



DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN IKAN UNTUK MENCEGAH KEJADIAN STUNTING PADA ANAK

Rifka Putri Andayani¹, Lenni Sastra², Putri Nelly Syofiah³, Refki Riyantori⁴, Dika Dwi Muhamamsyah⁵, Susi Lidiyawati⁶, Rosiana Wulandari⁷, Aulia Wulandari⁸, Putri Mayanda Sutami⁹, Mahkfira Putria Roza¹⁰

¹Prodi D-III Keperawatan/STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang

^{2,4}Prodi S-I Keperawatan/STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang

³Prodi S-I Kebidanan/STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang

⁵Tendik/STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang

^{6,7}Mahasiswa Prodi D-III Keperawatan/STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang

⁸Mahasiswa Prodi S-I Keperawatan/STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang

^{9,10}Mahasiswa Prodi S-I Kebidanan/STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang

E-mail korespondensi: rifikaputriandayani@gmail.com

Article History:

Received: 10 Juni 2023

Revised: 19 Juni 2023

Accepted: 28 Juni 2023

Abstrak:

Latar Belakang: Hasil pencarian masyarakat sebagai nelayan di Kampung Nelayan Bestari yaitu ikan hasil tangkapan seperti ikan tuna, ikan tongkol dan ikan cakalang. Ikan ini merupakan hasil tangkapan oleh nelayan dengan menggunakan bagan. Masyarakat belum sepenuhnya menyadari manfaat dari mengkonsumsi ikan. Hasil olahan ikan dapat dijadikan sumber protein bagi ibu hamil dan dapat mencegah stunting pada anak. Ibu hamil dapat mengkonsumsi ikan sehingga mulai mempersiapkan 1.000 hari pertama kehidupan.

Metode: Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan tahap pengumpulan data kepada mitra dan hasil observasi, tahap persiapan, tahap pelaksanaan kegiatan dengan melakukan pelatihan dan transfer ilmu serta diakhiri dengan melakukan monitoring dan evaluasi. Metode yang dilakukan pada pengabdian masyarakat ini adalah dengan memberikan transfer ilmu terkait diversifikasi produk olahan ikan dalam bentuk jajanan makanan sehat pada anak usia sekolah untuk mencegah kejadian stunting pada anak serta memberikan pelatihan berwirausaha dan pemasaran produk secara online berbasiskan teknologi yang dilakukan dirumah sendiri.

Hasil: Bahan dasar ikan sangat mudah didapatkan oleh masyarakat setempat. Hasil diversifikasi olahan ikan menjadi jajanan sehat ini mampu diproduksi oleh mitra dan mitra dapat menyebarluaskan hasil olahan ikan yang dilakukan melalui penjualan media online.

Kata Kunci: Diversifikasi; ikan; jajanan; makanan sehat.

Abstract:

Background: The results of the community's livelihood as fishermen in the Bestari Fisherman's Village are caught fish such as tuna, tuna and skipjack. This fish is caught by fishermen using a chart. People are not fully aware of the benefits of consuming fish. Processed fish products can be used as a source of protein for pregnant women and can prevent stunting in children. Pregnant women can consume fish so start preparing for the first 1,000 days of life.

Method: This community service activity begins with the data collection stage for partners and the results of observations, the preparation stage, the activity implementation stage by conducting training and knowledge transfer and ending with monitoring and evaluation. The method used in this community service is to provide knowledge transfer related to the diversification of processed fish products in the form of healthy snacks for school-age children to prevent stunting in children as well as provide entrepreneurship training and technology-based online product marketing done at home.

Result: The basic ingredients of fish are very easy to obtain by the local community. The results of diversification of processed fish into healthy snacks can be produced by partners and partners can disseminate processed fish products through online media sales.

Keywords: Diversification; fish; snacks; healthy food.

Pendahuluan

SD Negeri 31 Pasir Kandang terletak di Kampung Nelayan Bestari yang berada di Kelurahan Pasie Nan Tigo berada di Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang Provinsi Sumatera Barat. Luas kelurahan ini yaitu 593,08 Ha, 35 Ha daerah ini adalah laut yang terdiri dari 14 RW dan 52 RT dengan jumlah penduduk 9.444 jiwa. Kelurahan Pasie Nan Tigo berada 1 meter di atas permukaan laut dengan keadaan suhu rata-rata 450. Batas wilayah Pasie Nan Tigo terdiri dari sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Lubuk Buaya, sebelah selatan berbatasan dengan Kelurahan Bungo Pasang, sebelah barat berbatasan dengan Samudera Indonesia dan sebelah timur berbatasan dengan Kelurahan Batu Ganting. Masyarakat di Kelurahan Pasie Nan Tigo sebagian besar bermata pencarian sebagai nelayan yaitu 915 orang dengan jumlah armada tangkap kapal bagan sebanyak 37 unit. Hal ini karena di Kelurahan Pasie Nan Tigo berada di daerah sekitar pantai. Selain sebagai nelayan, mata pencarian masyarakat di Kelurahan ini yaitu sebagai pedagang, pegawai swasta, polisi, TNI, perawat dan wiraswasta. Pasie Nan Tigo berdasarkan sebaran jumlah rumah tangga nelayan miskin di Kota Padang merupakan yang terbanyak di Kecamatan Koto Tangah yaitu 180 kepala keluarga. Rata-rata produksi dari hasil penangkapan ikan yaitu sebanyak 5.569 TON setiap tahunnya. Hasil utama tangkapan ikan di Kampung Nelayan Bestari yaitu ikan tuna, ikan tongkol dan ikan cakalang (Data Kelurahan Pasie Nan Tigo, 2020).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh Wali Kota Padang dalam percepatan pengembangan wilayah melalui pembangunan kampung tematik di Kota

Padang, salah satunya adalah Pengembangan Kampung Nelayan Bestari di Kelurahan Pasie Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang didapatkan data bahwa belum maksimalnya pemberdayaan masyarakat di sekitar kelurahan dan belum adanya tanda pengenal yang menjadi ciri khas wilayah kampung tematik di Pasie Nan Tigo ini. Disepanjang pasir pantai yang indah belum terdapat tempat sampah yang terpilah, fasilitas umum yang belum memadai disepanjang pasir seperti mushola dan MCK yang membuat kesulitan wisatawan yang ingin mengunjungi daerah Kampung Nelayan Bestari ini.



Gambar 1. Pondok-Pondok di Sepanjang Pesisir Pantai



Gambar 2. Kondisi Toilet Umum di Kampung Nelayan Bestari

Lokasi Kampung Nelayan Bestari ini lebih kurang 13 km dari Kantor Walikota Padang dan 12 km dari perguruan tinggi pengabdi. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara pengabdi dengan pihak Kelurahan dan masyarakat Kampung Nelayan Bestari, permasalahan mitra yang terdapat disana adalah:

1. Kesehatan

Hasil pencaharian masyarakat sebagai nelayan di Kampung Nelayan Bestari yaitu ikan hasil tangkapan seperti ikan tuna, ikan tongkol dan ikan cakalang. Ikan ini

merupakan hasil tangkapan oleh nelayan dengan menggunakan bagan sebanyak 37 bagan. Masyarakat setempat belum sepenuhnya menyadari manfaat dari mengkonsumsi ikan. Hasil olahan ikan dapat dijadikan sumber protein bagi ibu hamil dan dapat mencegah stunting pada anak. Ibu hamil dapat mengkonsumsi ikan sehingga mulai mempersiapkan 1.000 hari pertama kehidupan. Nelayan melakukan penangkapan ikan setiap hari kecuali saat cuaca pasang. Saat air laut pasang, maka nelayan tidak pergi untuk menangkap ikan.

2. Proses Produksi dan Distribusi

Hasil tangkapan ikan dari nelayan akan dikumpulkan dan dijual oleh pedagang sekitar. Selain sebagai nelayan, mata pencarian penduduk sekitar juga sebagai pedagang. Proses pendistribusian hasil olahan ikan dijual pada warung-warung disepanjang daerah pasir pantai dan diolah dalam bentuk olahan ikan gulai atau gulai ikan pukek.

3. Manajemen

Manajemen yang dilakukan oleh mitra di Kampung Nelayan Bestari ini masih menggunakan manajemen usaha mandiri. Nelayan masih menggunakan tradisi yang dilakukan secara turun temurun. Nelayan menjual hasil tangkapan ikan dan belum memiliki sistem manajemen administrasi yang lebih bagus. Nelayan hanya berfikir kerja sekarang dan dapat uang lalu dibelanjakan untuk memenuhi kebutuhan pokok hari itu juga (Dapek pagi, habih patang). Nelayan belum memikirkan tentang ide-ide kreatif yang dapat dijadikan sebagai modifikasi hasil tangkapan ikan yang dapat dipasarkan dalam bentuk yang lebih menarik. Pengunjung yang datang ke Kampung Nelayan Bestari juga tidak ada sistem administrasi. Pengunjung dapat keluar masuk ke lokasi tanpa dikenai biaya karcis atau biaya parkir kendaraan. Masyarakat terkendala dengan sumber daya manusia yang terampil dan mampu untuk mengelola lokasi jika dijadikan sebagai objek wisata.

4. Pemasaran

Berdasarkan survey yang dilakukan oleh tim pengabdi ke lokasi Kampung Nelayan Bestari ini terlihat bahwa banyaknya pengunjung yang datang dan berbelanja ikan segar. Selain itu, juga terdapat pengunjung yang datang untuk berwisata di Kampung Nelayan Bestari ini. Sepanjang pantai terdapat pondok-pondok untuk bersantai dan terdapat ayunan untuk bersantai bagi anak-anak maupun orang dewasa. Setiap pengunjung hanya dikenai biaya pondok sebesar Rp. 15.000. Selain itu, di Kampung Nelayan Bestari juga terdapat Konservasi Penyu (Jambak Sea Turtle Camp) dan hutan mangrove. Hal ini membuat tim yakin bahwa Kampung Nelayan Bestari ini memiliki potensi dan dapat dikembangkan dalam pengelolaan dan proses produksi dari diversifikasi produk olahan ikan.

5. Sarana

Di Kampung Nelayan Bestari terdapat Sentra Pengelolaan Hasil Perikanan dari Dinas Kelautan dan Perikanan dari Pemerintah Kota Padang. Di Kampung Nelayan Bestari belum terdapat tagline dan gapura yang menjadikan daerah ini

sebagai salah satu objek wisata di Kota Padang. Selain itu belum ada sarana pusat kesehatan dan pusat souvenir. Perencanaan kedepannya akan dikembangkan suatu tempat atau ruangan yang dapat dijadikan sebagai pusat kesehatan dan aneka pusat souvenir.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi di Kampung Nelayan Bestari, terdapat beberapa permasalahan dalam pengembangan Kampung ini, antara lain:

1. Kesehatan

Belum terdapat pusat kesehatan, sehingga jika terjadi permasalahan kesehatan di daerah sekitar maka warga membawa ke fasilitas kesehatan dengan jarak 2,7 km dari lokasi ke Puskesmas terdekat. Belum terdapat kader kesehatan yang mampu melakukan pertolongan pertama jika terjadi masalah kesehatan di lokasi Kampung Nelayan Bestari dan belum ada kader kesehatan yang mampu melakukan pendektsian secara dini agar tidak terjadi stunting pada anak di sekitar Kampung Nelayan Bestari. Terkait kesehatan lingkungannya, disepanjang daerah pesisir belum terdapat tempat sampah yang terpilah dan perlu mengoptimalkan kelompok bank sampah.



Gambar 3. Kondisi Sampah di Kampung Nelayan Bestari

2. Kelompok Nelayan di Kampung Nelayan Bestari

- Kurangnya tenaga terampil dalam mewujudkan hasil tangkapan ikan sehingga pengembangan kreativitas dikalangan nelayan sulit untuk terpenuhi. Nelayan masih terpaku pada tradisi melaut dan menjual hasil tangkapan lalu memperoleh uang dari hasil penjualan ikan.
- Belum terdapat kelompok yang akan mengolah hasil tangkapan ikan untuk dikemas dalam kemasan dan olahan yang lebih menarik.
- Masyarakat setempat hanya mengelola makanan dari bahan ikan laut dengan cara di goreng dan digulai.

3. Bahan Baku dan Alat

- Nelayan hanya mengandalkan mata pencarhiannya sebagai nelayan dengan menghasilkan ikan dari laut, jika air laut pasang maka nelayan tidak dapat melaut sehingga bermasalah dengan ekonomi keluarga. Hal ini sesuai dengan data dari Pemerintahan Kota Padang bahwa jumlah keluarga nelayan miskin paling tinggi di Kampung Nelayan Bestari Kelurahan Pasie Nan Tigo.

- b. Nelayan terbatas dengan alat-alat yang akan dijadikan untuk pengembangan usaha. Karena kondisi ekonomi keluarga hanya mampu untuk memenuhi kebutuhan pokok sehari-hari.
 - c. Bagan yang dimiliki oleh kelompok nelayan ini masih terbatas yaitu terdapat 37 bagan dengan total jumlah nelayan 915 orang.
4. Pemasaran Hasil Tangkapan Ikan
- a. Nelayan di Kampung Nelayan Bestari melakukan pemasaran hasil tangkapan ikan dengan menjual ikan segar secara langsung saat sesudah melaut.
 - b. Belum terdapat kerjasama atau akses permodalan dengan berbagai pihak oleh pengusaha sehingga pemasaran menjadi terbatas hanya pada permintaan konsumen.
5. Pusat Pariwisata
- a. Wisata air disepanjang pesisir Kampung Nelayan Bestari belum dilestarikan. Tidak ada penetapan biaya bagi wisatawan yang berkunjung ke lokasi ini.
 - b. Saat nelayan melakukan pengambilan ikan pukek, hal itu dapat dijadikan sebagai sarana objek wisata di Kampung Nelayan Bestari.
 - c. Belum terdapat spot-spot menarik yang dapat mencirikan dari Kampung Nelayan Bestari.
 - d. Belum terdapat penertiban kawasan kuliner disepanjang pantai Kampung Nelayan Bestari.
 - e. Belum terdapat Tagline dan Gapura di Kampung Nelayan Bestari.
 - f. Sudah terdapat Pokdarwis dan Masata tetapi belum maksimal.
 - g. Belum terdapat toko souvenir yang menjadi ciri khas di Kampung Nelayan Bestari.
6. Pemerintah Setempat
- a. Masyarakat di Kelurahan Pasie Nan Tigo ini masih kental dengan budaya yang ada dan sudah turun temurun dalam melaut. Sehingga apa yang dilakukan oleh pemerintah terasa sangat sulit karena masyarakat setempat sulit menerima masukan apalagi jika terkait perubahan perilaku.
 - b. Program pemerintah sudah cukup banyak yang diberikan pada Kelurahan Pasie Nan Tigo ini. Salah satunya disediakan sarana berupa Sentra Pengelolaan Hasil Perikanan dari Dinas Kelautan dan Perikanan dari Pemerintah Kota Padang, namun tidak dimanfaatkan oleh masyarakat secara optimal.
 - c. Pemerintah mengalami kendala dalam memajukan kelompok nelayan karena kurangnya partisipasi aktif dari masyarakat serta tidak banyak pengusaha dari luar yang berpartisipasi untuk memajukan kelompok nelayan.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan di SD N 31 Pasir Kandang Kelurahan Pasie Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang dengan metode pelaksanaan sebagai berikut:

- 1) Pengumpulan data berupa wawancara dengan kepala sekolah yang juga merupakan mitra dari tim pengabdi, observasi lapangan, penghasilan serta aktivitas warga

masyarakat setempat, pemasaran dan data lainnya.



Gambar 4. Survey awal Tim Pengabdi dengan Kepala Sekolah

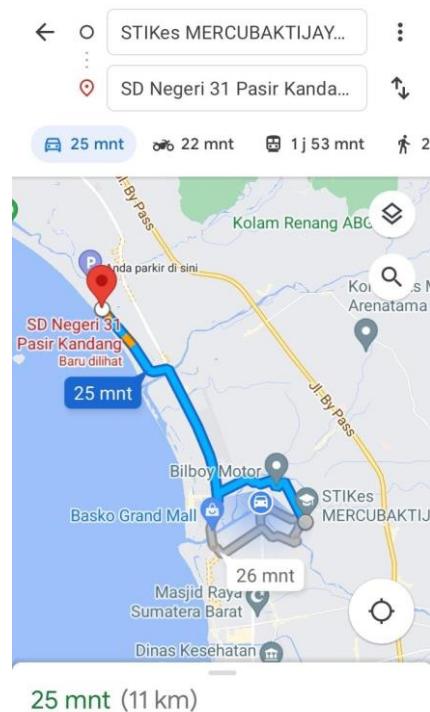
2) Persiapan

Pada tahapan ini tim mempersiapkan diri yang terdiri dari 5 orang tim ditambah dengan 5 orang mahasiswa dari STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang.

3) Pelaksanaan kegiatan

- a) Kegiatan dimulai dengan tahap perkenalan, pelatihan, bimbingan dan sosialisasi kepada wali murid kelas 1.
 - b) Mencari pasar produksi panen ikan dengan membina hubungan kerjasama ke beberapa konsumen pasar seperti rumah makan.
 - c) Mengarahkan mitra untuk melakukan diversifikasi ikan dengan mengolah ikan menjadi olahan makanan yang lebih kreatif dengan membuat ikan goreng crispy, nugget ikan, ungkap ikan, pepes ikan dengan kemasan (*packing*) yang lebih menarik.
 - d) Membuat jejeling kerjasama dengan pemasaran berbasis teknologi.
- 4) Evaluasi diharapkan mitra mampu mengimplementasikan ilmu yang sudah diperoleh dan pihak akademisi tetap melakukan monitoring dan evaluasi terhadap usaha Imitra sesuai dengan target yang telah ditetapkan.

Lokasi Pengabdian Masyarakat:



25 mnt (11 km)

Hasil

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dari tahap persiapan. Persiapan dilakukan mulai dari permohonan surat izin melakukan pengabdian pada tanggal 23 November 2022 dan tim melakukan persiapan mulai dari bahan-bahan yang dibutuhkan terkait pengabdian dan tahap pelaksanaan dilakukan.

Tahap Persiapan. Tahap persiapan dimulai dengan tim mengajukan surat ke LPPM untuk mengeluarkan surat permohonan izin melakukan pengabdian kepada masyarakat, selanjutnya tim melakukan koordinasi dengan Kepala Kantor Kesatuan Bangsa Politik dan Perlindungan Masyarakat Kota Padang untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat pada tanggal 1 Desember 2022 dengan melakukan persiapan pembuatan proposal, narasumber dan media dan alat yang dibutuhkan selama kegiatan pengabdian masyarakat. Selain itu, tim melakukan melakukan koordinasi dengan Kepala Sekolah SD N 31 Pasir Kandang, perangkat RW dan RT setempat.

Tahap Pelaksanaan. Kegiatan dimulai dengan tahap perkenalan, pelatihan, bimbingan dan sosialisasi kepada mitra yaitu SD N 31 Pasir Kandang di Kampung Nelayan Bestari dengan menghadirkan orang tua dari murid kelas 1 SD. Materi yang dibagikan kepada mitra yaitu pelatihan diversifikasi serta inovasi olahan makanan berbahan dasar ikan. Hal ini sejalan dengan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh tim sebelumnya tentang diversifikasi produk olahan ikan dengan bahan dasar ikan lele. Pemberian pelatihan terhadap mitra dapat meningkatkan penghasilan dan daya Tarik bagi anak-anak dalam meningkatkan minat untuk mengkonsumsi ikan sehingga dapat mencegah terhadap kejadian stunting (Andayani & Ausrianti, 2021). Mencari pasar produksi panen dengan membina hubungan kerjasama ke beberapa konsumen pasar seperti rumah makan dan warung-warung, mengarahkan mitra untuk melakukan diversifikasi ikan dengan mengolah ikan menjadi olahan makanan yang lebih kreatif dengan membuat ikan goreng crispy, nugget ikan, bakso ikan dengan kemasan (*packing*) yang lebih menarik dan membuat jejing kerjasama dengan pemasaran berbasis teknologi.



Gambar 5. Hasil Diversifikasi Olahan Ikan Menjadi Bakso dan Nugget Ikan

Tahap Evaluasi. Evaluasi yang dilakukan terhadap mitra yaitu:

Evaluasi Struktur:	<ul style="list-style-type: none">- Waktu pelaksanaan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan dilaksanakan selama 1 hari- Setting tempat berubah dari yang awalnya dirumah warga menjadi di SD N 31 Pasir Kandang- Setting alat sesuai dengan yang direncanakan- Pengorganisasian sesuai dengan perencanaan
Evaluasi Proses :	<ul style="list-style-type: none">- Audiens berperan aktif selama kegiatan pelatihan, banyak mengajukan pertanyaan dan mendemonstrasikan cara membuat produk olahan ikan.
Evaluasi Hasil :	<ul style="list-style-type: none">- 80% ibu mampu menyebutkan tentang manfaat ikan- 80% ibu mampu melakukan diversifikasi produk olahan ikan

Diskusi

Ikan merupakan salah satu sumber bahan pangan yang melimpah di Indonesia, baik ikan laut, ikan payau maupun ikan air tawar. Fuadi dan Sami (2020) menjelaskan bahwa kesadaran akan mengkonsumsi ikan dan mengetahui akan manfaat ikan dari masyarakat sudah mulai meningkat. Salah satu jenis ikan air tawar yang menjadi komoditas unggulan adalah ikan laut. Ikan memiliki kandungan protein yang sangat bermanfaat untuk kesehatan (Listyarini et al., 2018). Protein berfungsi oleh tubuh untuk proses pertumbuhan, pengganti sel jaringan yang rusak serta untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Protein terkandung dalam asam amino esensial dan non esensial. Asam amino esensial adalah asam amino yang dibutuhkan untuk berlangsungnya proses biokimiawi yang terjadi di dalam tubuh, sedangkan asam amino non esensial tidak dapat diproduksi oleh tubuh sehingga untuk mendapatkannya harus dikonsumsi dari luar dan masuk ke dalam tubuh (Astiana et al., 2015). Selain mengandung protein, ikan juga mengandung asam lemak tak jenuh yang bermanfaat untuk jantung (Asriani et al., 2019).

Tabel 1. Komposisi Kandungan Gizi Ikan

No	Komposisi	Jumlah (%)
1	Protein	17,7
2	Lemak	4,8
3	Mineral	1,2
4	Karbohidrat	0,3
5	Air	76

Sumber: Astawan (2008) dalam Rahayu, Piranti dan Sihwaningrum (2019)

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa diversifikasi produk olahan ikan berupa jajanan sehat untuk cemilan anak usia sekolah seperti bakso dan nugget ikan. Pengolahan ikan menjadi produk ini mampu meningkatkan nilai tambah dalam penjualan mitra, jika dibandingkan dengan menjual secara mentah per kilogramnya.

Usaha produk olahan makanan semakin berkembang, diversifikasi produk olahan makanan dari ikan seperti dibuat menjadi kerupuk, nugget, bakso atau otak-otak sehingga produk yang dihasilkan menjadi lebih tahan lama (Rijal, 2017). Nugget merupakan salah satu makanan siap saji yang praktis untuk dihidangkan. Nugget membutuhkan waktu 1-3 menit untuk proses penggorengan karena sudah melewati proses setengah matang dari awal pengolahan (Justisia & Adi, 2013). Nugget yang biasa beredar di masyarakat adalah nugget dengan bahan dasar daging ayam. Tetapi meningkatnya harga daging dipasaran saat ini membuat ikan dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif untuk membuat nugget dengan bahan dasar ikan (Kresnasari et al., 2019). Justisia dan Adi (2013) menjelaskan bahwa nugget ikan dibuat dari bahan dasar ikan, kemudian digiling dan diberi dengan bumbu-bumbu. Setelah itu nugget bisa dicetak sesuai dengan selera dengan bentuk yang menarik lalu dibekukan. Nugget bisa digoreng kapanpun sesuai selera.

Diversifikasi produk olahan ikan menjadi jajanan makanan sehat mampu meningkatkan pendapatan mitra dalam penjualan. Mitra tampak antusias dalam pelaksanaan transfer ilmu dan pelatihan melakukan diversifikasi produk olahan ikan menjadi cemilan sehat untuk anak usia sekolah. Transfer ilmu ini memberikan nilai tambah ikan sehingga bisa meningkatkan penjualan mitra. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dianggap oleh mitra sebagai solusi yang kreatif dan inovatif dalam memecahkan permasalahan yang dialami oleh mitra.

Harapan dari tim pengabdian masyarakat adalah diharapkan mitra dapat menerapkan, memproduksi dan mendistribusikan produk olahan ikan dengan bantuan teknologi dan bantuan penjualan secara online. Promosi harus ditingkatkan karena merupakan ujung tombak dari pemasaran dan meningkatkan produksi hasil olahan ikan.

Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan hasil pengabdian masyarakat yang telah dilakukan kepada mitra dapat disimpulkan bahwa kegiatan transfer ilmu tentang diversifikasi produk olahan ikan mampu diterapkan dan dilaksanakan oleh mitra sesuai dengan demonstrasi yang sudah dilakukan. Produk olahan ikan berupa bakso dan nugget ikan mampu meningkatkan *value added* dibandingkan dengan penjualan ikan segar dan mentah.

Ucapan Terima kasih

Tim pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Kepala Sekolah Sekolah Dasar Negeri 31 Pasir Kandang, Ketua Dies Natalis STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang, LPPM STIKes MERCUBAKTIJAYA Padang, Ketua STIKes dan Yayasan MERCUBAKTIJAYA Padang yang telah membantu memfasilitasi dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini.

Daftar Referensi

- Ansari, Ummah., Ina, Rotul., Kustrianingsih, Tina., Jannah, Rika Raudotul. 2021. Mencegah Stunting dalam Upaya Mengoptimalkan Pengasuhan Seribu Hari Pertama Kehidupan (HPK) di Masa ovid-19. As-Sidanah. Vol.3 (2).
- Andayani, R. P., & Ausrianti, R. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Lele Sebagai Alternatif Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Selama Pandemi. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 2(2), 1–6.
- Asriani, A., Santoso, J., & Listyarini, S. (2019). Nilai Gizi Konsentrat Protein Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepenus*) Ukuran Jumbo. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(2), 77. <https://doi.org/10.15578/jkpt.v1i2.7257>
- Astiana, I., Suwandi, R., Suryani, A. A., & Hidayat, T. (2015). 2366-4433-1-Pb(1). 4(April), 49–57.
- Fuadi, A., & Sami, M. (2020). Ikan lele merupakan ikan air tawar yang teknologi budidayanya relatif mudah dikuasai masyarakat dengan modal usaha yang cukup rendah , dan dapat dibudidayakan dalam kondisi terpal . Habitatnya di sungai dengan arus air yang hari . Pada siang hari , ikan l. *Journal Vokasi*, 4(1).
- Justisia, S. R. W. A. H., & Adi, A. C. (2013). Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Subtitusi Ikan Lele dan kacang Merah. *Chemistry Progress*, 6(1).
- Kresnasari, D., Mustikasari, D., & Kurniawati, A. (2019). Pembuatan Nugget Ikan (Fish Nugget) Sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan Di Sekolah Alam Banyu Belik. *Cendekia : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 42. <https://doi.org/10.32503/cendekia.v1i2.589>
- Listyarini, S., Asriani, A., & Santoso, J. (2018). Konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias Gariepenus*) afkir dalam kerupuk melarat untuk mencapai sustainable development goals. *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19(2), 106–113. <https://doi.org/10.33830/jmst.v19i2.113.2018>
- Mahardana, I., Ambarawati, I., & Ustriyana, I. (2015). Analisis Nilai Tambah Usaha Olahan Ikan (Kasus Pada Kelompok Pengolah Dan Pemasar Dwi Tunggal di Banjar Penganggahan, Desa Tengkudak, Kecamatan Penebel, Kabupaten Tabanan). *E-Journal Agribisnis dan Agrowisata (Journal of Agribusiness and Agritourism)*, 4(2), 56–64.
- Putra, D. E., & Ismail, A. M. (2018). Diversifikasi Ikan Lele Menjadi Produk Olahan Pangan dalam Meningkatkan Kesejahteraan Petani Lele. *University Research Colloquium*, 1(1), 385–391.
- Rijal, M. (2017). Diversifikasi Produk Olahan Ikan bagi Ibu-Ibu Nelayan di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Biology Science & Education*, 6(2), 159–170.
- Sudaryati, D., Heriningsih, S., Rusherlistyani,), Akuntansi, J., Ekonomi, F., Bisnis, D., Veteran, U., Alamat, Y., Swk, J., & Lingkar, (. (2017). Peningkatan Produktivitas Kelompok Tani Ikan Lele Dengan Teknik Bioflok Improving Productivity of Catfish Farmer Group With Biofloc Technique. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 109.