potensi sumberdaya ikan di Desa Mertak memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha perikanan yang menguntungkan dalam meningkatkan ekonomi dan kualitas gizi makanan. Usaha-usaha tersebut dapat berupa pengolahan hasil perikanan, akan tetapi pemanfaatan sumberdaya ikan belum banyak dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Sebagian besar hasil tangkapan langsung dijual ke pasar dan sebagian dikonsumsi, karena pengetahuan tentang pengolahan hasil perikanan masih sedikit. Usaha pengolahan hasil perikanan melalui diversifikasi produk olahan selain dapat meningkatkan manfaat dan nilai tambah, diversifikasi produk olahan ikan dapat peningkatan konsumsi ikan, yang dapat mendukung penurunan stunting, mempromosikan produk perikanan sebagai makanan kaya gizi dan protein, serta menyalurkan pada masyarakat untuk menjamin pemenuhan gizi dan kesehatan (Rahmiati *et al.*, 2023).

Salah satu bentuk intervensi dalam mempercepat angka stunting yaitu dengan adanya Posyandu (Hamdy *et al.*, 2023). Posyandu merupakan upaya strategis yang bertujuan menurunkan angka kematian bayi, kematian ibu dan angka kelahiran. Melalui program ini masalah gizi balita, ibu hamil dan ibu menyusui dapat dipantau secara langsung sehingga dapat mendeteksi kasus gizi buruk secara dini (Rahmiati *et al.*, 2023). Dengan demikian, kader posyandu dan ibu-ibu PKK merupakan gerbang terdepan dalam menurunkan angka stunting pada masyarakat perdesasaan. Menurut Susanto *et al.* (2017) rendahnya partisipasi kader berdampak pada rendahnya kesadaran masyarakat untuk datang dalam kegiatan pemantauan tingkat status gizi anak, ibu hamil dan menyusui yang akhirnya tidak memenuhi data perkembangan status gizi anak balita di posyandu.

Upaya pemberdayaan kader Posyandu Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah dalam memasyarakatkan pengetahuan dan aksi gerakan makan ikan kepada ibu hamil dan ibu menyusui telah dilakukan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Nusa Tenggara Barat bersama Tim PKK pada bulan Juni 2020 dengan memberikan paket produk olahan ikan berupa bakso ikan, abon ikan, kerupuk ikan, stik rumput laut dan tortilla rumput laut

(dislutkan.ntbprov.go.id), namun memberikan paket tersebut berlaku sementara. Untuk memberikan dampak yang lama terhadap gerakan makan ikan, maka perlu peningkatan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu PKK dan kader Posyandu tentang diversifikasi produk olahan ikan kekinian.

Diversifikasi olahan ikan merupakan motivasi baru untuk memperkenalkan kepada masyarakat bahwa ikan yang biasanya dikonsumsi dalam bentuk digoreng, dibakar atau dimasak dalam keadaan utuh dapat dibuat makanan yang lebih menarik dan tetap bergizi yang dapat dikonsumsi mulai dari anak-anak, dewasa, sampai usia lanjut. Beberapa produk diversifikasi hasil perikanan antara lain nugget ikan dan sempol ikan termasuk produk olahan kekinian yang memiliki bentuk yang disukai kalangan anak-anak dan ibu-ibu hamil. Dengan demikian, peningkatan pengetahuan kader posyandu, ibu hamil dan ibu menyusui dengan mengenalkan ikan sebagai bahan pangan yang mengandung aspek gizi lengkap serta memotivasi untuk melakukan diversifikasi produk olahan ikan sehingga dapat meningkatkan konsumsi ikan dalam masyarakat. Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan tujuan untuk pengembangan diversifikasi produk olahan ikan kekinian, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dan kader Posyandu dalam memasyarakatkan pengetahuan dan aksi gerakan makan ikan kepada ibu hamil dan ibu menyusui untuk mencegah dan pengurangi stunting di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah.

Metode

Lokasi dan Partisipan

Kegiatan pengembangan diversifikasi produk olahan ikan kekinian dalam rangka pencegahan stunting dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan akan dilakukan di Desa Mertak Kecamatan Pujut kabupaten Lombok Tengah. Mitra dan partisipan kegiatan ini adalah Ibu-Ibu PKK dan Kader Posyandu Desa Mertak, utamanya partisipan yang berdomisili di sekitar Dusun Awang Desa Mertak.

Metode dan Tahap Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian adalah kualitatif dan kuantitatif, dimana metode kualitatif yang digunakan yaitu dengan

melakukan observasi partisipatif pada saat proses edukasi dan pelatihan. Metode kuantitatif dilakukan dengan cara membagikan angket berupa kuisisioner sebelum dan setelah mengikuti penyuluhan dan pelatihan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan tahap-tahap sebagai berikut:

• Tahap persiapan

Bentuk kegiatan pada tahap persiapan meliputi persiapan alat dan bahan, koordinasi dan sosialisasi program. Koordinasi dan sosialisasi program dilakukan pada berbagai pemangku kepentingan (*stakeholders*), seperti Kepala Desa, Kepala Dusun se Desa Mertak, PKK, dan Kader Posyandu. Kegiatan ini dilaksanakan dalam forum di Kantor Desa Mertak yang bertujuan untuk mengkomunikasikan gambaran umum program pengabdian kepada masyarakat meliputi tujuan program, sasaran program, bentuk kegiatan, dan luaran program. Selain itu, kegiatan dilakukan dalam forum *Focus Group Discussion (FGD)* dengan para *stakeholder*, dimana menurut Virianita *et al.* (2020) FGD bertujuan untuk mendapatkan izin dan dukungan dari para *stakeholder* sehingga program pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan lancar dan efektif.

• Tahap pelaksanaan

Bentuk kegiatan pada tahap pelaksanaan meliputi: 1) Meminta peserta program untuk mengisi kuesioner *pre-test* yang bertujuan untuk mengetahui pemahaman peserta sebelum pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan; 2) Memberikan penyuluhan mengenai kelebihan ikan sebagai makanan, manfaat ikan dan produk olahannya dalam mencegah stunting dan bagi kesehatan umumnya. Metode yang diberikan berupa ceramah dan mitra menyimak sambil menggunakan brosur yang disediakan tim pelaksana.; 3) Memberikan pelatihan teknik pengolahan ikan menjadi sosis dengan menggunakan metode ceramah dan praktek yang bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada peserta program tentang pentingnya diversifikasi produk olahan ikan; 4) Memberikan pelatihan teknik pengolahan ikan tongkol menjadi nugget dengan menggunakan metode ceramah dan praktek yang bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada peserta program tentang pentingnya diversifikasi produk olahan ikan; dan 5) Meminta peserta program untuk mengisi kuesioner *post-test*

yang bertujuan untuk mengetahui pemahaman peserta setelah pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan.

• **Tahap Monitoring dan Evaluasi**

Keberhasilan kegiatan pelatihan ini dapat dilihat dari dua indikator. Pertama adalah kegiatan pelatihan dinilai cukup berhasil bilamana peserta dapat memahami 60% ketiga materi yang telah diberikannya. Kedua adalah adanya peningkatan keterampilan peserta yang dinilai dari kemampuan peserta membuat produk olahan nugget dan sempol ikan dengan baik. Monitoring dilaksanakan sejak program berlangsung mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan hingga tahap evaluasi. Monitoring meliputi data kehadiran peserta, berita acara kegiatan dan dokumentasi foto pada setiap tahap program yang bertujuan untuk mengetahui tingkat partisipasi peserta program pada setiap pelaksanaan tahapan program. Evaluasi tingkat pemahaman dan peningkatan keterampilan peserta terhadap materi dan kegiatan praktek yang diberikan diukur melalui metode *pre-test dan post-test* (Aneta & Sahami, 2021; Febriana *et al.*, 2022). *Pre-test* dilakukan sebelum dan *post-test* dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan praktek teknik pengolahan ikan tongkol menjadi sosis dan nugget ikan. Tahapa kegiatan pengabdian diversifikasi produk olahan keekinian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan kegiatan pengabdian diversifikasi produk olahan ikan keekinian

Hasil dan Pembahasan

Koordinasi dan Sosialisasi Program

Koordinasi dan sosialisasi program kepada pihak yang terkait di Desa Mertak merupakan langkah awal dalam tahap persiapan program pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan bersama forum Penerimaan Mahasiswa KKN Universitas Mataram Periode

Desember 2023 – Februari 2024 Desa Mertak yang bertempat di Aula Kantor Desa Mertak pada tanggal 21 Desember 2023. Sedangkan kegiatan *Focus Group Discussion (FGD)* dilaksanakan di Posko PKK Desa Mertak pada tanggal 13 Januari 2024 (Gambar 2). Forum *FGD* selain merupakan wadah untuk melakukan pemetaan potensi, masalah dan kebutuhan, menemukan solusi dan kesepakatan bersama dengan *stateholder*, juga merupakan forum komunikasi untuk memberikan pemahaman tentang tujuan program, sasaran program, bentuk program, dan luaran program. Forum *FGD* menghasilkan kesepakatan bahwa waktu pelaksana penyuluhan dan pelatihan yaitu tanggal 19 Januari 2024 dengan jumlah peserta 25 orang dengan calon peserta ibu-ibu PKK dan kader Posyandu terutama yang berkolasi di Dusun Awang. Menurut Patra & Asriany (2019), pendekatan yang digunakan dalam koordinasi sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah partisipatif yaitu dengan melibatkan kelompok sasaran, tokoh masyarakat, dan perangkat desa. Dengan demikian, akan membangkitkan perilaku sosial dalam gotong royong dan kebersamaan dalam kearifan lokal masyarakat sehingga program yang akan diterapkan kepada masyarakat berjalan dengan lancar dan efektif.



Gambar 2. Kegiatan koordinasi, sosialisasi dan FGD pengabdian kepada masyarakat Desa Mertak Kecamatan Pujuk Kabupaten Lombok Tengah

Pelaksanaan Program

• Pre-test

Penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan kekinian dilaksanakan pada tanggal 19 Januari 2024 bertempat di Halaman Kantor Desa Persiapan Awang (Dusun Awang) Desa Mertak Kecamatan Pujuk Kabupaten Lombok Tengah. Sebelum pelaksana penyuluhan dan pelatihan teknik pengolahan ikan menjadi nugget dan sempol terlebih dahulu dilakukan asesmen yaitu peserta diminta mengisi kuesioner *pre-test* dengan 7 item pertanyaan tentang pengetahuan mengenai kelebihan ikan sebagai bahan pakan, kebutuhan bahan tambahan pembuatan nugget dan sempol serta keterampilan praktek pembuatan nugget dan sempol ikan.

Berdasarkan *pre-test* diperoleh bahwa 15 (60%) peserta mengerti, tahu atau pahan bahwa ikan memiliki banyak kelebihan, 10 (40%) peserta pernah mendengar tentang produk olahan nugget dan sempol, 5 (20%) paham bahan tambahan dalam pembuatan nugget dan sempol ikan, dan belum ada peserta pernah praktek cara pembuatan nugget dan sempol ikan.

• Penyuluhan Manfaat Mengonsumsi Ikan

Kegiatan diawali dengan pengenalan anggota Tim Pengabdian, selanjutnya pemberian materi penyuluhan mengenai kelebihan ikan sebagai makanan, manfaat ikan dan produk olahannya dalam mencegah stunting dan bagi kesehatan umumnya. Menurut Nurapipah & Lestari (2023), ikan merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan zat gizi serta bermutu tinggi, dimana kandungan asam lemak pada ikan memiliki rantai panjang: omega-3 (DHA) yang bermanfaat bagi tubuh yang tidak dimiliki oleh bahan pangan lainnya. Jumlah asam amino pada ikan mempunyai komposisi sangat lengkap serta protein pada ikan lebih tinggi dibandingkan dengan daging ayam, sapi dan lainnya. Asam lemak esensial diperlukan untuk pertumbuhan serta fungsi normal seluruh jaringan, termasuk untuk perkembangan sel otak yang optimal. Ikan juga kaya akan vitamin dan mineral. Jika dalam sehari kita mengonsumsi ikan, maka kita memberikan sumbangan gizi yang tinggi pada jaringan tubuh kita. Metode yang diberikan berupa ceramah dengan media *leaflet* serta diakhiri dengan sesi diskusi dan tanya jawab. Suasana penyuluhan

mengenai kelebihan ikan sebagai makanan dilihat pada Gambar 3..



Gambar 3. Kegiatan penyuluhan mengenai ikan sebagai bahan pangan di Desa Mertak Kecamatan Pujuk Kabupaten Lombok Tengah

Menurut Ramadhanti *et al.* (2019), metode penyuluhan dengan media *leaflet* terbukti adanya peningkatan yang lebih tinggi pada pengetahuan dan sikap peserta dibandingkan metode penyuluhan tanpa media *leaflet*. Pemilihan media *leaflet* sebagai media pembelajaran sangat tepat apabila digunakan untuk membangkitkan motivasi belajar peserta didik sehingga meningkatkan hasil belajar. Media *leaflet* ini mempunyai beragam gambar, warna, desain yang unik, selain itu juga media *leaflet* ini mudah dijadikan media penyampaian materi pembelajaran dengan cara yang menarik, sehingga peserta didik tidak jenuh dengan materi yang disampaikan (Saputra *et al.*, 2017). Pemanfaatan *leaflet* dalam kegiatan diseminasi memiliki kelebihan karena dapat menjangkau sasaran yang lebih banyak dan tersebar jauh jika dibandingkan dengan komunikasi tatap muka (Ruyadi, 2015). Selain itu media cetak bisa dibaca berulang kali, sehingga memudahkan pengguna untuk memahami informasi yang dikandungnya.

• Pelatihan Teknik Pengolahan Nugget Ikan

Pelaksanaan pelatihan teknik pengolahan nugget ikan diawali dengan penjelasan tentang kebutuhan peralatan dan bahan yang terdiri dari bahan utama, bahan tambahan dan bahan pelapis,

dimana kebutuhan peralatan pelatihan dipersiapkan oleh Mahasiswa KKN Universitas Mataram Periode Desember 2023 – Februari 2024 Desa Mertak, sedangkan kebutuhan untuk pelatihan ini telah dipersiapkan sebelumnya oleh Tim Pengabdian.

Pada pelatihan pembuatan nugget ikan, selain menggunakan bahan utama ikan tongkol dan bahan tambahan bumbu masak, juga ditambahkan daun kelor. Penambahan daun kelor dalam pembuatan nugget ikan merupakan salah satu upaya untuk memanfaatkan sumber pangan lokal yang melimpah serta tinggi kandungan gizi. Menurut Alamsyah *et al.* (2022) mengkonsumsi daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu alternatif untuk mengatasi permasalahan gizi yang ada di Indonesia. Tanaman ini memiliki kandungan super gizi, baik untuk pangan, obat-obatan yang memiliki kandungan betakroten 4 kali wortel, 3 kali potassium pisang, 25 kali zat besi bayam, 7 kali vitamin C jeruk, 4 kali kalsium susu, 2 kali protein yogurt (Sriyanah *et al.*, 2022). Dengan demikian, penambahan daun dalam nugget ikan dapat penanggulangan masalah kekurangan gizi pada anak-anak dan upaya untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh serta mencegah kegagalan pertumbuhan dan perkembangan. Setelah dijelaskan manfaat penambahan daun kelor dalam pembuatan nugget kepada peserta, dilanjutkan dengan proses pembuatan nugget.

Proses pembuatan nugget ikan diawali dengan pembuatan fillet yaitu dengan membelah perut dan organ dalam dikeluarkan lalu kepala dibuang, kemudian dilakukan penghalusan ikan dengan menggunakan blender. Proses fillet dan penghalusan daging ikan dilakukan sebelum pelatihan. Daging cincang tersebut kemudian ditambahkan telur dan daun kelor dan dicampur merata, setelah itu ditambahkan bumbu-bumbu seperti bawang putih dan merah halus, garam, gula pasir, merica, dan kaldu. Selanjutnya dimasukkan dalam Loyang yang sudah diolesi minyak goreng, kemudian dikukus selama 30 menit. Setelah matang dikeluarkan dari Loyang dan dipotong-potong sesuai selera, potongan nugget tersebut digulingkan dalam wadah yang telah ditaburi tepung terigu dan tepung panir, dan didiamkan selama 30 menit dalam freezer agar tepung panir tidak rontok. Proses selanjutnya adalah penggorengan dalam kualiti dengan menggunakan minyak makan sampai

matang, Suasana proses pembuatan nugget ikan tonggol dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Kegiatan pelatihan pembuatan nugget ikan tongkol di Desa Mertak Kecamatan Pujuk Kabupaten Lombok Tengah

• Pelatihan Teknik Pengolahan Sempol Ikan

Sempol ikan merupakan salah satu jajanan yang memiliki bentuk fisik hampir sama dengan kerupuk, pempek ataupun otak-otak. Sedangkan yang membedakan antara pempek dan sempol ikan terletak pada cara penyajiannya. Sempol ikan umumnya disajikan dengan menggunakan tusuk lidi bambu yang dicampur dengan saus pedas ataupun kecap pedas, sedangkan pempek disajikan dengan menggunakan mangkuk ataupun piring yang dicampur dengan cuka (Pandit *et al.*, 2012). Dipilihnya pembuatan sempol ikan dalam kegiatan ini, karena produk ini mudah dibuat, disenangi konsumen dan sebagai salah satu upaya diversifikasi produk olahan ikan kekinian serta bahan utamanya banyak tersedia di Desa Mertak Kecamatan Pujuk Kabupaten Lombok Tengah.

Proses pembuatan sempol ikan penghancuran atau penghalusan daging ikan tongkol bersama bumbu (bawang putih dan merah halus, garam, gula pasir, merica, vitsin) dengan menggunakan blender. Selanjutnya daging cincang dicampur dengan tepung tapioka, tepung terigu dan air, kemudian cincang campuran tersebut dibentuk sesuai dengan keinginan, selanjutnya direbus dengan panci sampai mengapung. Setelah adona mengapung, kemudian bentuk adonan dililitkan pada tusuk es krim kemudian direbus selama 15

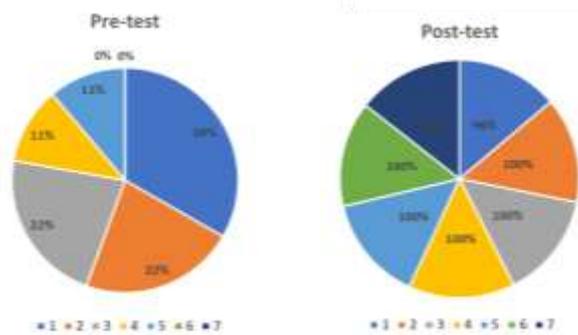
menit, setelah dingin sempol digoreng dengan dicampur dengan telur dan air sekitar 3 sendok makan, digoreng dengan cara menggulung. Suasana proses pembuatan sempol ikan tonggol dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 1. Kegiatan pelatihan pembuatan sempol ikan tonggol di Desa Mertak Kecamatan Pujuk Kabupaten Lombok Tengah

• **Post-test**

Post-test dilakukan setelah kegiatan penyuluhan dan pelatihan selesai untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta. Daftar item pertanyaan kepada peserta diminta untuk mengisi kembali. Berdasarkan *post-test* diperoleh bahwa dari 25 peserta hanya 1 (96%) peserta yang tidak mengerti, tahun dan paham bahwa ikan banyak kelebihan (item pernyataan 1) atau, selebihnya dari 7 item pertanyaan semua (100%) peserta menjawab dengan benar. Perbandingan nilai pre-test dan post-test dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Perbandingan nilai pre-test dan post kegiatan pengabdian kepada masyarakat Desa Mertak Kecamatan Pujuk Kabupaten Lombok Tengah

Peningkatan pemahaman peserta terjadi pada seluruh pertanyaan yang diajukan dalam *pre-test* dan *post-test*, kecuali satu peserta yang tidak mengerti, tahun dan paham bahwa ikan banyak kelebihan, karena yang bersangkutan terlambat datang saat penjelasan materi tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlangsung dengan efektif dan materi yang disampaikan dapat diterima dengan baik. Menurut Nathalia *et al.* (2023), perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* memberikan gambaran tentang efektivitas pelatihan dalam meningkatkan pemahaman peserta.

Tahap Monitoring dan Evaluasi

Menurut Widodo (2021), dari banyak pengalaman sebelumnya, pelatihan akan berhasil dan efektif apabila dilakukan berdasarkan dorongan untuk berubah kearah yang lebih baik atau untuk mencapai yang lebih (*becoming, achieving or having more*). Pelatihan juga akan dinilai efektif apabila dijadikan sebagai upaya untuk meresponi perubahan realitas eksternal yang sedang berubah, dan setiap perubahan eksternal tertentu itu menuntut perubahan pada tingkat internal. Keberhasilan kegiatan pelatihan ini dapat dilihat dari dua indikator. Pertama adalah kegiatan pelatihan dinilai cukup berhasil bilamana peserta dapat memahami 60% ketiga materi yang telah diberikan. Berdasarkan evaluasi *pre-test* dan *post-test* adanya peningkatan pemahaman peserta 96-100% (Tabel 4). Kedua adalah adanya peningkatan keterampilan peserta yang dinilai dari kemampuan peserta membuat produk nugget dan sempol ikan dengan baik. Selama pelaksanaan kegiatan dapat dilihat bahwa partisipasi peserta terhadap kegiatan pengabdian termasuk baik yang ditunjukkan dengan kehadiran dan antusias mereka dalam mengikuti keseluruhan kegiatan, terutama dalam mempraktekkan teknik pengolahan variasi olahan ikan tongkol.

Kegiatan pengabdian dikatakan berhasil dan bermanfaat jika terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebesar 60 % (Aneta & Sahami, 2021; Febriana *et al.*, 2022). Keberhasilan program ini sejalan dengan Virianita *et al.* (2020) yang menemukan model meningkatkan motivasi usaha *tawes crispy* pada rumahtangga nelayan melalui pelatihan dan pendampingan kelompok. Pelatihan

merupakan suatu upaya yang disengaja, bertujuan, dan terkendali agar orang lain belajar dan terjadi perubahan perilaku yang relatif menetap sebagai hasil dari pengalaman (Wahab & Rosnawati, 2021). Adapun belajar itu sendiri merupakan suatu proses mental yang bersifat personal, berlangsung dalam interaksi aktif dengan lingkungan untuk menghasilkan perubahan dalam pengetahuan, keterampilan, dan sikap (Arifin, 2017). Keberlanjutan pengabdian kepada masyarakat ini dengan memberikan pendampingan kepada peserta yang memiliki minat usaha pengolahan melalui pembentukan usaha bersama, sementara peserta yang merupakan kader posyandu berupa pendampingan dalam mengedukasi peserta posyandu dalam aksi gerakan makan ikan untuk mencegah dan pengurangi stunting di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah.

Kesimpulan

Pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan dengan penyuluhan dan pelatihan pengembangan diversifikasi produk olahan ikan kekinian antara lain nugget ikan dan sempol ikan cukup berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan peserta, dimana berdasarkan evaluasi *pre-test* dan *post-test* peningkatannya mencapai 96-100%.

Ucapan Terima Kasih

Penulis berterima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram dukungan pendanaan skema Pengabdian Pengembangan dan Hilirisasi Produk tahun 2024, Mahasiswa KKN Universitas Mataram Periode Desember 2023 – Februari 2024 Desa Mertak, Kepala beserta Aparat Desa atas bantuannya sehingga pelaksanaan kegiatan ini berjalan lancar dan sukses.

Daftar Pustaka

- ADB. (2020). *Asian Development Outlook 2020: What Drives Innovation in Asia?* Asian Development Bank.
- Alamsyah, A. G., Sari, P. M., Hidayati, C., Pradhana, P., Lestari, Z., & Indra, A. P. (2022). Pemanfaatan Ekstrak Daun Kelor (*Moeringaceae* *Olievera*) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting pada Balita di Desa Cinta Raktay Percut Sei Tuan. *Modeling: Jurnal Program Studi PGMI*, 9(4), 39–47.
- Alifariki, L. O. (2022). Analisis Risiko Kejadian Stunting Ditinjau dari Aspek Antenatal Care dan Postnatal Care. *Jurnal Keperawatan Suaka Insan (JKSI)*, 7(1), 70–75.
- Amir, S., Hilyana, S., Waspodo, S., Gigentika, S., & Jefri, E. (2021). Analisis Potensi dan Pemanfaatan Sumberdaya Ikan (SDI) Yang Didaratkan di Pelabuhan Perikanan Teluk Awang. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan, Special Issue*, 108–116. <https://doi.org/10.29303/jstl.v0i0.265>
- Aneta, A., & Sahami, F. M. (2021). Pelatihan Pengolahan Ikan Malalugis kepada Ibu-ibu PKK Desa Tihu Kecamatan Bonepantai Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Panrita Abdi*, 5(3), 466–474. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaab> di
- Arifin, H. Z. (2017). Perubahan Perkembangan Perilaku Manusia Karena Belajar. *Sabilarrayad*, II(1), 53–79.
- Elisanti, A. D. (2017). Pemetaan Status Gizi Balita di Indonesia. *Indonesian Journal for Health Sciences (IJHS)*, 1(1), 37–42.
- Febriana, R., Yulianti, Y., & Hanafi, I. H. (2022). Peningkatan Keterampilan dalam Pengolahan Variasi Olahan Ikan dengan Teknik Pengeringan di Desa Pantai Mekar Kecamatan Muara Gembong Kabupaten Bekasi. *Sarwahita*, 19(03), 387–405. <https://doi.org/10.21009/sarwahita.193.3>
- Hamdy, M. K., Rustandi, H., Suhartini, V., Koto, R. F., Agustin, S. S., Syifa, C. M., Arhabi, A., Baskara, V. A., Refiandinova, F., & Syauqi, A. (2023). Peran Kader Posyandu dalam Penurunan Angka Stunting. *JISI Jurnal Ilmu Sosial Indonesia*, 4(2), 88–96. <https://doi.org/10.47467/as.v6i1.5738>
- Intan, F. R., Puspita, M., Jaya, S., Sinaga, S. I., & Andriana, D. (2023). Literasi Stunting Untuk Anak Usia Dini Di TK Melati Terpadu Kabupaten Ogan Ilir. *AKM Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 337–346.

- Katadata. (2023). *Prevalensi Balita Stunting Indonesia Berdasarkan Provinsi (2022)* (p. 1). <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/02/02/daftar-prevalensi-balita-stunting-di-indonesia-pada-2022-provinsi-mana-teratas>
- Nathalia, T. C., Yulius, K. G., Famdale, T. Y., & Weku, M. N. (2023). SAWAH JAKARTA UTARA. *Pena Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 67–72.
- Nurapipah, M., & Lestari, A. (2023). Edukasi Manfaat Mengonsumsi Ikan Bagi Kesehatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat : Kesehatan (JPKMK)*, 3(1), 57–68. https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=Edukasi+Manfaat+Mengonsumsi+Ikan+Bagi+Kesehatan.+Jurnal+&btnG=
- Pandit, I. G. S., Suryadhi, N. T., Arka, I. B., & Adiputra, N. (2012). Pengaruh penyilangan dan suhu penyimpanan terhadap mutu kimiawi, mikrobiologis dan organoleptik ikan tongkol (*Auxis thazard*, Lac). *Indonesia Journal of Biomedical Science*, 1(3), 1–12. <https://doi.org/10.15562/ijbs.v1i3.34>
- Patra, I. K., & Asriany, A. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan. *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 1(1), 11–19. <https://doi.org/10.30605/atjpm.v1i1.92>
- Rahmiati, R., Djauhari, A. B., Hartati, F. K., Andika, A., Suchyo, B. S., Wirawan, I., Sri, S., & Hatini. (2023). Penyuluhan Tentang Olahan Pangan Kekinian bagi Anak-Anak pada Anggota Posyandu. *Monsu'ani Tano Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 323–337.
- Ramadhanti, C. A., Adespin, D. A., & Julianti, H. P. (2019). Perbandingan Penggunaan Metode Penyuluhan Dengan Dan Tanpa Media Leaflet Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Ibu Tentang Tumbuh Kembang Balita. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 8(1), 99–120.
- Ruyadi, I. (2015). Pemanfaatan brosur dan leaflet sebagai media informasi dan komunikasi pertanian. *Buletin Agro-Infotek*, 1(1), 67–71. <http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/8780/9>. Pemanfaatan Brosur.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Saputra, A., Sastrawan, A., & Chalimi, I. R. (2017). Pengaruh Penggunaan Media Leaflet terhadap Hasil Belajar Sejarah pada Siswa Kelas XI IIS MAN 1 Pontianak. *Pendidikan Sejarah FKIP Untan*, 1–11. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jpdpb/article/view/26951/75676577584>
- Setyawati, I., Handayani, B. N., & Supinganto, A. (2022). Faktor Risiko Balita Stunting Di Provinsi Nusa Tenggara Barat. *JOMIS (Journal of Midwifery Science)*, 6(1), 21–29. <https://doi.org/10.36341/jomis.v6i1.1957>
- Sriyanah, N., Syaiful, Efendi, S., Harmawati, Malik, M. Z., & Wijaya, I. K. (2022). Edukasi Pemanfaatan Daun Kelor Dalam Pencegahan Stunting Di Desa Alarrae Kecamatan Tanralili Kabupaten Maros. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat; Peduli Masyarakat*, 2(April), 24–27.
- Susanto, F., Claramita, M., & Handayani, S. (2017). Peran kader posyandu dalam memberdayakan masyarakat Bintan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 33(1), 13. <https://doi.org/10.22146/bkm.11911>
- Virianita, R., Jonathan, K., Firdausa, N. P., Maab, H., & Nurulia, A. (2020). Menumbuhkan Motivasi Usaha Tawes Crispy pada Rumah Tangga Nelayan melalui Pelatihan dan Pendampingan Kelompok. *Agrokreatif Jurnal Ilmi Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(November), 229–238.
- Wahab, G., & Rosnawati. (2021). *Teori-Teori Belajar dan Pembelajaran* (H. A. Zanki (ed.)). CV. Adanu Abimata.
- Widodo, T. (2021). *Perencanaan dan evaluasi pelatihan* (Thomas Widodo (ed.); Issue 0613517008). CV Mekeda Multimedia Sarana.
- Wodi, S. I. M., & Cahyono, E. (2022). Penerapan Diversifikasi Produk Hasil Perikanan sebagai Upaya Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat Kampung Birahi Kecamatan Tabukan Selatan. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 6(1), 1–6.