

DIVERSIFIKASI PRODUK MAKANAN BALITA BERBAHAN TEPUNG IKAN UNTUK PENCEGAHAN STUNTING DI DESA KEBAKALAN KEBUMEN JAWA TENGAH

Retno Muningsari^{1*}, Tri Wiji
Nurani¹, Riyanti Dyah Hapsari²,
Prihatin Ika Wahyuningrum¹,
Yopi Novita¹, Julia Eka Astarini¹,
Sari Rama Dianti¹, Ridwan
Hardiansyah³

- ¹⁾ Pemanfaatan Sumberdaya
Perikanan, Fakultas Perikanan dan
Ilmu Kelautan, IPB
²⁾ Supervisor Jaminan Mutu Pangan,
Sekolah Vokasi IPB
³⁾ Direktorat Umum dan Infrastruktur,
IPB

Article history

Received : 14 Agustus 2025

Revised : 8 September 2025

Accepted : 3 Oktober 2025

*Corresponding author

Email : muningsari@apps.ipb.ac.id

Abstrak

Desa Kebakalan Kecamatan Karanggayam, Kebumen, Jawa Tengah merupakan salah satu desa dengan kasus stunting di Kabupaten Kebumen Jawa Tengah. Untuk mengurangi stunting perlu upaya untuk meningkatkan gizi balita salah satunya melalui penambahan protein pada makanan. Pemanfaatan tepung ikan khususnya untuk mengurangi angka stunting balita di Kabupaten Kebumen dilakukan melalui kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan Diversifikasi Produk Makanan Balita Berbahan Tepung Ikan. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan keterampilan peserta dalam mengolah produk berbasis tepung ikan. Beberapa makanan yang dihasilkan adalah Sempol Udang, Bakwan Pontianak, Perkedel, Nugget Kentang dan Bola-bola Tahu. Dampak positif Program ini adalah memperkuat kesadaran peserta akan pentingnya inovasi pencegahan stunting melalui penambahan tepung ikan untuk memperkaya gizi pada makanan balita. Disarankan agar pendampingan lanjutan dilakukan untuk memastikan keberlanjutan penanggulangan stunting dan peningkatan nilai tambah pada produk bernilai jual.

Kata Kunci: Gizi; nilai tambah, nilai jual; pengabdian masyarakat; produk

Abstract

Kebakalan Village, located in Karanggayam District, Kebumen Regency, Central Java, is among the areas identified with stunting prevalence. Addressing this issue requires strategic efforts to improve toddler nutrition, notably through the incorporation of protein-rich food sources. This community service program aimed to reduce stunting by introducing the use of fish flour as an ingredient to diversify infant food products. The program was implemented through socialization and technical training sessions focusing on the development of fish-based complementary foods. The training resulted in a notable increase in participants' skills and knowledge in processing fish flour into various nutritious products such as shrimp sempol, Pontianak-style bakwan, perkedel, potato nuggets, and tofu balls. The initiative successfully raised community awareness of the importance of food innovation in tackling stunting and promoting the use of locally available marine protein resources. Further follow-up is recommended to ensure the sustainability of the program and to support the commercialization and added value of fish flour-based products.

Keywords: Added value; community empowerment; marketability; nutrition; products;

© 2025 Some rights reserved

PENDAHULUAN

Desa Kebakalan Kecamatan Karanggayam, Kebumen, Jawa Tengah merupakan salah satu desa dengan kasus stunting di Kabupaten Kebumen. Anak dengan stunting tertinggi di Kebumen berada di Desa Giyanti Kec. Rowokele, sebanyak 68 anak, dan di Desa Tambakmulyo Kecamatan Puring, sebanyak 64 anak. Sedangkan Desa Kebakalan Kecamatan Karanggayam, terdapat 18 anak dengan stunting dari 23 keluarga yang berisiko stunting dengan prevalensi stunting 11,5% (Baperida Kebumen, 2025).

Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kekurangan asupan gizi yang berkelanjutan dalam jangka waktu lama. Stunting ditandai dengan tinggi badan anak yang tidak sesuai dengan usianya,

sehingga menimbulkan dampak negatif pada pertumbuhan dan perkembangan anak (Kemenkes, 2022). Malnutrisi, dalam segala bentuknya, mencakup kekurangan gizi (kurus, stunting, berat badan kurang), kekurangan vitamin atau mineral, kelebihan berat badan, obesitas, dan penyakit tidak menular yang terkait dengan pola makan (<https://www.who.int>). Dalam kerangka konsep WHO, stunting merupakan hasil interaksi berbagai faktor yaitu asupan gizi yang kurang dan/atau kebutuhan gizi yang meningkat. Asupan kurang dapat disebabkan oleh faktor sosioekonomi (kemiskinan), pendidikan dan pengetahuan yang rendah mengenai praktik pemberian makan untuk bayi dan balita (kecukupan Air Susu Ibu (ASI), kecukupan protein hewani dalam Makanan Pendamping ASI (MPASI), penelantaran, pengaruh budaya dan ketersediaan bahan makanan setempat.

Untuk mengurangi stunting perlu upaya untuk meningkatkan gizi balita salah satunya melalui penambahan protein pada makanan balita (Parikh, et al. 2022; Headey, et al. 2018). Salah satu sumber protein hewani adalah ikan laut Perairan Kabupaten Kebumen memiliki potensi sumberdaya ikan laut yang potensial (Nurani et al., 2023). Saat musim puncak, banyak jenis ikan bernilai ekonomis rendah (ikan rucah) ikut tertangkap oleh nelayan, dan belum dimanfaatkan dengan baik. Perlakuan untuk memberikan nilai tambah perlu dilakukan pada jenis ikan rucah ini, diantaranya melalui diversifikasi produk olahan.

Diversifikasi adalah penganeekaragaman jenis produk olahan hasil perikanan dari bahan baku dengan tetap memperhatikan faktor-faktor mutu dan gizi, sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jual. Diversifikasi atau penganeekaragaman pangan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat. Hal ini ditunjang dengan meningkatkan kesadaran masyarakat untuk hidup sehat dengan merubah pola diet makan mereka untuk beralih ke arah makanan yang sehat dan bergizi (Herawati, dll. 2020).

Diversifikasi produk menggunakan bahan baku ikan rucah yang diolah menjadi tepung ikan, telah dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah sekaligus nilai ekonomi jenis ikan rucah ini. Jenis ikan ini merupakan hasil tangkapan nelayan di wilayah pesisir Kabupaten Kebumen, dengan harga jual yang sangat rendah yaitu sekitar Rp 5.000,- per kilogram (Astarini et al., 2024). Produk tepung ini tentu saja akan sangat baik jika dimanfaatkan oleh masyarakat daerah pegunungan di Kabupaten Kebumen yang relatif jarang makan ikan laut, seperti halnya penduduk Desa Kebakalan. Tepung ikan dapat ditambahkan pada olahan makanan untuk balita. Hal ini dinyatakan oleh Prameswari (2018), bahwa makanan berbahan ikan akan lebih digemari anak usia sekolah dengan penyajian yang lebih inovatif, salah satunya melalui pembuatan makanan selingan berbahan dasar ikan, sehingga tingkat konsumsi ikan masyarakat Indonesia pada umumnya dapat menjadi lebih baik.

Pemanfaatan tepung ikan khususnya untuk mengurangi angka stunting balita di Kabupaten Kebumen dapat dilakukan melalui penambahan tepung ikan pada berbagai makanan balita. Kegiatan berupa pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Diversifikasi Produk Makanan Balita Berbahan Tepung Ikan untuk Pencegahan Stunting di Desa Kebakalan, Kabupaten Kebumen Jawa Tengah". Tujuan kegiatan yaitu: (1) Memberikan pemahaman tentang pentingnya gizi protein ikan untuk pertumbuhan anak balita; (2) Melakukan praktek membuat olahan makanan balita dengan penambahan tepung ikan. Kegiatan ini dilakukan melalui sosialisasi dan praktek memasak makanan untuk balita dengan tepung ikan. Manfaat kegiatan adalah perangkat desa dan ibu-ibu kader PKK di Desa Kebakalan dapat lebih memahami dan mampu menyebarkan pengetahuannya kepada penduduk di Desa Kebakalan terkait nilai gizi ikan untuk pertumbuhan balita dan pencegahan stunting.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 6 Juli 2025 berlokasi di Desa Kebakalan, Kecamatan Karanggayam, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah. Sasaran dari pelaksanaan kegiatan ini adalah Perangkat Desa Kebakalan, Ibu-ibu PKK, Muslimat, Fatayat, dan Kader Posyandu. Hadir

pula dalam kegiatan ini staf Baperida (Badan Perencanaan Pembangunan, Riset dan Inovasi daerah) Kabupaten Kebumen.

Metode Pengabdian

Metode pengabdian yang dilakukan dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan pembuatan produk makanan balita berbahan tepung ikan. Dimana pada kegiatan ini peserta terlibat langsung dalam proses persiapan, penyiapan bahan baku dan bahan pendukung, hingga proses produksi.

a. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, Tim Dosen Pulang Kampung (Dospulkam) IPB 2025 melakukan survei ke Desa Kebakalan, Kecamatan Karanggayem dan berdiskusi bersama perangkat desa terkait dengan pelatihan pembuatan produk olahan makanan balita sebagai salah satu inovasi dalam pencegahan stunting.

b. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan adalah tahap dimana program kerja ini dilaksanakan. Tahapan ini terdiri kegiatan pre test terkait pemahaman peserta tentang stunting dan peningkatan gizi protein ikan pada balita. Terdapat 4 kategori pertanyaan pada pre test dan post test yaitu: (1) Kategori pertanyaan pengetahuan umum tentang gizi dan stunting; (2) Kategori pertanyaan pengetahuan umum tentang ikan dan gizi ikan; (3) Kategori pertanyaan pengetahuan umum tentang tepung ikan; dan (4) Kategori pertanyaan tentang sikap pemanfaatan terhadap tepung ikan. Masing-masing pertanyaan memiliki pilihan jawaban "Ya", "Cukup", "Tidak". Jawaban "Ya" akan mendapatkan skor 2, jawaban "cukup" mendapatkan skor 1, dan jawaban "tidak" mendapatkan skor 0.

Setelah pre test selesai, kemudian dilakukan acara Pengantar Kegiatan oleh Ketua Tim Dospulkam IPB 20025, dilanjutkan dengan sosialisasi pemanfaatan ikan-ikan rumah yang banyak tersedia di Kabupaten Kebumen dan pemanfaatan tepung ikan untuk mencegah stunting oleh Tim dari Baperida Kabupaten Kebumen. Selanjutnya peserta dibagi ke dalam lima kelompok untuk praktek memasak lima macam menu makanan berbeda berbahan tepung ikan yaitu Sempol Udang, Bakwan Pontianak, Perkedel, Nugget Kentang dan Bola-bola Tahu. Peserta terlibat mulai dari penyiapan bahan-bahan untuk produk makanan yang akan dibuat dan cara pembuatannya. Penjelasan alat, bahan dan cara pembuatan berbagai makanan olahan tepung ikan tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Alat, Bahan dan Cara Pembuatan Berbagai Menu Makanan Olahan Tepung Ikan

Nama Menu	Alat	Bahan	Cara membuat
Sempol Udang	Kompas, Ulekan, Panci, Penggorengan	Udang, bawang daun, wortel, 1 sdm bawang putih, 1 sdt garam, 1 sdt merica, 1 sdt kaldu jamur, 10 sdm tepung tapioka, 8 sdm tepung terigu, 5 sdm tepung ikan, 2 butir telur.	<i>Adonan Sempol</i> - Potong dalam ukuran kecil untuk wortel, bawang daun dan udang. - Siapkan tepung tapioka, tepung terigu, sayuran dan udang yang sudah dipotong halus, - tambahkan penyedap rasa secukupnya. - Tambahkan juga satu butir telur. - Aduk rata semuanya. - Selanjutnya, setelah adonan tercampur rata, ambil sedikit adonan dan bentuk menjadi lonjong seperti bentuk sempol. - Rebus adonan sempol dengan menggunakan air dan tambahkan sedikit minyak. <i>Kulit sempol</i> - Kocok 1 butir telur. - Baluri sempol yang sudah direbus. - Goreng dengan api sedang, jangan lupa bolak balik hingga warnanya kecoklatan.
Bakwan Pontianak	Kompas, Pisau, Talenan,	Tepung terigu 200 gram, Tepung beras 40 gram,	Campur rata tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, tepung ikan,

Nama Menu	Alat	Bahan	Cara membuat
	Baskom, Sendok, Penggorengan	Tepung maizena 1 sdm, Tepung ikan 5 sdm, Garam 1 sdt, Kaldu ayam bubuk 1/2 sdt, Merica bubuk 1/4 sdt, Baking powder 1/2 sdt, Air es 400 ml, Santan 50 ml, Bawang putih, haluskan 2 siung, Kucai, rajang kasar 1 ikat, Minyak goreng secukupnya	garam, kaldu bubuk, merica bubuk, dan baking powder. - Masukkan kucai, bawang putih halus, santan, dan air, aduk sampai tercampur rata. Koreksi rasa dan kekentalannya, adonan tidak terlalu kental tapi juga tidak terlalu ringan. - Panaskan minyak yang banyak, rendam sendok bulat di dalam minyak sampai benar-benar panas. Ambil adonan dengan sendok yang lain, tuang ke dalam sendok yang sudah dipanaskan, beri topping, lalu celupkan ke dalam minyak panas. Bakwan akan terlepas dari sendok dengan sendirinya, lanjutkan menggoreng sampai matang dan garing sisi luarnya. - Angkat, sajikan bakwan.
Nugget Kentang	Kompor, Dandang, Talenan, Pisau, Ulekan, Baskom, Loyang, Wajan	500 gr kentang (kupas, potong kecil), 1 buah wortel (potong dadu kecil), 2 batang daun bawang (iris tipis), 3 siung bawang putih (haluskan), ½ sdt garam, ½ sdt kaldu jamur, ½ sdt lada bubuk, 4 butir telur ayam, 2 sdm tepung terigu, 2 sdm tepung tapioka, 2 sdm tepung ikan, Minyak goreng (untuk oles loyang)	- Rebus kentang: potong kentang kecil, rebus dalam air mendidih hingga empuk. Angkat, haluskan selagi panas. - Campur bahan: Masukkan wortel, daun bawang, bawang putih halus, garam, kaldu jamur, lada, dan telur ke dalam kentang halus. Aduk rata. Tambahkan tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung ikan aduk hingga tercampur sempurna. Koreksi rasa. - Kukus adonan: Olesi loyang dengan minyak, lapisi kertas roti. Tuang adonan, ratakan, hentakkan agar padat. Kukus selama 20 menit dengan api sedang. - Dinginkan sepenuhnya agar tidak hancur. - Potong dan sajikan: Keluarkan dari loyang, potong sesuai selera - Pilihan Penyajian: Dijual mentah: Kemas per potong/paket. Digoreng: Goreng hingga kuning kecokelatan, sajikan dengan saus sambal.
Perkedel	Kompor, Talenan, Pisau, Baskom, Wajan, Ulekan	500gr kentang, 5 sdm tepung ikan, 2 btr telur ayam, 1sdt merica, 3 siung bawang putih, 3 btr bawang merah, 1 cm kunyit, 1 sdm bawang goreng, Daun bawang & seledri secukupnya	- Goreng kentang hingga empuk. - Goreng bumbu hingga harum kemudian haluskan. - Tumbuk kentang hingga halus. - Campur kentang, tepung ikan dan bumbu + bawang goreng dan daun bawang. - Tambahkan garam dan penyedap. - Aduk rata adonan dan bentuk sesuai selera. - Kocok telur tambahkan sedikit garam.

Nama Menu	Alat	Bahan	Cara membuat
			• Celupkan adonan yang sudah dibentuk kedalam kocokan telur, goreng dalam minyak panas. • Perkedel siap dihidangkan
Bola bola Tahu	Kompas, Talenan, Pisau, Baskom, Wajan, Ulekan, Sendok	300 gram tahu putih, 50 gram daging ayam giling (opsional), 1 butir telur ayam kocok lepas, 1 sendok makan tepung terigu, ½ sendok makan tepung sagu, 1 sendok makan tepung ikan, ½ sendok teh lada bubuk, 1 sendok garam, 1 sendok teh kaldu jamur bubuk, 2 batang daun bawang iris tipis, 4 siung bawang putih, haluskan, 2 siung bawang merah haluskan, 5 sendok makan tepung bumbu serbaguna, Minyak goreng secukupnya untuk menggoreng.	• Hancurkan tahu hingga halus kemudian campurkan dengan daging ayam giling, telur ayam tepung terigu, tepung sagu, tepung ikan, lada bubuk, garam, kaldu jamur, iris daun bawang, bawang putih, serta bawang merah. Aduk hingga semua bahan dan bumbu tercampur rata. • Panaskan minyak goreng secukupnya dan siapkan mangkuk berisi tepung bumbu serbaguna. • Ambil sekitar satu sendok makan adonan tahu dan bulat-bulatkan menggunakan sendok lalu letakkan di mangkuk berisi tepung bumbu serbaguna. Guling-gulingkan hingga semua permukaan bola-bola tahu tertutup tepung lalu masukkan ke dalam minyak panas. • Goreng Bola-Bola Tahu hingga berwarna kuning keemasan, kemudian tiriskan dan Bola bola Tahu siap untuk disajikan.

Metode Evaluasi

Metode evaluasi yang digunakan untuk program kerja ini adalah dengan melihat progres dan respons peserta terkait produk olahan yang telah dibuat melalui pre test dan post test. Apabila telah diperoleh produk olahan sesuai dengan yang diinginkan dan respons yang diberikan peserta baik, maka program kerja dinilai berhasil dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan diversifikasi makanan balita dengan penambahan tepung ikan untuk mencegah stunting yang dilaksanakan di Desa Kebakalan menghasilkan berbagai pencapaian yang signifikan. Salah satu keberhasilan utama adalah peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah tepung ikan menjadi berbagai makanan balita yang memiliki nilai gizi sebagai inovasi pencegahan stunting. Peserta pelatihan mampu membuat lima varian olahan utama, yaitu Sempol Udang, Bakwan Pontianak, Perkedel, Nugget Kentang dan Bola-bola Tahu.

Pada tahap awal pelatihan, peserta diberikan pengenalan tentang potensi dan manfaat ikan rucah, pemanfaatan ikan rucah menjadi tepung ikan dan pentingnya penambahan tepung ikan pada makanan balita. Diskusi interaktif membantu mereka memahami pentingnya diversifikasi makanan balita sebagai strategi untuk mengurangi tingkat stunting sekaligus meningkatkan nilai tambah. Selain itu, peserta diajarkan teknik pengolahan yang mudah diterapkan dengan bahan baku yang tersedia. Produk makanan yang dipelajari dapat dijadikan sebagai variasi produk makanan yang dijual peserta, karena beberapa peserta adalah penjual snack/makanan kecil di kantin sekolah.

Produk makanan unggulan adalah Sempol Udang, Bakwan Pontianak, Perkedel, Nugget Kentang dan Bola-bola Tahu merupakan menu makanan yang biasa dihidangkan di meja makan keluarga. Berasal dari bahan-bahan lokal yang mudah didapatkan dengan harga terjangkau. Dengan menambahkan tepung ikan, produk makanan balita meningkat nilai gizinya. Tak hanya balita, seluruh anggota keluarga juga dapat menikmatinya karena rasanya nikmat dan bergizi. Berbagai studi menunjukkan bahwa asupan protein hewani pada makanan pendamping (complementary feeding) sangat penting untuk pertumbuhan linear anak, serta

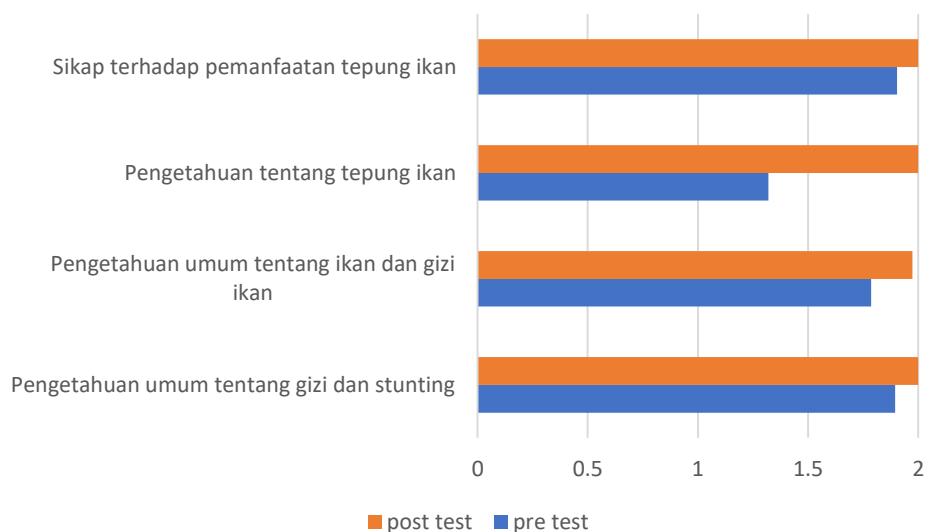
berpotensi secara signifikan mengurangi risiko stunting di negara-negara berkembang (Parikh et al., 2021). Konsumsi rutin makanan sumber hewani (fish, meat, dairy) terkait dengan penurunan stunting sebesar hingga 16 %, menegaskan perannya dalam strategi nutrisi balita (Headey et al., 2021).

Penggunaan tepung ikan dalam diversifikasi produk makanan balita memiliki relevansi dengan upaya pencegahan stunting. Stunting pada dasarnya disebabkan oleh kurangnya asupan gizi kronis, terutama protein hewani dan mikronutrien penting seperti zat besi, seng, kalsium, dan asam lemak esensial yang sangat dibutuhkan dalam periode emas pertumbuhan anak (WHO, 2020). Tepung ikan merupakan bahan pangan lokal yang kaya protein berkualitas tinggi, mudah diserap tubuh, serta mengandung berbagai mikronutrien penting yang berperan langsung dalam mendukung pertumbuhan linear dan perkembangan otak anak (Toppe et al., 2012). Dengan menjadikan tepung ikan sebagai bahan tambahan pada makanan sehari-hari balita, kebutuhan gizi esensial dapat terpenuhi tanpa harus mengandalkan sumber pangan impor atau mahal. Selain itu, olahan tepung ikan mudah diterima karena bisa dikreasikan dalam berbagai bentuk camilan maupun lauk yang akrab dengan lidah balita. Diversifikasi produk makanan berbasis tepung ikan bukan hanya meningkatkan variasi konsumsi, tetapi juga menghadirkan solusi strategis, murah, dan berkelanjutan dalam menekan angka stunting di masyarakat pedesaan.

Kegiatan pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan 35 peserta pelatihan penambahan tepung ikan dalam makanan balita sebagai bentuk diversifikasi produk (Busthanul, et al. 2024). Hasil evaluasi pelatihan dapat dijelaskan pada tabel dan grafik hasil pre test dan post test peserta yang tersaji pada Tabel 2 dan Gambar 1. Hasil pre test memperlihatkan bahwa masih ada beberapa peserta yang belum paham tentang gizi dan stunting; ikan dan gizi ikan tepung ikan; dan pemanfaatan terhadap tepung ikan. Namun hasil post test menunjukkan bahwa semua peserta sudah memahami empat hal tersebut dengan nilai mean adalah 2, yang dapat diartikan bahwa peserta mengetahui dan paham tentang hal yang ditanyakan.

Tabel 2. Hasil Pre Test dan Post Test

Jenis test	Pengetahuan umum tentang gizi dan stunting	Pengetahuan umum tentang ikan dan gizi ikan	Pengetahuan tentang tepung ikan	Sikap terhadap pemanfaatan tepung ikan	Rata-rata skor
Pre test	1.896	1.787	1.320	1.904	1.7
Post test	2	1.973	2	2	2.0



Gambar 1. Hasil Pre test dan Post test

Selanjutnya hasil masakan dicicipi oleh Tim dospulkam IPB 2025 dan Staf Baperida Kabupaten Kebumen yang hadir sekaligus memberikan penilaian terhadap rasa dan tampilan akhir produk masakan para peserta. Kegiatan pelatihan ini dapat dilihat pada Gambar 2 dan 3. Secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan

dampak positif terhadap pengembangan keterampilan dan peningkatan pendapatan peserta. Dengan pendampingan berkelanjutan, diharapkan masyarakat Desa Kebakalan dapat memanfaatkan potensi ikan rucuh secara optimal sebagai upaya menambah nilai gizi makanan anak untuk mengurangi angka stunting di Kabupaten Kebumen.



Gambar 2. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan makanan olahan tepung ikan



(a)



(b)

Gambar 3. Makanan olahan dari tepung ikan (a), Salah satu kelompok peserta pelatihan (b).

KESIMPULAN

Pelatihan Diversifikasi Produk Makanan Balita Berbahan Tepung Ikan Untuk Pencegahan Stunting di Desa Kebakalan Kecamatan Karanganyam, Kebumen berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah produk berbasis tepung ikan. Hal ini ditunjukkan pada rata-rata skor pengetahuan peserta meningkat dari skor 1.7 menjadi 2.0 (Tabel 2). Di sisi lain, program ini tidak hanya memberikan dampak ekonomi, tetapi juga memperkuat kesadaran peserta akan pentingnya membuat makanan yang kaya gizi untuk balita. Adapun saran untuk kegiatan ini adalah Pendampingan Berkelanjutan melalui peran Pemerintah dan lembaga terkait berupa pendampingan lanjutan untuk membantu masyarakat Desa Kebakalan dalam mengatasi kendala masalah stunting. Serta Peningkatan Kapasitas melalui Program pelatihan tambahan yang mencakup inovasi produk yang bernilai jual untuk meningkatkan variasi makanan anak dan balita sekaligus meningkatkan added value dari produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Pengembangan Masyarakat Agromaritim, Institut Pertanian Bogor yang telah membiayai kegiatan Dosen Pulang Kampung atas nama Prof Dr Ir Tri Wiji Nurani, MSi (Ketua Tim Pelaksana Kegiatan), dengan nomor kontrak 15995/IT3.L1/P.M.01.01/P/2025. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Desa Kebakalan, R. Wiwit Setiyawan Wijayanto, S.Sos dan Badan Perencanaan, Pembangunan, Riset dan Inovasi daerah Kabupaten Kebumen, khususnya Hantari Mahadewi, SP dan lin Latifa, ST beserta tim. Kepada peserta pelatihan yang terdiri dari Perangkat Desa Kebakalan, Ibu-ibu PKK, Muslimat, Fatayat, dan Kader Posyandu Desa Kebakalan Kecamatan Karanggayam, Kabupaten Kebumen dihaturkan terima kasih atas kerja samanya yang baik selama kegiatan sosialisasi dan pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astarini, J., Nurani, T.W., Muninggar, R., Hapsari, R.D., Hartati, N.S., Irnawati, R. 2024. The Added Value of The Use of Low Value Fish Catches Of Fishers in Kebumen District, Central Java. *AACL Bioflux*, 17(5) : 2346-2355. <http://www.bioflux.com.ro/aac1>
- [Baperida] Badan Perencanaan Pembangunan, Riset dan Inovasi Daerah Kabupaten Kebumen. 2025. Mencegah Stunting Melalui Makanan Kaya Protein Ikan Untuk Balita. Bahan Presentasi Kegiatan Dosulkam IPB, Tanggal 6 Juli 2025.
- Busthanul, N., Diansari, P., Demmalino, E.B., Viantika, N.M., Asfar, M., Alimuddin, Nurliani, Syafiuddin, M., Syam, S.H., Rahmawati, N., Sabaniah, H., Istianingsih, V. 2024. Diversification in Seaweed Processing Cooperative Businesses: A Study of Products and Services Varieties. *BIO Web of Conferences*, 96, 07006. <https://doi.org/10.1051/bioconf/20249607006>
- Headey, D., Hirvonen, K., Hoddinott, J. 2018. Animal Sourced Foods and Child Stunting. *Am J Agric Econ*. 100(5):1302-1319. doi: 10.1093/ajae/aay053. PMID: 33343003; PMCID: PMC7734193.
- Herawati, V.E., Saraswati, L.D., Juniarto, A.Z. 2020. Penguatan Komoditas Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati. Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Pengembangan Teknologi*. Vol. 2, No. 4. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/pasopati>.
- [Kemenkes] Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor Hk.01.07/Menkes/1928/2022 Tentang Pedoman Nasional Pelayanan Kedokteran Tata Laksana Stunting.
- Parikh, P., Semba, R., Manary, M., Swaminatha, S., Udomkesmalee, E., Bos, R., Poh, B.K., Rojroongwasinkul, N., Geurts, J., Sekartini, R., Nga, T. T. 2022. Animal source foods, rich in essential amino acids, are important for linear growth and development of young children in low and middle-income countries. *Matern Child Nutr*;18(1):e13264. doi: 10.1111/mcn.13264. Epub 2021 Aug 31.
- Prameswari, G.N. 2018. Promosi Gizi Terhadap Sikap Gemar Makan Ikan Pada Anak Usia Sekolah. *Journal Of Health Education*. 3(1):1-6. ISSN 2527 - 4252.
- Nurani, T.W., Wahyuningrum, P.I., Hapsari, R.D., Khoerunnisa, N. 2023. Strategi Peningkatan Aktivitas Perikanan Tangkap di Kabupaten Kebumen. *Marine Fisheries Journal of Marine Fisheries Technology and Management*; 14(2):211-224 DOI:10.29244/jmf.v14i2.45008.
- [WHO] World Health Organization. 2025. https://www.who.int/health-topics/malnutrition#tab=tab_1. Diakses tanggal 28 Juli 2025.