

PEMANFAATAN PROTEIN IKAN TUNA UNTUK GIZI TUMBUH KEMBANG ANAK DAN DEMONSTRASI PEMBUATAN DIMSUM TUNA

Maharani Farah Dhifa Dg. Masikki¹, Auliyah Dif Hardi², Awan Ambarwati^{3*},
Siti Rabiah⁴, Nur Rizka⁵, Putri Passe⁶, Silvana⁷, Yenilda Pilanto⁸, Yusti Aliyani⁹,
Adelina Naharun¹⁰, Ni Putu Nadya Puspita Asih¹¹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11}Universitas Widyia Nusantara, Indonesia

watiawanambar@gmail.com

ABSTRAK

Abstrak: Indonesia masih menghadapi prevalensi stunting yang tinggi, sehingga diperlukan pendidikan gizi berbasis keluarga sebagai upaya pencegahan. Ibu memiliki peran penting dalam memenuhi nutrisi anak untuk mendukung tumbuh kembang optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga dalam memanfaatkan ikan tuna sebagai sumber protein lokal untuk pencegahan stunting. Metode kegiatannya meliputi penyuluhan gizi, pemasakan pembuatan dimsum berbahan dasar ikan tuna, serta diskusi interaktif. Evaluasi dilakukan menggunakan *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur perubahan tingkat pengetahuan peserta, serta uji organoleptik untuk menilai penerimaan produk. Peserta kegiatan berjumlah 16 ibu rumah tangga. Hasil menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta dari kondisi awal 50% kategori sedang dan 50% kategori tinggi menjadi 87,5% berada pada kategori tinggi setelah kegiatan. Selain itu, peserta memperoleh keterampilan praktis dalam mengolah ikan tuna menjadi makanan bergizi yang dapat diterapkan dalam rumah tangga. Kegiatan ini berkontribusi dalam mendukung pencegahan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal dan penguatan pendidikan gizi berbasis praktik.

Kata Kunci: Edukasi Kesehatan; Stunting; Ikan Tuna; Dimsum.

Abstract: Indonesia still faces a high prevalence of stunting, requiring family-based nutrition education as a preventive measure. Mothers play an important role in meeting their children's nutritional needs to support optimal growth and development. This community service activity aims to improve the knowledge and skills of housewives in utilizing tuna as a local source of protein for the prevention of stunting. The methods used in this activity included nutrition counseling, cooking tuna-based dim sum, and interactive discussions. Evaluation was conducted using pre-tests and post-tests to measure changes in participants' knowledge levels, as well as organoleptic tests to assess product acceptance. There were 16 housewives participating in this activity. The results showed an increase in participants' knowledge from an initial level of 50% in the moderate category and 50% in the high category to 87.5% in the high category after the activity. In addition, participants gained practical skills in processing tuna into nutritious foods that can be applied in their households. This activity contributed to supporting stunting prevention through the utilization of local foods and the strengthening of practice-based nutrition education.

Keywords: Health Education; Stunting; Tuna Fish; Dimsum.



Article History:

Received: 28-11-2025

Revised : 22-12-2025

Accepted: 23-12-2025

Online : 05-02-2026



This is an open access article under the

CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Pertumbuhan anak sangat dipengaruhi oleh pemenuhan gizi yang seimbang untuk mendukung tumbuh kembang optimal. Ketidakterpenuhan asupan gizi, termasuk sejak masa kehamilan akibat status gizi ibu yang kurang, dapat meningkatkan risiko stunting pada anak (Agustin & Dian Rahmawati, 2021). Secara global menurut WHO, pada tahun 2020 tercatat 149,2 juta anak mengalami stunting. Di Indonesia, prevalensi stunting tahun 2022 masih tinggi sebesar 21,6%, sementara di Sulawesi Tengah mencapai 28,2%, termasuk tujuh tertinggi nasional. Stunting menyebabkan hambatan pertumbuhan dan perkembangan anak dibandingkan anak sehat (Dewi, 2025).

Pengenalan gizi seimbang pada anak usia dini sangat penting untuk mendukung tumbuh kembang optimal, terutama pada masa *golden age* yang berperan besar dalam perkembangan fisik dan kognitif. Namun, tidak semua orang tua memiliki pemahaman yang memadai mengenai pentingnya gizi seimbang serta cara menyajikan makanan yang menarik bagi anak (Dirgayunita, 2025). Tantangan penyediaan makanan sehat semakin meningkat, karena orang tua sering kesulitan menyajikan makanan bergizi yang disukai anak (Rahmadani & Dari, 2025). Salah satu intervensi yang dinilai efektif dalam menurunkan angka stunting adalah pemberian edukasi mengenai pemanfaatan pangan lokal (Annisha & Husna, 2024).

Edukasi berperan penting pada peningkatan kesejahteraan masyarakat sekaligus mendorong pola makan sehat berbasis pangan lokal untuk meningkatkan kesehatan dan kualitas hidup. Beberapa kegiatan pengabdian sebelumnya melalui intervensi edukasi gizi menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan yang signifikan pada ibu rumah tangga. Selain itu, kegiatan demonstrasi memasak berbasis pangan lokal meningkatkan keterampilan praktis ibu dalam penyusunan menu makan sehat dalam keluarga (Vivien, 2025).

Temuan pengabdian yang dikemukakan oleh Rochaendi et al. (2025) menegaskan bahwa pendekatan pemberdayaan berbasis komunitas melalui model edukasi gizi keluarga berhasil menghasilkan perubahan sosial yang signifikan. Penelitian oleh Dewi & Primadewi (2021) yang menyimpulkan bahwa edukasi kesehatan tentang stunting dapat berpengaruh pada ibu untuk pemenuhan gizi pada balita. Hasil temuan oleh Fadyllah (2021) bahwa edukasi kesehatan dengan metode audiovisual dapat meningkatkan pengetahuan ibu dengan anak stunting dalam pemenuhan gizi pada anak dengan stunting serta pola asuh anak stunting.

Selain itu, pengabdian yang dilakukan oleh Rahayu & Purwanti (2024) membuktikan bahwa pemberian edukasi dan pelatihan pengolahan nugget ikan patin dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga di Desa Pasir Tanjung mengenai pencegahan stunting, tidak hanya memberikan keterampilan praktis tetapi juga membuka peluang untuk inisiatif ekonomi baru. Kegiatan pengabdian tentang edukasi kesehatan dan

demonstrasi pembuatan MP-ASI berbahan dasar ikan jeunara tinggi protein bagi balita stunting, menunjukkan peningkatan pengetahuan baru tentang pentingnya gizi seimbang dan keterampilan mengolah pangan lokal secara inovatif (Qurrata & Septiani, 2025).

Kegiatan pengabdian ini meliputi edukasi pemanfaatan pangan lokal melalui penggunaan protein ikan tuna untuk mendukung tumbuh kembang anak, disertai demonstrasi pembuatan dimsum tuna di Kelurahan Boneoge. Ikan tuna dipilih karena merupakan sumber protein tinggi, yaitu lebih dari 20%, serta mengandung berbagai zat gizi penting seperti vitamin B dan D, kalsium, fosfor, selenium, dan asam lemak omega-3 (Prabowo et al., 2023). Konsumsi ikan tuna bermanfaat untuk meningkatkan daya tahan tubuh, mendukung perkembangan otak, mencegah anemia, serta menunjang pertumbuhan tulang, gigi, berat, dan tinggi badan anak. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan agar konsumsi ikan pada balita meningkat (Nurhayani, 2024).

Hasil wawancara yang kami dapatkan bahwa sebagian besar ibu-ibu di Kelurahan Boneoge masih kurang memahami pentingnya gizi seimbang terutama protein hewani untuk mendukung tumbuh kembang anak. Salah satunya adalah pemanfaat ikan tuna yang kaya protein, tetapi sering kurang diminati anak-anak karena rasa atau cara pengolahan kurang bervariasi. Selain itu, tidak semua keluarga rutin mengonsumsi ikan tuna walaupun ketersediaannya yang melimpah, hal ini berdampak pada rendahnya kualitas asupan protein hewani. Oleh karena itu perlu adanya edukasi gizi tentang *“Pemanfaatan Protein Ikan Tuna untuk Gizi Tumbuh Kembang Anak dan Demonstrasi Pembuatan Dimsum Tuna”*. Melalui pendekatan ini, diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan tentang gizi tumbuh kembang anak dan keterampilan ibu rumah tangga dalam pengolahan makanan sehat dari pangan lokal.

B. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan edukatif dan partisipatif melalui penyuluhan gizi dan demonstrasi pengolahan pangan berbasis bahan lokal. Metode ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pemanfaatan protein ikan tuna sebagai sumber gizi untuk mendukung tumbuh kembang anak. Kegiatan dilaksanakan di Kantor Kelurahan Boneoge, Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala, Sulawesi Tengah, pada Selasa, 19 Agustus 2025. Mitra kegiatan adalah ibu rumah tangga yang berperan langsung dalam penyediaan makanan keluarga, dengan jumlah peserta sebanyak 16 orang. Seluruh peserta mengikuti kegiatan edukasi gizi dan demonstrasi pembuatan dimsum tuna sebagai alternatif olahan sehat, praktis, dan disukai anak-anak. Tahapan pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan koordinasi antara tim pengabdian dan pemerintah Kelurahan Boneoge, Kecamatan Banawa, Kabupaten Donggala. Kegiatan ini bertujuan memperoleh dukungan serta memastikan keberlanjutan program edukasi gizi tumbuh kembang anak berbasis bahan pangan lokal. Tim menyusun modul pelatihan berjudul “*Pemanfaatan Protein Ikan Tuna untuk Gizi Tumbuh Kembang Anak dan Demonstrasi Pembuatan Dimsum Tuna*.” Selain itu, disiapkan alat, bahan, dan instrumen evaluasi berupa kuesioner *pre-test* dan *post-test*.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan meliputi tiga komponen utama, yaitu edukasi, pelatihan, dan praktik langsung. Edukasi dilakukan dengan metode ceramah interaktif. Sebelum dan sesudah edukasi, peserta mengisi kuesioner *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan. Pada sesi edukasi, peserta diberikan materi tentang pentingnya asupan protein, vitamin, dan mineral terhadap pertumbuhan anak, serta pemanfaatan ikan tuna sebagai bahan pangan lokal bergizi tinggi. Disampaikan pula pentingnya pemanfaatan bahan lokal seperti ikan tuna yang mudah diperoleh di Kelurahan Boneoge. Tim pengabdian memperkenalkan pengolahan ikan tuna menjadi produk olahan sehat dan modern, yaitu dimsum tuna, kemudian peserta diperkenalkan pada teknik pengolahan higienis, penyimpanan bahan baku, dan pengukuran cita rasa.. Pelatihan dilakukan demonstrasi langsung pembuatan dimsum tuna oleh tim pengabdian dan peserta melakukan praktik mandiri dalam kelompok kecil dengan bimbingan fasilitator. Setelah demonstrasi pembuatan dimsum tuna, dilakukan uji organoleptik terhadap hasil karya peserta, mencakup penilaian, warna, rasa, tekstur, dan aroma. Hasil uji organoleptik digunakan sebagai sarana pembelajaran untuk memperbaiki mutu olahan dimasa mendatang.

3. Tahap Evaluasi

a. Evaluasi proses kegiatan

Menilai keterlaksanaan kegiatan pengabdian yang meliputi edukasi gizi dan demonstrasi pembuatan dimsum tuna. Penilaian dilakukan melalui observasi langsung terhadap kehadiran, partisipasi, dan keterlibatan aktif peserta selama kegiatan berlangsung. Selain itu, dilakukan pencatatan respons peserta terhadap materi edukasi dan praktik pengolahan pangan. Hasil evaluasi proses menunjukkan bahwa peserta mengikuti kegiatan dengan antusias, aktif berdiskusi, serta terlibat langsung dalam demonstrasi pembuatan dimsum tuna. Kondisi ini menunjukkan bahwa metode edukasi berbasis praktik sesuai dengan kebutuhan dan mudah diterima oleh mitra.

b. Evaluasi Hasil

Mengukur pencapaian tujuan kegiatan. Instrumen evaluasi yang digunakan berupa kuesioner *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta tentang gizi tumbuh kembang anak, serta uji organoleptik untuk menilai tingkat penerimaan produk dimsum tuna. Selain itu, dilakukan penyusunan laporan kegiatan dan rekomendasi kepada pemerintah kelurahan sebagai bentuk advokasi program. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta serta penerimaan yang baik terhadap produk olahan ikan tuna. Temuan ini menjadi dasar untuk mendorong integrasi kegiatan edukasi gizi berbasis pangan lokal ke dalam program PKK dan posyandu setempat

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan kegiatan observasi awal di Kelurahan Boneoge untuk mengidentifikasi kondisi dan kebutuhan mitra sasaran. Observasi dilakukan melalui komunikasi langsung dengan perangkat kelurahan serta perwakilan ibu rumah tangga untuk memperoleh gambaran awal mengenai tingkat pengetahuan ibu terkait gizi seimbang, tumbuh kembang anak, serta pemanfaatan bahan pangan lokal. Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar ibu belum memahami secara optimal pentingnya protein hewani, khususnya ikan, dalam mendukung pertumbuhan anak, serta masih terbatasnya variasi pengolahan makanan yang menarik bagi anak.

Berdasarkan temuan tersebut, tim pengabdian masyarakat menyusun rancangan program edukasi yang disesuaikan dengan kebutuhan mitra, meliputi penyusunan materi edukasi tentang gizi seimbang, pencegahan stunting, serta pemanfaatan bahan pangan lokal seperti ikan tuna. Pada tahap ini juga dilakukan koordinasi dengan pihak kelurahan terkait waktu, tempat pelaksanaan, dan jumlah peserta yang akan terlibat. Selain itu, tim menyiapkan instrumen pendukung kegiatan berupa media edukasi, kuesioner *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta, serta bahan praktik yang akan digunakan selama kegiatan. Tahap persiapan ini bertujuan untuk memastikan kegiatan pengabdian dapat berjalan secara sistematis, efektif, dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan selama satu hari dan diikuti oleh 16 orang ibu rumah tangga yang ada di Kelurahan Boneoge. Kegiatan dilaksanakan di kantor kelurahan Boneoge sebagai lokasi yang mudah dijangkau oleh peserta. Sebelum menyampaikan materi, peserta terlebih dahulu diminta untuk mengisi kuesioner *pre-test*

guna mengetahui tingkat pengetahuan awal terkait gizi tumbuh kembang anak dan pencegahan stunting.

Selanjutnya kegiatan edukasi dilakukan melalui metode ceramah singkat yang disertai dengan diskusi interaktif. Materi yang disampaikan mencakup konsep gizi seimbang, peran protein hewani dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak, serta pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai upaya pencegahan stunting. Dalam sesi diskusi, peserta diberikan kesempatan untuk menyampaikan pertanyaan, pengalaman, serta kendala yang dihadapi dalam menyediakan gizi anak di rumah, sehingga tercipta komunikasi dua arah yang aktif antara peserta dan tim pengabdian. Setelah kegiatan edukasi selesai, peserta kembali diminta mengisi kuesioner *post-test* untuk menilai perubahan tingkat pengetahuan setelah mengikuti kegiatan penyuluhan. Hasil *pre-test* dan *post-test* kemudian dibandingkan untuk melihat efektivitas kegiatan edukasi yang telah dilaksanakan. Selanjutnya tim pengabdian memperkenalkan pengolahan ikan tuna menjadi produk olahan sehat dan modern, yaitu dimsum tuna, kemudian peserta diperkenalkan pada teknik pengolahan higienis, penyimpanan bahan baku, dan pengukuran cita rasa. Pelatihan dilakukan demonstrasi langsung pembuatan dimsum tuna oleh tim pengabdian dan peserta melakukan praktik mandiri dalam kelompok kecil dengan bimbingan fasilitator. Setelah demonstrasi pembuatan dimsum tuna, dilakukan uji organoleptik terhadap hasil karya peserta, mencakup penilaian, warna, rasa, tekstur, dan aroma. Hasil uji organoleptik digunakan sebagai sarana pembelajaran untuk memperbaiki mutu olahan dimasa mendatang.



(a)



(b)

Gambar 1. (a) Kegiatan edukasi pemanfaatan protein ikan tuna untuk gizi tumbuh kembang anak; dan (b) Demonstrasi pembuatan dimsum tuna sebagai olahan bergizi bersama Ibu Rumah tangga

Selama kegiatan berlangsung, peserta tampak antusias dan aktif bertanya terkait manfaat gizi ikan tuna serta cara pengolahannya agar disukai anak-anak. Dalam sesi demonstrasi, peserta turut berpartisipasi secara langsung dalam proses pembuatan dimsum tuna, mulai dari pengolahan bahan hingga penyajian.

3. Tahap Evaluasi

Kegiatan diikuti oleh 16 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga. Berikut Tabel 1 menyajikan data perbandingan tingkat pengetahuan ibu rumah tangga sebelum dan sesudah mendapatkan edukasi.

Tabel 1. Perubahan Tingkat Pengetahuan Ibu Rumah Tangga tentang Protein Hewani (Ikan Tuna)

Kategori Pengetahuan	Sebelum Edukasi	Sesudah Edukasi
Pengetahuan Baik	50%	87,5%

Dari data tersebut, dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan yang signifikan pada tingkat pengetahuan ibu rumah tangga tentang protein hewani (ikan tuna) setelah mendapatkan edukasi. Persentase ibu rumah tangga yang memiliki pengetahuan baik meningkat dari 50% menjadi 87,5%. Uji organoleptik dilakukan dari 5 peserta yang menilai berdasarkan aspek warna, rasa, tekstur, dan aroma, diperoleh skor rata-rata tinggi dengan mayoritas responden menyatakan suka hingga sangat suka. Hasil ini memperkuat bahwa dimsum tuna tidak hanya bergizi, tetapi juga memiliki daya terima yang baik untuk dikonsumsi masyarakat. Berikut hasil uji organoleptik dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik Dimsum Tuna

Karakteristik	Frekuensi	Persentase
Rasa		
Sangat Suka	4	80%
Suka	1	20%
Agak Suka	0	0
Tekstur		
Sangat suka	3	60%
Suka	1	20%
Agak suka	1	20%
Warna		
Sangat suka	1	20%
Suka	4	80%
Agak suka	0	0
Aroma		
Sangat suka	3	60%
Suka	1	20%
Agak suka	1	20%

Pada Tabel 2 data frekuensi dan persentase peserta yang memberikan penilaian pada setiap tingkat kesukaan untuk masing-masing karakteristik. Secara keseluruhan, hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa dimsum tuna mendapatkan respon positif dari peserta, terutama pada karakteristik rasa dan warna. Berdasarkan hasil evaluasi, indikator keberhasilan kegiatan ditunjukkan melalui peningkatan pengetahuan ibu tentang manfaat ikan tuna. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan yang dilakukan mampu

memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan gizi keluarga serta keterampilan dalam mengolah ikan tuna menjadi produk pangan bergizi.

Ikan tuna memiliki beragam nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, vitamin B, vitamin D, kalsium, fosfor, kalium, seng, selenium, dan kromium, dan ikan tuna merupakan sumber asam lemak omega3. Manfaat ikan tuna yang diberikan kepada balita seperti memperkuat daya tahan tubuh, mendukung perkembangan otak, meningkatkan metabolisme tubuh, mencegah anemia, mendukung pertumbuhan tulang dan gigi, dan dapat menambah tinggi dan berat badan anak (Martina, 2022).

Dimsum merupakan makanan yang berasal dari Cina dan terdiri dari kulit dimsum serta isinya berupa daging, ayam, ikan, buah-buahan, dan sayur sayuran. Kepopuleran dimsum di Indonesia cukup luas dan sangat diminati oleh masyarakat Indonesia. Dimsum adalah salah satu makanan yang digemari di berbagai kalangan, terutama anak-anak, karena bentuknya yang menarik dan rasanya yang lezat. Mengolah ikan menjadi dimsum dapat menjadi alternatif yang efektif untuk meningkatkan konsumsi ikan dalam keluarga (Yolahumaroh, 2025).

Tolak ukur keberhasilan kegiatan dilihat dari meningkatnya pengetahuan ibu rumah tangga mengenai pentingnya protein hewani, kemampuan mempraktikkan olahan sehat berbahan dasar ikan tuna, serta meningkatnya kesadaran pentingnya kebiasaan hidup sehat bagi anak-anak. Selain itu, kegiatan ini juga membuka wawasan peserta mengenai peluang pemanfaatan ikan tuna sebagai alternatif pangan bergizi sekaligus potensi ekonomi rumah tangga. Keunggulan kegiatan ini adalah metode penyampaian yang menarik dan interaktif, menggabungkan edukasi gizi dengan demonstrasi langsung sehingga peserta lebih mudah memahami dan mengaplikasikan materi. Kelemahan kegiatan terletak pada tingkat kehadiran yang masih rendah, disebabkan oleh sebagian ibu rumah tangga yang memiliki kesibukan dan belum semua memahami pentingnya kegiatan edukasi gizi.

Tingkat kesulitan pelaksanaan kegiatan tergolong rendah, karena bahan dan alat pembuatan dimsum tuna mudah diperoleh serta proses pembuatannya sederhana. Kegiatan ini memiliki peluang untuk dikembangkan melalui pelatihan lanjutan, misalnya dalam bentuk inovasi produk olahan ikan lokal yang lebih bervariasi untuk mendukung ketahanan pangan dan ekonomi keluarga.

Edukasi gizi mampu meningkatkan pemahaman orang tua terhadap pentingnya asupan nutrisi yang seimbang dalam mendukung tumbuh kembang anak. Penelitian dari Rakhman et al. (2024) juga menunjukkan bahwa pemberian intervensi berupa edukasi gizi kepada ibu rumah tangga secara langsung berdampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan praktik pemberian makan anak yang lebih baik, dengan pemahaman yang lebih baik mengenai gizi, ibu rumah tangga dapat berperan lebih optimal

sebagai edukator dan fasilitator dalam memenuhi kebutuhan gizi anak serta mencegah terjadinya permasalahan gizi seperti stunting.

Pendekatan serupa juga pada pengabdian lain oleh Muslih (2025) kegiatan yang dilakukan berhasil meningkatkan pengetahuan masyarakat, khususnya ibu hamil, dan ibu rumah tangga mengenai stunting dan cara pencegahannya. Edukasi yang diberikan mampu menambah wawasan peserta. Selain itu, praktik pembuatan olahan ikan memberikan keterampilan baru kepada ibu rumah tangga untuk mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bergizi tinggi yang dapat dikonsumsi sehari-hari sebagai alternatif pencegahan stunting dan mendukung tumbuh kembang anak.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Pengabdian kepada masyarakat melalui edukasi gizi pemanfaatan protein ikan tuna dan demonstrasi pembuatan dimsum tuna di Kelurahan Boneoge efektif meningkatkan pengetahuan ibu rumah tangga tentang gizi anak dan pencegahan stunting, yang dibuktikan dengan peningkatan pengetahuan dari 50% sebelum kegiatan menjadi 87,5% setelah edukasi. Selain itu, kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan ibu dalam mengolah ikan tuna sebagai sumber protein hewani yang bergizi dan mudah diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Keunggulan program ini adalah metode edukasi berbasis praktik serta pemanfaatan bahan pangan lokal yang mudah diperoleh. Ke depan, program ini berpotensi dikembangkan melalui pelatihan lanjutan dan inovasi olahan pangan lokal agar lebih berkelanjutan dan menjangkau masyarakat secara lebih luas. Diharapkan dengan adanya kegiatan pengabdian ini dapat membantu ibu rumah tangga dalam memahami pentingnya gizi seimbang, khususnya protein hewani dari ikan tuna, serta memberikan keterampilan mengolah ikan tuna menjadi makanan yang lebih bervariasi dan disukai anak-anak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Widya Nusantara yang telah memberikan izin dan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Tim Pengabdian menyampaikan terima kasih kepada Kepala Lurah Boneoge, yang telah memberikan izin lokasi dan dukungan penuh terhadap pelaksanaan kegiatan ini. Tidak lupa, apresiasi juga diberikan kepada seluruh peserta kegiatan dan masyarakat Kelurahan Boneoge atas partisipasi aktifnya, serta rekan-rekan kelompok KKN Universitas Widya Nusantara yang telah bekerja sama dengan baik hingga kegiatan ini terselesaikan.

DAFTAR RUJUKAN

- Annisha, D., & Husna, N. (2024). Edukasi Pemanfaatan Pangan Lokal: Upaya Peningkatan Pengetahuan Kebutuhan Gizi Masyarakat Desa Sangat Tertinggal Kabupaten Bireuen. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 3(2), 225–230.
- Anisa, S., & Dirgayunita, A. (2025). Pengaruh Edukasi Gizi Kepada Orang Tua Balita Melalui Menu Bento Pada Usia 4-5 Tahun Di Kb Tunas Mulia. *Pendas: Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10(02), 261-281.
- Dewi. (2025). Pengabdian Masyarakat Seputar Mitos Makanan Di Masa Kehamilan Sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *An-Nas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(2), 59–67.
- Dewi, N. L. M. A., & Primadewi, N. N. H. (2021). Kejadian Stunting pada Balita Usia 12-36 Bulan. *Jurnal Keperawatan Jiwa*, 9(1), 55. <https://doi.org/10.26714/jkj.9.1.2021.55-60>
- Fadylah, M. I., & Prasetyo, Y. B. (2021). Pendidikan Kesehatan Menggunakan Metode Audiovisual dalam Meningkatkan Pengetahuan Ibu Merawat Anak dengan Stunting. *Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia*, 16(1), 23–30. <https://doi.org/10.14710/jpki.16.1.23-30>
- Lia Agustin, & Dian Rahmawati. (2021). Hubungan Pendapatan Keluarga Dengan Kejadian Stunting. *Indonesian Journal of Midwifery (IJM)*, 4(1), 30–34.
- Muslih, A. D. A., Riskyanti, A. N., Dinata, D. W., & Wahyuningsih, D. (2025). Pencegahan dan edukasi stunting kepada remaja dan ibu-ibu serta memperkenalkan produk olahan ikan tenggiri menjadi nugget untuk pencegahan stunting bersama mahasiswa KKL-PPM Kelompok 07 Universitas Malahayati. *Jurnal Edukasi dan Literasi Pendidikan*, 6(4), 4–7.
- Nurhayani, H. S. (2024). Efektifitas Pemberian Nugget Tempe Kedelai Dan Nugget Ikan Tuna Terhadap Peningkatan Berat Badan Pada Balita Gizi Kurang Di PMB NY. H Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2024. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(6), 3893–3904.
- Prabowo, R. U., Kurlina, E., Maulana Multazam, M. A., Ridjal, J. A., & Utami, S. P. (2023). Eskalasi Status Gizi Balita Guna Pendayagunaan Potensi Lokal Melalui Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Masyarakat Mlandingan Kulon. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 2(4), 586–592. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v2i4.2796>
- Ramadhaniah, R., A'yun, Q., & Septiani, R. (2025). Penyuluhan dan Demonstrasi Pembuatan Makanan Pendamping Air Susu Ibu Berbahan Dasar Ikan Jeunara Tinggi Protein bagi Balita Stunting di Gampong Ceurih, Kota Banda Aceh. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 5(6), 2857-2868.
- Rahayu, L., & Purwanti, P. (2024). Pencegahan Stunting dengan Makanan Pendamping Nugget Berbahan Dasar Ikan Patin Pemanfaatan Pangan Lokal di Wilayah Desa Pasirtanjung Kecamatan Cikarang Pusat Kabupaten Bekasi. *Lentera Pengabdian*, 2(03), 200-210.
- Rahmadani, G., & Dari, S. W. (2025). Pengaruh Edukasi Gizi Terhadap Feeding Practice Ibu Balita Stunting Usia 6–59 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Biaro Kabupaten Agam Tahun 2024. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 3(1), 156-170.
- Rakhman, A., Huljannah, M., Nadila, D., Aiman, U., Hijrah, H., Nurulfuadi, N., ... & Ariani, A. (2024). Pengaruh Media Puzzle Isi Piringku Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Asupan Energi, Dan Status Gizi Pada Siswa Kelas 4 dan 5 SDN 21 Banawa Selatan. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 5(2), 202-214.
- Rochaendi, E., Ariyani, Y. D., Ismanto, I., Sari, I. P., Apriani, A. N., Rusiyono, R., ... & Aroyandini, E. N. (2025). Intervensi KKN-T untuk Pencegahan Stunting

- melalui Edukasi Gizi dan Ketahanan Pangan Lokal. *Nuras: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(4), 234-247.
- Siska Evi Martina, Awidiyah, T. G. (2022). Pengaruh Konsumsi Nugget Ikan Tuna Terhadap Perubahan Berat Badan Balita Di Desa Percut Sei Tuan. *Jurnal Teknologi, Kesehatan & Ilmu Sosial*, 4(2), 538–544.
- Kasim, V. N. A., & Yusuf, N. A. R. (2025). Pencegahan Stunting Melalui “Rumah Gizi” Untuk Meningkatkan Literasi dan Ketahanan Pangan Di Piloliyanga, Boalemo. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 6(2), 162-170.
- Yolahumaroh. (2025). Tingkat Kesukaan Dan Nilai Gizi Dimsum Hakaudengan penambahan Tepung Tulang Ikan Untuk Cegah Balitastunting. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 17(1), 20–38.