

Edukasi Pengolahan Ikan Guna Atasi Stunting di Kelurahan Mintaragen

Anisa Larasati¹, Ramadhani Sri Agustin², Ain Hajawiyah*³

¹Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Guru SD, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

³Program Studi Akuntansi, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

e-mail: [1ramadhanigstn19@students.unnes.ac.id](mailto:ramadhanigstn19@students.unnes.ac.id), [2anslaras7@students.unnes.ac.id](mailto:anslaras7@students.unnes.ac.id),
[*3ainhajawiyah@mail.unnes.ac.id](mailto:ainhajawiyah@mail.unnes.ac.id)

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan untuk mengedukasi masyarakat, khususnya ibu-ibu di Kelurahan Mintaragen, Kota Tegal, Jawa Tengah tentang cara lain pengolahan ikan menjadi produk yang lebih beragam sehingga dapat meningkatkan konsumsi ikan yang dapat menurunkan angka stunting. Mitra pengabdian ini adalah ibu-ibu PKK kelurahan Mintaragen, Kota Tegal, Jawa Tengah yang berjumlah 30 orang. Kelurahan Mintaragen termasuk dalam zona orange dengan persentase stunting sebesar 13,44%. Stunting, yang merupakan kondisi gagal tumbuh akibat gizi buruk kronis, berdampak pada pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak, yang berpengaruh pada kualitas sumber daya manusia di masa depan. Untuk mengatasi masalah ini, edukasi gizi dan diversifikasi makanan menjadi sangat penting. Salah satu inovasi yang diharapkan efektif adalah pengolahan ikan tenggiri menjadi dimsum. Ikan tenggiri dipilih karena mudah ditemukan di wilayah tersebut, harganya terjangkau, dan kaya akan nutrisi penting seperti protein dan omega-3 yang mendukung perkembangan otak dan kesehatan tubuh. Hasil kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya kemampuan softskill masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk yang lebih bernilai ekonomi tinggi, yaitu dimsum. Pengolahan ikan menjadi dimsum meningkatkan minat anak-anak dalam mengonsumsi ikan, mengingat anak-anak cenderung menyukai makanan dengan bentuk dan rasa yang menarik. Dengan demikian, diversifikasi produk makanan ini diharapkan dapat membantu menurunkan angka stunting di Kelurahan Mintaragen.

Kata kunci: *Diversifikasi Makanan, Dimsum, Edukasi Gizi, Ikan Tenggiri, Kota Tegal, Stunting*

1. PENDAHULUAN

Kota Tegal yang terletak di pesisir utara Jawa Tengah dikenal sebagai Kota Bahari yang memiliki peran penting dalam aktivitas ekonomi di Kawasan Pantura. Hal tersebut dikarenakan Kota Tegal berada di posisi simpang jalur kota besar yaitu Semarang- Tegal- Jakarta ataupun Jakarta – Tegal- Purwokerto- Yogyakarta. Terdapat empat kecamatan di Kota Tegal yaitu, Tegal Timur, Tegal Barat, Margadana, dan Tegal Selatan. Di Tegal Timur terdapat salah satu kelurahan yang penduduknya memiliki Penduduk 16.641 Jiwa [1]. Dengan penduduk yang cukup besar tersebut, Kelurahan Mintaragen memiliki potensi untuk berkembang menjadi lebih baik. Namun, keadaan tersebut dapat juga menjadi suatu tantangan social dan Kesehatan seperti Stunting. Berdasarkan Keputusan Wali Kota Tegal Nomor 400.7.23/033/2024 tentang Lokasi Kelurahan Prioritas Penurunan Stunting Kota Tegal Tahun 2025, Kelurahan Mintaragen termasuk kedalam wilayah dengan zona orange. Hal tersebut berarti bahwa, Kelurahan Mintaragen menjadi salah satu daerah yang mempunyai tingkat stunting cukup tinggi dengan angka 13, 44%[1].

Stunting adalah keadaan dimana anak gagal tumbuh yang dikarenakan adanya gizi kronis dimana salah satu cirinya yaitu panjang atau tinggi pada anak tidak sesuai dengan usia atau < -2 SD sesuai dengan tabel *Z-Score* WHO. Anak-anak yang terkena stunting ini menunjukkan bahwa terdapat permasalahan gizi yang kronis sehingga diperlukannya pencegahan dan perlu diatasi dengan diberikan makanan yang benar serta sesuai dengan standar. Saat ini Indonesia masih memiliki tantangan penurunan stunting yang belum sesuai target nasional, yaitu 14% pada tahun 2024 [2]. Berdasarkan *World Health Organizations* (WHO), dengan memberikan makanan yang baik adalah suatu indikator untuk menilai ketuntasan nutrisi dari anak apakah nutrisi tersebut sudah diberikan dan terpenuhi secara optimal atau tidak [3]. Disamping beresiko terhadap tumbuh kembang pada fisik dan kerentanan anak terhadap penyakit, stunting dapat menghambat perkembangan kognitif yang mempengaruhi tingkat kecerdasan dan produktivitas anak. Anak-anak yang mengalami stunting yang terhambat pertumbuhannya ini menjadi suatu prediksi buruknya kualitas sumber daya manusia dimana bisa mengurangi kemampuan produktif suatu bangsa pada masa mendatang [4]. Ada beberapa faktor yang menjadi penyebab terjadinya stunting pada anak, salah satu penyebab langsung terjadinya stunting yaitu kurangnya asupan makanan yang bergizi bagi anak. Berdasarkan pada "*The Conceptual Framework of the Determinants of Child*" dan "*Faktor penyebab masalah gizi konteks Indonesia*" penyebab secara langsung permasalahan gizi pada anak termasuk didalamnya stunting yaitu kurangnya asupan gizi yang didapat anak dan status kesehatan [5]. Perlu adanya edukasi gizi untuk para Ibu agar mencegah dan mengurangi stunting. Hal ini penting untuk dilakukan agar meningkatkan suatu kebiasaan makan dan memilih makanan yang benar. Dari edukasi ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan tentang gizi, tetapi juga dapat merubah perilaku seseorang dalam kesehatan [6].

Edukasi gizi bisa menjadi salah satu langkah penting dalam upaya penanggulangan stunting di wilayah Kelurahan Mintaragen. Diversifikasi produk makanan dari ikan menjadi dimsum merupakan suatu inovasi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan asupan gizi pada anak-anak. Ikan adalah sumber protein yang cukup tinggi, terdapat nutrisi seperti asam lemak omega-3 yang mempunyai keunggulan khusus dibanding dengan hewan lain dikarenakan komposisi asam lemak esensial yang tidak jenuh ganda. Konsumsi lemak yang perlu menjadi perhatian dan bagus untuk anak yaitu asam lemak esensial seperti asam linoleat dan asam linoleat, hal tersebut diperlukan untuk pertumbuhan dan fungsi normal semua jaringan termasuk dalam perkembangan sel otak yang optimal [7]. Diversifikasi pada makanan ini dipilih karena anak-anak seringkali memiliki preferensi makan yang spesifik dan mungkin kurang menyukai rasa atau tekstur ikan dalam bentuk aslinya. Oleh karena itu, mengolah ikan menjadi dimsum dapat menjadi cara yang kreatif untuk membuat anak-anak lebih tertarik mengkonsumsi ikan. Dimsum, dengan variasi bentuk dan rasa yang menarik, dapat menjadi solusi yang efektif untuk meningkatkan asupan ikan pada anak. Dimsum sendiri adalah makanan yang berasal dari negeri China yang terkenal sejak ribuan tahun lalu sampai saat ini. Dimsum berasal dari bahasa Kanton yaitu *Dianxin* yang berarti makanan kecil yang mengandung arti "menyentuh hati" [8].

Jenis ikan yang dipilih dalam membuat dimsum ini yaitu ikan tenggiri. Dipilihnya ikan tenggiri ini karena ikan tenggiri ini mudah ditemukan di wilayah Mintaragen. Selain itu harga dari ikan tenggiri ini mudah dijangkau juga untuk kalangan menengah kebawah dibandingkan dengan ikan kaya nutrisi lain seperti salmon dan tuna. Selain dari hal tersebut, Ikan tenggiri dipilih karena kandungan nutrisinya yang tidak kalah dengan ikan-ikan lain. Kandungan nutrisi dari ikan tenggiri sendiri yaitu protein yang mencapai 20,79%, lemak 0,17%, kadar abu 1,87% dan kadar airnya sebesar 74,63% [9]. Ikan tenggiri adalah ikan laut ekonomis, mudah didapatkan hampir di seluruh kota yang ada di Indonesia. Ikan Tenggiri sendiri mempunyai daging yang gurih dan berwarna putih cerah sehingga cocok untuk dijadikan olahan seperti contohnya pempek, serta memiliki kadar daging yang cukup tinggi sekitar 57,23-58,57% [10]. Oleh karena hal tersebut cukup dipertimbangkan penggunaan ikan tenggiri dalam pembuatan dimsum.

2. METODE

Kegiatan edukasi pengolahan ikan menjadi dimsum dilaksanakan di balai Kelurahan Mintaragen, Kecamatan Tegal Timur, Kota Tegal, Jawa Tengah. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Minggu, 21 April 2024. Mitra pada pengabdian ini adalah Ibu-Ibu PKK di Kelurahan Mintaragen yang berjumlah 30 orang. Metode yang dilakukan selama edukasi ini adalah pelatihan atau demonstrasi. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kelurahan Mintaragen ini dilaksanakan melalui beberapa alur dan tahap yaitu:

2.1 *Identifikasi Masalah*

Tahap pertama dalam melakukan diversifikasi suatu produk makanan yaitu dengan identifikasi masalah. Permasalahan yang ada di Kelurahan Mintaragen salah satunya yaitu adanya stunting. Berdasarkan data, Kelurahan Mintaragen termasuk dalam zona orange dengan persentase stunting sebesar 13,44%. Stunting adalah permasalahan gizi yang kronis yang dapat menghambat tumbuh kembang anak. Dari hal tersebut di cari sebuah solusi untuk mencegah dan menanggulangi masalah stunting di wilayah Kelurahan Mintaragen. Dengan melakukan diversifikasi makanan berbahan dasar ikan, diharapkan dapat menjadi salah satu upaya yang dilakukan untuk mengatasi hal tersebut.

2.2 *Persiapan awal dan Koordinasi*

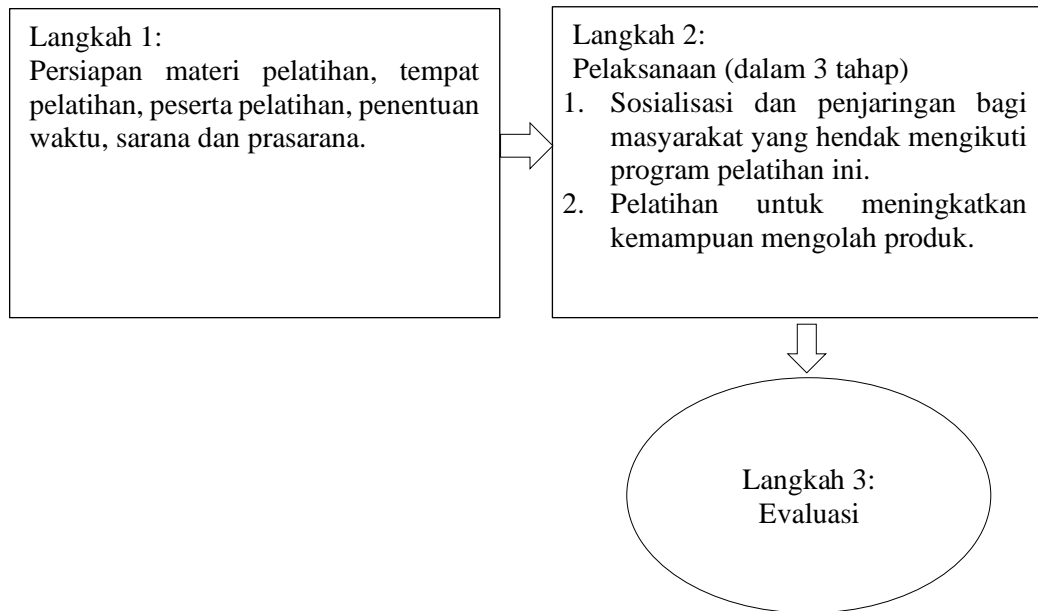
Pada tahap ini, beberapa langkah perlu dilakukan, seperti berkoordinasi dengan mitra terkait izin dan administrasi kegiatan, menyampaikan tujuan dan manfaat dari pelaksanaan kegiatan, menentukan waktu, metode pelaksanaan, serta hasil yang diharapkan dari kegiatan pengabdian. Selain itu, persiapan tempat, peralatan, dan bahan untuk pelatihan pengolahan dimsum ikan juga harus dilakukan. Pengabdian juga berkoordinasi dengan mitra tenaga kesehatan seperti kader posyandu untuk berkonsultasi terkait bahan dasar yang akan digunakan dalam proses pengolahan.

2.3 *Pelaksanaan Kegiatan Edukasi*

Kegiatan edukasi dilakukan pada hari minggu tanggal 21 Juli 2024 dengan menggunakan metode pelatihan pengolahan ikan menjadi dimsum. Dalam tahap ini dilakukan dengan menunjukan langkah-langkah dalam pembuatan dimsum ikan tenggiri mulai dari persiapan bahan, pembuatan adonan, membentuk dimsum, pengukusan dan penggorengan dimsum. Dalam demo ini juga disediakan panduan tertulis resep dimsum ikan tenggiri yang dapat dibawa pulang. Ketika demo berlangsung, peserta juga diberikan kesempatan untuk ikut andil membuat adonan serta membentuk dimsum ikan tenggiri. Diskusi dalam pertemuan kali ini juga terbuka terkait proses pembuatan dimsum ikan tenggiri dan manfaatnya bagi anak-anak stunting.

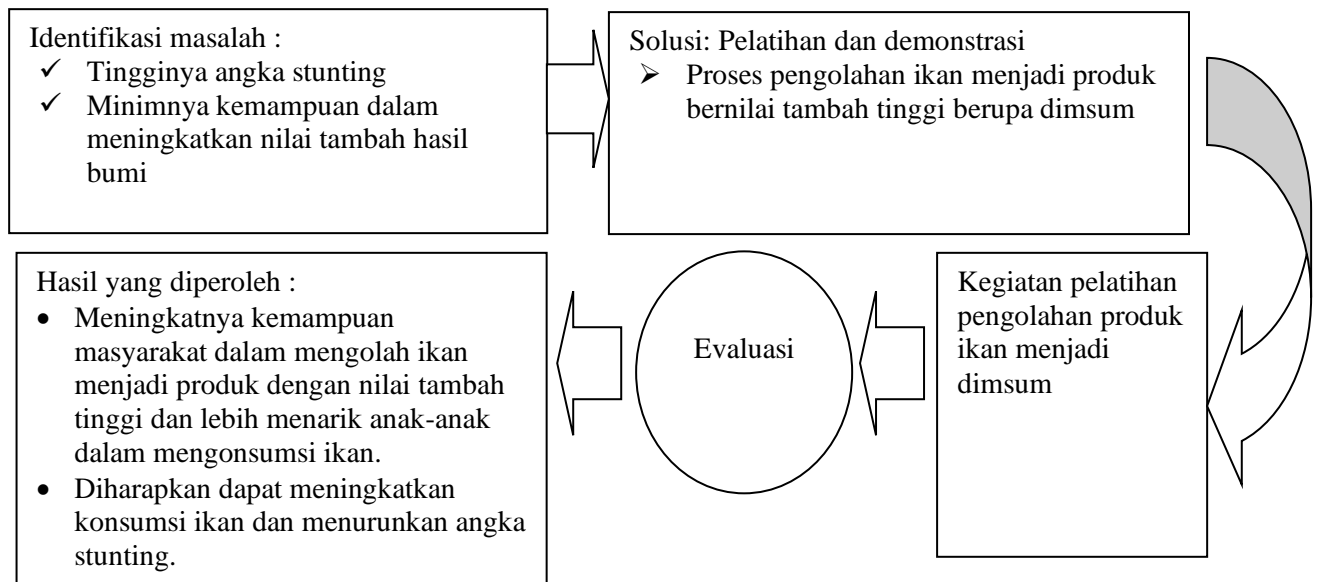
2.4 *Evaluasi*

Setelah kegiatan pengabdian dilakukan, pengabdian melakukan evaluasi kegiatan dengan menggunakan kuesioner. Hasilnya adalah masyarakat Kelurahan Mintaragen merasa terbantu dengan adanya edukasi pengolahan ikan menjadi dimsum ini. Peserta juga antusias mengikuti setiap proses kegiatan pengabdian ini: Langkah-langkah yang dilakukan oleh tim pengabdian dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1 Langkah strategis pengabdian kepada masyarakat

Adapun bagan alir kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2 Bagan Alir Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Identifikasi Masalah

Stunting adalah salah satu permasalahan yang dihadapi masyarakat di Indonesia, terutama di Kelurahan Mintaragen. Tingginya angka stunting di daerah ini menunjukkan bahwa banyak anak yang mengalami kekurangan gizi kronis, yang berdampak pada pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif mereka. Faktor-faktor seperti akses terbatas terhadap makanan bergizi, pengetahuan yang kurang tentang nutrisi, serta kondisi ekonomi yang sulit, turut memperparah situasi ini. Upaya untuk mengatasi stunting di Kelurahan Mintaragen perlu melibatkan berbagai pihak, termasuk pemerintah, komunitas, dan lembaga kesehatan, dengan

fokus pada peningkatan akses dan edukasi tentang pentingnya gizi seimbang. Salah satu solusi praktis yang dapat diterapkan adalah memperkenalkan menu bernutrisi tinggi seperti dimsum ikan tenggiri, yang mudah dibuat dan disukai anak-anak, sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi mereka dan mengurangi angka stunting di daerah tersebut.

Dimsum ikan tenggiri dapat dipilih sebagai salah satu menu untuk mengatasi stunting karena kaya akan nutrisi penting yang dibutuhkan untuk pertumbuhan anak. Ikan tenggiri adalah sumber protein berkualitas tinggi dan sangat diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan otot serta jaringan tubuh. Setiap 100 gram ikan tenggiri mengandung 19,29 gram protein, 6,3 gram lemak, dan energi sebesar 139 kkal. Kandungan omega-3 serta mineral seperti kalsium, zat besi, fosfor, zinc, selenium, dan yodium memberikan manfaat dalam menjaga kesehatan tubuh [10]. Selain itu, ikan tenggiri mengandung asam lemak omega-3, yang memiliki peran yang sangat penting dalam perkembangan otak dan fungsi kognitif anak, membantu memastikan mereka tumbuh dengan optimal. Selain protein dan omega-3, ikan tenggiri juga memiliki banyak vitamin dan mineral seperti vitamin D, vitamin B12, serta selenium. Vitamin D membantu penyerapan kalsium yang penting untuk pertumbuhan tulang yang kuat, sementara vitamin B12 mendukung kesehatan sistem saraf dan produksi sel darah merah. Selenium, di sisi lain, memiliki sifat antioksidan yang membantu melindungi tubuh dari kerusakan sel. Dengan kandungan nutrisi yang lengkap ini, dimsum ikan tenggiri dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi anak, yang sangat penting dalam upaya pencegahan stunting.

Ikan tenggiri merupakan salah satu spesies ikan yang mudah didapatkan di pasar tradisional maupun supermarket. Ikan ini sering tersedia segar maupun dalam bentuk beku, sehingga memudahkan konsumen untuk mengaksesnya kapan saja. Ikan tenggiri juga merupakan ikan lokal yang banyak ditangkap di perairan Indonesia, menjadikannya pilihan yang tidak hanya sehat tetapi juga mendukung keberlanjutan sumber daya laut lokal. Salah satu olahan yang dapat dibuat dari ikan tenggiri adalah dimsum ikan, dimsum yang biasanya berbahan baku ayam dan udang, juga bisa diganti dengan ikan tenggiri. Dimsum ikan tenggiri juga memiliki keunggulan dari segi rasa dan tekstur yang disukai anak-anak. Dengan rasa yang enak dan tekstur yang lembut, dimsum dapat menjadi alternatif makanan yang menarik bagi anak-anak yang mungkin memiliki kesulitan makan atau tidak menyukai makanan tertentu. Penyajian dalam bentuk dimsum yang menarik juga dapat meningkatkan nafsu makan anak-anak, sehingga dari hal tersebut mereka mendapatkan asupan gizi yang cukup serta seimbang, yang sangat penting untuk mencegah stunting dan mendukung pertumbuhan optimal.

3.2 *Persiapan awal dan Koordinasi*

Langkah selanjutnya yang dilakukan yaitu menentukan lokasi pembuatan dan demo dimsum Ikan. Lokasi yang ditetapkan yaitu di wilayah PKK Rw 08. Setelah menentuksn lokasi, kemudian melakukan persiapan dengan mengurus perizinan pelaksanaan demo membuat dimsum ikan tenggiri dan melakukan koordinasi dengan Ketua Ibu PKK di wilayah Mintaragen. Kemudian, langkah yang diambil pada tahap ini adalah menetapkan waktu pertemuan. yang sesuai dengan jadwal Ibu PKK RW 08. Hal selanjutnya yaitu menyiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk proses pembuatan dimsum ikan tenggiri.

3.3 *Pelaksanaan Kegiatan Edukasi*

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan secara luring dengan metode ceramah, demonstrasi, dan tanya jawab. Pada kegiatan ini, kelompok KKN memberikan pengetahuan mengenai tingginya angka stunting di kelurahan Mintaragen dan cara yang dapat dilakukan untuk menurunkan angka stunting yang tinggi adalah dengan memberikan makanan tinggi protein kepada anak. Kelompok KKN menjelaskan info mengenai kandungan protein pada ikan tenggiri dimana setiap 100 gram ikan tenggiri mengandung 19,29 gram protein, 6,3 gram lemak, dan energi sebesar 139 kkal. Kandungan omega-3 serta mineral seperti kalsium, zat besi, fosfor, zinc, selenium, dan yodium memberikan manfaat dalam menjaga kesehatan tubuh [10]. Selain itu, ikan tenggiri mengandung asam lemak omega-3, yang

memiliki peran penting dalam perkembangan otak dan fungsi kognitif anak, membantu memastikan mereka tumbuh dengan optimal. Selain protein dan omega-3, ikan tenggiri juga memiliki kandungan vitamin dan mineral seperti vitamin D, vitamin B12, serta selenium. Vitamin D membantu penyerapan kalsium yang berperan penting dalam pertumbuhan tulang yang kuat, sementara vitamin B12 mendukung kesehatan sistem saraf dan produksi sel darah merah.



Gambar 3 Pertemuan Bersama Ibu PKK RW 08
Praktek Pembuatan Dimsum Ikan Tenggiri



Gambar 4 Persiapan Alat dan
Bahan

3.3.1 *Penyiapan Alat dan Bahan*

Pada tahap ini, tim pengabdian menyiapkan alat dan bahan untuk pembuatan dimsum ikan tenggiri serta perlengkapan pendukung. Alat dan bahan yang disiapkan yaitu berupa chopper, parutan, pisau, wajan, baskom, dandang, spatula, talenan serta 1 kg ikan tenggiri, 5 sendok makan parutan wortel, 5 sendok makan parutan bawang putih, 5 sendok makan irisan daun bawang, ¼ kg tepung tapioka, 2 butir putih telur, 2 sachet royco bubuk, 1 sachet lada bubuk, 2 sendok makan minyak wijen, 2 sendok makan kecap asin, 1 sendok makan garam, kulit dimsum / kulit tahu secukupnya.

3.3.2 *Praktik Pembuatan Dimsum Ikan Tenggiri*



Gambar 5 Demonstrasi Pembuatan Dimsum Ikan Tenggiri

Pada tahap ini, proses pembuatan dimsum ikan dilakukan bersamaan dengan dokumentasi setiap langkahnya. Pembuatan dimsum dilakukan melalui metode demonstrasi, di mana instruktur menunjukkan cara mengolah bahan-bahan hingga menjadi dimsum siap saji. Beberapa peserta dilibatkan secara langsung untuk membantu dalam proses pembuatan, seperti mencampur bahan-bahan dan mengisi kulit dimsum, sementara peserta lainnya diberikan leaflet yang ditunjukkan pada Gambar 6. yang berisi panduan pembuatan dimsum sebagai bahan

referensi tambahan. Demonstrasi ini dirancang agar peserta dapat mempelajari setiap langkah pembuatan dimsum dengan jelas dan aplikatif, sehingga mereka mampu membuatnya sendiri dengan benar di kemudian hari dan meningkatkan pengetahuan para peserta mengenai salah satu hasil diversifikasi produk olahan ikan. Peningkatan pengetahuan peserta pengabdian ini diharapkan dapat menambah tingkat konsumsi ikan dan mengurangi angka stunting di Kelurahan Mintaragen.



Gambar 6 Resep Dimsum Ikan Tenggiri

pengabdian menunjukkan antusiasme yang tinggi selama kelompok KKN menyampaikan materi dan mengadakan diskusi terkait permasalahan yang mereka hadapi dalam proses pengolahan produk dimsum ikan. Para peserta tampak sangat tertarik dengan informasi yang diberikan, aktif berpartisipasi dalam diskusi, dan dengan penuh semangat bertanya serta berbagi pengalaman mereka sendiri. Interaksi ini mencerminkan minat besar mereka dalam memecahkan kendala-kendala yang ada, serta keinginan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam pengolahan produk dimsum ikan. Kesungguhan peserta dalam memahami materi dan mencari solusi menunjukkan komitmen mereka untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh dalam praktek sehari-hari, dengan harapan dapat meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan.

3.4 Hasil Monitoring / Evaluasi

Kegiatan evaluasi dilakukan setelah kegiatan edukasi dilakukan, yaitu dengan menggunakan kuesioner dan wawancara kepada peserta kegiatan. Peserta terlihat antusias mengikuti setiap proses kegiatan pengabdian ini. Masyarakat Kelurahan Mintaragen merasa terbantu dengan adanya edukasi pengolahan ikan menjadi dimsum ini. Mereka berharap anak-anak lebih antusias dalam mengkonsumsi ikan setelah diolah menjadi dimsum. Pengolahan ikan menjadi dimsum juga dapat meningkatkan nilai ekonomis ikan sehingga dapat dipasarkan atau di jual selain untuk dikonsumsi sendiri. Pengabdian tidak mengalami kendala berarti saat pelaksanaan kegiatan ini. Namun pengabdian merasa perlu adanya praktik yang dilakukan oleh ibu-ibu PKK sehingga mereka langsung belajar praktik pembuatan produk, tidak hanya sekedar memperhatikan saja.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah demonstrasi cara pembuatan dimsum ikan demi menurunkan angka stunting yang ada di Kelurahan Mintaragen. Diversifikasi makanan dari olahan ikan dipilih karena ikan sendiri memiliki nutrisi yang baik untuk mengurangi dan mencegah stunting. Pemilihan pengolahan makanan dari bahan baku ikan menjadi dimsum dipilih karena dalam proses membuat dimsum relatif mudah dilakukan. Ikan yang dipilih sebagai pembuatan dimsum ini adalah ikan tenggiri. Ikan tenggiri adalah sumber protein yang memiliki kualitas tinggi dan penting untuk pertumbuhan otot dan jaringan tubuh, serta kaya akan omega-3, vitamin D, vitamin B12, dan mineral seperti kalsium, zat besi, dan selenium. Kandungan nutrisinya mendukung perkembangan otak, kesehatan tulang, dan sistem saraf, serta memiliki sifat antioksidan. Dimsum ikan tenggiri bisa membantu memenuhi kebutuhan gizi anak, penting dalam pencegahan stunting.

Masyarakat Kelurahan Mintaragen merasa terbantu dengan adanya edukasi pengolahan ikan menjadi dimsum ini. Kemampuan softskill masyarakat dalam pengolahan ikan menjadi dimsum meningkat. Masyarakat merasa puas dan terbantu dengan adanya pelatihan ini.

5. SARAN

Penulis selanjutnya disarankan untuk memperluas diversifikasi produk makanan berbahan dasar ikan, tidak hanya terbatas pada dimsum, tetapi juga mengembangkan variasi lain seperti nugget, bakso, atau sosis ikan untuk meningkatkan minat konsumsi ikan pada anak-anak. Selain itu, penting dilakukan uji efektivitas dimsum ikan terhadap peningkatan status gizi anak-anak melalui studi longitudinal yang memantau perkembangan mereka. Edukasi dan pelatihan berkelanjutan bagi masyarakat, terutama ibu-ibu rumah tangga, mengenai pentingnya gizi seimbang dan cara mengolah ikan menjadi berbagai produk bergizi, juga perlu dikembangkan. Kolaborasi dengan pemerintah daerah dan sektor swasta dalam mendukung program diversifikasi makanan ini sangat diperlukan, termasuk dalam bentuk dukungan dana, penyediaan bahan baku, dan distribusi produk. Penelitian mendatang juga dapat melibatkan pendekatan kualitatif untuk memahami penerimaan dan persepsi masyarakat terhadap produk dimsum ikan guna menyesuaikan produk dengan preferensi setempat. Selain itu, evaluasi dampak jangka panjang dari program ini terhadap penurunan angka stunting perlu dilakukan dengan memantau pertumbuhan dan perkembangan anak-anak dalam beberapa tahun ke depan untuk menilai efektivitasnya secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditunjukkan kepada Universitas Negeri Semarang atas kesempatan untuk melaksanakan pengabdian masyarakat dalam rangka GIAT UNNES 9. Ucapan terima kasih juga diitunjukkan kepada Ibu Ibu PKK RW 08.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Bapperida KotaTegal, "Potensi Ekonomi Wilayah Kota Tegal dalam Upaya Pencegahan Stunting dan Ketahanan Pangan," Tegal.
- [2] Hasanah, L.N., Hidayat, L. (2024). Mitigasi Stunting melalui Edukasi Gizi Ibu Hamil di Kasihan, Bantul, DIY. *Jurnal Abdimas PHB*, vol. 7, no. 4, hlm. 880-885. <https://ejournal.poltekharber.ac.id/index.php/abdimas/article/view/7332/pdf>
- [3] WHO, "WHO Global target 2025: Stuntingpolicy brief."

- [4] A. Supriani *dkk.*, “Pemeriksaan Kesehatan Serta Sosialisasi Peningkatan Kesehatan Ibu dan Anak untuk Mencegah Stunting,” *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, vol. 1, no. 6, hlm. 43–53, Nov 2022, doi: 10.55542/jppmi. v1i6.397.
- [5] Kementerian PPN/ Bappenas, “Pedoman Pelaksanaan Intervensi Penurunan Stunting Terintegrasi Kabupaten/ Kota,” 2018.
- [6] Hardiansyah dan I. D. N. Supariasa, *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta, 2016.
- [7] S. Almatsier, *The basic principles of nutrition sciences*. Jakarta.
- [8] I. D. G. M. Sudaya, A. L. Octaviano, dan A. Raharjo, “Makanan Dimsum Dalam Karya Food Photography,” *Retina Jurnal Fotografi*, vol. 2, no. 1, hlm. 70–79, Mar 2022, doi: 10.59997/rjf. v2i1.1299.
- [9] Pratama, R. I., Rostini, I., Rochima, E “Amino acid profile and volatile flavour compounds of raw and steamed patin catfish (*Pangasius hypophthalmus*) and narrow-barred Spanish mackerel (*Scomberomorus commerson*),” *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, vol. 116 No 1, 2018.
- [10] D. Maulid dan M. Nurilmala, “DNA Barcoding untuk Autentikasi Produk Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* sp),” *Jurnal Akuatika*, vol. 6, hlm. 160, 2015.
- [11] S. Meidia, “Analisis Kandungan Gizi dan Daya Terima Nugget Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L*),” *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, vol. 4, no. 2, hlm. 225–232, 2024.