

## Peningkatan Pengetahuan Gizi dan Pencegahan *Stunting* melalui Olahan Ikan Berbasis MP-ASI di Desa Way Muli Timur, Lampung Selatan

Liana Verdini <sup>1\*</sup>, Nurbani Kalsum <sup>2</sup>, Tiara Kurnia Khoerunnisa <sup>3</sup>, Zukryandry <sup>4</sup>

<sup>1\*,2,3</sup> Program Studi Teknologi Pangan, Politeknik Negeri Lampung, Kota Bandar Lampung, Provinsi Lampung, Indonesia.

<sup>4</sup> Program Studi Pengolahan Patiseri, Politeknik Negeri Lampung, Kota Bandar Lampung, Provinsi Lampung, Indonesia.

*Email:* [lianaverdini@polinela.ac.id](mailto:lianaverdini@polinela.ac.id) <sup>1\*</sup>, [nurbanikalsum@polinela.ac.id](mailto:nurbanikalsum@polinela.ac.id) <sup>2</sup>, [tiarakurniakhoerunnisa@polinela.ac.id](mailto:tiarakurniakhoerunnisa@polinela.ac.id) <sup>3</sup>, [zukryandry@polinela.ac.id](mailto:zukryandry@polinela.ac.id) <sup>4</sup>

### Histori Artikel:

*Dikirim* 13 Januari 2026; *Diterima dalam bentuk revisi* 27 Januari 2026; *Diterima* 1 Maret 2026; *Diterbitkan* 10 Mei 2026. Semua hak dilindungi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) STMIK Indonesia Banda Aceh.

### Abstrak

Stunting merupakan permasalahan kesehatan serius yang masih dihadapi Indonesia, khususnya di wilayah pedesaan pesisir. Desa Way Muli Timur, Lampung Selatan, memiliki prevalensi stunting yang relatif tinggi akibat rendahnya asupan gizi dan pola asuh yang belum optimal. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita nelayan (25 peserta) dalam pencegahan stunting melalui pelatihan diversifikasi olahan ikan berbasis Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Kegiatan dilaksanakan selama enam bulan (April–Oktober 2024) menggunakan metode ceramah, praktik langsung pengolahan produk, serta evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan pemahaman peserta, dengan rata-rata skor meningkat dari 37,50 menjadi 87,00 dan seluruh peserta mencapai skor  $\geq 70$  setelah pelatihan. Selain peningkatan pengetahuan gizi, program ini juga mendorong kemandirian ekonomi melalui pengembangan produk olahan ikan seperti nugget dan bakso ikan. Tantangan berupa keterbatasan sarana dan akses pasar diatasi melalui pendampingan, pemanfaatan teknologi digital, dan pembentukan Kelompok Usaha Bersama (KUB). Program ini berpotensi berkontribusi pada pencegahan stunting dan peningkatan kesejahteraan masyarakat nelayan secara berkelanjutan.

**Kata Kunci:** Stunting; MP-ASI; Olahan Ikan; Diversifikasi.

### Abstract

Stunting remains a critical public health problem in Indonesia, particularly in rural coastal areas. Way Muli Timur Village, South Lampung, experiences a relatively high prevalence of stunting due to inadequate nutritional intake and suboptimal childcare practices. This community service program aimed to improve nutritional knowledge and skills of women fisher groups (25 participants) in stunting prevention through training on diversified fish-based complementary foods (MP-ASI). The program was conducted over six months (April–October 2024) using lectures, hands-on food processing practices, and evaluation through *pre-test* and *post-test* assessments. The results showed a significant increase in participants' knowledge, with the average score rising from 37.50 before the intervention to 87.00 after the training, and all participants achieving post-test scores of  $\geq 70$ . In addition to improving nutritional awareness, the program encouraged community-based entrepreneurship through the production of fish-based products such as fish nuggets and fish meatballs. Challenges related to limited facilities and market access were addressed through mentoring, digital marketing utilization, and the establishment of a Joint Business Group (KUB). This program has the potential to contribute to sustainable stunting prevention efforts and enhance the welfare of coastal communities through the utilization of local food resources.

**Keyword:** Stunting; Complementary Foods; Fish-Based Products; Diversification.

## 1. Pendahuluan

*Stunting* masih menjadi persoalan kesehatan masyarakat yang nyata di Indonesia, terutama di wilayah pedesaan dan pesisir. Kondisi ini tidak hanya berkaitan dengan keterbatasan asupan gizi dalam jangka panjang, tetapi juga dipengaruhi oleh praktik pengasuhan, akses layanan kesehatan, dan pemanfaatan pangan lokal di tingkat rumah tangga. Anak yang mengalami *stunting* tidak hanya berisiko memiliki tinggi badan di bawah standar usianya, tetapi juga berpotensi mengalami hambatan perkembangan kognitif dan produktivitas pada tahap kehidupan selanjutnya (Rosnah *et al.*, 2022). Selain memengaruhi pertumbuhan fisik, *stunting* juga berdampak buruk pada perkembangan kognitif, motorik, dan psikososial anak, yang dapat menurunkan kualitas hidup dan produktivitas mereka di masa depan (BPS, 2022). Berdasarkan data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2024, prevalensi *stunting* di Indonesia tercatat sebesar 19,8%. Meskipun telah terjadi penurunan, angka tersebut masih dianggap tinggi karena belum mencapai target 14% pada tahun 2024 sebagaimana tertuang dalam RPJMN 2020–2024. Kesenjangan antara capaian aktual dan target nasional mencerminkan bahwa penanganan *stunting* masih menghadapi hambatan struktural yang belum sepenuhnya teratasi, khususnya di daerah pedesaan.

Desa Way Muli Timur, yang terletak di Kecamatan Rajabasa, Kabupaten Lampung Selatan, merupakan salah satu daerah dengan angka prevalensi *stunting* yang tinggi. Permasalahan tersebut berkaitan erat dengan keterbatasan pengetahuan gizi, praktik pemberian MP-ASI yang belum optimal, serta pemanfaatan pangan lokal yang belum maksimal. Permasalahan *stunting* di desa ini tidak hanya disebabkan oleh rendahnya asupan gizi anak, tetapi juga dipengaruhi oleh pola asuh yang tidak optimal. Mayoritas ibu di desa ini bekerja sebagai nelayan, sehingga perhatian terhadap pemberian nutrisi yang cukup dan pola asuh anak sering kali terabaikan. Anak-anak kerap diasuh oleh nenek atau anggota keluarga lainnya yang tidak memiliki pengetahuan memadai tentang pentingnya asupan gizi dan pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) (Sari *et al.*, 2024). Wilayah pesisir sebenarnya memiliki potensi sumber protein hewani yang melimpah, khususnya ikan. Namun, hasil observasi awal menunjukkan bahwa pemanfaatan ikan sebagai MP-ASI masih sebatas olahan sederhana dan belum disesuaikan dengan kebutuhan gizi anak usia 6–23 bulan. Permasalahan *stunting* dengan demikian tidak semata-mata berkaitan dengan ketersediaan pangan, melainkan juga dengan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan di tingkat rumah tangga. Keterbatasan ekonomi dan akses terhadap layanan kesehatan turut memperburuk situasi tersebut, sehingga angka *stunting* di desa ini sulit untuk ditekan. Pemberian MP-ASI yang tepat, terutama yang kaya protein hewani, merupakan intervensi kunci dalam pencegahan *stunting* pada anak usia 6–23 bulan (WHO, 2023).

Di sisi lain, Desa Way Muli Timur memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, terutama dari sektor perikanan. Sebagian besar masyarakat desa bekerja sebagai nelayan, dan ikan menjadi komoditas utama yang tersedia di wilayah ini. Namun, hasil tangkapan ikan sebagian besar hanya diolah menjadi ikan asin, yang memiliki nilai ekonomi rendah dan kurang bervariasi dalam pemanfaatannya. Padahal, dengan pengolahan yang lebih inovatif, ikan dapat dijadikan bahan dasar berbagai produk pangan bergizi yang mendukung program pencegahan *stunting* (Yorita *et al.*, 2023). Produk olahan seperti *nugget* ikan, bakso ikan, dan *dimsum* berbasis ikan memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai MP-ASI sekaligus menjadi sumber pendapatan tambahan bagi masyarakat setempat (Rahmawati *et al.*, 2023).

Program pengabdian masyarakat ini berfokus pada peningkatan keterampilan kelompok wanita nelayan di Desa Way Muli Timur dalam mengolah ikan menjadi produk pangan berbasis MP-ASI. Pemberdayaan perempuan di komunitas pesisir memiliki peran strategis dalam pencegahan *stunting* karena ibu berperan langsung dalam pengasuhan anak dan pengelolaan pangan keluarga (Sari *et al.*, 2023). Program ini bertujuan meningkatkan pemahaman dan kemampuan masyarakat dalam mencegah *stunting* melalui pemanfaatan sumber daya lokal, sekaligus mengembangkan keterampilan kewirausahaan agar masyarakat tidak hanya mampu menghasilkan produk bergizi tinggi, tetapi juga dapat memasarkannya secara lebih luas. Pelatihan diversifikasi olahan ikan diharapkan menjadi solusi bagi dua permasalahan utama di desa ini, yaitu rendahnya gizi anak dan keterbatasan ekonomi

masyarakat nelayan. Pendekatan berbasis pangan lokal dinilai lebih berkelanjutan karena mampu meningkatkan kualitas gizi sekaligus memperkuat ketahanan pangan rumah tangga, khususnya di wilayah pedesaan dan pesisir (FAO & UNICEF, 2022).

Kegiatan pengabdian ini dirancang dalam tiga tahapan utama yang saling berkesinambungan. Tahap awal berupa ceramah dan penyuluhan difokuskan pada penyamaan persepsi peserta terkait *stunting* dan pentingnya MP-ASI berbasis protein hewani. Tahap berikutnya adalah praktik langsung pengolahan ikan, yang menjadi bagian paling diminati peserta karena memberikan pengalaman aplikatif secara nyata. Pada tahap akhir, evaluasi dilakukan untuk menilai perubahan pemahaman peserta setelah seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan, sekaligus mengukur efektivitas program dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Melalui pelatihan ini, kelompok wanita nelayan di Desa Way Muli Timur diharapkan dapat lebih mandiri dan kreatif dalam memanfaatkan hasil tangkapan laut, sekaligus berperan aktif dalam upaya penurunan angka *stunting* di desa tersebut.

Diversifikasi produk pangan berbasis ikan tidak hanya bermanfaat dalam mendukung pemenuhan gizi anak, tetapi juga memberikan nilai tambah ekonomis bagi masyarakat. Dengan memproduksi *frozen food* seperti *nugget* dan bakso ikan, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan melalui penjualan produk yang lebih bernilai (Hartatik *et al.*, 2024). Produk *frozen food* juga memiliki keunggulan dari segi kepraktisan dan masa simpan yang lebih panjang, sehingga memudahkan proses penyimpanan dan distribusi (Mustikaningrum *et al.*, 2024). Penerapan teknologi sederhana dalam pengolahan ikan menjadi *frozen food* diharapkan pula dapat membuka peluang usaha baru dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat nelayan di desa ini.

Kelompok wanita nelayan dipilih sebagai sasaran utama karena memiliki peran strategis dalam pengasuhan anak dan pengelolaan pangan keluarga. Sebagian besar ibu di Desa Way Muli Timur menjalankan peran ganda sebagai pengasuh anak sekaligus pencari nafkah, sehingga peningkatan kapasitas mereka dalam pemilihan bahan pangan, pengolahan MP-ASI, dan pengelolaan usaha berbasis rumah tangga menjadi faktor kunci dalam pencegahan *stunting*. Pendekatan berbasis pemberdayaan perempuan terbukti efektif dalam meningkatkan status gizi anak dan ketahanan pangan keluarga di wilayah pesisir (Rahmawati *et al.*, 2023; Hartatik *et al.*, 2024).

Berdasarkan analisis kondisi di lapangan, pemanfaatan potensi sumber daya ikan yang dipadukan dengan peningkatan pengetahuan gizi masyarakat merupakan langkah strategis dalam menurunkan angka *stunting*. Kolaborasi antara masyarakat, akademisi, dan pemerintah daerah menjadi fondasi penting agar program pengabdian ini dapat berjalan secara optimal dan memberikan dampak positif yang berkelanjutan. Program ini juga selaras dengan prioritas pemerintah dalam mengurangi prevalensi *stunting* di Indonesia, serta mendukung pencapaian target pembangunan berkelanjutan atau *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya dalam aspek kesehatan dan kesejahteraan masyarakat.

## 2. Metode

### 2.1 Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama enam bulan, dari April hingga Oktober 2024, dengan melibatkan 25 orang anggota kelompok wanita nelayan di Desa Way Muli Timur. Pemilihan kelompok sasaran didasarkan pada peran perempuan sebagai pengambil keputusan utama dalam penyediaan makanan anak di tingkat keluarga. Peserta dipilih berdasarkan motivasi dan komitmen untuk mengikuti kegiatan secara berkelanjutan. Metode pelaksanaan terdiri atas penyuluhan gizi, praktik langsung pengolahan MP-ASI berbasis ikan, serta evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test*. Penyuluhan difokuskan pada pemahaman *stunting* dan kebutuhan gizi anak, sedangkan praktik pengolahan bertujuan meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah ikan menjadi produk MP-ASI yang lebih bervariasi dan mudah diterapkan di rumah. Evaluasi dilakukan pada tahap akhir untuk menilai perubahan pemahaman peserta setelah seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan (Nurjannah *et al.*, 2024), dengan rincian sebagai berikut:

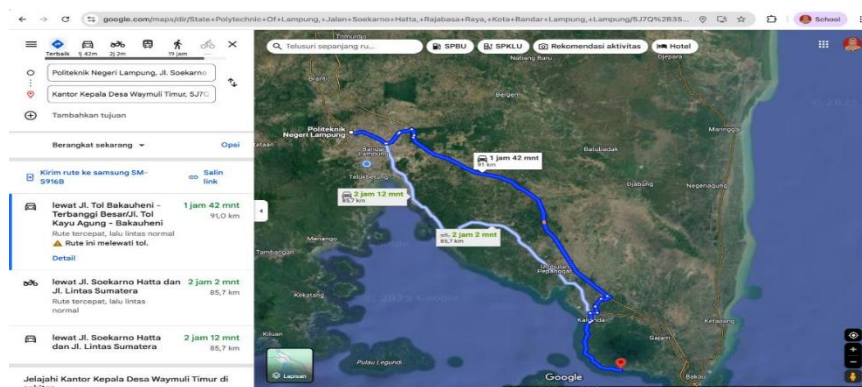
- 1) Ceramah dan Penyuluhan. Materi yang disampaikan meliputi:
  - a) Konsep *stunting* dan dampaknya terhadap tumbuh kembang anak;
  - b) Prinsip gizi seimbang dan peran protein hewani;
  - c) Pengenalan MP-ASI berbasis ikan dan keamanan pangan.
- 2) Praktik Pembuatan Produk. Peserta dilatih secara langsung membuat *nugget* ikan, bakso ikan, dan *dimsum* ikan. Praktik mencakup formulasi bahan, teknik pengolahan, sanitasi, pengemasan, serta penyimpanan *frozen food*.
- 3) Evaluasi. Penilaian dilakukan menggunakan instrumen *pre-test* dan *post-test* yang terdiri dari 20 pertanyaan pilihan ganda, mencakup pengetahuan *stunting*, gizi MP-ASI, teknik pengolahan ikan, dan keamanan pangan.

**2.2 Waktu Efektif Pelaksanaan Kegiatan**

Program peningkatan pengetahuan gizi terkait produk olahan berbasis ikan dilaksanakan di Desa Way Muli Timur, Kabupaten Lampung Selatan. Kegiatan berlangsung selama enam bulan, mulai April hingga Oktober 2024. Selama periode tersebut, berbagai rangkaian kegiatan dijalankan secara bertahap sesuai jadwal yang telah ditetapkan. Partisipasi aktif para peserta menjadi bagian penting dalam mendukung tujuan utama program, yaitu meningkatkan pengetahuan gizi melalui inovasi produk olahan berbasis ikan.

**2.3 Lokasi Kegiatan**

Lokasi pengabdian beserta peta/*map* wilayah dari perguruan tinggi pelaksana program PkM ditampilkan pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. *Map* Lokasi Kegiatan

**2.4 Indikator Keberhasilan**

Berdasarkan tujuan yang telah disusun, indikator keberhasilan program disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Indikator Keberhasilan Program Pelatihan Produk Olahan Ikan dan Pengetahuan Gizi di Desa Way Muli Timur

No	Indikator Keberhasilan	Target	Metode Pengukuran
1	Rancangan pembuatan MP-ASI berbasis olahan ikan	Menghasilkan produk <i>frozen food</i> berkualitas tinggi serta mengoptimalkan proses produksi guna meningkatkan efisiensi dan menekan biaya produksi	Pertimbangan bahan baku, kualitas bahan, proses produksi, keamanan pangan, dan analisis biaya
2	Peningkatan pengetahuan gizi dan keterampilan inovasi pembuatan MP-ASI berbasis olahan ikan	Menghasilkan berbagai inovasi baru dalam bentuk, rasa, dan kemasan setelah program dilaksanakan	Pelatihan, wawancara, observasi, serta studi kasus

Kedua indikator tersebut dirancang secara saling melengkapi, di mana peningkatan kualitas produk olahan ikan diharapkan berjalan seiring dengan penguatan pengetahuan gizi peserta, sehingga program dapat memberikan dampak yang terukur baik dari sisi ketahanan pangan keluarga maupun pengembangan usaha berbasis masyarakat.

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### 3.1 Hasil

Pelatihan pengolahan ikan berbasis MP-ASI yang dilaksanakan selama enam bulan di Desa Way Muli Timur berhasil memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan skor pengetahuan peserta dari rata-rata 37,50 pada *pre-test* menjadi 87,00 pada *post-test*. Selama sesi diskusi, sebagian peserta menyampaikan bahwa materi pelatihan sesuai dengan kondisi yang mereka hadapi sehari-hari, khususnya dalam menyiapkan makanan untuk anak. Peningkatan skor tersebut menunjukkan bahwa materi pelatihan tidak hanya dapat dipahami secara konseptual, tetapi juga relevan dengan kebutuhan peserta di lapangan. Sejumlah peserta bahkan mengaitkan materi yang diterima dengan pengalaman langsung mereka dalam menyiapkan makanan anak di rumah, yang turut memperkuat proses pembelajaran selama kegiatan berlangsung. Perbandingan skor *pre-test* dan *post-test* peserta disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Perbandingan Skor *Pre-test* dan *Post-test* Peserta

No	Parameter	<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>
1	Skor rata-rata	37,50	87,00
2	Skor minimum	25	75
3	Skor maksimum	55	95
4	Persentase skor $\geq 70$	0%	100%

Skor awal menunjukkan bahwa hanya sedikit peserta yang memiliki pengetahuan dasar tentang pentingnya MP-ASI dan keterampilan pengolahan ikan. Setelah pelatihan berlangsung, seluruh peserta berhasil mencapai skor di atas 70, yang memperlihatkan efektivitas program dalam meningkatkan pemahaman masyarakat terkait olahan ikan sebagai upaya pencegahan *stunting*. Pencapaian ini juga sejalan dengan temuan Dewi dan Pramono (2022) yang menunjukkan bahwa intervensi MP-ASI berbasis ikan berkontribusi terhadap peningkatan pertumbuhan linear anak usia di bawah dua tahun. Selama pelatihan, peserta mempraktikkan teknik pembuatan berbagai produk olahan ikan, seperti *nugget* ikan, bakso ikan, dan *dimsum* ikan. Produk-produk tersebut dipilih karena mudah dibuat dan disukai anak-anak, sehingga dinilai sesuai untuk dijadikan MP-ASI. Temuan di lapangan juga menunjukkan bahwa produk *frozen food* memiliki masa simpan yang lebih panjang, sehingga lebih praktis bagi konsumen dalam penyimpanan maupun penyajiannya.



(a) Diskusi Tim Pelaksana dengan Masyarakat



(b) Kegiatan Pemberian Materi Sosialisasi Pengetahuan Gizi

Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan Pengabdian

Masyarakat yang menjadi penerima manfaat dalam kegiatan pengabdian ini adalah Kelompok Wanita Nelayan di Desa Way Muli Timur, Lampung Selatan. Dampak langsung yang dirasakan berupa peningkatan kemampuan para wanita nelayan dalam mengolah produk inovasi berbasis ikan, serta peningkatan pengetahuan gizi yang mendorong kesadaran masyarakat terhadap permasalahan *stunting* demi terwujudnya generasi yang lebih sehat dan berkualitas.

### 3.2 Pembahasan

Proses pembuatan produk melibatkan teknik dasar seperti pencampuran bahan, penggorengan, dan pembekuan. Selama pelatihan, peserta dilatih untuk senantiasa menjaga kebersihan dan kualitas produk agar layak dikonsumsi anak-anak serta memenuhi standar gizi yang dianjurkan (Nadimin, 2022). Salah satu kendala yang dihadapi adalah kurangnya pemahaman peserta mengenai komposisi bahan yang tepat untuk mempertahankan kandungan gizi dalam produk olahan. Namun, dengan bimbingan langsung dari tim pengabdian, peserta mampu mengatasi kendala tersebut dan menghasilkan produk dengan kualitas yang baik. Peserta juga mendapat pemahaman mengenai pentingnya dokumentasi dan pembukuan sederhana dalam menjalankan usaha olahan ikan (Ardilla *et al.*, 2024), agar mereka dapat memantau biaya produksi dan keuntungan, sekaligus mempersiapkan diri untuk mengembangkan usaha lebih lanjut (Astuti *et al.*, 2023).

Pelatihan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga mendorong peserta untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Sebelum pelatihan, sebagian besar anggota kelompok nelayan hanya mengolah ikan menjadi produk asin, yang memiliki nilai tambah rendah dan belum memberikan dampak ekonomi yang berarti. Setelah mengikuti pelatihan, peserta mulai memproduksi dan menjual produk olahan seperti *nugget* dan bakso ikan di pasar lokal. Dalam kurun waktu dua bulan setelah pelatihan, beberapa peserta melaporkan peningkatan pendapatan hingga 30% dibandingkan sebelum program dilaksanakan. Produk olahan ikan berbasis MP-ASI berpeluang memperluas jangkauan pasar apabila dipromosikan secara efektif, baik melalui kanal *online* maupun melalui kerja sama dengan dinas terkait. Peningkatan pendapatan yang dilaporkan peserta selaras dengan temuan Setyawan dan Kurniawati (2021) yang menunjukkan bahwa usaha pengolahan ikan berbasis rumah tangga mampu meningkatkan pendapatan keluarga nelayan di wilayah pesisir. Selama proses pelatihan, terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi (Sanjayanto *et al.*, 2024), antara lain: (1) sebagian besar peserta memiliki latar belakang pendidikan yang rendah sehingga memerlukan pendekatan penyampaian materi yang lebih sederhana dan aplikatif; (2) peralatan dan bahan pengolahan ikan yang tersedia masih terbatas sehingga produksi dalam skala besar belum dapat dilakukan secara optimal; (3) pemasaran produk masih terpusat di tingkat lokal dan peserta belum terbiasa memanfaatkan teknologi digital untuk keperluan promosi dan penjualan; serta (4) keterbatasan modal dan akses terhadap lembaga keuangan yang menghambat pengembangan usaha lebih lanjut.

## 4. Kesimpulan

Program pengabdian ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita nelayan dalam pengolahan MP-ASI berbasis ikan, yang tercermin dari peningkatan rata-rata skor pemahaman peserta dari 37,50 menjadi 87,00. Pemanfaatan sumber daya lokal yang disertai pendampingan berkelanjutan terbukti menjadi pendekatan yang tepat sasaran dalam mendukung upaya pencegahan *stunting* di wilayah pesisir. Keberlanjutan program memerlukan dukungan lintas sektor, terutama dalam hal pendampingan usaha, penguatan kapasitas kelompok, dan perluasan akses pasar bagi produk olahan ikan berbasis MP-ASI.

## 5. Ucapan Terima Kasih

Tim PkM menyampaikan terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (PPPM) Politeknik Negeri Lampung atas dukungan berupa hibah dana DIPA yang memungkinkan program ini terlaksana dengan lancar, serta kepada masyarakat Desa Way Muli Timur yang telah bersedia menjadi mitra dan tempat penyelenggaraan kegiatan PkM.

## 6. Daftar Pustaka

- Ardilla, A., Harkensia, L. S., Khana, F. H., Fauziah, F., & Zulkarnaini, Z. (2024). Pemberdayaan MP-ASI lokal sebagai upaya pencegahan stunting pada masyarakat pesisir di Gampong Pusong Lama Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Wahana Usada*, 6(2), 162–175. <https://doi.org/10.47859/wuj.v6i2.539>
- Astuti, E. T., Haryanti, H., Sari, S. K., Witari, R. A., Rahmadhani, E. K., Wahyuningsih, S., & Setiyani, T. W. M. (2023). Pemberdayaan kader 'Aisyiyah melalui pelatihan pembuatan MP-ASI *fish-kuit* sebagai upaya pencegahan stunting bagi anak. *Jurnal Masyarakat Mandiri (JMM)*, 7(5), 4628–4637. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i5.17117>
- Dewi, R. K., & Pramono, A. (2022). Fish-based complementary feeding intervention and linear growth among children under two years. *Journal of Nutrition and Metabolism*, 2022, 1–9. <https://doi.org/10.1155/2022/9876543>
- FAO & UNICEF. (2022). *Sustainable healthy diets through food-based approaches*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Hartatik, A. J. S., Sutrianingsih, Y., Monna, D. A., Nurhandayani, E., & Sholihah, D. D. (2024). Diversifikasi olahan ikan lele sebagai alternatif MP-ASI guna pencegahan stunting di Kabupaten Jember. *Jurnal Kabar Masyarakat*, 2(1), 33–41. <https://doi.org/10.54066/jkb.v2i1.1529>
- Mustikaningrum, A. C., Nafillah, N., & Puspita Sari, A. (2024). Edukasi pembuatan MP-ASI berbahan dasar pangan lokal 2 hewani 1 nabati sebagai upaya percepatan penurunan stunting Kabupaten Kendal. *Jurnal ABDIMAS-HIP Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 10–16. <https://doi.org/10.37402/abdimaship.vol5.iss1.306>
- Nadimin, N. (2022). Pemberian makanan tambahan substitusi tepung ikan gabus (PMT-Tibus) dalam meningkatkan status gizi anak balita. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 7(1), 61–68. <https://doi.org/10.30867/action.v7i1.613>
- Nurjannah, S., Hasriani, H., & Marlina, A. (2024). Penyuluhan mengenai pemberian MP-ASI tinggi protein hewani untuk pencegahan stunting. *Natural: Jurnal Pelaksanaan Pengabdian Bergerak Bersama Masyarakat*, 2(2), 50–55. <https://doi.org/10.61132/natural.v2i2.450>
- Putri, A. R., & Wahyuni, S. (2024). Diversification of fish-based MP-ASI products to improve household food security. *International Journal of Food Studies*, 13(1), 45–56. <https://doi.org/10.7455/ijfs/13.1.2024>

- Rahmawati, R., Akbardiansyah, A., Rahayu, R., Arif, M., Insani, S. A., Fuadi, A., Hamidi, H., Thahir, M. A., & Hermi, R. (2023). Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga melalui pembuatan olahan ikan sebagai upaya pencegahan stunting. *RAMBIDEUN: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 241–247. <https://doi.org/10.51179/pkm.v6i3.2166>
- Rosnah, R., Rofiqoh, R., Leksono, P., Imanuddin, I., Faturrahman, T., & Kasim, S. S. (2022). Edukasi gizi pada ibu balita tentang manfaat nutrisi ikan untuk pencegahan stunting. *Jurnal Pengabdian Nusantara*, 2(2), 166–174. <https://doi.org/10.33772/jpnus.v2i2.28920>
- Sanjayanto, N., Beklie, B., Reynu, D., Salma, A., Subhan, A., & Yulia, F. (2024). Pendekatan sinergis dalam penurunan stunting melalui pemanfaatan ikan patin lokal. *Natural: Jurnal Pelaksanaan Pengabdian Bergerak Bersama Masyarakat*, 2(3), 109–115. <https://doi.org/10.61132/natural.v2i3.743>
- Sari, L. D., Wahyuni, N. A., Nurrahmah, A., & Subagiyo, L. (2024). Edukasi pemberian ASI eksklusif dan MP-ASI sebagai strategi peningkatan kesehatan bayi dan balita. *ANDIL Mulawarman Journal of Community Engagement*, 1(4), 160–164. <https://doi.org/10.30872/andil.v1i4.1985>
- Sari, M., Handayani, D., & Lestari, P. (2023). Women empowerment in coastal communities for stunting prevention through local food processing. *Journal of Community Nutrition*, 5(2), 85–94.
- Setha, B., Loppies, C. R. M., Savitri, I. K. E., Pagaya, J., Lapu, P., Tahitu, R., & Kusadhiani, I. (2024). Perbedaan percepatan pertumbuhan anak stunting berdasarkan kelompok umur yang mendapat intervensi MP-ASI berbasis ikan tuna. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 146–155. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.2.146>
- Setyawan, H., & Kurniawati, I. (2021). Economic impact of home-based fish processing enterprises in coastal areas. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research*, 14(3), 22–30. <https://doi.org/10.9734/ajfar/2021/v14i330275>
- World Health Organization. (2023). *Guideline for complementary feeding of infants and young children aged 6–23 months*. WHO.
- Yorita, E., Dahrizal, D., Sahidan, S., Gustina, M., Wahyudi, A., Muslim, Z., & Ardiansyah, S. (2023). Upaya pencegahan stunting melalui pengolahan makanan berbasis ikan pada balita di Pulau Enggano. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 132–139. <https://doi.org/10.33860/pjpm.v4i1.1445>