



PRODUK SURABI IKAN: INOVASI JAJANAN SEHAT DENGAN NILAI GIZI TINGGI UNTUK ANAK-ANAK DI PULAU SAMATELLU LOMPO, PANGKAJENE KEPULAUAN

Abu Bakar Tawali^{*1)}, Meta Mahendradatta¹⁾, Muhammad Yusri Karim²⁾, Muhipdah Muhipdah¹⁾, Lisa Angriani¹⁾, Azzahra Nabilah¹⁾, Ela Sulkifli¹⁾, dan Dwi Ghina Nadhifa¹⁾

*e-mail: abubakar_tawali@unhas.ac.id.

- ¹⁾ Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- ²⁾ Program Studi Budidaya Perairan, Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar.

Diserahkan tanggal 30 September 2024, disetujui tanggal 18 Oktober 2024

ABSTRAK

Stunting merupakan masalah kesehatan di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep), Sulawesi Selatan, dengan angka prevalensi mencapai 30%. Salah satu upaya untuk mengurangi angka stunting di daerah ini adalah melalui inovasi pangan berbasis sumber daya lokal, khususnya ikan. Artikel ini membahas program pengolahan ikan menjadi surabi, jajanan tradisional yang diperkaya dengan nutrisi, untuk meningkatkan asupan gizi anak-anak di Pulau Samatellu Lompo. Program ini mencakup survei potensi bahan baku, persiapan teknologi pengolahan, pelatihan pembuatan surabi ikan, serta pendampingan dalam proses komersialisasi produk. Hasil dari program ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta tentang pentingnya konsumsi ikan dan keterampilan dalam pengolahan surabi. Evaluasi *pre-test* dan *post-test* menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta terkait pengolahan pangan bergizi. Melalui kegiatan ini, diharapkan produk surabi ikan dapat membantu meningkatkan asupan gizi anak-anak, sekaligus membuka peluang ekonomi bagi masyarakat setempat. Surabi ikan diposisikan sebagai solusi inovatif untuk mengatasi masalah stunting di daerah kepulauan ini, dengan potensi komersialisasi yang besar.

Kata kunci: Ikan, Pangkep, stunting, surabi.

ABSTRACT

Stunting is a health issue in Pangkajene and Kepulauan (Pangkep) Regency, South Sulawesi, with a prevalence rate reaching 30%. One of the efforts to reduce the stunting rate in this area is through food innovation based on local resources, particularly fish. This article discusses a program that processes fish into surabi, a traditional snack enriched with nutrition, to improve children's nutritional intake on Samatellu Lompo Island. The program involves a survey of raw material potential, preparation of processing technology, training on surabi fish production, and assistance in the commercialization process. The results of this program show an increase in participants' knowledge about the importance of fish consumption and skills in making surabi. Evaluations from *pre-test* and *post-test* show a significant improvement in participants'



Abu Bakar Tawali, Meta Mahendradatta, Muhammad Yusri Karim, Muhpidah Muhpidah, Lisa Angriani, Azzahra Nabilah, Ela Sulkifli, dan Dwi Ghina Nadhifa: Produk Surabi Ikan: Inovasi Jajanan Sehat Dengan Nilai Gizi Tinggi Untuk Anak-Anak di Pulau Samatellu Lompo, Pangkajene Kepulauan.

understanding of nutritious food processing. Through this activity, it is expected that surabi fish products can help improve children's nutritional intake while also providing economic opportunities for the local community. Fish surabi is positioned as an innovative solution to tackle the stunting problem in this island area, with great commercialization potential.

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

PENDAHULUAN

Pulau Samatellu Lompo terletak di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep), Sulawesi Selatan, dan merupakan bagian dari gugusan Kepulauan Spermonde (Rusdi *et al.*, 2023). Pulau Samatellu Lompo termasuk dalam tiga Pulau Samatellu yang diantaranya selain Pulau Samatellu Borong, dan Pulau Samatellu Pedda. Pulau ini dinamakan Pulau Samatellu karena memiliki kesamaan jika di lihat dari peta Lokasi (Adim *et al.*, 2016). Pulau Samatellu Lompo termasuk dalam wilayah Desa Mattiro Walie dengan luas daratan 1,86 ha. Secara geografis, pulau ini dikelilingi oleh perairan yang kaya akan sumber daya ikan.

Sebagian besar penduduk Pulau Samatellu Lompo menggantungkan hidupnya pada sektor perikanan (Sarira *et al.*, 2023). Nelayan di Pulau Samatellu Lompo merupakan penghasil ikan teri dan tenggiri. Nelayan setempat menangkap ikan sebagai sumber utama pendapatan, tetapi kegiatan ini sangat dipengaruhi oleh musim dan cuaca, sehingga pendapatan mereka tidak stabil sepanjang tahun. Kurangnya diversifikasi usaha membuat masyarakat rentan

terhadap fluktuasi ekonomi sehingga berpengaruh pada kemampuan mereka dalam menyediakan asupan gizi yang baik untuk keluarga, terutama anak-anak.

Permasalahan stunting pada anak-anak di daerah kepulauan, termasuk di Pulau Samatellu Lompo, merupakan isu kesehatan yang mendesak. Adanya ketidakcukupan nutrisi pada masa tumbuh kembang anak di usia dini akan menghambat perkembangan fisik, menghambat perkembangan mental anak, dan bahkan kematian (Ayu Zizi *et al.*, 2023). Berdasarkan data angka stunting di wilayah Kabupaten pangkep masih mencapai angka 30% (Sulsel, 2023). Nilai ini masih jauh dari Peraturan Presiden No. 72 Tahun 2021, yang menetapkan strategi untuk mempercepat penurunan stunting sebesar 14%, menargetkan prevalensi stunting setiap tahun sebesar 2,7% pada tahun 2024 (Rahmadani & Lubis, 2023). Meskipun pulau ini kaya akan sumber protein seperti ikan, kurangnya variasi dalam pengolahan makanan berbahan dasar ikan menyebabkan anak-anak cenderung mengkonsumsi makanan instan. Makanan instan tersebut menyebabkan gizi pada anak tidak terpenuhi. Hal ini menyebabkan asupan gizi yang tidak seimbang dan

menjadi salah satu faktor utama tingginya angka stunting di kalangan anak-anak (Muchlis *et al.*, 2015).

Sebagai upaya untuk mengatasi masalah ini, inovasi berupa pengolahan ikan menjadi surabi ikan diusulkan sebagai solusi. Surabi, makanan tradisional yang digemari oleh berbagai kalangan, diolah dengan menambahkan ikan sebagai bahan utama untuk meningkatkan nilai gizi dan daya tariknya bagi anak-anak. Proses penyajiannya relatif sederhana sehingga dapat memudahkan masyarakat dalam pengolahannya dengan memanfaatkan ikan menjadi santapan anak-anak yang bernilai gizi tinggi. Diharapkan, melalui pengolahan ikan menjadi camilan yang lebih menarik, konsumsi protein hewani di kalangan anak-anak dapat meningkat, sehingga berkontribusi dalam menurunkan angka stunting. Selain itu, program pendampingan ini juga berfokus pada pelatihan produksi dan komersialisasi surabi ikan, yang bertujuan untuk membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat Pulau Samatellu Lompo.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pendampingan produksi dan komersialisasi surabi ikan di Pulau Samatellu Lompo, Kabupaten Pangkep, dilakukan melalui beberapa tahapan. Setiap tahapan dirancang untuk memastikan keberhasilan implementasi dan kelanjutan dari program ini. Berikut adalah rincian dari setiap tahapan yang dilakukan:

A. Survei dan Persiapan Lokasi.

Tahap awal kegiatan melibatkan survei langsung ke lokasi pelaksanaan, yaitu Pulau Samatellu Lompo, untuk menilai potensi bahan baku yang tersedia serta kesiapan sarana dan prasarana yang akan digunakan dalam proses produksi surabi ikan. Survei ini mencakup pengumpulan informasi mengenai kondisi ekonomi masyarakat, aksesibilitas ke pasar, dan ketersediaan bahan baku lokal, terutama ikan. Hasil survei menjadi dasar untuk merencanakan pelatihan dan produksi surabi yang sesuai dengan kondisi lokal.

B. Persiapan Teknologi dan Peralatan.

Setelah survei, langkah selanjutnya adalah mempersiapkan teknologi dan peralatan yang akan digunakan dalam pengolahan surabi ikan. Persiapan ini dilakukan di Laboratorium Pengembangan Produk, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Alat dan bahan yang digunakan dalam produksi surabi ikan termasuk panci pengukus, cetakan surabi, mixer, dan peralatan dapur lainnya. Teknologi pengolahan yang dikembangkan disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat setempat agar proses produksi dapat dilakukan dengan mudah dan efisien. Uji coba produksi juga dilakukan di laboratorium untuk memastikan kualitas produk sesuai dengan standar gizi yang diinginkan.

C. Sosialisasi dan Pelatihan.

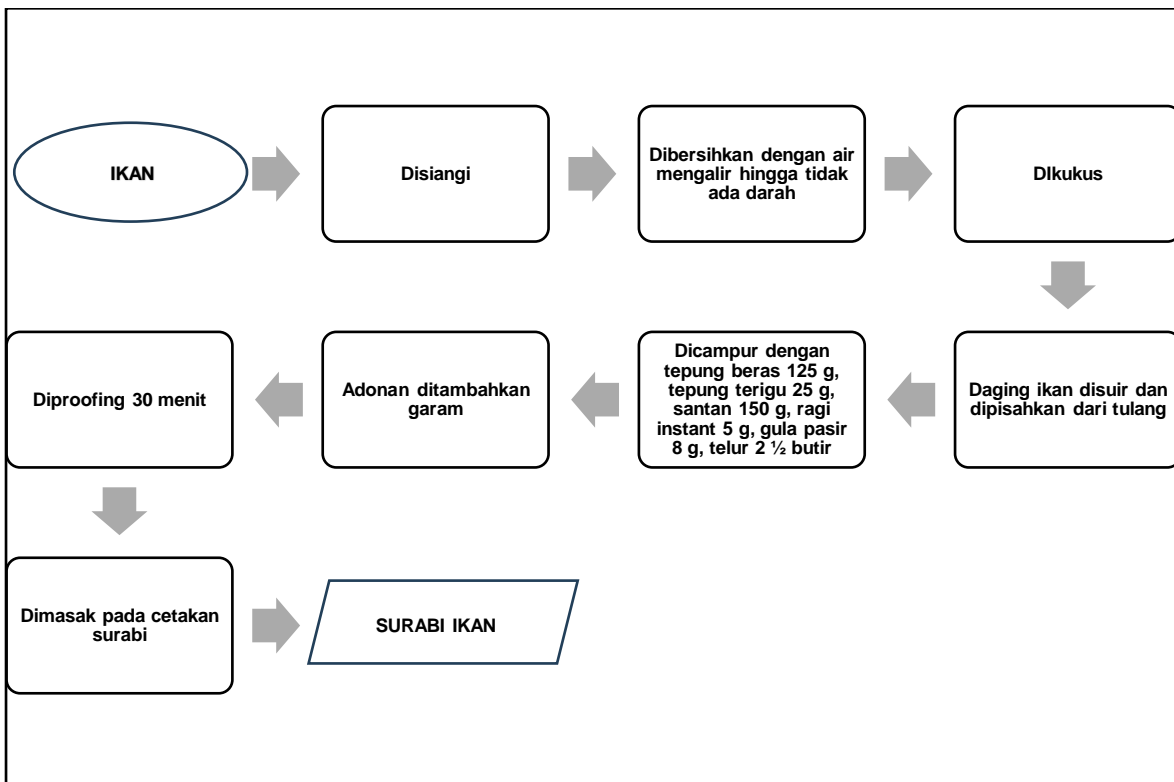
Program ini juga mencakup sosialisasi kepada masyarakat setempat mengenai

Abu Bakar Tawali, Meta Mahendradatta, Muhammad Yusri Karim, Muhpidah Muhpidah, Lisa Angriani, Azzahra Nabilah, Ela Sulkifli, dan Dwi Ghina Nadhifa: *Produk Surabi Ikan: Inovasi Jajanan Sehat Dengan Nilai Gizi Tinggi Untuk Anak-Anak di Pulau Samatellu Lompo, Pangkajene Kepulauan.*

pentingnya pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal untuk meningkatkan gizi anak-anak. Sosialisasi ini dilakukan dalam bentuk ceramah yang membahas tentang manfaat konsumsi ikan, cara-cara sanitasi pengolahan yang benar, serta pentingnya diversifikasi produk pangan. Setelah sosialisasi, pelatihan pembuatan surabi ikan dilakukan secara langsung, di mana peserta diajak untuk mempraktikkan tahapan pembuatan surabi dari awal hingga akhir. Pelatihan ini mencakup pengukusan ikan, pencampuran bahan, hingga cara memasak surabi yang tepat.

D. Pemasakan dan Produksi Surabi.

Dalam pelatihan, peserta mempelajari cara memproduksi surabi ikan mulai dari tahap persiapan bahan hingga penyajiannya. Ikan dibersihkan, dikukus, dan dihaluskan, lalu dicampur dengan bahan dasar adonan surabi seperti tepung beras, tepung terigu, dan santan. Adonan kemudian dicetak dan dimasak hingga matang (Gambar 1). Peserta diajarkan untuk memastikan kebersihan dalam setiap tahap pembuatan, serta cara mengatur cita rasa agar surabi ikan menjadi camilan yang menarik bagi anak-anak.



Gambar 1. Prosedur Pembuatan Surabi Ikan.

E. Pendampingan Komersialisasi dan Evaluasi.

Setelah pelatihan, pendampingan dilakukan untuk membantu masyarakat dalam memasarkan produk surabi ikan. Peserta diajarkan strategi pemasaran dasar, seperti pengemasan produk yang menarik, penentuan harga, serta cara memperkenalkan produk ke pasar lokal. Tim pendamping juga memberikan konsultasi lanjutan untuk membantu masyarakat menghadapi tantangan yang mungkin muncul selama proses komersialisasi. Evaluasi program dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* yang mengukur peningkatan pengetahuan peserta setelah pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Koordinasi dengan Mitra dan Persiapan Pengabdian.

Mitra pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu KUB Pasir Putih bekerja sama dengan ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) serta pemerintah Desa Mattiro Walie. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh permasalahan gizi pada anak-anak yang berada di Pulau Samatellu Lompo, Desa Mattiro Walie, padahal terdapat sumber daya alam yang ketersediaannya sangat melimpah yakni ikan. Koordinasi dan komunikasi kepada mitra terkait kegiatan pengabdian kemudian dilakukan melalui telepon, mendiskusikan terkait persiapan kegiatan mulai dari lokasi kegiatan, peralatan yang dibutuhkan, teknis

pelaksanaan serta peserta yang akan mengikuti kegiatan.

B. Persiapan Teknologi.

Persiapan teknologi pembuatan surabi dengan penambahan ikan sebagai varian baru surabi dilakukan terlebih dulu pada skala laboratorium sebagai langkah Persiapan sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan. Proses pembuatan surabi ikan dapat dilihat pada Gambar 2. Adapun tahapan produksi yang dilakukan sebagai berikut:

a. Persiapan Alat dan Bahan.

Peralatan yang digunakan dalam produksi surabi ikan meliputi panci, pisau, wadah, spatula, cetakan surabi dan mixer. Sementara, bahan-bahan yang digunakan terdiri atas tepung beras 125 g, tepung terigu 25 g, daging ikan kukus 25 g, santan 150 g, ragi instan 5 g, garam 5 g, gula pasir 8 g, minyak goreng 2 sdm, dan telur 2/2

b. Produksi Surabi Ikan Skala Laboratorium.

Pembuatan surabi ikan dilakukan melalui 2 tahapan sebagai berikut:

Tahap 1 (Pengkukusan Ikan).

Beberapa ekor ikan disiapkan dan dibersihkan dari isi perut dan kepala ikan. Ikan lalu dicuci menggunakan air mengalir hingga tidak ada darah. Kemudian, ikan diletakkan di dalam panci dan dikukus selama \pm 20 menit atau hingga matang. Ikan yang telah matang kemudian dipisahkan antara daging dan tulang. Daging ikan kemudian disuir-suir hingga halus untuk kemudian digunakan

Abu Bakar Tawali, Meta Mahendradatta, Muhammad Yusri Karim, Muhipdah Muhipdah, Lisa Angriani, Azzahra Nabilah, Ela Sulkifli, dan Dwi Ghina Nadhifa: Produk Surabi Ikan: Inovasi Jajanan Sehat Dengan Nilai Gizi Tinggi Untuk Anak-Anak di Pulau Samatellu Lompo, Pangkajene Kepulauan.

pada Tahap 2 yaitu pembuatan adonan surabi ikan.

Tahap 2 (Pembuatan Adonan Surabi Ikan).

Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan adonan surabi disiapkan. Kemudian, semua bahan dimasukkan ke dalam satu wadah hingga menjadi satu, kecuali garam. Campuran bahan lalu diaduk dengan mixer hingga merata. Adonan yang telah merata kemudian ditambahkan garam dan

dicampurkan kembali. Adonan surabi kemudian ditutup menggunakan kain dan didiamkan pada suhu ruang selama \pm 30 menit. Selanjutnya, cetakan surabi dipanaskan terlebih dulu sebelum adonan dituang pada cetakan dan dimasak menggunakan api kecil. Setelah muncul buih dan terbentuk lubang-lubang kecil pada adonan, cetakan kemudian ditutup dan dimasak hingga surabi matang sempurna.



Gambar 2. Pembuatan Surabi Skala Laboratorium.

C. Prototype Produk Surabi.

Produk surabi ikan yang dibuat pada skala laboratorium dapat disajikan dengan berbagai topping sesuai selera. Baik itu dikreasikan dengan abon ikan dan saos untuk rasa surabi yang gurih ataupun dengan topping gula cair dan madu, untuk cita rasa surabi yang manis. Produk dapat dikreasikan semenarik dan seinovatif mungkin untuk meningkatkan cita rasa, tampilan maupun nutrisi surabi ikan. Inovasi penambahan ikan

dalam produksi surabi dapat menjadi solusi guna mencegah masalah gizi seperti stunting pada anak-anak di pulau Samatellu Lompo. Kebutuhan akan protein serta asam-asam amino esensial yang sangat dibutuhkan dalam tumbuh kembang anak-anak dapat diperoleh dari ikan, sebagai salah satu sumber daya alam utama yang melimpah di pulau Samatellu Lompo. Prototype produk surabi ikan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Prototype Produk Surabi Ikan.

D. Leaflet.

Leaflet merupakan bahan cetak berupa lembaran yang berisi informasi dan ilustrasi gambar yang menarik serta menggunakan bahasa yang sederhana dan mudah dipahami mengenai suatu topik (Meiristanti dan Puspasari, 2020). Leaflet diberikan kepada peserta pelatihan di mana berisikan infor-

masi terkait alat yang digunakan, takaran bahan yang dibutuhkan serta langkah pembuatan surabi ikan (Gambar 4). Pembuatan leaflet ini ditujukan agar peserta pelatihan dapat lebih memahami proses pembuatan surabi ikan sehingga dapat diaplikasikan kedepannya dengan mengikuti petunjuk yang telah tersedia pada leaflet.



Gambar 4. Leaflet.

E. Sosialisasi dan Pelatihan.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di Desa Mattiro Walie, pulau Samatellu Lompo diawali dengan kegiatan sosialisasi terkait pemanfaatan hasil laut, terutama ikan dan dilanjutkan dengan demonstrasi pelatihan pembuatan surabi ikan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 5. Sosialisasi dan demonstrasi pelatihan pembuatan surabi ikan ini dilakukan oleh tim pengabdian yang ahli di bidangnya. Kegiatan pengabdian dibuka dengan sambutan oleh perwakilan pemerintah desa Mattiro Walie, yang mana beliau menekankan pentingnya pengolahan sumber daya alam hasil laut, utamanya ikan, yang mana masih cukup terbatas.

Pembukaan kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi oleh ketua tim pengabdian mengenai pemanfaatan hasil laut, khususnya ikan yang bukan hanya dapat meningkatkan nilai gizi produk makanan, namun juga dapat membantu perekonomian masyarakat di pulau Samatellu Lompo. Permasalahan utama yang ada di pulau Samatellu Lompo yaitu permasalahan gizi anak-anak yang disebabkan oleh konsumsi pangan yang kurang bergizi, meskipun pulau Samatellu Lompo kaya akan sumber protein hewani dari ikan. Oleh karena itu, disosialisasikan pada peserta pelatihan yang terdiri

dari 20 orang ibu-ibu PKK setempat mengenai pentingnya pengolahan pangan dengan penambahan ikan sebagai sarana pemenuhan gizi anak, salah satunya melalui pengembangan cemilan berupa surabi dengan penambahan ikan. Selain itu, juga disosialisasikan mengenai peluang komersialisasi produk surabi ikan dengan menggunakan kemasan yang menarik agar dapat meningkatkan pendapatan warga di Pulau Samatellu Lompo.

Setelah kegiatan sosialisasi, dilakukan kegiatan demonstrasi pembuatan surabi ikan yang dilakukan oleh tim pengabdian. Kegiatan demonstrasi pembuatan surabi ikan melibatkan langsung peserta pelatihan dalam pembuatan produk surabi, dengan tujuan agar produk surabi ikan dapat langsung dibuat sendiri oleh peserta pelatihan setelah kegiatan ini (Gambar 6). Setelah semua bahan-bahan dicampurkan, adonan kemudian dipanggang menggunakan cetakan surabi. Surabi ikan yang telah matang kemudian dikemas menggunakan box plastik dengan dua ukuran yaitu besar yang dapat muat hingga 4 surabi ikan dan kemasan box plastik kecil yang dapat mengemas 1 buah surabi ikan. Kemasan box plastik tersebut kemudian diberikan label yang menarik sehingga siap untuk dipasarkan.



Gambar 5. Sosialisasi dan Demonstrasi Pembuatan Surabi Ikan.

Abu Bakar Tawali, Meta Mahendradatta, Muhammad Yusri Karim, Muhpidah Muhpidah, Lisa Angriani, Azzahra Nabilah, Ela Sulkifli, dan Dwi Ghina Nadhifa: Produk Surabi Ikan: Inovasi Jajanan Sehat Dengan Nilai Gizi Tinggi Untuk Anak-Anak di Pulau Samatellu Lompo, Pangkajene Kepulauan.



Gambar 6. Pembuatan Produk Surabi Ikan Oleh Masyarakat Pulau Samatellu Lompo Setelah Kegiatan Pengabdian.

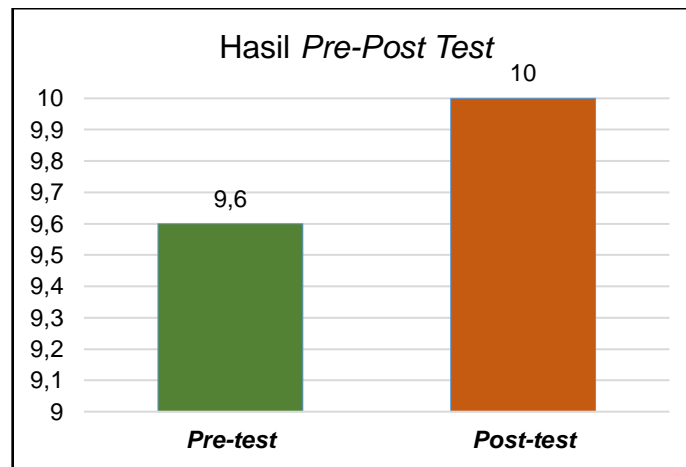
F. Keberhasilan Kegiatan Pengabdian.

Produk surabi ikan menjadi luaran yang dihasilkan selama kegiatan pengabdian yang dilakukan di Pulau Samatellu Lompo. Sebelum dan setelah kegiatan sosialisasi dan demonstrasi pembuatan surabi ikan, dibagi-

kan angket kuisioner berisi 10 pertanyaan mengenai manfaat ikan dan pengembangan surabi ikan untuk diisi oleh peserta pelatihan. Dari hasil *pre-test* dan *post-test* diperoleh hasil seperti yang ditunjukkan pada Gambar 7 dan uji Wilcoxon untuk melihat perbedaan hasil *pre-test* dan *post-test* ditunjukkan pada

Tabel 1. Total skor *pre-test* sebelum sosialisasi dan pelatihan yaitu 192 dengan rata-rata 9,6, sedangkan total skor *post-test* setelah sosialisasi dan pelatihan yaitu 200 dengan rata-rata 10. Hasil dari *pre-test* dan *post-test* menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan pada peserta pelatihan terkait pengolahan surabi ikan setelah kegiatan pelatihan. Oleh karena itu, pengetahuan mengenai pengolahan surabi ikan diharapkan

dapat diaplikasikan secara langsung setelah kegiatan pengabdian masyarakat ini oleh KUB Pasir Putih dan ibu-ibu PKK di pulau Samatellu Lompo, desa Mattiro Walie, baik untuk konsumsi rumah tangga dalam pemenuhan gizi anak-anak masyarakat setempat ataupun untuk dikomersialisasikan untuk meningkatkan perekonomian warga desa Mattiro Walie, pulau Samatellu Lompo.



Gambar 7. Grafik Tingkat Keberhasilan Pemahaman Individu Hasil Pelatihan.

Tabel 1. Pemahaman Partisipan Berdasarkan Wilcoxon Signed Test.

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
<i>posttest - Pretest</i>	<i>Negative Ranks</i>	0 ^a	.00	.00
	<i>Positive Ranks</i>	6 ^b	3.50	21.00
	<i>Ties</i>	14 ^c		
	<i>Total</i>	20		

a. *post-test* < *Pretest*

b. *post-test* > *Pretest*

c. *post-test* = *Pretest*

Tabel 1. menunjukkan bahwa terdapat 6 orang peserta pelatihan yang mengalami peningkatan pengetahuan setelah sosialisasi

dan pelatihan yang ditunjukkan dari peningkatan nilai *post-test*. Sementara, terdapat 14 orang peserta yang memiliki nilai *pre-test*

Abu Bakar Tawali, Meta Mahendradatta, Muhammad Yusri Karim, Muhipdah Muhipdah, Lisa Angriani, Azzahra Nabilah, Ela Sulkifli, dan Dwi Ghina Nadhifa: Produk Surabi Ikan: Inovasi Jajanan Sehat Dengan Nilai Gizi Tinggi Untuk Anak-Anak di Pulau Samatellu Lompo, Pangkajene Kepulauan.

dan *post-test* yang sama, yaitu menjawab semua pertanyaan dengan benar. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan masyarakat di pulau Samatellu Lompo, desa Mattiro Walie sudah sangat baik dalam memahami informasi yang ada.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di desa Mattiro Walie, pulau Samatellu Lompo, Kabupaten Pangkep berhasil dilaksanakan dengan baik yang tidak terlepas dari kontribusi baik dari pihak tim pengabdian, pemerintah desa, KUB Pasir Putih, hingga ibu-ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) sebagai peserta pelatihan. Program pengabdian terkait pembuatan produk surabi ikan ini dianggap penting guna mengatasi permasalahan gizi anak-anak di Pulau Samatellu melalui peningkatan keterampilan masyarakat setempat. Parameter keberhasilan program pengabdian ini ditunjukkan dari terlaksananya seluruh rangkaian kegiatan pengabdian sampai kepada pengimplementasian pembuatan surabi ikan secara langsung oleh masyarakat setempat

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada Kementerian Jenderal Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek) atas dukungan finansial yang diberikan sehingga menunjang keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat di pulau

Samatellu Lompo, desa Mattiro Walie. Selain itu, kami juga berterima kasih kepada mitra dalam hal ini KUB Pasir Putih yang bekerja sama dengan ibu-ibu PKK dan pemerintah setempat yang turut ikut menyukseskan terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adim, M. F., Hasyimuddin, & Kaseng, E. (2016). Identifikasi Jenis dan Kerapatan Padang Lamun di Pulau Samatellu Pedda Kecamatan Liukang Tupabbiring Kabupaten Pangkep. *Prosiding Seminar Nasional from Basic Science to Comprehensive Education*, 3(2).
- Ayu Zizi, A., Ayunatasya, A., & Samosir, L. (2023). Efektivitas Program Percepatan Penurunan Stunting Di Kepulauan Riau. *Jurnal Administrasi Politik Dan Sosial*, 4(2). <https://doi.org/10.46730/japs.v4i2.105>
- Meiristanti, N., & Puspasari, D. (2020). Pengembangan Leaflet Berbasis Android sebagai Penunjang Bahan Ajar Pada Mata Pelajaran OTK Sarana dan Prasarana Kelas XI OTKP di SMK PGRI 2 Sidoarjo. *Jurnal Pendidikan Administrasi Perkantoran (JPAP)*.
- Muchlis, Ernalina, Y., & Firdaus. (2015). Hubungan Status Gizi Dengan Prestasi Belajar Siswa Sekolah Dasar Negeri 063 Di Pesisir Sungai Siak Kecamatan Rumbai Pesisir Kota Pekanbaru. *JOM FK*, 3(1).
- Rahmadani, S., & Lubis, S. (2023). Evaluasi peran pemerintah dalam menentukan angka stunting berdasarkan perpres 72 tahun 2021. *Jurnal EDUCATIO: Jurnal*

- Pendidikan Indonesia, 9(1).
<https://doi.org/10.29210/1202322804>
- Rusdi, M., Amirullah, & Sarira, M. T. (2023). Stakeholder dalam Pola Perjalanan Wisata di Kabupaten Pangkep. *Jekpend: Jurnal Ekonomi Dan Pendidikan*, 6(1), 16–23.
<https://doi.org/10.26858/jekpend.v6i1.40053>
- Sarira, M. T., Amirullah, A., Rusdi, M., Sugiarto, A., Anasi, P. T., Nursalam, L. O., Ridwan, M., & Sejati, A. E. (2023). Pola Perjalanan Wisatawan Di Kepulauan Spermonde. *Geography: Jurnal Kajian, Penelitian Dan Pengembangan Pendidikan*, 11(1).
<https://doi.org/10.31764/geography.v11i1.14083>
- Sulsel, T. P. (2023). Laporan Semester 1 Tim Percepatan Penurunan Stunting Provinsi Sulawesi Selatan.