



Pemberdayaan Kader Posyandu Melalui Kreasi Olahan Nugget Paskile (Ampas Susu Kedelai Dan Ikan Lele) Untuk Mencegah Stunting Di Kelurahan Margomulyo

Desi Nuzul Agnafia^{1*}, Qurrotul Anfa², Dita Primashanti Koesmadi³

Program Studi Pendidikan IPA, STKIP Modern Ngawi

Email: desinuzulagnafia@stkipmodernngawi.ac.id^{1*}

Abstrak

Persentase stunting Kabupaten Ngawi di angka 35% pada Tahun 2023-2024. Di lain sisi adanya limbah dari beberapa warga yang memproduksi susu kedelai menghasilkan ampas susu kedelai yang menambah residu untuk lingkungan sekitar. Melalui pemanfaatan limbah ampas susu kedelai dapat dijadikan menu kreasi penambahan makanan tambahan yaitu berupa Nugget Paskile (Ampas susu kedelai dan ikan lele) saat posyandu di kelurahan Margomulyo Ngawi. Pelaksanaan Pengabdian kepada masyarakat melalui kreasi olahan Nugget Paskile bertujuan yaitu mengurangi tingkat limbah hasil produksi ampas susu kedelai, mencegah stunting, serta meningkatkan keterampilan dalam pembuatan Nugget Paskile untuk para kader posyandu Kelurahan Margomulyo. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tahapan 1) perencanaan, 2) sosialisasi, 3) pelatihan, 4) bimtek/ bimbingan teknis, 5) pendampingan, dan 6) evaluasi. Kegiatan pengabdian berjalan dengan lancar dan mendapatkan hasil sangat baik berdasarkan hasil kusioner di akhir tahapan yang diberikan kepada kader posyandu.

Kata Kunci: *Stunting, Nugget, Ampas Susu Kedelai, Ikan Lele*

Abstract

The percentage of stunting in Ngawi Regency is 35% in the year 2023-2024. On the other hand, the waste from some residents which produce soy milk generates soy milk residue, which adds to the environmental residue. Through the utilization of soybean milk residue waste, it can be transformed into a supplementary food menu in the form of Paskile Nuggets (soybean milk residue and catfish) during Posyandu (integrated health service posts) in Margomulyo Village, Ngawi. The implementation of community service through the creation of Paskile Nuggets aims to reduce the level of waste from soybean milk production, prevent stunting, and enhance skills in making Paskile Nuggets towards the posyandu cadres in Margomulyo Village. This community service activity is carried out in stages: 1) planning, 2) socialization, 3) training, 4) technical guidance, 5) mentoring, and 6) evaluation. The community service activities ran smoothly and yielded very good results based on the questionnaire results at the end of the phase given to the Posyandu cadres.

Keywords: *Stunting, Nuggets, Soy Milk Dregs, Catfish*

PENDAHULUAN

Kedelai merupakan salah satu tanaman pangan yang memiliki nutrisi sangat tinggi, misalnya mengandung 35% protein (Winarsih, 2010). Kedelai sangat penting karena merupakan bahan pangan penghasil protein nabati yang bergizi tinggi, aman dikonsumsi, dan relatif murah dibandingkan sumber protein hewani (Septifani, 2018). Adapun kualitas protein kedelai sebanding dengan susu yang memiliki berbagai manfaat (Rohmani et al., 2021). Namun, proses pembuatan susu kedelai tersebut menghasilkan endapan yang biasanya dibuang sebagai limbah. Padahal limbah tersebut mengandung nutrisi cukup tinggi terutama protein dan serat. Pengolahan residu susu kedelai yang sudah ada antara lain tempe gembus, perkedel dan masih sedikit yang membuat nugget. Sebagian besar ampas kedelai digunakan dalam campuran pakan ternak. Ampas susu kedelai yang dihasilkan saat susu kedelai difiltrasi memiliki kelemahan sebagai bahan pakan, karena pada ampas tersebut mengandung serat kasar dan air yang tinggi (Harahap, 2017).

Ampas kedelai yang mengandung kadar air tinggi dan tinggi protein, menghasilkan ampas kedelai yang mudah rusak atau busuk, terutama setelah disimpan lebih dari 12 jam. Manfaat ampas

kedelai salah satunya dapat menjaga kesehatan kulit dikarenakan terkandung isoflavon, utamanya adalah untuk menjaga elastisitas kulit sehingga kulit tampak lebih muda. Selain itu fitoestrogen dalam kedelai dapat meningkatkan penyerapan kalsium dan membantu mencegah pengeroposan tulang (Puspita & Komarudin, 2020). Berbagai manfaat tersebut akan didapatkan jika ampas kedelai dapat dimanfaatkan dengan tepat. Salah satunya untuk pembuatan nugget.

Nugget merupakan salah satu produk olahan daging beku yang memiliki daya simpan yang cukup lama (Tumion et al., 2017). Nugget yang dibekukan hanya memerlukan waktu penggorengan 1 menit pada suhu 150°C (Rizky et al., 2018). Produk olahan daging ini dibuat dengan cara menggiling daging dan mencetaknya dalam bentuk potongan persegi, kemudian dilapisi dengan tepung. Produk nugget antara lain nugget daging sapi, ayam, ikan dan lainnya, akan tetapi yang terkenal di masyarakat adalah nugget ayam (Rizky et al., 2018). Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan nugget untuk optimalisasi peningkatan nilai gizi ampas susu kedelai ini menggunakan ikan lele. Ikan lele (*Clarias sp.*) mempunyai kandungan gizi yang tinggi. Selain itu, ikan lele juga banyak ditemukan di pasaran. Protein ikan lele tersusun dari berbagai asam amino salah satunya adalah asam amino esensial dengan jenis asam amino lisin. Asam amino lisin berperan penting dalam asupan nutrisi makanan pada manusia (Zulisyanto et al., 2016). 100 gram ikan lele tidak hanya mengandung 18,7 gram saja, namun juga mengandung nutrisi lain seperti lemak sebesar 1,1 gram, kalsium sebanyak 15 gram, fosfor 260 mg, zat besi 2 mg, natrium 150 mg, tahimin 0,1 mg, riboflavin 0,05 mg dan niashin sebesar 2 mg (Apriyana, 2014).

Optimalisasi peningkatan nilai gizi ampas susu kedelai melalui produksi nugget ikan lele (*Clarias sp.*) diharapkan membantu menurunkan angka stunting di salah satu Kelurahan di Kabupaten Ngawi, yakni Kelurahan Margomulyo di Kecamatan Ngawi melalui pemberdayaan kader Posyandu. Adapun stunting adalah kondisi dengan gangguan pertumbuhan pada anak (pertumbuhan tubuh dan otak) yang terjadi akibat kekurangan gizi jangka panjang. Sehingga anak tersebut lebih pendek dan mengalami keterlambatan berpikir dibandingkan anak normal pada usia yang sama. Umumnya disebabkan asupan makanan yang tidak memenuhi kebutuhan nutrisi. Artinya, balita yang termasuk dalam kategori gizi buruk menderita kekurangan berbagai zat gizi dalam jangka waktu yang sangat lama.

Menurut RPJMD Kabupaten Ngawi (2019) prevalensi balita stunting di Kabupaten Ngawi mengalami penurunan dari 52,7% menjadi 15,22% pada tahun 2016 hingga 2020. Pada tahun 2016 balita mempunyai prevalensi stunting tertinggi karena banyak diantara mereka yang tidak mendapatkan asupan makanan seimbang. Meskipun prevalensi gizi buruk secara bertahap mulai menurun, namun masih terdapat anak kecil di Kabupaten Ngawi yang menderita stunting. Berdasarkan observasi di posyandu Kelurahan Margomulyo, terdapat beberapa anak yang memiliki tingkat gizi buruk terlihat data pada akhir tahun 2023 sejumlah 17 anak masuk dalam pendataan stunting. Hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain pola asuh orang tua yang kurang memahami akan gizi balita (Ummah, 2019). Sehingga diperlukan perbaikan gizi agar anak bisa tumbuh dan berkembang tanpa stunting. Perbaikan gizi dilakukan melalui kreasi menu PMT yang diberikan oleh kader posyandu. Menilik hal tersebut, maka perlu dilakukan pemberdayaan kader posyandu di salah satu Kelurahan di Kecamatan Ngawi untuk menurunkan angka stunting dengan mengoptimalkan peningkatan nilai gizi ampas susu kedelai melalui kreasi nugget ikan lele atau dinamakan Nugget Paskile.

Melalui kader posyandu di Kelurahan Margomulyo sebagai mitra, diketahui terdapat 5 kader posyandu di Kelurahan Margomulyo yang mempunyai usaha rumahan membuat susu kedelai untuk dijual. Keterlibatan mitra dalam kegiatan pengabdian ini antara lain: 1) menyediakan lokasi pengabdian, 2) mengondisikan ibu-ibu kader posyandu untuk turut serta dalam proses pembuatan Nugget Paskile ketika pelatihan dan bimtek, 3) mengintruksikan tukang masak posyandu Kelurahan Margomulyo untuk menambahkan hidangan Nugget Paskile pada menu PMT setiap bulannya, 3) menyediakan bahan mentah berupa ampas susu kedelai serta peralatan pendukung lainnya seperti bahan dasar tepung dan alat masak lainnya.

Proses pendampingan selama 4 bulan akan dibantu mahasiswa Hal tersebut dalam rangka mendukung program Merdeka Belajar kampus Merdeka (MBKM). Tak hanya dari proses pendampingan tersebut mahasiswa juga dilibatkan dalam tahapan perencanaan, sosialisasi, pelatihan, dan bimbingan teknis. Harapannya Indikator Kinerja Utama (IKU) ke-2 yakni mahasiswa mendapat pengalaman di luar kampus dapat terealisasi. Selain itu untuk merealisasikan IKU ke-5 yakni hasil kerja dosen digunakan oleh masyarakat, kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilaksanakan merupakan tindak lanjut dari observasi mitra dan uji coba pembuatan nugget paskile oleh dosen tim pengusul. Tindak lanjut tersebut terjabar dalam tahapan pengabdian sosialisasi, pelatihan, bimtek, dan pendampingan.

Adapun yg dimaksud dari IKU hasil kerja dosen digunakan oleh masyarakat adalah Uji coba pembuatan Nugget Paskile yg akan ditambahkan pada menu PMT balita di setiap posyandu balita berlangsung di Kelurahan Margomulyo. Kegiatan pengabdian dilakukan berdasarkan teori ilmiah

yang telah ditelaah, sehingga menghasilkan sebuah produk melalui praktek yang dilakukan oleh dosen. Produk Nugget Paskile yang dihasilkan sudah melalui hasil uji coba. Berikut adalah beberapa gambar kegiatan di Posyandu Margomulyo.



Gambar 1. Kegiatan Posyandu di Kelurahan Margomulyo di bulan Maret 2024

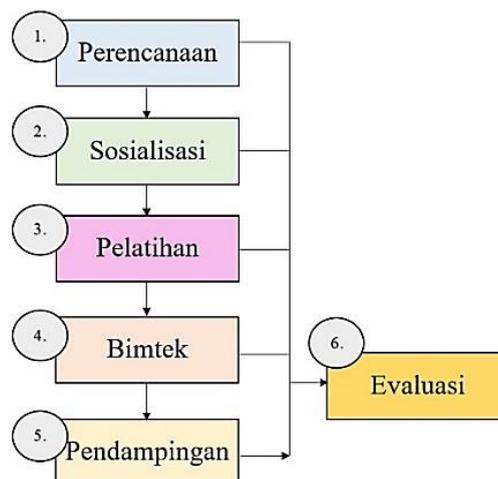
Keberlanjutan program tersebut dilakukan dengan memberikan resep elektronik (e-resep) sebagai pedoman pembuatan nugget paskile. Resep makanan sangat dibutuhkan sebagai sarana menuntun proses penyiapan bahan masakan, cara pembuatan, serta penyajian. Resep masakan yang hanya didapatkan turun menurun dari orangtua terkadang terlupakan. Sehingga perlu dibuat resep masakan yang dapat diakses setiap saat untuk mempermudah proses memasak seperti e-resep (Santoso, 2016).

Berdasarkan uraian di atas pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat melalui kreasi olahan Nugget Paskile bertujuan yaitu mengurangi tingkat limbah hasil produksi ampas susu kedelai, mencegah stunting, serta meningkatkan keterampilan dalam pembuatan Nugget Paskile untuk para kader posyandu Kelurahan Margomulyo.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tahapan 1) perencanaan, 2) sosialisasi, 3) pelatihan, 4) bimtek/ bimbingan teknis, 5) pendampingan, dan 6) evaluasi. Berikut disajikan alur tahapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pemberdayaan Kader Posyandu Melalui Kreasi Olahan Nugget Paskile (Ampas Susu Kedelai dan Ikan Lele) untuk Mencegah Stunting di Kelurahan Margomulyo. Setiap tahapan tersebut merepresentasikan suatu usaha ataupun langkah efektif dalam memberdayakan kader posyandu di Kelurahan Margomulyo melalui pembuatan Nugget Paskile dalam rangka intervensi pencegahan stunting.

Berikut dijabarkan setiap tahapan kegiatan pemberdayaan kader posyandu melalui kreasi olahan Nugget Paskile (Ampas Susu Kedelai dan Ikan Lele) untuk mencegah stunting di Kelurahan Margomulyo:



Gambar 2. Metode pelaksanaan kegiatan pemberdayaan kader posyandu melalui kreasi olahan Nugget Paskile (Ampas Susu Kedelai dan Ikan Lele) untuk mencegah stunting di Kelurahan Margomulyo

Tahapan perencanaan dimulai dengan pertemuan dan koordinasi tim pengusul untuk menentukan kegiatan observasi lokasi mitra kader posyandu di Kelurahan Margomulyo. Setelah lokasi mitra kader posyandu diobservasi, melakukan perizinan mitra melalui stakeholder terkait,

yakni ke Kepala Kelurahan margomulyo serta Kepala Posyandu Margomulyo, Kecamatan Ngawi. Selanjutnya melakukan studi literatur untuk mengkaji dan mendalami informasi tentang gizi dan menyusun takaran bahan Nugget Paskile sesuai nutrisi dalam AKG adalah tugas Ketua Pengusul selaku ahli di bidang ilmu gizi dan kesehatan. Dosen anggota pengusul dua selaku ahli dalam bidang kimia organik bertugas mengkaji dan mendalami informasi terkait sifat-sifat bahan pangan yang terkandung dalam Nugget Paskile. Tahap perencanaan diakhiri dengan uji coba mengolah bahan dasar ampas susu kedelai dan ikan lele untuk dijadikan Nugget Paskile oleh dosen anggota pengusul satu. Berikut adalah tahapan kegiatan pengabdian pemberdayaan kader posyandu melalui kreasi olahan Nugget Paskile (Ampas Susu Kedelai dan Ikan Lele) untuk mencegah stunting di Kelurahan Margomulyo.

Setelah tahapan perencanaan selesai, dan dihasilkan cara mengolah Nugget Paskile yang tepat dan sesuai AKG, selanjutnya dilakukan sosialisasi kepada para Kader Posyandu Kelurahan Margomulyo. Sosialisasi yang dilakukan untuk memberikan informasi dan pengetahuan tentang pencegahan stunting serta manfaat nugget berbahan dasar ampas susu kedelai dan ikan lele yang akan dikreasikan menjadi Nugget Paskile atau nugget dari ampas susu kedelai dan ikan lele. Sosialisasi tersebut akan menghadirkan praktisi ahli di bidang ilmu gizi. Sosialisasi akan dilakukan pada bulan April 2024.

Hari selanjutnya di bulan yang sama April 2024 akan dilakukan pelatihan membuat Nugget Paskile. Dalam pelatihan tersebut dosen anggota pengusul satu mempraktikkan langsung cara mengolah ampas susu kedelai dan ikan lele menjadi Nugget Paskile. Tahap demi tahap dipraktikkan sembari didokumentasikan oleh mahasiswa anggota pengusul dua. Hasil dokumentasi tersebut akan disunting dalam bentuk video tutorial pembuatan nugget paskile. Kemudian resep dari pelatihan akan diolah dalam bentuk elektronik menjadi resep elektronik. Diharapkan video dan resep elektronik tersebut bermanfaat bagi para kader posyandu Kelurahan Margomulyo untuk dipelajari kembali.

Setelah para kader posyandu Kelurahan Margomulyo mendapatkan pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah ampas susu kedelai dan ikan lele menjadi nugget paskile, juga mereka sudah dibekali video dan resep elektronik maka pada bulan Mei 2024 selanjutnya para kader posyandu dibagi dalam 4 kelompok. Setiap kelompok diminta untuk membuat nugget paskile. Adapun proses pembuatan tersebut didampingi dan dibimbing langsung oleh pengabdian.

Pada bulan Juni sampai dengan September 2024 para kader posyandu diminta untuk menambahkan menu Nugget Paskile di setiap Pemberian Makanan Tambahan (PMT) ketika posyandu balita berlangsung. Mahasiswa anggota pengusul satu selain membantu koordinasi dengan Kader Posyandu, juga melakukan pendampingan praktik membuat Nugget Paskile di rumah masing-masing dari bulan Juni, Juli, Agustus, dan September 2024. Hal tersebut dilakukan secara berkala selama empat bulan. Selanjutnya mahasiswa anggota pengusul satu menyebarkan kuisioner check list untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dalam membuat Nugget Paskile beserta nilai kandungan gizinya.

Evaluasi kegiatan pengabdian dilakukan pada bulan Juni 2024. Evaluasi tersebut terkait evaluasi proses tahap satu sampai dengan lima. Pada bulan Juni 2024 akan dilakukan proses evaluasi dari tim pengusul pengabdian untuk pelaksanaan pengabdian dari tahapan satu hingga tahapan lima. Selain itu monitoring dan evaluasi juga dilakukan dari Perguruan Tinggi internal STKIP Modern Ngawi oleh Tim LPPM pada bulan Agustus 2024, dilanjutkan monitoring dan evaluasi kembali oleh pihak eksternal Tim DRTPM pada bulan September 2024. Laporan kemajuan dibuat pada bulan Juni dan September 2024. Selanjutnya menyusun laporan akhir pada bulan Oktober 2024 serta melakukan seminar hasil pada bulan November 2024. Adapun pengurusan publikasi jurnal dan penerbitan HKI Nugget Paskile dilakukan pada Desember 2024.

HASIL

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan selama kurang lebih 8 bulan, dimulai dari bulan Maret sampai dengan Oktober 2024, didapatkan deskripsi data yang dipetakan berdasarkan Bulan dilaksanakannya kegiatan adalah sebagai berikut.

Pada tanggal 10 Maret 2024 telah dilakukan observasi awal terhadap mitra Kader Posyandu Kelurahan Margomulyo. Observasi tersebut dilanjutkan di bulan April, Mei, Juni, dan Juli tentatif mengikuti jadwal posyandu. Selama bulan tersebut pengabdian dibantu mahasiswa mengeksplorasi keadaan sebenarnya di Posyandu. Hingga mendapatkan data sebagai berikut: a) Terdapat kurang lebih 50 balita rutin melakukan cek tinggi badan, berat badan, dan lingkar kepala di Posyandu Kelurahan Margomulyo, b) Beberapa diantaranya memiliki pertambahan berat badan yang belum maksimal, dan c) Posyandu Kelurahan Margomulyo belum pernah menambahkan menu PMT nugget berbahan dasar kedelai dan/ pun ikan lele.

Setelah sebelumnya sudah pernah dilakukan uji coba pembuatan Nugget Paskile, selanjutnya dilakukan uji coba kedua di tanggal 4 Agustus. Uji coba tersebut menghasilkan deskripsi data

sebagai berikut:

Tabel 1. Data hasil kegiatan uji coba pembuatan Nugget Paskile di bulan Agustus 2024

No,	Tujuan	Hasil
a.	Menemukan takaran resep yang sesuai untuk pembuatan Nugget Paskile	<p>Resep Nugget Paskile</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bahan Dasar 150 gram ampas susu kedelai 250 gram ikan lele 500 gram ayam • Bahan Tepung untuk Adonan 3 sdm tepung terigu 1 sdm tepung tapioka • Bumbu Adonan 1 sdt kaldu jamur 1sdt garam 2 butir telur 2 buah wortel diparut 5 siung bawang putih 2 batang daun bawang 1 buah bawang bombay • Bahan Baluran 250 gram tepung panir 4 butir telur
b.	Mengetahui kandungan gizi Nugget Paskile setelah takaran resep ditemukan	<p>Kandungan Gizi Nugget Paskile</p> <p><i>Takaran saji per 1000 gram</i></p> <p>Protein: 174,14 g</p> <p>Kalori: 1.629,60 kkal</p> <p>Lemak: 58,375 g</p> <p>Kalsium: 196,31 mg/dL</p> <p>Zat Besi: 68.143 mcg/dL</p> <p>Vitamin A: 21.409,17 IU</p>

Di tanggal selanjutnya 10 Agustus 2024, dilaksanakan Kegiatan Sosialisasi, Pelatihan dan Bimtek Pembuatan Nugget Paskile. Kegiatan berlangsung kondusif dan mendapat respon positif dari para Kader Posyandu Kelurahan Margomulyo. Berikut disajikan beberapa dokumentasi di tanggal 10 Agustus terkait Sosialisasi, Pelatihan dan Bimtek Pembuatan Nugget Paskile.



Gambar 3. Tahapan sosialisasi pencegahan stunting dan pembuatan Nugget Paskile



Gambar 4. Tahapan pelatihan pembuatan Nugget Paskile adalah praktik membuat Nugget Paskile yang didemonstrasikan langsung oleh pengabdian

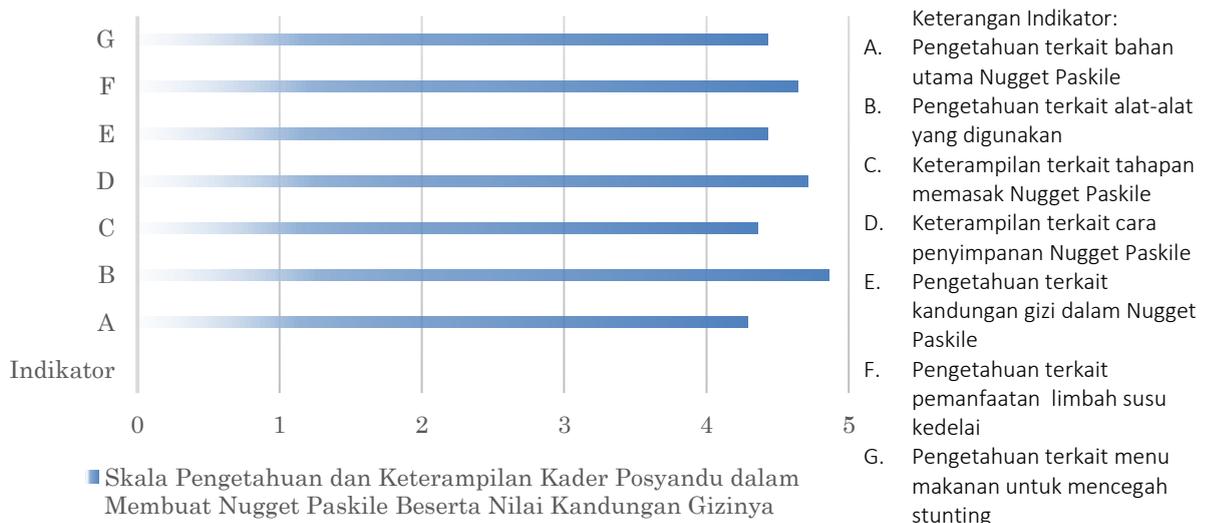


Gambar 5. Tahapan bimtek/ bimbingan teknis pembuatan Nugget Paskile langsung dipraktikkan oleh Kader Posyandu Kelurahan Margomulyo yang terbagi ke dalam kelompok Pendampingan lanjutan dilaksanakan di tanggal 19 September, 18 dan 30 Oktober 2024. Pengabdian dibantu mahasiswa telah melaksanakan pendampingan pembuatan Nugget Paskile di rumah salah satu kader Posyandu. Berikut adalah dokumentasi pendampingan memasak yang telah dilaksanakan tiga kali.



Gambar 6. Tahapan pendampingan di bulan September dan Oktober 2024

Pada tahapan tersebut didapatkan data terkait tingkat pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dalam membuat Nugget Paskile beserta nilai kandungan gizinya. Berikut disajikan Grafik 1. Tingkat pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dalam membuat Nugget Paskile beserta nilai kandungan gizinya yang dengan memakai 7 indikator.



Grafik 1. Tingkat pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dalam membuat Nugget Paskile beserta nilai kandungan gizinya

Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa setelah dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat terkait Pemberdayaan Kader Posyandu Melalui Kreasi Olahan Nugget Paskile (Ampas Susu Kedelai Dan Ikan Lele) untuk Mencegah Stunting Di Kelurahan Margomulyo, disimpulkan bahwa Kader Posyandu Kelurahan Margomulyo sudah terampil dalam membuat Nugget Paskile, dan memiliki pengetahuan yang baik terkait pembuatan Nugget Paskile beserta kandungannya, yakni dengan skala rata-rata 4,53 dengan kategori sangat paham.

Kandungan yang dimiliki ikan lele antara lain protein, lemak sehat, vitamin, dan mineral, selain itu juga mengandung natrium yang rendah. Satu porsi ikan lele segar dengan massa 100 gram mengandung 105 kalori, 50 miligram natrium, 2,5 gram lemak, 24 persen kolesterol harian. Salah satu intervensi spesifik untuk menurunkan stunting, yakni dengan memberikan makanan tambahan protein hewani pada anak usia di bawah dua tahun. protein hewani pun mengandung insulinlike growth factor-1 (IGF-1) yang dapat meningkatkan tinggi badan (Putra et al., 2022).

Hasil monitoring ditemukan bahwa kader posyandu dan ibu balita di kelurahan Margomulyo telah memahami tentang bahaya stunting, manfaat dari ikan lele, proses pembuatan nugget dari bahan dasar ampas susu kedelai dan ikan lele. Sementara itu berdasarkan hasil evaluasi ditemukan catatan sebagai berikut: a) Terdapat penambahan kegiatan pada tahapan Uji Coba yaitu Uji Coba Kedua terkait pembuatan Nugget Paskile. Hal ini dilaksanakan dengan pertimbangan untuk memastikan takaran resep dan kandungan gizi yang sesuai untuk Nugget Paskile yang hendak dihasilkan, b) Terdapat pemampatan jadwal dikarenakan harus menyesuaikan dengan jadwal mitra yakni kegiatan yang ada di Posyandu, c) Kelurahan Margomulyo. Pada tahapan uji coba pembuatan Nugget Paskile dapat dilakukan lebih dari dua kali untuk menambahkan komposisi massa ikan lele agar protein yang didapatkan dari ikan lele lebih besar dibandingkan dari ayam,

dan d) Agar kegiatan pengabdian dapat berlanjut diperlukan adanya analisis mitra di tempat lain untuk menentukan kebutuhan dan sasaran baru.

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat terkait pemberdayaan kader posyandu melalui kreasi olahan Nugget Paskile (ampas susu kedelai dan ikan lele) untuk mencegah stunting di Kelurahan Margomulyo telah terlaksana dengan baik. Pembuatan Nugget Paskile menjadi solusi dalam memecahkan permasalahan di posyandu Margomulyo yang dapat mencegah stunting. Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat terdiri dari tahap sosialisasi, pelatihan, bimbingan teknis, dan pendampingan dalam pembuatan Nugget Paskile. Kader posyandu antusias dalam mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan mempraktikkan pembuatan Nugget Paskile. Adanya respon positif bagi orang tua balita peserta posyandu saat diberikan tambahan menu PMT dalam kegiatan posyandu dan balita suka dengan Nugget Paskile, selain itu dapat disimpulkan pula Kader Posyandu Kelurahan Margomulyo sudah terampil dalam membuat Nugget Paskile, dan memiliki pengetahuan yang baik terkait pembuatan Nugget Paskile beserta kandungannya, yakni dengan skala rata-rata 4,53 dengan kategori sangat paham.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada DRTPM Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Selain itu pengabdian juga berterimakasih kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) STKIP Modern Ngawi yang telah mendampingi kegiatan pengabdian ini melalui pelaksanaan monev internal maupun eksternal ke Perguruan Tinggi lain, sehingga pelaksanaan kegiatan pengabdian dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyana, I. (2014). Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias Sp*) dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptiknya. *Unnes Journal of Public Health*, 3(2), 1–9.
- Harahap, Y. (2017). *Pengaruh Penambahan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yogurt Kedelai The Effect Of Mango Juice And Skim Milk Addition On The Characteristic Of Soyghurt*. Thesis Yunita Harahap. Universitas Sriwijaya.
- Puspita, L., & Komarudin, K. (2020). Peningkatan Ekonomi Masyarakat: Dampak Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Menjadi Nugget. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 1–9. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4105>
- Putra, D. S. H., Roziqin, M. C., & Rinidiani. (2022). “Lela” Penerapan Program Lele Keluarga Sebagai Upaya Pencegahan Meningkatnya Kasus Stunting Di Kabupaten Jember. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(3), 386–392. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v7i3.3604>
- Rizky, D. A., Widyasworo, A., & Sudani, E. T. (2018). Perbedaan Penggunaan Jamur Tiram Putih Terhadap Kadar Protein Dan Serat Nugget Ayam. *AVES: Jurnal Ilmu Peternakan*, 12(1), 52–62. <https://doi.org/10.35457/aves.v12i1.1503>
- Rohmani, S., Yugatama, A., & Prihapsara, F. (2021). Pelatihan Pembuatan Yoghurt berbahan Dasar Susu Kedelai (*Glycine soja*) dalam Meningkatkan Motivasi Berwirausaha. *Charity*, 4(2), 59. <https://doi.org/10.25124/charity.v4i2.2856>
- RPJMD Kab Ngawi. (2019). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Kabupaten Ngawi Tahun 2021-2026. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1).
- Santoso, T. A. (2016). *Aplikasi Pencarian Resep Masakan Berbasis Mobile Web Berdasarkan Ketersediaan Bahan Dengan Metode Simple Additive Weighting Tugas* (Vol. 4, Issue June). Universitas Islam Indonesia.
- Septifani, R. (2018). Pemanfaatan Ampas Kedelai Sebagai Produk Pangan Dengan Nilai Tambah Ekonomis Di Ukm Susu Kedelai. Kota Batu. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 4(2), 784–788. <https://doi.org/10.21776/ub.jiat.2018.004.02.10>
- Tumion, F. F., Hastuti, N. D., Staf,), Prodi, P., Hasil, T., Politeknik, P., & Ketapang, N. (2017). Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias Sp*) Dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*, 8(1), 2599–3003.
- Ummah, M. S. (2019). Profil Kesehatan Kabupaten Ngawi 2021. In *Sustainability (Switzerland)* (Vol. 11, Issue 1).
- Winarsih, H. (2010). *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Zulisyanto, D., Riyadi, P. H., & Amalia, U. (2016). Pengaruh Lama Pengukusan Adonan Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). 4(June), 2016.