



PRODUKSI DAN KOMERSIALISASI SURABI DENGAN CAMPURAN IKAN UNTUK MENINGKATKAN NILAI GIZI PRODUK JAJANAN ANAK-ANAK DI PULAU SAMATELLU PANGKAJENE KEPULAUAN

**Meta Mahendradatta*, Andi Rahmayanti, Abu Bakar Tawali, Fadhil Rizki
Clausthaldi, Nurul Fathanah, dan Lisa Angriani**

**e-mail: meta_mahendradatta@yahoo.com*

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian
Universitas Hasanuddin, Makassar.

Diserahkan tanggal 19 Mei 2023, disetujui tanggal 31 Mei 2023

ABSTRAK

Kasus stunting sudah menjadi permasalahan nasional, hampir seluruh wilayah Indonesia mengalami permasalahan yang sama, tak terkecuali di Kabupaten Pangkajene Kepulauan (Pangkep) menyentuh angka 17 %. Kondisi tersebut menjadi perhatian khusus pemerintah Kabupaten Pangkep untuk menekan kasus stunting. Oleh karena itu perlu upaya untuk menekan kasus tersebut melalui pemanfaatan potensi sumber daya perikanan yang dimiliki Kabupaten Pangkep. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mendiseminasikan hasil penelitian produk berupa surabi ikan yang memiliki kandungan nutrisi tinggi untuk mengatasi kasus stunting di Kabupaten Pangkep. Kegiatan ini meliputi survei dan persiapan lokasi, persiapan teknologi yang akan didifusikan pada masyarakat, sosialisasi dalam bentuk ceramah, pelatihan dan praktek pembuatan surabi ikan serta pendampingan dan evaluasi program. Melalui kegiatan ini, diharapkan adanya peningkatan mutu produk pangan, dan peningkatan status gizi melalui produk berupa surabi ikan. Hasil pengabdian dikatakan berhasil yang ditandai dengan adanya peningkatan pengetahuan berdasarkan nilai *pre-post test* dan produk yang dihasilkan pada saat pelatihan pembuatan produk surabi dengan campuran ikan.

Kata kunci: Ikan, pangkep, stunting, surabi.

ABSTRACT

Stunting case has become a national problem, almost all parts of Indonesia have experienced the same problem include Pangkajene Islands Regency (Pangkep) which reaches 17%. This condition is a special concern for the Pangkep Regency government to suppress stunting cases. Therefore, efforts are needed to suppress the case through the utilization of the potential of fishery resources owned by Pangkep Regency. The purpose of this activity is to disseminate the results of product research in the form of fish surabi which contains high nutritional to overcome stunting cases in Pangkep Regency. These activities include surveys and site preparation, preparation of technology that will be diffused to the community, socialization in the form of lectures, training and practice of making fish surabi as well as



Meta Mahendradatta, Andi Rahmayanti, Abu Bakar Tawali, Fadhil Rizki Clausthaldi, Nurul Fathanah, dan Lisa Angriani: Produksi dan Komersialisasi Surabi dengan Campuran Ikan untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk Jajanan Anak-anak di Pulau Samatellu Pangkajene Kepulauan.

mentoring and program evaluation. Through this activity, it is expected that there will be an increase in the quality of food products, and an increase in nutritional status through products in the form of fish surabi. The dedication is stated successful if there is a raising in knowledge based on the value of the pre-post test and the products produced during training on making Surabi products with a mixture of fish.

Keywords: *Fish, pangkep, stunting, surabi.*

PENDAHULUAN

Wilayah Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan terletak pada ketinggian 100 – 1000 m di atas permukaan laut, berada pada jarak ± 60 km dari Kota Makassar. Dari segi morfologis Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan dibagi menjadi 3 (tiga) wilayah yaitu: morfologi dataran rendah yang membentang dari pantai barat, perbukitan di bagian timur Kabupaten Pangkajene dan pulau-pulau kecil.

Gugusan kepulauan kecil yang terdapat di wilayah Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan terdiri dari gugusan pulau-pulau kecil yang termasuk gugusan kepulauan spermonde yang terdapat pada Kecamatan Liukang Tupabiring, Kecamatan Liukang Tupabiring Utara, Kecamatan Liukang Tangaya dan Kecamatan Liukang Kalmas. Dimana gugusan pulau-pulau ini sampai dengan perbatasan Bali, Nusa Tenggara dan Kalimantan.

Kabupaten Pangkajene Kepulauan (Pangkep) berada di wilayah utara dari Kota Makassar setelah melewati Kabupaten Maros. Wilayah Kabupaten Pangkep memiliki jarak terdekat dari batas Kota Makassar yaitu

sekitar 23 km, dan hingga ke Kota Pangkep sekitar 32 km. Secara geografis Kabupaten Pangkep terletak pada posisi 14°40'LS sampai 8°00'LS dan diantara 110°BT sampai 119°48'67" BT. Panjang garis pantai pada daratan utama adalah 42,57 km sedangkan panjang garis pantai untuk rangkaian kepulauan 63,57 km.

Perairan Kepulauan Spermonde merupakan paparan yang terletak di bagian Barat dari pesisir Pantai Sulawesi Selatan, terdiri dari banyak pulau-pulau yang membentuk continental paparan terumbu karang. Kawasan spermonde ini dimiliki oleh empat wilayah administratif Kabupaten yaitu Kabupaten Takalar (9 pulau), Kota Makassar (12 pulau), Kabupaten Pangkep (115 pulau), dan Kabupaten Barru (13 pulau) yang terletak pada bagian pantai Barat Sulawesi Selatan.

Kabupaten Pangkep yang merupakan salah satu kawasan dari gugusan kepulauan Spermonde terdiri dari 115 pulau, 74 diantaranya berpenghuni dan tersebar di empat kecamatan kepulauan. Letaknya yang berada di Selat Makassar, sehingga kondisi perairannya dipengaruhi selat tersebut, serta segala aktifitas yang terjadi di dalamnya. Luas Laut Kabupaten Pangkep adalah

11.464,44 km² dan luas pulau kecil 35.150 ha, memiliki luas terumbu karang sekitar 36.000 ha serta panjang garis pantai 250 km (Samudra et al., 2010).

Mayoritas Penduduknya bermata pencaharian sebagai nelayan. Aktifitas penangkapan ikan dipengaruhi oleh keadaan musim, dan juga kegiatan yang tidak ramah lingkungan, menyebabkan hasil tangkapan ikan nelayan menjadi berkurang yang berimbas pada kondisi perekonomian rumah tangga.

Berdasarkan hal tersebut, perlu adanya penurunan terkait status gizi yang terindikasi “stunting” di Kabupaten Pangkep melalui pemanfaatan sumber potensi lokal yang dapat diolah dalam bentuk surabi yang disubsitisi dengan ikan untuk anak-anak/anak sekolah. Surabi merupakan salah satu makanan tradisional yang telah ada semenjak tahun 1900-an (Isnani & Holinesti, 2020). Surabi terbuat dari tepung beras atau terigu yang dibakar dengan menggunakan tungku. Proses penyajiannya relatif sederhana sehingga dapat memudahkan masyarakat dalam pengolahannya dengan memanfaatkan ikan menjadi santapan anak-anak yang bernilai gizi tinggi. Adanya program ini dapat meningkatkan mutu jananan anak-anak dan anak sekolah melalui pemanfatan hasil tangkap nelayan di pulau Samatellu sehingga diharapkan dapat berkontribusi dalam menekan angka stunting di daerah tersebut.

Berdasarkan data pada aplikasi e-PPGBM 2021, presentasi angka kasus stunting di Kabupaten pangkep masih menyentuh angka sekitar 17%. Kasus stunting juga dijumpai di pulau di Kabupaten Pangkep, padahal sumber protein hewannya cukup melimpah. Anak yang menderita stunting akan lebih rentan terhadap penyakit dan ketika dewasa berisiko untuk mengidap penyakit degeneratif (Kementerian Kesehatan, 2018) . Oleh karena itu diperlukan usaha untuk menekan kasus tersebut, salah satunya yaitu memperbaiki kualitas jajanan anak-anak dengan memanfaatkan ikan yang melimpah di Pulau Samatellu Kabupaten Pangkep. Salah satu jajanan yang bisa diperbaiki adalah surabi dengan mensubstitusi ikan, sehingga dapat menjadi produk yang bergizi untuk sarapan pagi maupun jajanan bagi anak-anak. Pengolahan surabi ikan diharapkan dapat menjadi solusi awal dalam menekan angka penurunan proporsi stunting di Kabupaten Pangkep. Selain itu, produk surabi ikan dapat dijadikan sebagai usaha baru bagi masyarakat sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan PPMU-PK-M dilaksanakan di Kabupaten Pangkep. Kegiatan yang dilakukan terbagi menjadi beberapa tahapan yakni; survei dan persiapan lokasi, persiapan teknologi yang akan dilakukan, sosialisasi dan pelatihan.

Meta Mahendradatta, Andi Rahmayanti, Abu Bakar Tawali, Fadhil Rizki Clausthaldi, Nurul Fathanah, dan Lisa Angriani: Produksi dan Komersialisasi Surabi dengan Campuran Ikan untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk Jajanan Anak-anak di Pulau Samatellu Pangkajene Kepulauan.

Tahapan pertama yang dilakukan dalam PPMU-PK-M ini adalah melakukan survei dan persiapan lokasi dan masyarakat di Kabupaten Pangkep. Survei langsung dilakukan untuk meninjau pengadaan lokasi pelaksanaan kegiatan, bahan baku serta sarana dan prasarana pengolahan surabi ikan. Hasil tinjauan survei akan menjadi pertimbangan dalam persiapan pelaksanaan pelatihan dan sosialisasi pengolahan surabi ikan.

Persiapan teknologi dilakukan untuk menyiapkan alat dan bahan serta teknologi yang digunakan dalam pengolahan serabi ikan. Persiapan teknologi ini dilakukan di Laboratorium Pengembangan Produk, Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Persiapan teknologi dilakukan dengan melakukan persiapan alat dan bahan, persiapan teknologi serta persiapan sarana dan prasarana penunjang serta uji coba produksi surabi ikan (standarisasi proses).

Kegiatan sosialisasi dalam PPMU-PK-M pada lokasi mitra (Kabupaten Pangkep) dilakukan dalam bentuk ceramah/ workshop dengan materi, yaitu "Mengatasi permasalahan stunting: Diverifikasi Pengolahan pangan berbasis sumberdaya lokal untuk memproduksi pangan beragam, bergizi seimbang dan aman untuk meningkatkan status gizi masyarakat aman, dan "Sumberdaya perikanan dan produk turunannya". Kemudian dilanjutkan pada praktik pelatihan

pembuatan produk surabi dengan campuran ikan.

Peralatan dan mesin yang digunakan dalam pembuatan produk surabi adalah kompor, cetakan, panci, mixer, timbangan, kemasan, dan peralatan rumah tangga lainnya.

Tahapan-tahapan proses pembuatan surabi yaitu:

a. Pengukusan Ikan.

Pertama-tama disiapkan beberapa ekor ikan, lalu dibersihkan, dibuang isi perut dan kepala. Kemudian dicuci bersih sampai tidak ada darah. Setelah itu ikan disusun di dalam panci, kemudian dikukus sampai matang ± 20 menit. Setelah masak dipisahkan antara daging dan tulang ikan, lalu disuir-suir hingga halus.

b. Pembuatan Adonan Surabi.

Tahapan pembuatan surabi adalah sebagai berikut: siapkan bahan-bahan adonan surabi berupa tepung terigu 25 g, tepung beras 125 g, daging ikan 25 g, santan 130 ml, ragi instan 5 gram, 5 garam, 2 sdm minyak goreng dan 2 butir telur. Selanjutnya dimasukkan semua bahan hingga menjadi satu, kecuali garam. Kemudian kocok menggunakan mixer hingga merata. Setelah adonan rata, masukkan garam. Diamkan adonan kurang lebih 30 menit dan tutup adonan menggunakan kain.

c. Pemasakan Adonan.

Setelah 30 menit, adonan yang mulai berbuih ditambahkan ikan dan diaduk kem-

bali menggunakan sendok atau centong. Lalu, Panaskan cetakan surabi, kemudian tuangkan adonan pada cetakan. Saat adonan pada cetakan telah berbuih dan membentuk lubang-lubang kecil, tutup adonan pada cetakan hingga matang.

Dalam melakukan kegiatan Kontribusi mitra dalam kegiatan ini yaitu sebagai fasilitator penghubung antara pihak penyelenggara yakni Tim Pengabdian Universitas Hasanuddin dan masyarakat. Selain itu peran dari mitra (KUB Samatellu) yaitu menyediakan sarana dan prasarana, serta peserta pelatihan.

Tindak lanjut pada kegiatan ini bertujuan untuk menjaga hubungan kerjasama antara pihak pelaksana dengan masyarakat dan mitra. Tindak lanjut dari pihak pelaksana berupa membuka layanan konsultasi atau konseling yang bertujuan untuk membantu masyarakat dalam menyelesaikan persoalan dan kendala yang dihadapi oleh masyarakat maupun mitra, serta melaksanakan monitoring dan evaluasi kegiatan. Monitoring dan evaluasi dilakukan dengan pendampingan langsung oleh pihak penyelenggara dari Tim Pengabdian Universitas Hasanuddin. Konsultasi dapat dilakukan dengan sarana teknologi yang ada misalnya melakukan komunikasi melalui telepon maupun pihak pelaksana terjun langsung ke masyarakat binaan ditempat. Hal ini dilakukan sehingga keberlanjutan dari kegiatan ini tetap berjalan

dan mendapatkan hasil yang sesuai dengan yang diharap dalam menghadapi masalah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat dilakukan di Pulau Samatellu, Kabupaten Pangkep berupa pelatihan pembuatan produk surabi dengan penambahan daging ikan. Surabi merupakan produk jajanan yang cukup digemari oleh beberapa kalangan masyarakat. Surabi umumnya dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan (cemilan) sebagai sarapan maupun di waktu-waktu luang (Tawali et al., 2022). Penambahan ikan pada produk ini dimaksudkan sebagai nilai tambah untuk meningkatkan nilai gizinya. Sehingga dapat dijadikan makanan pilihan untuk pemenuhan gizi tubuh, terutama untuk masyarakat di Pulau Samatellu, Kabupaten Pangkep.

A. Koordinasi dengan Mitra.

Tahapan pertama yang dilakukan yaitu melihat potensi ikan yang ada di daerah Kabupaten Pangkep, serta permasalahan gizi yang ada. Kemudian dilakukan koordinasi dengan mitra terkait dengan kegiatan pelatihan yang akan dilakukan. Koordinasi dilakukan secara virtual yang membahas tentang teknis pelaksanaan kegiatan, mulai dari penyiapan peralatan yang akan digunakan, tempat, hingga peserta pelatihan (Gambar 1).

Meta Mahendradatta, Andi Rahmayanti, Abu Bakar Tawali, Fadhil Rizki Clausthaldi, Nurul Fathanah, dan Lisa Angriani: Produksi dan Komersialisasi Surabi dengan Campuran Ikan untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk Jajanan Anak-anak di Pulau Samatellu Pangkajene Kepulauan.



Gambar 1. Suvei dan Persiapan Lokasi.

B. Persiapan Teknologi.

Persiapan teknologi dilakukan dengan percobaan produksi produk surabi skala laboratorium berdasarkan formulasi yang sebelumnya telah diteliti. Berikut tahapan pembuatan surabi yang dilakukan:

a. Persiapan Alat dan Bahan.

Peralatan yang digunakan dalam memproduksi surabi terdiri dari panci, pisau, wadah plastik spatula kecil, cetakan surabi dan mixer. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan adalah Tepung beras 125 g, tepung terigu 25 g, gula pasir 8 g, garam 5 g, ragi 5 g, santan 120 ml, telur 2 butir, dan daging ikan gabus 25 g.

b. Produksi Surabi Skala Laboratorium.

Tahapan dalam pembuatan surabi adalah sebagai berikut:

- Pengukusan Ikan

Pertama-tama disiapkan beberapa ekor ikan, lalu ikan dibersihkan, dibuang isi perut dan

kepala. Kemudian dicuci bersih sampai tidak ada darah. Setelah itu, ikan disusun di dalam panci, lalu dikukus hingga matang selama \pm 20 menit. Setelah masak dipisahkan antara daging dan tulang ikan. Daging ikan kemudian dihaluskan dengan chopper.

- Pembuatan Adonan Surabi

Siapkan bahan-bahan adonan surabi dan dimasukkan semua bahan hingga menjadi satu, kecuali garam. Kemudian campuran diaduk hingga merata menggunakan mixer. Setelah adonan merata, lalu ditambahkan garam. Selanjutnya adonan didiamkan kurang lebih 30 menit dan tutup adonan menggunakan kain. Cetakan surabi yang akan digunakan dipanaskan terlebih dahulu, lalu adonan dituang pada cetakan. Adonan yang telah berbuih dan membentuk lubang-lubang kecil ditutup dan dimasak hingga matang (Gambar 2).



Gambar 2. Pembuatan Surabi Skala Laboratorium.

C. *Prototype* Produk Surabi.

Produk surabi yang telah dibuat skala laboratorium bisa disajikan dengan dengan saos maupun dengan gula cair ataupun madu, tergantung selera. Produk dapat dikreasikan semenarik mungkin untuk meningkatkan selera makan. Penambahan ikan pada produk surabi ini agar dapat meningkatkan gizi dan dapat dijadikan solusi awal untuk mencegah atau mengatasi masalah gizi buruk dalam hal ini stunting pada anak-anak di Pulau Samatellu (Gambar 3). Hal ini dikarenakan ikan memiliki kandungan protein dan asam amino esensial tinggi yang sangat baik untuk pertumbuhan anak-anak serta ikan juga mengandung omega-3 yang sangat

dibutuhkan untuk pertumbuhan dan fungsi normal semua jaringan termasuk perkembangan sel otak yang optimal (Dewi et al., 2018).

D. Pembuatan *Leaflet* Produksi Produk Surabi.

Leaflet merupakan media informasi berupa selembar kertas yang berisi berupa tulisan cetak dan gambar mengenai suatu topik tertentu untuk sasaran dan tujuan tertentu. Leaflet biasanya berukuran A4 yang dilipat tiga (Roymond, 2009). Informasi terkait pembuatan produk surabi dibuat dalam bentuk leaflet agar lebih mudah dipahami dalam pengaplikasiannya. Leaflet dibagikan kepada peserta pelatihan se-

Meta Mahendradatta, Andi Rahmayanti, Abu Bakar Tawali, Fadhil Rizki Clausthaldi, Nurul Fathanah, dan Lisa Angriani: Produksi dan Komersialisasi Surabi dengan Campuran Ikan untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk Jajanan Anak-anak di Pulau Samatellu Pangkajene Kepulauan.

hingga menjadi petunjuk dalam memproduksi surabi (Gambar 4).



Gambar 3. Prototype Produk Surabi.



Gambar 4. Leaflet Produk Surabi.

E. Sosialisasi dan Pelatihan.

Kegiatan yang selanjutnya dilakukan adalah difusi teknologi berupa pelatihan pembuatan surabi dengan penambahan ikan gabus. Pada kegiatan ini diawali dengan sosialisasi pemberian materi tentang stunting dan macam-macam gizi yang dibutuhkan oleh tubuh untuk pemenuhan gizi harian (Gambar 5). Serta disajikan pula materi tentang sanitasi pengolahan surabi dengan baik dan benar sesuai dengan standar GMP. Pemberian materi sosialisasi ini dilakukan secara virtual. Setelah

kegiatan sosialisasi selesai, selanjutnya dilakukan kegiatan demonstrasi pembuatan surabi. Kegiatan demonstrasi ini dilakukan dengan maksud agar masyarakat dapat melihat langsung cara pembuatan surabi dengan penambahan daging ikan. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 30 Juli 2022, adapun jumlah peserta yang hadir sebanyak 15 orang dan beberapa anak-anak SDN 39 Samatellu Borong. Peserta yang hadir mengikuti kegiatan ini begitu antusias, mulai dari pembukaan acara, pemberian materi, demonstrasi, pembua-

tan produk hingga berakhirnya kegiatan.

F. Publikasi Media Massa.

Kegiatan ini dipublikasikan di media massa Identitas UNHAS dan Google Drive kemudian dibagikan kepada masyarakat.

Hal ini dimaksudkan agar dapat memudahkan ketika ingin melihat cara produksi surabi dalam bentuk video. Kegiatan ini pula dipublikasikan di media massa elektronik.



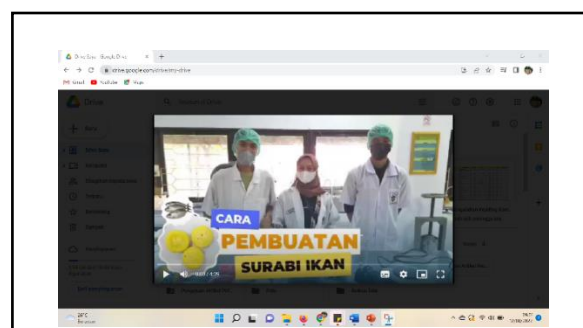
Gambar 5. Sosialisasi dan Pelatihan.



Identitas Link:

<https://identitasunhas.com/dosen-fakultas-pertanian-unhas-bantu-atasi-stunting-di-pulau-samatellu/>

Gambar 6. Publikasi Media Masa Online



Link Drive:

https://drive.google.com/file/d/1zXE4QVfx3NOqO-H37C_NpdTV-Gss8EEZ/view?usp=sharing

Gambar7. Video Pembuatan Produk

Meta Mahendradatta, Andi Rahmayanti, Abu Bakar Tawali, Fadhil Rizki Clausthaldi, Nurul Fathanah, dan Lisa Angriani: Produksi dan Komersialisasi Surabi dengan Campuran Ikan untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk Jajanan Anak-anak di Pulau Samatellu Pangkajene Kepulauan.

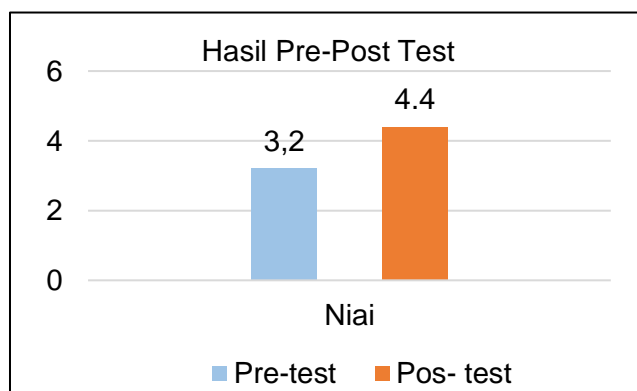
melalui Identitas Unhas

Surabi.

G. Keberhasilan Program Pengabdian dan Pelatihan.

Untuk mengukur ketercapaian pemahaman materi diverifikasi pengolahan pangan berbasis sumberdaya lokal dilakukan *pre-test* dan *post-test*. Pemahaman peserta diukur dengan angket yang berisi 10 pertanyaan meliputi pemahaman terkait diverifikasi pengolahan pangan berbasis sumberdaya lokal untuk memproduksi

pangan beragam, bergizi seimbang dan aman untuk meningkatkan status gizi masyarakat aman. Tingkat keberhasilan individu dinyatakan dengan kriteria amat sangat kurang (2,1-3,0), sangat kurang (4,1 – 5), kurang (5,1-6,0), cukup (6,1-7,0), cukup baik (7,1-8,0), baik (8,1-9,0), dan sangat baik (9,1-10,0) pada sejumlah 10 orang partisipan.



Gambar 8. Grafik Tingkat Keberhasilan Pemahaman Individu Hasil Pelatihan.

Tabel 1. Distribusi Skor Pemahaman Partisipan Pada *Pre-Test* dan *Post-Test* tentang Pangan Sehat.

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Skor_Pre	15	1	6	3,20	1,42
Skor_Post	15	1	8	4,40	1,99
Valid N (listwise)	15				

Hal yang diperoleh menunjukkan bahwa pengetahuan partisipan mengalami perubahan yang awalnya tergolong kurang. Nilai rata-rata pada saat *pre-test*

sebesar 3,2 dengan nilai terendah adalah 1 dan nilai tertinggi sebesar 6 dengan rata sebesar 3,20 yang tergolong sangat kurang, sedangkan nilai rata-rata pada saat

post-test sebesar 4,40 dengan nilai terendah dari partisipan yaitu 1 dan nilai tertinggi sebesar 8.

Tabel 2. Distribusi Skor Pemahaman Partisipan Berdasarkan Wilcoxon Signed Ranks Test.

		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Posttest - Pretest	Negative Ranks	2 ^a	4,50	9,00
	Positive Ranks	9 ^b	6,33	57,00
	Ties	4 ^c		
	Total	15		

Berdasarkan hasil pada tabel diatas, dapat diketahui bahwa terdapat 9 partisipan yang memiliki nilai post-test lebih tinggi dibandingkan dengan nilai pre-test. Hal tersebut menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan pada partisipan setelah mengikuti pelatihan. Namun terdapat peserta yang memiliki nilai pre-test dan post-test yang sama, hal ini

menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan partisipan tidak mengalami perubahan. Hal ini dapat disebabkan karena, taraf pengetahuan partisipan di Pulau Samatellu yang masih sangat kurang, terutama terkendala dalam masalah baca tulis. Oleh karena itu, masih terdapat peserta yang bahkan belum mampu memahami isi setiap pertanyaan yang diberikan.

Tabel 3. Distribusi Skor Pemahaman Partisipan Test Statistics^a.

Post-test – Pre-test	
Z	-2,155 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	,031

Berdasarkan hasil pada tabel, dapat diketahui bahwa nilai Z yang sebesar -2,155 dengan p value (Asymp. Sig 2 tailed) sebesar 0,031 dimana kurang dari batas kritis perhitungan 0,05 yang berarti terdapat perbedaan bermakna antara hasil pretest dan posttest.

SIMPULAN

Program Pengabdian Masyarakat ber-

hasil dilakukan pada kelompok mitra di Pulau Samatellu, Kabupaten Pangkep. Pelatihan pembuatan produk surabi ikan ini sangat relevan dan bermanfaat bagi peningkatan keterampilan dan pemahaman masyarakat. Keberhasilan program pengabdian yang diakukan ditandai dengan terlaksananya kegiatan yang meliputi koordinasi dengan mitra, persiapan teknologi dan produk yang akan didifusikan, pem-

Meta Mahendradatta, Andi Rahmayanti, Abu Bakar Tawali, Fadhil Rizki Clausthaldi, Nurul Fathanah, dan Lisa Angriani: Produksi dan Komersialisasi Surabi dengan Campuran Ikan untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk Jajanan Anak-anak di Pulau Samatellu Pangkajene Kepulauan.

buatan prototype produk surabi, pembuatan *leaflet* produksi surabi, sosialisai dan demonstrasi pelatihan pembuatan surabi. Keberhasilan pelatihan mengenai pemahaman terhadap pentingnya pangan sehat dalam mengurangi stunting pada partisipan mengalami perubahan peningkatan pengetahuan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Universitas Hasanuddin yang telah mendanai kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui Lembaga penelitian dan pengabdian pada Masyarakat Unhas. Serta ucapan terima kasih kepada KUB Samatellu dan SD Negeri 39 Samatellu Borong sebagai pihak mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

Dewi, P. F. A., Widarti, I. G. A. A., & Sukraniti, D. P. (2018). Pengetahuan

Ibu Tentang Ikan dan Pola Konsumsi Ikan pada Balita di Desa Kedonganan Kabupaten Badung. *Jurnal Ilmu Gizi*, 7(1), 16–20.

Isnani, & Holinesti, R. (2020). (The Analysis Of Serabi Quality Resulting From Pumpkin Subtitution). *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 47–53. <https://doi.org/10.24036/30.00>

Kementerian Kesehatan, R. I. (2018). Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia. Pusat Data dan Informasi.

Roymond, H. S. (2009). Buku Ajar Pendidikan dalam Keperawatan. Buku Kedokteran EGC.

Samudra, K., Baskoro, M. S., Wisudo, S. H., & Iskandar, B. H. (2010). Potensi Wisata Bahari Pulau-Pulau Kecil di Kawasan Kapoposan Kabupaten Pangkep. *Jurnal Marine Fisheries*, 1(November), 87–95.

Tawali, A. B., Sukendar, N. K., Rahmayanti, A., Langkong, J., & Angriani, L. (2022). Produksi dan komersialisasi surabi dengan campuran ikan gabus untuk meningkatkan nilai gizi produk jajanan masyarakat di kabupaten pinrang. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 7(2), 203–211.