

Pemberdayaan Kader Posyandu terkait Pembuatan Kerupuk Ikan Teri sebagai Makanan Tinggi Kalsium dalam Penanganan Stunting

Mifta Khaerati Ikhwan¹, Sri Sukmawaty Syahrir², Syaifullah Saputro^{*3}

^{1,3}Fakultas Farmasi, Universitas Megarezky, Indonesia

²Fakultas Kesehatan & Kependidikan, Universitas Megarezky, Indonesia

*e-mail: miftakhaerati@gmail.com¹, srisyahrir@gmail.com², syaifullahsaputro@gmail.com³

Abstrak

Posyandu Gantinga di Desa Bonto Mate'ne, Kabupaten Jeneponto, menghadapi masalah stunting dengan prevalensi yang sangat tinggi, yaitu sebesar 39,8%. Masalah ini diperburuk oleh kurangnya pemanfaatan potensi lokal, seperti ikan teri, yang kaya nutrisi namun belum diolah secara optimal. Pengabdian ini bertujuan utama untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader Posyandu dalam memanfaatkan sumber daya lokal guna mengurangi angka stunting. Metode yang digunakan mencakup perencanaan, pelatihan, dan evaluasi. Sebanyak 15 peserta, termasuk kader Posyandu, dilibatkan dalam pelatihan pengolahan ikan teri menjadi produk bernilai jual tinggi dan bergizi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan peserta terkait stunting, dengan rata-rata skor posttest meningkat sebesar 9,5 poin. Selain itu, keterampilan peserta dalam mengolah ikan teri meningkat secara signifikan dari 0% menjadi 95%. Kegiatan ini memberikan dampak positif tidak hanya pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, tetapi juga berpotensi menurunkan angka stunting di wilayah tersebut. Dampak jangka panjangnya meliputi peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat melalui produk lokal bernilai jual tinggi serta keberlanjutan program melalui pemberdayaan kader Posyandu

Kata Kunci: Ikan Teri, Kader Posyandu, Stunting

Abstract

Posyandu Gantinga in Bonto Mate'ne Village, Jeneponto Regency, faces a critical issue of stunting with a very high prevalence of 39.8%. This problem is exacerbated by the underutilization of local potential, such as anchovies, which are rich in nutrients but have not been optimally processed. This community service program primarily aims to enhance the knowledge and skills of Posyandu cadres in utilizing local resources to reduce stunting rates. The methods employed include planning, training, and evaluation. A total of 15 participants, including Posyandu cadres, participated in training sessions on processing anchovies into high-value and nutritious products. The program results demonstrated a significant increase in participants' knowledge about stunting, with an average posttest score improvement of 9.5 points. Moreover, participants' skills in processing anchovies showed a significant improvement from 0% to 95%. This initiative has positively impacted not only the community's knowledge and skills but also holds potential for reducing stunting rates in the area. Its long-term impact includes improving the community's economic well-being through high-value local products and ensuring program sustainability through the empowerment of Posyandu cadres

Keywords: Anchovies, Posyandu Cadres, Stunting

1. PENDAHULUAN

Posyandu Gantinga yang terletak di Desa Bonto Mate'ne, Kabupaten Jeneponto, Sulawesi Selatan, memiliki jarak sekitar 96 kilometer dari Universitas Megarezky, yang dapat ditempuh dalam waktu sekitar 2 jam 45 menit menggunakan kendaraan roda dua atau empat. Wilayah ini dihuni oleh masyarakat dengan kondisi ekonomi yang tergolong menengah ke bawah, di mana mayoritas penduduknya bekerja sebagai nelayan, petani, buruh, dan ibu rumah tangga. Sebagian besar penduduk di daerah ini sangat bergantung pada hasil laut sebagai sumber penghidupan, namun sayangnya potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal.

Salah satu masalah yang dihadapi oleh masyarakat di Posyandu Gantinga adalah rendahnya keterampilan dalam memanfaatkan potensi sumber daya lokal, khususnya ikan teri, yang melimpah di daerah pesisir ini. Ikan teri, sebagai salah satu hasil laut, memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi, terutama untuk mendukung tumbuh kembang anak, terutama balita yang sedang mengalami fase pertumbuhan yang kritis. Meskipun ikan teri memiliki potensi besar

dalam mengatasi masalah gizi di kalangan anak-anak, pemanfaatannya di kalangan masyarakat setempat masih terbatas. Ikan teri yang tersedia dalam jumlah melimpah sering kali hanya dijadikan konsumsi sehari-hari dalam bentuk sederhana, dan belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan gizi balita.

Program penyuluhan yang dilaksanakan di Posyandu Gantinga bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dalam mengolah ikan teri menjadi produk olahan yang bergizi dan menarik, yang dapat mendukung pencegahan stunting pada balita. Berdasarkan data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022, prevalensi stunting di Kabupaten Jeneponto tercatat sebesar 39,8%, yang merupakan angka yang jauh lebih tinggi dari prevalensi nasional sebesar 24,4% (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2021). Angka ini menunjukkan bahwa masalah gizi kronis pada anak balita di daerah ini masih sangat signifikan dan memerlukan perhatian lebih.

Stunting adalah masalah gizi yang kompleks dan membutuhkan penanganan multidimensi, termasuk peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pentingnya konsumsi gizi seimbang. Penelitian terbaru oleh Fitriani et al. (2023) menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan dan pelatihan pengolahan bahan pangan lokal, seperti ikan teri, dapat mengurangi prevalensi stunting di daerah pesisir, karena ikan teri kaya akan protein, kalsium, dan zat besi yang sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan optimal anak (Pulungan & Lestari, 2024). Selain itu, penelitian oleh Ernawati (2021) mengungkapkan bahwa pengolahan ikan teri menjadi produk olahan seperti tepung ikan atau sambal ikan teri dapat meningkatkan keterjangkauan gizi bagi keluarga dengan pendapatan rendah, yang berpotensi besar untuk mencegah kekurangan gizi pada balita (Ernawati et al., 2021).

Lebih lanjut, riset oleh Lestari et al. (2022) menunjukkan bahwa intervensi berbasis pemberdayaan sumber daya lokal, seperti yang dilakukan dengan memanfaatkan ikan, dapat membantu meningkatkan ketahanan pangan dan gizi keluarga di daerah yang ekonominya terbelakang. Oleh karena itu, program ini tidak hanya berfokus pada penyuluhan tentang stunting, tetapi juga pada pemberdayaan masyarakat untuk memanfaatkan potensi lokal sebagai langkah preventif terhadap masalah gizi dan kesehatan anak (Lestary et al., 2022). Untuk mengatasi permasalahan ini, tim pengabdian dari Universitas Megarezky yang terdiri dari apoteker dan ahli gizi, bekerja sama dengan Posyandu Gantinga dalam memberikan penyuluhan dan pelatihan mengenai pengolahan ikan teri yang bergizi. Melalui pendekatan ini, diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan ikan teri secara optimal, mengolahnya menjadi makanan yang tidak hanya bernutrisi tinggi tetapi juga menarik bagi anak-anak. Pengolahan ikan teri menjadi produk-produk seperti tepung ikan teri, bakso ikan teri, atau sambal ikan teri diharapkan dapat meningkatkan asupan gizi anak-anak balita, sekaligus memberikan alternatif pengolahan yang lebih beragam.

Tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat di Desa Bonto Mate'ne, khususnya ibu rumah tangga, dalam mengolah ikan teri menjadi produk olahan yang bergizi, sehingga dapat berkontribusi dalam pencegahan stunting dan meningkatkan status gizi anak-anak balita di wilayah tersebut. Selain itu, program ini juga bertujuan untuk memberdayakan masyarakat agar lebih mandiri dalam memanfaatkan potensi sumber daya lokal untuk mendukung kebutuhan gizi keluarga mereka, terutama bagi anak-anak yang berada dalam masa pertumbuhan yang sangat penting.

2. METODE

Pelaksanaan kegiatan ini meliputi 3 kegiatan yakni perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan.

- a. Melakukan perencanaan kegiatan pelatihan
 - 1) Merencanakan konsep strategis pembelajaran yang dilakukan bersama tim pelaksana
 - 2) Melakukan rapat dengan tim dalam hal ini tim pengabdian dan mitra yaitu kader Posyandu Gantinga
 - 3) Melakukan pengkajian data awal dan perizinan kegiatan

- b. Melaksanakan pelatihan pemanfaatan ikan teri menjadi produk unggul yang memiliki nilai jual tinggi.
- 1) Melakukan pretest kepada peserta mengenai stunting dan manfaat ikan bagi pertumbuhan balita
 - 2) Menyampaikan materi mengenai stunting dengan menampilkan slide Power Point maupun video dan gambar yang relevan serta membagikan leaflet mengenai materi yang disampaikan. Penggunaan video atau media audio visual dapat memberikan kesan langsung melalui tayangan yang ditampilkan.
 - 3) Menyampaikan materi mengenai kebutuhan gizi balita dan kandungan gizi tulang ikan bandeng. Penyuluhan ini termasuk salah satu kegiatan bentuk pendidikan. Pendidikan terkait kesehatan yang salah satunya yaitu upaya dalam menciptakan perilaku masyarakat dalam memelihara kesehatan .
 - 4) Memberikan kesempatan kepada mitra/kader untuk mengajukan pertanyaan terhadap materi yang belum dipahami. Pelaksanaan model ceramah salah satu metode yang dapat diterima dengan baik oleh sasaran adalah metode ceramah seperti tanya jawab. Pada metode ini, sasaran dapat dengan leluasa bertanya atau berdiskusi langsung dengan pemateri tentang hal yang belum dimengerti sehingga metode ini diyakini mampu meningkatkan pengetahuan serta pemahaman dari peserta.
 - 5) Melakukan kegiatan pelatihan dengan memberikan kesempatan kepada peserta untuk aktif berlatih dengan pendampingan narasumber dan tim sebagai fasilitator. Pelatihan dilakukan secara rutin pada saat kegiatan sampai para peserta dianggap mahir dalam mengolah tulang ikan bandeng menjadi produk yang menarik serta disenangi khususnya bagi balita. Media yang digunakan yaitu alat masak, kompor, dan bahan baku ikan teri.
- c. Melakukan evaluasi dalam rangka menilai kemampuan mitra untuk menghasilkan produk
- 1) Melakukan post test, yaitu test terakhir yang dilakukan untuk mengetahui tingkat kemampuan peserta setelah semua proses selesai.
 - 2) Melakukan monitoring dan evaluasi terhadap kegiatan pengabdian yang telah dilakukan. Evaluasi dilakukan sejak awal kegiatan dimulai, selama kegiatan berlangsung serta pada akhir kegiatan. Evaluasi dilakukan dengan tujuan mengantisipasi masalah yang kemungkinan timbul saat pelaksanaan pelatihan. Evaluasi proses dilakukan dengan tujuan untuk mengevaluasi tahapan pelaksanaan kegiatan dan sifatnya formatif sehingga jika terjadi penyimpangan dari tujuan awal yang ditetapkan maka akan segera dicari solusi dan cara mengatasi masalah tersebut khususnya masalah yg berhubungan dengan pencegahan kasus stunting pada balita. Evaluasi hasil dilakukan dengan tujuan mengetahui tingkat keberhasilan tujuan kegiatan pengabdian serta pendapat masyarakat mengenai program pengabdian ini. Evaluasi dilakukan dengan mengamati secara langsung hasil produk akhir olahan ikan teri yang telah dibuat oleh masyarakat mitra. Diharapkan dengan adanya hasil secara langsung yang dilakukan sendiri oleh masyarakat mitra maka akan timbul semangat serta motivasi masyarakat untuk dapat meningkatkan kesehatan terutama mencegah stunting pada balita.
 - 3) Indikator Keberhasilan Kader dalam Membuat Kerupuk Ikan Teri:
 - a) Kualitas Produk:
 - Tekstur: Kerupuk renyah dan tidak keras atau lembek.-
 - Warna: Warna kerupuk tampak alami dan menarik.
 - Bentuk: Kerupuk berbentuk seragam dan tidak terlalu besar atau kecil.
 - Rasa: Rasa gurih dengan cita rasa ikan teri yang pas.
 - b) Proses Pembuatan:
 - Kebersihan: Kader menjaga kebersihan selama proses pembuatan.
 - Pemilihan Bahan: Kader memilih bahan baku ikan teri yang baik dan menggunakan bahan dengan efisien.
 - Tepat Prosedur: Kader mengikuti langkah-langkah pembuatan kerupuk dengan benar, dari awal hingga akhir.
 - c) Keterampilan Teknis:
 - Penggunaan Alat: Kader dapat menggunakan alat masak dengan benar dan aman.

- Waktu: Kader dapat menyelesaikan pembuatan kerupuk dalam waktu yang tepat.
- d) Inovasi:**
 - Variasi Produk: Kader bisa membuat variasi kerupuk dengan rasa atau bentuk baru.
 - Kemasan: Kerupuk dikemas dengan menarik dan bersih.
- e) Pengetahuan Gizi:**
 - Manfaat Gizi: Kader mengerti manfaat gizi ikan teri, terutama untuk balita dan pencegahan stunting.
 - Penerapan Pengetahuan: Kader bisa menjelaskan manfaat gizi produk yang mereka buat.
- f) Penilaian dari Peserta Lain dan Pemateri:**
 - Umpam Balik Positif: Kader menerima umpan balik yang baik tentang keterampilan membuat kerupuk.
 - Kepercayaan Diri: Kader merasa percaya diri dalam membuat dan menjelaskan kerupuk ikan teri kepada orang lain.
- g) Pemasaran:**
 - Daya Tarik Produk: Kerupuk menarik dan layak dijual.
 - Penerimaan Pasar: Produk diterima baik oleh keluarga atau masyarakat setempat.
 - Metode Evaluasi:
 - Observasi Langsung: Fasilitator mengamati langsung saat proses pembuatan kerupuk.
 - Uji Coba Produk: Produk yang dihasilkan diuji untuk menilai kualitasnya.
 - Wawancara: Pemateri bertanya kepada peserta untuk menilai pemahaman mereka tentang pembuatan kerupuk dan manfaat gizi.

Upaya keberlanjutan pada program pengabdian ini diwujudkan dengan memantau perkembangan peserta khususnya pada keterampilan mengolah produk ikan khususnya ikan teri dan mengembangkan produknya menjadi makanan yang bergizi dan bernilai jual. Pemantauan hasil pelatihan menggunakan media telepon (chat whats app) ataupun datang langsung ke lokasi pengabdian dalam rangka melakukan monitoring dan evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilakukan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini di fokuskan pada para kader di wilayah kerja Posyandu Gantinga Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 17 September 2024 di puskesmas Bontomatene Kabupaten Jeneponto dan diikuti oleh 10 Kader, 5 dari pegawai puskemas Bontomatene.

3.1. Tahapan pelatihan

Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh Kepala Puskesmas Bontomatene. Selanjutnya kesempatan ini ketua TIM juga menyampaikan tujuan pengabdian, rincian kegiatan serta memastikan kegiatan pengabdian berjalan lancar.



Gambar 1. Sambutan sekaligus membuka acara pengabdian

Hasil dari pengabdian ini pada tahap kegiatan pretest dilakukan untuk mengetahui tingkatan pengetahuan peserta mengenai Stunting. Soal pretest berjumlah 20 nomor yang dirancang sesuai dengan materi yang akan dibawakan oleh pemateri. Hasil pretest menunjukkan bahwa rata-rata pengetahuan peserta mengenai stunting berada pada kategori rendah yakni 72%.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan stunting dan manfaat ikan dalam mencegah stunting

Setelah dilakukan Edukasi terkait stunting dan manfaat ikan dalam mencegah stunting dilakukan post test untuk mengetahui tingkatan pengetahuan. Hasil posttest berada pada 82%. Ini menunjukkan bahwa secara umum ada peningkatan skor sebesar 9,5 poin setelah dilakukan penyuluhan dan kegiatan pengolahan kerupuk ikan teri..

3.2. Tahapan Pendampingan

Pada Tahapan ini meliputi beberapa proses yaitu : Pendampingan oleh Tim kepada kader dalam mengolah kerupuk ikan teri, mendampingi kader pada Pengemasan kerupuk ikan teri, mendampingi peserta pada saat pretest dan post test.

Untuk Tahap Pendampingan oleh Tim kepada kader dalam mengolah kerupuk ikan teri pertama-tama disiapkan alat dan bahan. Bahan yang disiapkan yaitu 800 gr Tepung Terigu protein sedang atau tinggi, 400 gr Tepung bumbu instan, 60 gr atau sekitar 2 sdm Tepung Beras, 60 gr atau sekitar 2 sdm Tepung tapioca, 2 sdt Bubuk Kaldu bubuk atau Masako, 2 sdt merica. Selanjutnya bahan dicampur didalam satu wadah. Secara terpisah, 3 kg ikan Teri yang basah di tiriskan menggunakan Mesin spinner lalu di gunakan mesin dehydrator food untuk menghilangkan kadar air didalam ikan. Setelah ikan teri sudah setengah kering, selanjutnya di tabur ke tepung mix tadi sedikit demi sedikit lalu di ayak. Selanjutnya dilakukan penggorengan menggunakan mesin penggoreng otomatis.



Gambar 5. Kegiatan pendampingan kader pembuatan kerupuk ikan teri



Gambar 6. Kegiatan pendampingan kader dalam mengemas kemasan kerupuk ikan teri.

Setelah ikan teri yang sudah digoreng ditiriskan, dilakukan pendampingan oleh Tim dalam mengemas kerupuk ikan teri agar memiliki nilai jual lebih. Pengemasan kerupuk ikan teri menggunakan Vacum sealer untuk mengemas produk dengan mengeluarkan udara dari kemasan sebelum menutupnya rapat. Selanjutnya tahap terakhir yaitu mendapingi kader dalam memberikan etiket atau label pada kemasan. Dimana label ini memuat informasi terakit kandungan kerupuk ikan teri.

3.3. Tahapan Evaluasi

Adapun bentuk evaluasi keberhasilan kegiatan ini adalah melakukan post test, yaitu test terakhir yang dilakukan untuk mengetahui tingkat kemampuan peserta setelah semua proses selesai

Tabel 1. Nilai Pretest dan Posttest Pengetahuan Peserta terkait Stunting dan manfaat ikan dalam pencegahan stunting

No	Inisial	Pretest	Posttest
1	NB	80	90
2	S	55	80
3	R	70	80
4	NH	50	65
5	NM	80	75
6	AB	85	95
7	Y	85	90
8	RR	90	90
9	T	65	75
10	KS	65	80

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa skor pretest mengalami peningkatan pada skor posttest. Hasil post test menunjukkan pengetahuan peserta meningkat. Pengetahuan peserta bertambah. Rata-rata pretest adalah 72,5, sedangkan rata-rata posttest meningkat menjadi 82,0. Ini menunjukkan bahwa secara umum terdapat peningkatan skor sebesar 9,5 poin setelah dilakukan pelatihan.

Evaluasi proses dilakukan dengan tujuan untuk mengevaluasi tahapan pelaksanaan kegiatan dan sifatnya formatif sehingga jika terjadi penyimpangan dari tujuan awal yang ditetapkan maka akan segera dicari solusi dan cara mengatasi masalah tersebut khususnya masalah yg berhubungan dengan pencegahan kasus stunting pada balita.

Evaluasi akhir dilakukan dengan mengamati secara langsung hasil produk akhir olahan ikan teri yang telah dibuat oleh mitra. Peningkatan juga terlihat dari segi keterampilan. Sebelum pelatihan, seluruh peserta atau 100% tidak terampil cara pengolahan ikan teri menjadi kerupuk ikan teri dan berniali jual, namun setelah pelatihan keterampilan peserta meningkat sebanyak 14 peserta (95%) menjadi terampil dalam melakukan pengolahan ikan teri menjadi kerupuk dan berniali jual.

Hasil ini sejalan dengan temuan pada beberapa studi serupa yang menunjukkan rendahnya pengetahuan masyarakat tentang stunting dan pentingnya edukasi berbasis komunitas. Misalnya, dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilakukan oleh Rachmawati et al. (2024) yang berfokus pada ibu-ibu istri nelayan, diketahui bahwa pendidikan mengenai pengolahan produk hasil laut seperti ikan dan kerang untuk meningkatkan konsumsi ikan anak-anak dapat berperan dalam pencegahan stunting. Dalam penelitian tersebut, pelatihan pengolahan produk laut bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih baik tentang gizi serta manfaat mengonsumsi ikan untuk kesehatan anak, terutama dalam mencegah stunting. Salah satu hasil penting dari kegiatan ini adalah meningkatnya pemahaman ibu-ibu nelayan mengenai pencegahan stunting, serta meningkatnya gerakan gemar makan ikan di kalangan keluarga nelayan (Rachmawati et al., 2024).

Penelitian lainnya juga menunjukkan pentingnya edukasi dalam mengatasi masalah stunting. Dalam kegiatan yang dilakukan di Bandar Lampung, mereka menemukan bahwa sebelum dilakukan penyuluhan, sebanyak 40% ibu-ibu responden memiliki pengetahuan yang kurang mengenai gizi pada balita, dan hanya 21% yang memiliki pengetahuan baik tentang gizi. Namun, setelah penyuluhan dilakukan, terjadi peningkatan pengetahuan ibu sebesar 35% (Fitria et al., 2024). Pengetahuan yang meningkat ini diyakini dapat membantu mereka dalam memberikan makanan bergizi yang tepat kepada anak-anak mereka, serta mengubah pola perilaku dalam pemberian makan yang dapat mencegah stunting.

Implikasi Program Pengabdian:

Hasil pretest yang menunjukkan pengetahuan rendah mengenai stunting memberikan dasar yang kuat bagi pentingnya pelatihan yang lebih mendalam dan berkelanjutan. Program pengabdian yang kami laksanakan berfokus pada peningkatan pengetahuan tentang stunting serta pemberian keterampilan praktis dalam pengolahan ikan teri dan produk laut lainnya. Diharapkan keterampilan ini dapat diterapkan oleh kader Posyandu dalam kehidupan sehari-hari serta menjadi alat edukasi untuk masyarakat tentang pentingnya konsumsi makanan bergizi untuk mencegah stunting. Berdasarkan hasil penelitian oleh Kadek Rachmawati et al. (2024) dan Fitria et al. (2024), kami semakin yakin bahwa pendekatan berbasis komunitas, yang melibatkan pelatihan keterampilan pengolahan produk laut dan edukasi tentang gizi, akan memberikan dampak positif. Program ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai stunting, tetapi juga untuk mendorong perubahan pola makan dan perilaku keluarga menuju pola makan yang lebih sehat dan bergizi. Dengan melibatkan ibu-ibu nelayan dalam kegiatan ini, mereka dapat menjadi agen perubahan dalam keluarga mereka untuk mencegah stunting, sekaligus meningkatkan ekonomi keluarga melalui produk olahan yang bernilai jual tinggi.

Hasil dari pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader pada proses pengolahan ikan teri menjadi produk unggul bernilai jual sebagai upaya membantu penurunan angka stunting dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian di Posyandu Gantinga berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader Posyandu dalam pengolahan ikan teri untuk pencegahan stunting. Peningkatan rata-rata nilai pengetahuan peserta dari 72,5 (pretest) menjadi 82,0 (posttest) serta peningkatan keterampilan peserta hingga 95% menunjukkan keberhasilan pelatihan. Keberhasilan ini juga didorong oleh pemanfaatan potensi lokal dan pemberdayaan kader Posyandu. Untuk memastikan keberlanjutan program, penting untuk memberikan pendampingan berkelanjutan yang membantu kader terus memproduksi dan memasarkan produk olahan ikan teri. Monitoring jangka panjang diperlukan untuk memastikan keterampilan tetap diterapkan dan kader dapat terus mengedukasi masyarakat. Selain itu, perlu dikembangkan variasi produk olahan ikan teri untuk meningkatkan daya tarik pasar dan nilai jual, serta memberikan dampak ekonomi yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga nelayan. Dengan langkah-langkah ini, program ini berpotensi diperluas ke wilayah lain dan menjadi model pemberdayaan berbasis produk lokal yang berdampak pada pencegahan stunting dan peningkatan ekonomi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PKM Universitas Megarezky mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Megarezky, Kemendikbudristek atas hibah PKM tahun 2024 yang telah diberikan Kepala Puskesmas Gantinga, serta kader dan warga di wilayah kerja Puskesmas Gantinga yang telah antuasias bekerja sama dan berperan aktif dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ernawati, E., Hismayasari, I. B., Puspitasari, A. W., & Ali Ulat, M. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Ikan Teri (Stolephorus sp.) Community Empowerment Trough Diversification of Anchovy Fish (Stolephorus sp.).* 1, 57–63.
- Fitria, Hamzah, Z., Parina, F., & Hatta, M. (2024). Kegiatan Peningkatan Pengetahuan Terhadap Masyarakat Dalam Mencegah Stunting. *Jurnal Perak Malahayati*, 6(1), 191–196.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI)*. Kementerian kesehatan Republik Indonesia.
- Lestary, T. T., Laily, A., & Permatasari, A. E. (2022). Pelatihan Pembuatan Makanan Tambahan dari Olahan Ikan dalam Upaya Pencegahan Stunting di Desa Sesua Kabupaten Malinau. *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, Dan Pembelajaran*.
- Pulungan, F., & Lestari, L. (2024). *Pengaruh Pemberian Cookies Ikan Teri (Stolephorus Sp) Terhadap Pencegahan Stunting pada Batita di Dusun I Paluh Mardan Desa Pematang Cengal Kec. Tanjung Pura Kab. Langkat Tahun 2023.* 2(1), 11.
- Rachmawati, K., Mulyati, S., Utama, S., & Wurlina. (2024). Peningkatan nilai produk olahan hasil laut dan gerakan gemar makan ikan bagi kelompok istri dan anak nelayan guna mencegah stunting. *Buletin Pengabdian Masyarakat*.