JOURNAL OF HUMAN AND EDUCATION
E-ISSN: 2776-5857 | P-ISSN: 2776-7876
Website: https://jahe.or.id/index.php/jahe
Vol. 6, No. 6 (2026)

Pengembangan Produk Olahan Ikan Berbasis Potensi Lokal Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Nunbaun Sabu

Asriati Djonu[1]*, Yuliana Salosso[2], Yudiana Jasmanindar[3], Wesly Pasaribu[4], Immaria Fransira[5], Bagus Ansani Takwin[6]

[1,2,3,4,5,6]Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana, Indonesia

**Email Korespondensi: asriati@staf.undana.ac.id*

ABSTRAK

Stunting telah menjadi salah satu permasalahan gizi yang perlu mendapat perhatian di Kota Kupang, termasuk di Kelurahan Nunbaun Sabu, Kecamatan Alak. Upaya yang dapat dilakukan guna mendukung pemenuhan gizi keluarga dan pencegahan stunting adalah meningkatkan pemanfaatan ikan sebagai sumber protein hewani melalui diversifikasi produk olahan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Baracuda dalam mengolah ikan menjadi produk pangan bergizi serta meningkatkan pemahaman mengenai manfaat konsumsi ikan bagi pertumbuhan anak. Kegiatan dilaksanakan pada 10 Agustus 2026 melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan, sosialisasi kandungan gizi ikan dan pencegahan stunting, pelatihan pembuatan nugget dan siomay ikan, pendampingan, evaluasi melalui pre-test, post-test, dan Focus Group Discussion (FGD), serta keberlanjutan program. Hasil pelaksanaan kegiatan memperlihatkan adanya peningkatan pemahaman peserta, yang tercermin dari meningkatnya nilai rata-rata yang diperoleh dari 65% pada pre-test menjadi 90% pada post-test. Selain peningkatan pengetahuan dan keterampilan, kegiatan mendorong diversifikasi produk olahan ikan, peningkatan konsumsi ikan, serta terbukanya peluang pengembangan usaha bagi mitra. Kegiatan ini berkontribusi terhadap pencapaian SDGs Tujuan 1 (Tanpa Kemiskinan), dan SDGs Tujuan 2 (Tanpa Kelaparan). Keberlanjutan program melalui monitoring akhir diperlukan agar manfaat kegiatan dapat terus berkembang dan memberikan dampak jangka panjang bagi masyarakat. Monitoring pada tahap akhir perlu dilakukan untuk memastikan keberlanjutan program, sehingga manfaat yang telah diperoleh dapat terus ditingkatkan dan memberikan dampak positif secara berkelanjutan bagi masyarakat.

Kata Kunci: Pengolahan, Stunting, Nugget Ikan, Siomay Ikan, Gizi.

ABSTRACT

Stunting has become one of the nutritional issues requiring attention in Kupang City, including in the Nunbaun Sabu neighbourhood, Alak Sub-district. Measures that can be taken to support families' nutritional needs and prevent stunting include increasing the use of fish as a source of animal protein through the diversification of processed products. This community service activity aims to enhance the knowledge and skills of the Baracuda Fish Processing and Marketing Group (Poklahsar) in processing fish into nutritious food products, as well as to improve understanding of the benefits of

fish consumption for children's growth. The activity was carried out on 10 August 2026 through several stages, namely preparation, awareness-raising on the nutritional content of fish and the prevention of stunting, training in the production of fish nuggets and siomay, mentoring, evaluation via pre-tests, post-tests and Focus Group Discussions (FGDs), and programme sustainability. The results of the activity demonstrated an increase in participants' understanding, reflected in a rise in the average score from 65 per cent in the pre-test to 90 per cent in the post-test. In addition to enhancing knowledge and skills, the activity encouraged the diversification of processed fish products, increased fish consumption, and opened up business development opportunities for partners. This initiative contributes to the achievement of SDG Goal 1 (No Poverty) and SDG Goal 2 (No Hunger). The sustainability of the program through final monitoring is necessary so that the benefits of the activities can continue to grow and have a long-term impact on the community. Monitoring at the final stage is necessary to ensure the programme's sustainability, so that the benefits already achieved can continue to be enhanced and have a lasting positive impact on the community.
Keywords: *Processing, Stunting, Fish Nuggets, Fish Siomay, Nutrition.*

PENDAHULUAN

Stunting masih menjadi salah satu permasalahan kesehatan yang perlu mendapat perhatian serius di Kota Kupang. Berdasarkan data tahun 2023, tercatat sebanyak 4.019 anak di Kota Kupang mengalami stunting (Huky et al., 2025). Kelurahan Nunbaun Sabu, Kecamatan Alak, merupakan salah satu wilayah di Kota Kupang yang pernah mencatat angka stunting cukup tinggi. Pada tahun 2020, sebanyak 655 anak balita di wilayah tersebut tercatat mengalami stunting (Tualaka et al., 2023). Tingginya kejadian stunting pada masyarakat di Kecamatan Alak berkaitan dengan berbagai faktor, antara lain keterbatasan pendapatan akibat kemiskinan, kurangnya pemahaman mengenai gizi, serta rendahnya produksi pangan. Kondisi tersebut dapat berdampak pada terbatasnya akses dan konsumsi makanan bergizi di kalangan masyarakat (Lobo et al., 2019). Rendahnya tingkat konsumsi ikan, terkhusus di kota Kupang, dikarenakan ikan yang selama ini dijual ataupun dibeli masih dalam keadaan segar (tidak diolah), sehingga mudah busuk (Nur et al., 2022).

Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Baracuda merupakan salah satu kelompok pemasaran ikan yang aktif di Kelurahan Nunbaun Sabu. Kelompok ini beranggotakan sepuluh orang masyarakat lokal yang terdiri atas bapak-bapak dan ibu rumah tangga. Adapun ikan yang dijual oleh kelompok ini yaitu ikan air tawar hasil budidaya di Nunbaun Sabu serta ikan air laut hasil tangkapan nelayan di sekitar kawasan tersebut. Ikan tersebut dijual dalam bentuk segar dan olahan bakar. Keberadaan kelompok ini menjadi sangat penting di tengah masyarakat Nunbaun Sabu karena berperan dalam penyediaan pangan bergizi yang dapat mendukung ketahanan gizi keluarga dan mencegah stunting. Namun, pengolahan ikan yang dilakukan kelompok ini masih sangat terbatas, serta minat masyarakat dalam mengonsumsi ikan masih relatif rendah. Diversifikasi produk olahan ikan diketahui perlu dilakukan agar menjadi nilai tambah pada suatu usaha dan menarik konsumen (Junaidi et al., 2024). Oleh karena itu, inovasi produk olahan ikan perlu dilakukan pada kota Kupang, terutama di Nunbaun Sabu pada kelompok Baracuda.

Konsumsi ikan berperan penting dalam memenuhi kebutuhan protein dan berbagai zat gizi esensial yang diperlukan untuk menunjang pertumbuhan serta perkembangan anak secara optimal (Nurapipah & Lestari, 2023). Ikan beserta produk olahannya merupakan sumber protein yang baik dan berpotensi

mendukung upaya pencegahan stunting pada anak (Oktaviasari et al., 2024). Pengolahan ikan menjadi beragam produk olahan dapat meningkatkan daya tarik konsumsi ikan sehingga mendorong minat masyarakat untuk mengonsumsinya (Andriani et al., 2024). Selain meningkatkan minat konsumsi ikan, pengembangan produk olahan ikan juga berpotensi menciptakan peluang usaha baru yang dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat (Anggraini et al., 2026). Beberapa inovasi produk olahan ikan di kota Kupang sudah pernah dikembangkan menjadi suatu produk yang bernilai tambah dengan daya simpan lebih lama (Fransira et al., 2025; Pasaribu et al., 2024; Boikh et al., 2023).

Berdasarkan permasalahan mitra yang telah diidentifikasi, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada peningkatan keterampilan mitra dalam mengolah ikan menjadi beragam produk pangan bergizi dengan inovasi yang lebih menarik. Tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan mitra dalam menghasilkan produk pangan bergizi yang inovatif dan variatif, kegiatan ini juga meningkatkan pemahaman mengenai peran konsumsi ikan dalam mendukung pemenuhan gizi keluarga dan pencegahan stunting di Kelurahan Nunbaun Sabu, Kecamatan Alak, Kota Kupang. Adapun tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra serta masyarakat Nunbaun Sabu mengenai diversifikasi olahan ikan untuk mengatasi permasalahan yang sedang dihadapi. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk mendorong pemanfaatan ikan secara lebih optimal sebagai sumber protein hewani dalam upaya pencegahan stunting. Kegiatan ini juga memiliki keterkaitan dengan pencapaian Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya Tujuan 1 (Tanpa Kemiskinan) yang berfokus pada pengurangan kemiskinan dalam segala dimensinya serta pemerataan akses terhadap sumber daya ekonomi bagi masyarakat, dan Tujuan 2 (Tanpa Kelaparan) mengenai akses terhadap pangan yang bergizi serta menitikberatkan pada penghapusan segala bentuk malnutrisi termasuk stunting pada anak balita.

Kegiatan ini lebih berfokus pada kelompok masyarakat yang berperan dalam pemenuhan gizi keluarga, dengan memanfaatkan potensi sumber daya perikanan lokal sebagai bahan baku produk pangan bergizi. Inovasi kegiatan diarahkan pada diversifikasi produk olahan ikan yang praktis, bernilai tambah, dan memiliki kandungan protein tinggi untuk mendukung pencegahan stunting. Selain itu, pendekatan pemberdayaan tidak hanya menitikberatkan pada peningkatan keterampilan pengolahan hasil perikanan, tetapi juga edukasi mengenai pentingnya konsumsi ikan, keamanan pangan, serta pengembangan peluang usaha berbasis potensi lokal. Dengan demikian, program ini memiliki orientasi yang lebih spesifik, yaitu mengintegrasikan pemberdayaan ekonomi masyarakat dengan peningkatan kualitas gizi keluarga dan upaya pencegahan stunting secara berkelanjutan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan oleh Tim Universitas Nusa Cendana pada 10 Agustus 2026 di lokasi usaha Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Baracuda yang berlokasi di Kelurahan Nunbaun Sabu, Kota Kupang. Kegiatan dibagi menjadi lima tahapan, yaitu tahapan persiapan, pelaksanaan, pendampingan, evaluasi kegiatan dan keberlanjutan program. Tahap pertama adalah persiapan, yang meliputi identifikasi kebutuhan mitra dan kesiapan sarana pendukung, perencanaan teknis pelaksanaan kegiatan, serta penetapan pembagian tugas dan tanggung jawab setiap pihak untuk memastikan program pengabdian kepada masyarakat dapat terlaksana dengan baik. Tahap kedua merupakan pelaksanaan kegiatan yang mencakup dua kegiatan utama, yaitu sosialisasi mengenai

kandungan gizi ikan dan perannya dalam mendukung pencegahan stunting, serta pelatihan diversifikasi produk olahan ikan melalui pembuatan nugget dan siomay berbahan dasar ikan. Tahap ketiga adalah pendampingan yang dilaksanakan sepanjang rangkaian kegiatan, mulai dari tahap awal hingga akhir program, dengan tujuan untuk membantu mitra mengatasi berbagai kendala selama pelaksanaan kegiatan serta memastikan bahwa pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh melalui pelatihan dapat diterapkan dengan baik. Tahap keempat adalah evaluasi kegiatan yang dilakukan melalui pelaksanaan pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan mitra, serta Focus Group Discussion (FGD) untuk mengevaluasi keseluruhan rangkaian kegiatan, mengidentifikasi kendala yang dihadapi, dan memperoleh masukan sebagai bahan perbaikan program. Tahap kelima adalah keberlanjutan program, yang ditunjukkan melalui monitoring akhir, dimana terdapat peningkatan produksi berbagai produk olahan ikan serta meningkatnya konsumsi ikan oleh masyarakat setelah pelatihan selesai dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

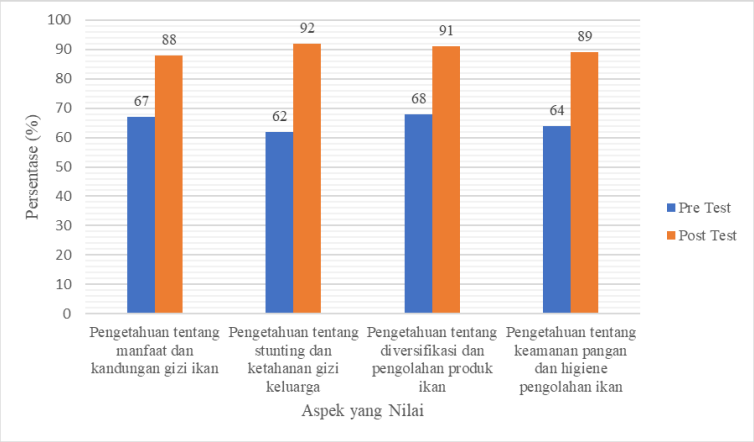
Kegiatan pengabdian diawali dengan tahapan persiapan, dimana tim melakukan peninjauan langsung pada mitra yaitu Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Baracuda. Pada tahapan ini diketahui bahwa permasalahan utama mitra yaitu ikan belum dimanfaatkan secara optimal untuk pencegahan stunting sehingga kurangnya diversifikasi produk olahan ikan dan rendahnya minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan. Ikan diketahui mengandung beragam vitamin dan mineral, termasuk vitamin D, kalsium, fosfor, dan zat besi. Kandungan zat gizi tersebut berperan dalam mendukung kesehatan tulang serta menunjang pertumbuhan dan perkembangan anak secara optimal (Simanjuntak et al., 2024). Olahan ikan juga diketahui dapat mendukung upaya pencegahan stunting (Kharisma et al., 2026). Padahal kelompok ini berada pada posisi yang cukup strategis karena terletak di kawasan permukiman perkotaan yang berdekatan dengan pusat kegiatan masyarakat dan berbagai fasilitas umum, seperti Pasar Inpres Naikoten, rumah makan, rumah sakit, serta fasilitas lainnya. Sehingga keberadaan Kelompok Baracuda sebagai pembudidaya ikan lele juga memberikan potensi bagi kelompok tersebut untuk berperan sebagai salah satu sumber penyediaan pangan bagi masyarakat di Kelurahan Naikoten.

Tahapan berikutnya pelaksanaan kegiatan inti, dapat dilihat pada Gambar 1. Pada kegiatan ini, mitra berpartisipasi secara aktif dari awal hingga akhir. Kegiatan inti pertama berupa sosialisasi mengenai kandungan gizi ikan dalam mendukung pencegahan stunting. Kegiatan ini disertai dengan diskusi interaktif antara pemateri dan mitra mengenai kandungan gizi ikan, manfaat konsumsi ikan bagi pertumbuhan dan perkembangan anak, serta pentingnya pemenuhan kebutuhan protein hewani dalam mendukung kesehatan keluarga. Kegiatan sosialisasi kandungan nutrisi ikan dapat meningkatkan pemahaman mengenai manfaat ikan sebagai sumber pangan bergizi dan menerapkan pengetahuan tersebut dalam pola konsumsi sehari-hari (Yunita et al., 2024). Kegiatan inti kedua berupa pelatihan pengolahan ikan menjadi nugget dan siomay, dimana mitra praktek secara langsung. Mitra diberikan pemahaman mengenai pemilihan bahan, persiapan bahan baku, proses pengolahan, pencampuran adonan, pembentukan produk, hingga proses pemasakan. Pelatihan diversifikasi olahan ikan mampu memperoleh keterampilan dalam menghasilkan produk olahan ikan yang bergizi, memiliki cita rasa yang menarik, serta berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk usaha (Yuwono et al., 2025).



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Inti

Pada tahapan evaluasi, menunjukkan adanya dampak dari kegiatan yang terlihat dari peningkatan pengetahuan mitra berdasarkan hasil pre-test dan post-test, dapat dilihat pada Gambar 2. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test yang diberikan kepada peserta kegiatan pengabdian, terlihat adanya peningkatan pengetahuan anggota Kelompok Baracuda mengenai manfaat ikan, kandungan gizi, pencegahan stunting, serta teknik pengolahan ikan menjadi produk nugget dan siomay. Setelah diberikan sosialisasi dan praktik pengolahan hasil perikanan, hasil post-test menunjukkan peningkatan pemahaman yang lebih baik, Secara keseluruhan, rata-rata nilai peserta meningkat dari 65% pada pre-test menjadi 90% pada post-test, atau mengalami peningkatan sebesar 25 poin persentase. Peningkatan pengetahuan ini menunjukkan bahwa kegiatan edukasi dan praktik yang diberikan mampu meningkatkan pemahaman peserta secara efektif (Lista et al., 2026). Selain peningkatan pengetahuan, pada hasil evaluasi juga menunjukkan kegiatan ini berdampak pada aspek keterampilan, perilaku, ekonomi, sosial, dan lingkungan. Dari sisi keterampilan, mitra mampu mengolah ikan menjadi produk nugget dan siomay dengan menerapkan prinsip higiene dan sanitasi. Peningkatan pengetahuan juga mendorong perubahan perilaku dalam pemanfaatan dan konsumsi ikan sebagai sumber pangan bergizi. Dari aspek ekonomi, diversifikasi produk meningkatkan nilai tambah hasil perikanan dan membuka peluang pengembangan usaha. Secara sosial, kegiatan memperkuat kapasitas dan partisipasi kelompok dalam berbagi pengetahuan kepada masyarakat, sedangkan dari sisi lingkungan, pemanfaatan ikan secara optimal dapat mengurangi bahan pangan yang tidak termanfaatkan serta mendorong praktik pengolahan yang lebih bersih. Secara keseluruhan, kegiatan pengolahan ikan memberikan manfaat yang saling berkaitan dalam mendukung peningkatan ketahanan gizi keluarga, penguatan ekonomi masyarakat, dan pemanfaatan potensi perikanan secara berkelanjutan (Ridwan et al., 2026).



Gambar 2. Hasil Pre-Test dan Post-Test Peserta

Kegiatan pengabdian ini berkontribusi terhadap SDGs Tujuan 1 (Tanpa Kemiskinan) melalui peningkatan keterampilan pengolahan ikan menjadi produk bernilai tambah yang berpotensi membuka peluang usaha dan meningkatkan pendapatan mitra. Kegiatan ini juga mendukung SDGs Tujuan 2 (Tanpa Kelaparan) melalui edukasi gizi dan diversifikasi produk olahan ikan sebagai upaya meningkatkan konsumsi pangan bergizi dan mendukung pencegahan stunting. Secara keseluruhan, kegiatan ini mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui pemanfaatan potensi perikanan secara produktif, bergizi, dan berkelanjutan. Hal ini sejalan dengan kegiatan pengolahan ikan yang memang menunjukkan bahwa diversifikasi produk perikanan dapat meningkatkan nilai tambah hasil perikanan sekaligus memperluas pilihan pangan bergizi bagi masyarakat (Wodi & Cahyono, 2022).

Pelaksanaan kegiatan pengembangan produk olahan ikan di Kelurahan Nunbaun Sabu menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat karena peserta tidak hanya memperoleh materi secara teoritis, tetapi juga terlibat langsung dalam praktik pengolahan ikan menjadi produk pangan bergizi. Peningkatan pemahaman tersebut didukung oleh penggunaan bahan baku ikan yang mudah diperoleh di lingkungan setempat, metode pelatihan partisipatif, serta pendampingan langsung selama proses pengolahan. Hasil ini sejalan dengan berbagai kegiatan pengabdian terdahulu yang menunjukkan bahwa kombinasi edukasi dan praktik langsung lebih efektif dalam meningkatkan kapasitas peserta dibandingkan penyampaian materi secara satu arah (Wulandari et al., 2026). Meskipun demikian, pelaksanaan kegiatan masih menghadapi tantangan berupa keterbatasan peralatan pengolahan, variasi keterampilan peserta, serta perlunya peningkatan pemahaman mengenai standar kebersihan, pengemasan, penyimpanan, dan pemasaran produk. Oleh karena itu, diperlukan pendampingan berkelanjutan, evaluasi penerapan keterampilan, serta pengembangan diversifikasi produk agar inovasi olahan ikan tidak hanya mendukung pemenuhan gizi keluarga sebagai upaya pencegahan stunting, tetapi juga berpotensi meningkatkan pendapatan dan kemandirian ekonomi masyarakat.

Keberlanjutan program akan dilakukan melalui monitoring akhir terhadap Kelompok Baracuda untuk memastikan keterampilan pengolahan ikan yang telah diperoleh dapat diterapkan secara konsisten. Mitra didorong untuk melanjutkan produksi nugget dan siomay ikan, mengembangkan variasi produk, serta meningkatkan kualitas dan kemasan. Selain itu, peningkatan konsumsi ikan oleh masyarakat akan terus didorong melalui pemanfaatan produk olahan sebagai alternatif pangan bergizi bagi keluarga. Keberlanjutan tersebut diharapkan dapat memperkuat kontribusi kegiatan terhadap SDGs Tujuan 1

(Tanpa Kemiskinan) melalui pengembangan usaha dan peningkatan nilai ekonomi produk perikanan, serta SDGs Tujuan 2 (Tanpa Kelaparan) melalui peningkatan akses dan konsumsi pangan bergizi sebagai bagian dari upaya pencegahan stunting.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Kelompok Baracuda di Kelurahan Nunbaun Sabu telah terlaksana dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan serta keterampilan mitra dalam pengolahan ikan menjadi nugget dan siomay. Keberhasilan program ditunjukkan oleh peningkatan nilai rata-rata *pre-test* dari 65% menjadi 90% pada *post-test*. Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap pemanfaatan ikan sebagai pangan bergizi, pencegahan stunting, serta pengembangan peluang usaha berbasis hasil perikanan. Selain itu, kegiatan berkontribusi terhadap SDGs Tujuan 1 dan SDGs Tujuan 2 melalui penguatan ekonomi masyarakat dan peningkatan ketahanan gizi. Keberlanjutan program melalui monitoring akhir diperlukan agar kebermanfaatan kegiatan dapat terus berkembang dan memberikan dampak jangka panjang bagi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Nusa Cendana, LPPM, Kelompok Baracuda, dan Pemerintah Kota Kupang atas dukungan, keterlibatan, serta kolaborasi yang telah diberikan sehingga pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat berjalan dengan lancar dan mencapai tujuan yang diharapkan.

DAFTAR PUSTAKA

Andriani, R., Abdullah, N., Muchdar, F., Juharni, Suryani, Yuliana, Irfan, M., Leha, A. W., Ishak, S., Yusuf, M., & Titaheluw, S. S. (2024). Pengembangan Usaha Diversifikasi Produk Perikanan (Nugget Ikan dan Tahu Bakso) di Kelompok UMKM Bubula Kelurahan Jambula. *Jurnal Abdi Insani*, *11*(4), 3134–3142. https://doi.org/https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.1955

Anggraini, P., Sari, D. A., Hayati, P., Tanjung, N. A., & Harahap, M. Y. (2026). Peningkatan Kreativitas dan Inovasi Produk Olahan Ikan Sebagai Penggerak Ekonomi Lokal di Desa Lubuk Tukko. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, *5*(1), 110–122.

Boikh, L. I., Djonu, A., Kiak, N. T., Bria, J. O., Tenis, R., Lahal, Y. W. P., Sigit, A. D. T. P., & Adangla, P. (2023). Pengembangan Kegiatan Ekowisata Mangrove di Oesapa Barat Melalui Digital Marketing Produk Otak-Otak. *Seminar Nasional Politani Kupang Ke-6*, 148–157. https://ejurnal.politanikoe.ac.id/index.php/psnb/article/download/243/178

Fransira, I., Pah, T. I. B. K., & Djonu, A. (2025). Pelatihan Akuaponik dan Pengolahan Ikan Guna Mendukung Ketahanan Pengan Masyarakat Batuplat. *Jurnal Abdi Insani*, *12*(10), 5572–5581. https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i10.3148

Huky, A. R., Sirait, R. W., & Gustam, T. Y. P. (2025). Determinan Kejadian Stunting Pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Sikumana Tahun 2025. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *9*(3), 9440–9448. https://doi.org/https://doi.org/10.31004/prepotif.v9i3.48951

Junaidi, M., Diniarti, N., Dwiyanti, S., Larasati, C. E., Diniariwisan, D., & Irawati, B. A. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Kekinian dalam rangka Pencegahan Stunting di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, *7*(3), 779–787. https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i3.8988

Kharisma, A. S., Kurniawati, E., & Sinollah. (2026). Sosialisasi Cegah Stunting dengan Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan) di Kabupaten Malang. *Tepis Wiring: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *5*(1), 1–10.

Lista, D., Astuti, R., Darsin, Darmayanti, R., Liliati, & Melyana. (2026). Peningkatan Pengetahuan Ibu dan Status Gizi Melalui Edukasi dan Demonstrasi Pengolahan Ikan Sebagai Alternatif Cemilan Sehat. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat (JAPM)*, *4*(3), 646–656.

Lobo, W. I., Talahatu, A. H., & Riwu, R. R. (2019). Faktor Penentu Kejadian Stunting Pada Anak Balita di Wilayah Kerja Puskemas Alak Kota Kupang. *Media Kesehatan Masyarakat*, *1*(2), 59–67. https://doi.org/https://doi.org/10.35508/mkm.v1i2.1953

Nur, A., Nita, M. H. D., & Nenotek, C. R. (2022). Pemberdayaan Istri Nelayan Melalui Pelatihan Pengolahan Abon Ikan Aneka Rasa di Kelurahan Oesapa, Kota Kupang. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, *5*(11), 3762–3772. https://doi.org/https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i11.7363

Nurapipah, M., & Lestari, A. (2023). Edukasi Manfaat Mengonsumsi Ikan Bagi Kesehatan Guna Cegah Stunting Sejak Dini. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Kesehatan (JPKMK)*, *3*(1), 57–68.

Oktaviasari, D. I., Kurniasari, M. A., Mayhimamia, A., Jayanti, K. D., Wismaningsih, E. R., Hidayat, A. D., & Nurkhalim, R. F. (2024). Hubungan Asupan Protein Ikan Sebagai Pencegahan Stunting Pada Balita. *Jurnal Promotif Preventif*, *7*(5), 988–993. https://doi.org/https://doi.org/10.47650/jpp.v7i5.1525

Pasaribu, W., Intan Berlian Kurniati Pah, T., & Fransira, I. (2024). Pelatihan Olahan Ikan Lele Hasil Akuakultur Sistem Akuaponik Menjadi Nugget Di Kelompok Murimada, Kota Kupang. *Journal of Human And Education*, *4*(6), 966–973. https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jh.v4i6.1948

Ridwan, S., Afiota, M., Nada, A. K., Mitasari, D., Melisa, Kamal, M. F., Adenia, M. R., Saputra, O. G., Syamsuddin, M. D., Mardiana, T. Y., & Azhar, M. A. Al. (2026). Pelatihan Pengolahan Ikan Nila Sebagai Upaya Peningkatan Gizi dan Pemberdayaan Ibu PKK di Kelurahan Kandang Panjang. *JUPENGEN: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Multi Disiplin*, *03*(01), 1–6.

Simanjuntak, S. E. M., Febriyanti, E., Sibero, A. F. K., Awidyah, Wulandari, F., Simanungkalit, S. M., & Julita, D. (2024). Pemberdayaan Kelompok Posyandu dalam Inovasi Nugget Tuna Sebagai Upaya Penanganan Balita Stunting di Pesisir Belawan Sicanang. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, *7*(12), 5453–5462. https://doi.org/https://doi.org/10.33024/jkpm.v7i12.17406

Tualaka, A., Hinga, I. A. T., & Riwu, R. R. (2023). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Anak Balita di Puskesmas Alak Kota Kupang Tahun 2022. *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, *2*(1), 95–103. https://doi.org/10.55123/sehatmas.v2i1.1091

Wodi, S. I. M., & Cahyono, E. (2022). Penerapan Diversidikasi Produk Hasil Perikanan Sebagai Upaya Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat Kampung Birahi Kecamatan Tabukan Selatan. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, *6*(1), 1–6.

Wulandari, Y., Kurniawati, T., Fausi, M. (2026). Pendampingan Pembuatan MP-ASI Berbasis Bahan Lokal Tradisional dalam Meningkatkan Literasi Gizi pada Naisyatul 'Aisyiyah Gubeng. *Jurnal SOLMA*, 15 (2): 3617-3633

Yunita, N. F., Merdekawati, D., Kristiandi, K., Mutiara, L. N., Ningsih, Haliza, Rahmawati, R., Alamsyah, R., & Fahrial. (2024). Upaya Meningkatkan Pengetahuan Tentang Gizi Ikan Di MAN 1 Sambas. *Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, *3*(2), 75–80.

Yuwono, N. W., Dewi, V. K., Dewi, A. K., & Palit, T. O. (2025). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Nila sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Desa Sendangrejo. *Jurnal Parikesit*, *3*(1), 160–165.