



PENINGKATAN KONSUMSI OLAHAN IKAN LAUT DALAM RANGKA PENCEGAHAN STUNTING MELALUI KADER KESEHATAN

Sri Setiasih*, Titi Mursiti, Septalia Isharyanti

Jurusan Kebidanan, Poltekkes Kemenkes Semarang, UUP Kampus Kendal, Jalan Laut No.21 A Kendal, Jawa Tengah 51311, Indonesia

*ssetiasih@gmail.com

ABSTRAK

Beberapa upaya yang telah dilakukan di tahun 2024 di Kabupaten Kendal untuk menekan angka *stunting*, antara lain dengan membuat rumah desa sehat, membentuk Tim Percepatan Penanganan Stunting (TPPS), membiayai Kader Pembangunan Manusia (KPM) dengan insetif – insentif, gerakan minum tablet tambah darah bagi remaja, dan mewajibkan pemerintah desa untuk menganggarkan APBDesa untuk kegiatan stunting. Untuk mendukung dan mempercepat upaya pemerintah Kabupaten Kendal dalam menurunkan *stunting*, maka seluruh lapisan Masyarakat harus saling berkolaborasi, tidak hanya tenaga kesehatan dan pemerintah saja. Sehingga pembangunan kesehatan berbasis masyarakat merupakan solusi yang tepat. Upaya ini melibatkan seluruh lapisan masyarakat untuk ikut serta berperan dalam pembangunan kesehatan sehingga tugas kader sangatlah penting dalam pengembangan masyarakat yang berperan dalam membantu kelancaran pelayanan kesehatan. Maka pengabdi memberikan edukasi kepada Kader untuk memvariasikan makanan yang bisa diajarkan kepada ibu – ibu balita – balita di Posyandu Kelurahan Bandengan agar menarik perhatian balita dan balita tidak merasa bosan dengan makanan yang bergizi tinggi dengan sumber daya melimpah di Kelurahan Bandengan. Tujuan dilakukannya Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah mengingatkan kembali (*reminder*) tentang risiko balita stunting dan memberikan pelatihan cara pengolahan makanan tambahan untuk balita dengan bahan dasar ikan laut. Pemberian materi dan pelatihan cara pengolahan ikan dilakukan di Kantor Kelurahan Bandengan dengan narasumber. Menu yang diberikan adalah *Schotel* Ikan Kembung dan *Fishball Bubble* kemudian Kader memberikan *feedback* kepada tim pengabdi. Untuk memastikan Kader telah menyosialisasikan menu kepada ibu – ibu balita di Posyandu, maka diadakan lomba memasak kembali (*re-cook*) pada 4 posyandu di Kelurahan Bandengan Kabupaten Kendal. Kegiatan ini diharapkan dapat memicu kreativitas kader maupun ibu – ibu balita dalam variasi makanan kaya sumber daya dalam mencegah stunting di Kelurahan Bandengan Kabupaten Kendal.

Kata kunci: balita; ikan; kader; resep; stunting

INCREASING CONSUMPTION OF PROCESSED MARINE FISH IN THE CONTEXT OF STUNTING PREVENTION THROUGH HEALTH CADRES

ABSTRACT

Several efforts have been made in 2024 in Kendal Regency to reduce stunting rates, including by making village houses healthy, forming a Stunting Handling Acceleration Team (TPPS), financing Human Development Cadres (KPM) with incentives, the movement to drink blood supplement tablets for adolescents, and requiring village governments to budget for stunting activities. To support and accelerate the efforts of the Kendal Regency government in reducing stunting, all levels of society must collaborate each other, not only health workers and the government. So that community-based health development is the right solution. This effort involves all levels of society to participate in health development so that the task of cadres is very important in developing the community which plays a role in helping the smooth running of health services. So the service provides education to cadres to vary food that can be taught to

mothers of toddlers at the Bandengan Village Posyandu to attract the attention of toddlers and they will not feel bored with highly nutritious food with abundant resources in Bandengan Village. The purpose of this Community Service (PkM) is to remind about the risk of stunting for toddlers and provide training on how to process additional food for toddlers with marine fish-based ingredients. The provision of materials and training on how to process fish was carried out at the Bandengan Village Office with resource persons. The menu provided was Schotel Mackerel and Fishball Bubble then the cadres gave feedbacks to the community service team. To ensure that the cadres have socialized the menu to mothers of toddlers at the Posyandu, a re-cook competition was held at 4 posyandu in Bandengan Village, Kendal Regency. This activity is expected to trigger the creativity of cadres and mothers of toddlers in a variety of resource-rich foods in preventing stunting in Bandengan Village, Kendal Regency.

Keywords: *cadres; fish; recipee; stunting; toddlers*

PENDAHULUAN

Perilaku masyarakat yang diharapkan dalam Indonesia Sehat 2025 adalah perilaku yang bersifat proaktif untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan; mencegah risiko terjadinya penyakit; melindungi diri dari ancaman penyakit dan masalah kesehatan lainnya; sadar hukum; serta berpartisipasi aktif dalam gerakan kesehatan masyarakat, termasuk menyelenggarakan masyarakat sehat dan aman (*safe community*). Sasaran pembangunan kesehatan yang akan dicapai pada tahun 2025 adalah meningkatnya derajat kesehatan masyarakat, yang ditunjukkan oleh indikator dampak yaitu: salah satunya Angka Kematian Ibu dari 262 per 100.000 kelahiran hidup pada tahun 2005 menjadi 74 per 100.000 kelahiran hidup pada tahun 2025 (Depkes RI, 2019).

Status gizi masyarakat di Kabupaten Kendal dapat dilihat dari kondisi gizi buruk dan balita stunting. Gizi buruk di Kabupaten Kendal mengalami kenaikan dari tahun 2016 sebesar 0,03% menjadi 0,05% pada tahun 2020. Gizi buruk terjadi karena asupan makan yang tidak memenuhi kebutuhan pertumbuhan. Hal ini karena kemiskinan dan ketidakpahaman penduduk dalam menyiapkan makanan yang seimbang. Balita gizi buruk yang meningkat diikuti dengan meningkatnya balita stunting. Hasil penimbangan serentak. Tahun 2021 balita stunting sebanyak 8,1 % naik menjadi 13,3 % pada tahun 2022.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbahan makanan lokal atau daerah merupakan salah satu strategi penanganan masalah gizi pada balita dan upaya pencegahan stunting. Kegiatan PMT lokal tersebut tidak hanya memberikan makanan tambahan saja tetapi disertai dengan edukasi, penyuluhan, konseling gizi dan kesehatan agar dapat mempercepat proses perubahan perilaku ibu dan keluarga dalam pemberian makan yang tepat sesuai dengan umur, penyiapan makanan, pemilihan bahan makanan keamanan pangan. PMT berbahan pangan lokal ini dapat dilakukan di Posyandu, Fasyankes, Kelas Ibu Balita atau melalui kunjungan rumah oleh kader/nakes/mitra. Kolaborasi Bersama antara berbagai pihak baik pemerintah, Masyarakat, Swasta, Mitra potensial sebagai bagian dari Gerakan untuk Anak Sehat sangat diperlukan untuk Pelaksanaan PMT berbahan lokal ini menjadi luas dan massif. Tujuan dilakukannya Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah mengingatkan kembali (reminder) tentang risiko balita stunting dan memberikan pelatihan cara pengolahan makanan tambahan untuk balita dengan bahan dasar ikan laut.

METODE

Metode dalam Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah Penyuluhan, Demonstrasi serta Evaluasi hasil. PkM ini melibatkan peran serta aktif dari Tenaga Kesehatan (Bidan Koordinator) dalam penyuluhan tentang risiko stunting dan upaya pencegahan serta penanganannya yang dilakukan oleh tim Pengabdi. Kader Kesehatan yang terlibat dalam kegiatan berjumlah 22 kader dan 1 Tenaga Kesehatan. Adapun kegiatan ini terbagi ke dalam 3 tahap, yaitu :

1. Tahap Persiapan

Tim Pengabdi mengajukan perizinan dari Ka UPP Poltekkes Kemenkes Semarang ke Lurah Bandengan dengan surat dan MoU yang masih berlaku untuk melaksanakan Pengabdian Masyarakat. Kemudian setelah mendapatkan izin, Tim Pengabdi dan Lurah, serta Tenaga Kesehatan mengadakan Rapat Koordinasi. Setelah ditetapkan rencana tanggal pelaksanaan, tim pengabdi memberikan undangan kepada Kader Kesehatan sesuai dengan jam yang tertera di undangan untuk datang ke Aula Kelurahan Bandengan

2. Tahap Pelaksanaan

Agenda hari pertama adalah pemaparan materi tentang Risiko Balita Stunting oleh Ibu Septalia Isharyanti, S.ST., MPH (Anggota Pengabdi II), kemudian, dilanjutkan dengan narasumber memberikan pelatihan tentang pengolahan makanan yang berbahan dasar ikan laut antara lain dengan Menu :

a. *Fishball Bubble*

b. *Schotel Ikan Kembung*

Setelah demo, narasumber dan kader melakukan diskusi dan tanya jawab sebelum kader mengikuti lomba yang diadakan oleh Pengabdi. Pada hari pelaksanaan kedua, diadakan lomba memasak 2 menu di atas yang sudah diperagakan oleh Narasumber sekaligus acara penutupan dan penyerahan hadiah bagi pemenang lomba memasak PMT.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelurahan Bandengan merupakan salah satu kelurahan yang dekat dengan Pusat Kota/Kabupaten Kendal Jawa Tengah, yang terletak di Kecamatan Kendal Kabupaten Kendal. Luas Wilayah Kelurahan Bandengan adalah 196.875 Ha yang terdiri dari 4 Rukun Warga (RW) dan 35 Rukun Tetangga (RT). Berdasarkan data Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten kendal pertahun 2022, Jumlah penduduk Kelurahan Bandengan adalah 5.429 jiwa dengan jumlah laki-laki 2.762 jiwa atau 50.97% dan jumlah perempuan 2.667 jiwa atau 49.13%. sementara itu, Kelurahan Bandengan memiliki jumlah kepala keluarga sejumlah 1.710 KK dan kepemilikan Kartu Keluarga sejumlah 1.700 KK. sedangkan jumlah penduduk wajib KTP sejumlah 3.768 jiwa dan jumlah penduduk yang berkepemilikan KTP sejumlah 3.746 jiwa. Jumlah Kader di Kelurahan Bandengan ada 40 kader. Fasilitas pendidikan yang ada di Kelurahan Bandengan adalah 2 Sekolah Dasar SD). Sedangkan fasilitas kesehatan yang ada di Kelurahan Bandengan adalah 1 Puskesmas Pembantu Kendal 01.

Mayoritas pekerjaan penduduk Kelurahan Bandengan adalah sebagai nelayan (bagi laki – laki) dan Ibu Rumah Tangga untuk perempuan. Selain itu rata – rata pendidikan penduduk di Kelurahan Bandengan adalah Lulusan SMP. Berdasarkan observasi dan wawancara kepada Ketua PKK (atau istri Lurah Bandengan) para Kader antusias menyambut penyuluhan dan demo dalam rangka peningkatan konsumsi olahan ikan untuk pencegahan stunting, karena mulai kehabisan ide untuk memvariasikan pendamping makanan tambahan bagi balita saat Posyandu.

Berdasarkan situasi dan kondisi Kelurahan Bandengan yang fasilitas kesehatannya terbatas, maka untuk saat ini cara yang efektif untuk penyuluhan adalah dengan memberdayakan Kader – Kader di Kelurahan Bandengan. Karena Kelurahan Bandengan adalah daerah pesisir, maka bahan makanan yang digunakan adalah ikan. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, Kader belum cukup variatif dalam memasak PMT dan masih ada rasa – rasa yang tidak disukai oleh balita di Posyandu. Penyuluhan memberikan materi tentang pengertian risiko dan dampak terjadinya stunting dan pencegahan stunting. Penyuluhan dilakukan di Aula Kantor Kelurahan Bandengan oleh Anggota Pengabdi I yang juga sebagai moderator. Kantor kelurahan memberikan fasilitas berupa microphone, speaker, kursi, meja, dan layar LCD . Media yang digunakan dalam penyuluhan ini yaitu selebaran / poster yang berisikan resep masakan untuk demo masak untuk PMT di Kelurahan Bandengan. Beberapa Ibu yang hadir aktif berpartisipasi pada saat diskusi kasus dan tanya Jawab.



Gambar 1 dan 2. Suasana Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Aula Kantor Kelurahan Bandengan



Gambar 3. Tim Pengabdi (Ibu Septalia Isharyanti, S.ST., MPH.) Memberikan Paparan Materi

Setelah diberikan penyuluhan, Tim Pengabdi dan Narasumber bersiap untuk ke sesi berikutnya yaitu demonstrasi memasak. Tim Pengabdi menyediakan bahan – bahan sesuai dengan resep. Proses memasak memakan waktu kurang lebih sekitar 30 menit. Menu masakan yang dimasak adalah *Fishball Bubble* dan *Schotel* Ikan Kembung. Dihasilkan 2 (dua) menu untuk PMT (Pemberian Makanan Tambahan) di Posyandu dengan variasinya. Dalam sesi ini juga dibagikan booklet resep dan untuk *reminder* bagi Kader Kesehatan dan ibu – ibu balita di Posyandu Kelurahan Bandengan.

Feedback dari Kader Kesehatan adalah bau amis yang tidak hilang setelah makanan diproses. Untuk bau amis ikan, cuka / lemon yang diolehan atau direndam selama 5 menit pada ikan mentah, dapat mengurangi 50% bau amis pada ikan. Hanya saja jangan terlalu lama merendam, agar tidak merubah rasa dan kandungan gizi. Untuk meminimalisir kerusakan omega 3 pada ikan, maka sebelum digoreng, bahan untuk pembuatan fishball dapat dikukus terlebih dahulu, sehingga penggorengan bukan deep fried , tetapi hanya permukaan (bubble) saja agar renyah. Untuk spaghetti pada menu Shcotel Ikan dapat diganti dengan pasta yang mudah dicari yaitu makaroni atau fusili.

Pada sesi selanjutnya adalah lomba *re-cook* hasil demonstrasi memasak bagi ibu – ibu Posyandu Kelurahan Bandengan untuk 2 (dua) menu tersebut yang terbagi 4 lokasi Posyandu dengan kriteria penilaian yaitu rasa dan penampilan atau *platting* menarik agar balita tertarik. Diharapkan dengan adanya PkM ini akan menambah referensi memasak bagi Kader Kesehatan dan Ibu – Ibu balita di Posyandu Kelurahan Bandengan sehingga memacu kreativitas memasak dengan memanfaatkan bahan – bahan lokal melimpah agar bisa dimaksimalkan dengan tujuan menurunkan angka stunting di Kabupaten Kendal khususnya di Kelurahan Bandengan.

Stunting merupakan kondisi malnutrisi yang disebabkan oleh kekurangan nutrisi, baik dari kualitas maupun kuantitas. Stunting tidak dapat diketahui sampai usia balita 2 (dua) tahun, walaupun mungkin stunting terjadi sejak bayi masih dalam kandungan (Haruni et al., 2024). Nutrisi tepat, sehat, dan seimbang melalui makanan berperan penting dalam mengoptimalkan pertumbuhan dan perkembangan anak. Zat – zat gizi seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat dan air saling berkontribusi mempertahankan laju basak metabolisme tubuh seperti bernafas, detak jantung, beristirahat serta untuk melakukan berbagai aktifitas fisik seperti duduk, berjalan, atau berlari. Kelengkapan dan variasi berbagai zat gizi menjadi hal utama yang harus dipenuhi dalam menyajikan makana harian di masa emas pertumbuhan dan perkembangan emas anak. Asupan nutrisi yang tepat, dan seimbang pada anak akan menyebabkan perkebangan yang baik pada sel – sel saraf dengan percabangan sel yang luas. Percabangan sel – sel saraf ini sangat menentukan kemampuan otak berfikir sehingga berperan dalam kecerdasan anak. Sebaliknya, kekurangan nutrisi dan kesalahan dalam pemberian asupan gizi dalam jangka waktu lama bisa mengakibatkan anak mengalami stunting atau pendek yang tidak hanya menyebabkan gangguan tumbuh kembang anak, namun juga mempengaruhi kecerdasan mereka (Taufiqa & Husna, 2023).

Ikan merupakan salah satu jenis protein heme yang memiliki tingkat penyerapan besi yang baik. Kandungan protein dalam ikan mencapai 18% yang terdiri dari asam amino esensial. Konsumsi ikan sangat penting karena ikan mengandung *Asam dokosahexaenoat* (DHA) yang merupakan salah satu jenis omega-3 yang baik untuk pengembangan otak anak. Menurut Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP) Indonesia, satu porsi ikan segar (50g) mengandung 10 gram protein.(Rachmawati & dkk, 2024). Ikan Kembung adalah bahan utama PMT dalam pengabdian kepada masyarakat ini. Ikan Kembung memiliki kandungan asam lemak Omega-3 dan DHA yang tinggi jika dibandingkan ikan salmon. Dalam 1 ekor ikan kembung terdapat Fosfor, Zat besi, Kalsium, vitamina A, B1, D, E dan C (Rachmawati & dkk, 2024). Selain itu, persediaan ikan kembung di Kelurahan Bandengan melimpah karena Kelurahan Bandengan merupakan daerah pesisir.

Usia balita adalah periode penting dalam proses tumbuh kembang anak yang merupakan masa pertumbuhan dasar anak. Pertumbuhan adalah peningkatan secara bertahap dari tubuh, organ, dan jaringan sel tubuh. Pada usia 1-5 tahun, anak sudah bukan lagi seorang bayi, tetapi telah menjadi

anak yang aktif dan tinggi keinginan bereksplorisasinya terhadap lingkungan. Dalam hal makanpun, mereka mengalami perubahan kemampuan makan yang disertai perubahan dalam kebiasaan selera makan. Usia ini merupakan fase penyesuaian bagi balita untuk mulai dapat mengonsumsi menu keluarga, di mana sistem pencernaan sudah berkembang dengan lebih baik (Febry & Marendra, 2008). Penting bagi orang tua untuk memahami pola makan yang berkaitan dengan proses perkembangan keterampilan makan anak agar tidak timbul masalah pada anak. Umumnya masalah makan dimulai anak usia 1 tahun. Hal ini berkaitan dengan perkembangannya dimana balita mengalami masa peralihan bentuk dari makanan lunak atau halus, ke makanan yang agak kasar. Sehingga mereka harus belajar mengunya. Hal ini membuat anak – anak malas makan. Penurunan nafsu makan juga terjadi pada usia ini karena pertumbuhannya tidak pesat seperti usia sebelumnya. Disamping itu, anak juga mulai memilih – milih makanan yang disukai. Jadi, hal wajar jika anak susah makan pada usia ini. Perlu kasabaran dan kreativitas ekstra untuk memberi makan anak agar asupan kebutuhan gizi tetap terpenuhi (Febry & Marendra, 2008). Dewasa ini, ikan kembung di proses (*processed food*) seperti bakso / *fish ball*, pempek, bahkan otak – otak. Kandungan Omega-3 yang terkandung di dalamnya sangat berguna untuk pembentukan sel otak dan menambah kecerdasan bagi balita saat tumbuh kembangnya. Walaupun dalam pemenuhan gizi seimbang, ikan kembung dapat dikonsumsi bersamaan dengan sayuran agar gizi menjadi seimbang (Haruni et al., 2024).

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat memberikan peningkatan pengetahuan tentang stunting dan peningkatan keterampilan memasak untuk PMT Balita dalam rangka pencegahan stunting. Kader Kesehatan juga memahami bagaimana risiko stunting jangka panjang dan cara pencegahan maupun mengatasinya yang nantinya bisa diajarkan ke Ibu – Ibu Balita di posyandu. Tidak hanya pengetahuan, tetapi PkM ini juga memberikan demonstrasi dan keterampilan memasak pada Kader Kesehatan sehingga diharapkan akan mampu meningkatkan keterampilan memasak PMT dengan memanfaatkan hasil sumber daya yang melimpah untuk pencegahan stunting.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim Pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Semarang, Unit Pelaksana Program (UPP) Kampus Kendal, Puskesmas Kendal 2, Lurah Bandengan, Bidan Desa Kelurahan Bandengan, Kader-kader kelurahan Bandengan, Ibu – ibu PKK Kelurahan Bandengan, dan Ibu – Ibu Balita di 4 Posyandu Kelurahan Bandengan serta pihak - pihak yang telah ikut membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul “Peningkatan Konsumsi Olahan Ikan Laut dalam Rangka Pencegahan Stunting melalui Kader Kesehatan di Kelurahan Bandengan Kabupaten Kendal” .

DAFTAR PUSTAKA

Arisman, MB. (2009). Gizi Dalam Daur Kehidupan. EGC : Jakarta.

Azmi, R., Hanifa, D., Putra, A., Sarah, A., & Regita, G. (2024). Pengolahan Nugget Ikan Kembung Sebagai Upaya Peningkatan Status Gizi Anak. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 647-654. <https://doi.org/10.47492/eamal.v4i2.3412>

Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. (2022). Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2022. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2022.

Badan Standardisasi Nasional. (2013). Standar Nasional Indonesia Sosis Ikan. Jakarta:BSN.
Tersedia di:https://adoc.pub/sosis-ikan-sni-77552013.html#google_vignette

Branca, F. and Ferrari, M. (2002) ‘Impact of micronutrient deficiencies on growth: the stunting syndrome.’, Annals of nutrition & metabolism, 46 Suppl 1, pp. 8–17.

Cahyati, A. I., Nurrahman, N., & Aminah, S. (2022). Sifat Kimia dan Fisik Engas Food Berbasis Ikan Kembung dengan Penambahan Kedelai Hitam. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian, 11(1), 9–17. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.9>

Depkes RI. (2009). Rencana Pembangunan Jangka Panjang Bidang Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Dinas Kesehatan Kabupaten Kendal (2023). Profil Kesehatan Kabupaten Kendal Tahun 2022. Data Primer.

Dinas Kesehatan Kabupaten Kendal (2024). Profil Kesehatan Kabupaten Kendal Tahun 2023. Data Primer.

Febry, A. B., & Marendra, Z. (2008). *Buku Pintar Menu Balita* (1st ed.). Wahyu Media.

Haruni, D. S., Nuhriawangsa, A. M. P., & Febrinasari, R. P. (2024). Acceptability and Nutritional Value of Mackerel Fish Nugget with Additions of Moringa Leaves Flour for Stunting Children Under-Five Years in West Nias Regency . *NST Proceedings : The 1st International Conference Muhammadiyah Yogyakarta – Hospital & Healthcare Management*, 2024, 61–71.

Ismawati, Cahyo. (2010). Posyandu dan Desa Siaga. Nuha Medika : Yogyakarta.

Kemenkes RI, Pokjanal Posyandu Pusat (2019) Kurikulum dan Modul Pelatihan Kader Posyandu. Kemenkes RI Jakarta.

Lailiyah, Wiharyanti Nur, Garist Sekar Tanjung, Qiki Zuhairotur Rifqiyah, Suhaili Suhaili, Arofatuz Zumroh, and Ananda Wahyu Maulidah Maulidah. “Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Dalam Rangka Pencegahan Stunting Di Desa Gintungan Lamongan.” *DedikasiMU : Journal of Community Service* 5, no. 2 (2023): 143.

Mulyani, Erry Yudhya dkk. (2024). *Pemberdayaan Kader Posyandu untuk INovasi MPASI Lokal Ikan Kembung Como*. Jurnal Abdimas dan Lestari (JAMALI). Vol 06 Issue 01, Maret 2024 25-35. DOI : <https://doi.org/10.20885/jamali.vol6.iss1.art4>

Nugroho, S. M., Nurtyas, M., and Astuti, L. R., 2022. Pendampingan dan Pemberian Makanan Tambahan ”Nugget Ikan Kembung” ada Ibu Hamil Anemia di Wilayah Kerja Puskesmas Depok 2, Sleman, Yogyakarta. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Universitas Respati Yogyakarta, 1(1): pp.132-137.

Nur Adriyani, F. H., Hikmanti, A., & Sugiharti, R. K. (2022). Pemenuhan Pangan Lokal Sebagai Kebutuhan Gizi Bayi Dan Balita Umur 6 -24 Bulan Di Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat - PIMAS*, 1(1), 29–37. <https://doi.org/10.35960/pimas.v1i1.729>

Rachmawati, K., & dkk. (2024). *Cegah Stunting Anak Pesisir dengan Asupan Gemar Ikan* (P. A. Anggraeni, Ed.; 1st ed., Vol. 1). Cipta Media Nusantara.

- Riestamala, E., Fajar, I., Iwan, S., Pendidikan, S., Dietisien, P., Gizi, J., Kesehatan, P., Malang, K., & Besar, J. (2021). Formulasi Ikan Lele Dan Bayam Hijau Terhadap Nilai Gizi, Mutu Organoleptik, Daya Terima Risoles Roti Tawar Sebagai Snack Balita. 10, 233–242. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/>
- Rusyantia, A. (2018). Hubungan Kebiasaan Konsumsi Ikan dan Asupan Protein Hewani dengan Kejadian Stunting Batita di Pulau Pasaran Kotamadya Bandar Lampung: The Relationship between Fish Consumption Habits and Animal Protein Intake with the Toddler Stunting Event in Bandar Lampung Municipal Market. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 4(1), 67–71.
- Sapartinah, T., Setiasih, S., Isharyanti, S., & Astyandini, B. (2024). The Potential of PMT Made from Anchovies to Increase the Growth of Toddlers who Experience Stunting. *Jurnal Kebidanan*, 13(1), 29-34. doi:<https://doi.org/10.26714/jk.13.1.2024.29-34>
- Setiasih, S., and Mursiti, T.. (2022). Perbedaan adar HB pada Ibu Hamil yang Mengkonsumsi Tablet Tambah Darah dengan Ikan Kembung. *Jurnal Kesehatan Bakti Indonesia*, 3 (1).
- Siswanti, S., Agnesia, P., & Katri A, R. (2017). Pemanfaatan Daging Dan Tulang Ikan Kembung (Rastrelliger kanagurta) Dalam Pembuatan Camilan Stik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 41-49. doi:<http://dx.doi.org/10.20961/jthp.v10i1.17492>
- Taufiqqa, Z., & Husna, R. (2023). *Resep Makanan Sehat Bergizi* (B. Maisa, Ed.). Wonderland Publisher.
- Yudanti, Ge0ndis Purno et al. (2023). *Pengembangan Olahan Ikan Kembung untuk Mencegah Stunting di Desa Tedunan Wdung Demak*. Muria Jurnal Layanan Masyarakat Vol 5, No 2, 85-89. DOI: [DOI : 10.24176/mjlm.v5i2.10343](https://doi.org/10.24176/mjlm.v5i2.10343)