

Optimalisasi kader posyandu dalam meningkatkan gizi pada anak dengan pangan lokal di wilayah kerja Puskesmas Astambul

Andri Nur Rahman¹, Sari Wahyunita², Adies Riyana³, Bandawati³

¹Administrasi Rumah Sakit, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains Teknologi, Universitas Borneo Lestari, Indonesia

²Profesi Apteker, Fakultas Farmasi, Universitas Borneo Lestari, Indonesia

³Departemen Gizi, Rumah Sakit Daerah Idaman Banjarbaru, Indonesia

Penulis korespondensi : Andri Nur Rahman

E-mail : anura.management@gmail.com

Diterima: 31 Juli 2025 | Direvisi: 03 September 2025 Disetujui: 04 September 2025 | Online: 15 September 2025

© Penulis 2025

Abstrak

Kurangnya pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber gizi keluarga, terutama ikan patin dan daun kelor, menjadi salah satu faktor yang berkontribusi terhadap rendahnya status gizi anak di wilayah kerja Puskesmas Astambul, Kabupaten Banjar. Kondisi ini juga diperburuk dengan keterbatasan pengetahuan mitra, yaitu kader Posyandu dan ibu rumah tangga, dalam hal variasi menu berbasis pangan lokal serta keterampilan mengolah bahan makanan menjadi produk bergizi yang menarik untuk anak-anak. Akibatnya, meskipun ikan patin dan daun kelor mudah diperoleh di sekitar wilayah tersebut, pemanfaatannya dalam menu harian keluarga masih rendah. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi makanan yang bergizi dan menarik bagi anak-anak. Sasaran kegiatan ini adalah kader Posyandu dan ibu rumah tangga dengan total peserta sebanyak 24 orang. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan gizi dan demonstrasi pengolahan pangan lokal berupa pembuatan nugget ikan patin dan daun kelor, yang disampaikan melalui media video interaktif dan diskusi langsung. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pemahaman peserta terhadap manfaat gizi ikan patin dan daun kelor sebesar 71%, dari 12% sebelum kegiatan menjadi 83% setelah kegiatan. Selain itu, peserta menyatakan bahwa pendekatan visual melalui video mempermudah mereka memahami dan tertarik mempraktikkan resep di rumah. Kegiatan ini tidak hanya menjawab permasalahan mitra berupa keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan lokal, tetapi juga memperkuat potensi pemanfaatan sumber daya lokal sebagai alternatif pemenuhan gizi keluarga. Lebih jauh, kegiatan ini menunjukkan bahwa edukasi berbasis visual dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan keterampilan pengolahan pangan lokal dan berpotensi mendukung program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN).

Kata kunci: pangan lokal; nugget ikan patin; daun kelor; edukasi gizi; pengabdian masyarakat.

Abstract

The lack of utilization of local food as a source of family nutrition, especially catfish and moringa leaves, is one of the factors contributing to the low nutritional status of children in the Astambul Community Health Center (Puskesmas) working area, Banjar Regency. This condition is also exacerbated by the limited knowledge of partners, namely Posyandu cadres and housewives, regarding the variety of local food-based menus and the skills to process food ingredients into nutritious products that are attractive to children. As a result, although catfish and moringa leaves are easily obtained around the area, their utilization in the daily family menu is still low. This community service activity aims to improve the knowledge and skills of the community in processing local food ingredients into nutritious and attractive foods for children. The target of this activity is Posyandu cadres and housewives with a total of 24 participants. The implementation method includes nutrition

counseling and demonstrations of local food processing in the form of making catfish and moringa leaf nuggets, which are delivered through interactive video media and live discussions. The evaluation results showed an increase in participants' understanding of the nutritional benefits of catfish and moringa leaves by 71%, from 12% before the activity to 83% after the activity. Furthermore, participants stated that the visual approach through videos made it easier for them to understand and encourage them to practice the recipes at home. This activity not only addressed partners' limited knowledge and skills in local food processing but also strengthened the potential of utilizing local resources as an alternative way to meet family nutritional needs. Furthermore, this activity demonstrated that visual-based education and hands-on practice are effective in improving local food processing skills and have the potential to support the Movement to Promote Fish Eating (GEMARIKAN) program.

Keywords: local food; catfish nuggets; moringa leaves; nutrition education; community service.

PENDAHULUAN

Wilayah kerja Puskesmas Astambul khususnya mitra Pengabdian Masyarakat ini yaitu Posyandu Ibu & Anak Desa Pasar Jati Kecamatan Astambul memiliki potensi sumber daya pangan lokal yang kaya akan nutrisi yang dapat dimanfaatkan untuk pencegahan dan penanganan gizi anak. Pangan lokal seperti sayuran Daun Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan sumber zat besi, folat, dan tingginya kadar antioksidan yang penting untuk pembentukan hemoglobin dan pencegahan kurang gizi anak. Eka Surya Sulistriany Djaba & Siti Marfu'ah (2023) membuktikan bahwa daun kelor efektif dalam meningkatkan status kesehatan ibu dan anak. Namun, pemanfaatan pangan lokal sebagai strategi pencegahan gizi anak belum optimal dikarenakan berbagai faktor, termasuk kurangnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pentingnya nutrisi dalam pangan lokal, keterbatasan akses terhadap pangan berkualitas, dan rendahnya kapasitas penyuluh kesehatan dalam menyampaikan informasi tentang nutrisi (Kemenkes, 2019). Azlina (2023) juga menyoroti pentingnya edukasi gizi pada wanita usia subur untuk mencegah gizi buruk pada anak.

FAO/WHO (2024) mengemukakan bahwa ikan merupakan bagian penting dari diet sehat dan berkelanjutan. Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) yang dicanangkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan manfaat konsumsi ikan sebagai sumber protein berkualitas tinggi. Ikan patin (*Pangasius*) yang mudah didapatkan di wilayah ini memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik, seperti protein, vitamin B12, selenium, fosfor, dan asam lemak omega-3. Omega-3 dalam ikan patin berperan penting dalam perkembangan otak, meningkatkan daya tahan tubuh, serta membantu mencegah berbagai penyakit pada anak, termasuk gangguan pernapasan dan alergi (Lilimantik & Sari, 2022).

Selain itu, konsumsi ikan patin memiliki manfaat yang besar bagi kesehatan anak. Protein dalam ikan patin membantu pertumbuhan dan perkembangan otot, serta meningkatkan fungsi enzim dan hormon dalam tubuh. Vitamin D yang terkandung dalam ikan patin juga berperan penting dalam penyerapan kalsium, sehingga mendukung pertumbuhan tulang dan gigi yang kuat. Kandungan asam lemak omega-3 dalam ikan patin sangat bermanfaat bagi perkembangan otak dan sistem saraf, yang dapat meningkatkan kecerdasan dan daya ingat anak (FAO/WHO, 2024).

Daun Kelor juga memiliki manfaat yang luar biasa bagi kesehatan gizi anak. Daun kelor kaya akan zat besi yang berperan dalam pembentukan sel darah merah, sehingga mencegah anemia yang sering terjadi pada anak-anak. Selain itu, kandungan vitamin A dalam Daun Kelor mendukung kesehatan mata dan sistem imun anak, membantu tubuh melawan infeksi, serta meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit. Kombinasi antara ikan patin dan Daun Kelor dalam pola makan anak dapat memberikan asupan gizi yang seimbang dan mendukung tumbuh kembang optimal (Fitri & Fitriani, 2025).

Dalam konteks ini, optimalisasi tim penyuluh Puskesmas menjadi sangat krusial. Tim penyuluh Puskesmas memiliki peran strategis dalam meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat

Optimalisasi kader posyandu dalam meningkatkan gizi pada anak dengan pangan lokal di wilayah kerja Puskesmas Astambul

tentang pentingnya nutrisi untuk pencegahan kurang gizi anak berbasis pangan lokal. Penyuluhan yang efektif dapat membantu mengubah perilaku masyarakat dalam memilih dan mengonsumsi pangan, serta mendorong pemanfaatan pangan lokal yang kaya nutrisi, termasuk ikan sebagai bagian dari program GEMARIKAN. Selain itu, tim penyuluh juga dapat berperan dalam memfasilitasi akses masyarakat terhadap sumber pangan lokal yang berkualitas melalui kerja sama dengan berbagai pihak, termasuk petani lokal, pemerintah daerah, dan lembaga non-pemerintah.

Pemanfaatan pangan lokal, khususnya sayur Daun Kelor dalam pembuatan PMT (Pemberian Makanan Tambahan) bagi anak yang berbentuk nugget ikan dan sayur, merupakan salah satu langkah peningkatan pemanfaatan pangan lokal. Minsas (2023) menyatakan bahwa nugget ikan efektif sebagai media edukasi gizi anak. Kombinasi Daun Kelor dan ikan patin dalam PMT tidak hanya meningkatkan nilai gizi makanan tetapi juga mendukung keberhasilan program GEMARIKAN dalam meningkatkan konsumsi ikan sejak usia dini. Berbagai bentuk pemanfaatan produk lokal ini dapat dilakukan dengan mengembangkan olahan makanan berbasis ikan patin dan Daun Kelor, seperti sup ikan patin dengan kelor, nugget ikan patin dengan tambahan kelor, serta bubur bergizi berbasis kombinasi kedua bahan ini. Peningkatan diversifikasi produk olahan ini dapat meningkatkan daya tarik konsumsi di masyarakat, terutama bagi anak-anak yang membutuhkan asupan gizi seimbang. Pemanfaatan daun kelor sebagai sumber zat besi untuk mencegah anemia pada anak sekolah dasar telah diteliti oleh Fitri & Fitriani (2025) mendukung pemilihan bahan lokal tersebut.

Mitra sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah kader Posyandu dan ibu rumah tangga di wilayah kerja Puskesmas Astambul. Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan pihak Puskesmas, permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah masih rendahnya pemanfaatan pangan lokal, khususnya ikan patin dan daun kelor, dalam menu keluarga sehari-hari. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan mengenai kandungan gizi pangan lokal, minimnya keterampilan dalam mengolah bahan tersebut menjadi makanan yang menarik bagi anak-anak, serta kebiasaan konsumsi yang lebih banyak bergantung pada pangan instan. Selain itu, kader Posyandu juga menyampaikan bahwa edukasi gizi yang dilakukan sebelumnya belum sepenuhnya berhasil mengubah perilaku konsumsi masyarakat karena metode penyampaiannya kurang praktis dan tidak menarik bagi ibu-ibu rumah tangga. Kondisi ini berdampak pada rendahnya variasi menu bergizi di tingkat rumah tangga, yang berpotensi memperburuk masalah gizi pada anak.

Sebagai bagian dari program ini, Tim Pengabdian Masyarakat Universitas Borneo Lestari akan melaksanakan kegiatan demonstrasi teknologi pengolahan pangan dengan membuat nugget ikan patin dan Daun Kelor. Demonstrasi ini bertujuan untuk memberikan edukasi langsung kepada masyarakat mengenai cara mengolah pangan lokal menjadi makanan yang bergizi, lezat, dan mudah dikonsumsi oleh anak-anak. Menurut Suryati (2024), edukasi melalui video dapat mengubah perilaku konsumsi ikan di tingkat rumah tangga, memperkuat metode penyampaian materi kegiatan ini. Sebagai tambahan, Kamaruddin (2024) menunjukkan bahwa media visual terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman gizi, mendukung penggunaan video tutorial dalam kegiatan ini. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan ibu-ibu dalam memasak makanan bergizi berbasis pangan lokal serta memperkenalkan berbagai inovasi olahan ikan patin dan Daun Kelor agar lebih diterima oleh masyarakat luas.

Implementasi strategi ini membutuhkan pendekatan yang komprehensif dan multisektoral, termasuk pelatihan bagi tim penyuluh, pengembangan materi edukasi yang menarik, serta kolaborasi dengan berbagai pihak untuk memastikan keberlanjutan program. Selain itu, pengembangan industri kecil berbasis produk olahan ikan patin dan Daun Kelor dapat menjadi langkah strategis untuk meningkatkan perekonomian lokal sekaligus mendorong keberlanjutan program GEMARIKAN. Penelitian oleh Fitria & Sudiarti (2021) menunjukkan bahwa penyuluhan gizi mampu meningkatkan pengetahuan ibu balita secara signifikan, mendukung pendekatan edukatif dalam kegiatan ini. Selain itu Suryati (2024) membuktikan bahwa pelatihan pengolahan pangan lokal meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga, yang menjadi salah satu fokus utama kegiatan ini.

Keberhasilan program ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi pangan lokal yang kaya nutrisi, mengurangi angka kekurangan gizi pada anak,

serta mendukung program nasional dalam meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat melalui GEMARIKAN. Dengan demikian, intervensi ini berpotensi memberikan dampak positif dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat dan pembangunan berkelanjutan di wilayah kerja Puskesmas Astambul, Kabupaten Banjar. Guspiandra (2024) menekankan pentingnya inovasi produk olahan berbasis komunitas dalam meningkatkan konsumsi ikan lokal, yang sejalan dengan penggunaan ikan patin pada program pengabdian ini.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan tersebut, tujuan kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader Posyandu serta ibu rumah tangga dalam memanfaatkan pangan lokal, khususnya ikan patin dan daun kelor, melalui edukasi gizi dan demonstrasi pengolahan pangan berbasis video. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong perubahan perilaku konsumsi masyarakat, meningkatkan variasi menu bergizi bagi anak-anak, dan mendukung keberhasilan program GEMARIKAN di tingkat rumah tangga.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Posyandu Ibu & Anak Desa Pasar Jati, wilayah kerja Puskesmas Astambul, Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan, pada bulan Juni 2024. Peserta kegiatan berjumlah 24 orang, terdiri dari kader Posyandu dan ibu rumah tangga yang memiliki balita. Kegiatan ini menggunakan pendekatan edukatif dan partisipatif yang berfokus pada peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam pemanfaatan pangan lokal sebagai upaya peningkatan gizi anak. Metode yang digunakan meliputi:

Identifikasi Mitra dan Sasaran

Kegiatan dilakukan di wilayah kerja Puskesmas Astambul, Kabupaten Banjar, dengan mitra utama adalah kader Posyandu dan ibu-ibu rumah tangga yang memiliki balita. Sebelum pelaksanaan, dilakukan koordinasi dengan pihak Puskesmas dan perangkat desa untuk menentukan waktu, tempat, serta sasaran peserta.

Penyuluhan Gizi Pangan Lokal

Penyuluhan dilakukan secara langsung oleh tim pengabdian bersama narasumber ahli gizi Puskesmas Astambul. Materi penyuluhan mencakup pentingnya gizi seimbang bagi anak, kandungan gizi dalam ikan patin dan daun kelor, serta peran konsumsi pangan lokal dalam mencegah stunting dan defisiensi zat gizi mikro.

Demonstrasi Pengolahan Pangan Lokal Berbasis Video

Demonstrasi pengolahan pangan dilakukan melalui penayangan video tutorial pembuatan nugget ikan patin dan daun kelor. Video ini menampilkan proses secara sistematis mulai dari pemilihan bahan, cara pengolahan, hingga teknik penyajian. Penayangan dilakukan menggunakan proyektor dan pengeras suara, disertai penjelasan langsung oleh tim pemateri. Metode ini dipilih agar peserta dapat menyimak secara visual dan lebih mudah memahami tahapan-tahapan pembuatan olahan pangan secara praktis dan dapat mengulangnya lagi. Setelah penayangan video, peserta diajak berdiskusi dan bertanya mengenai teknik pengolahan serta variasi resep lainnya.

Sesi Diskusi dan Umpan Balik

Setelah penayangan video, dilakukan diskusi interaktif dengan peserta untuk menggali pemahaman mereka, menjawab pertanyaan, serta mengidentifikasi kemungkinan adopsi resep di rumah tangga masing-masing. Peserta juga diminta memberikan umpan balik terhadap kemudahan pembuatan dan minat anak-anak terhadap olahan tersebut.

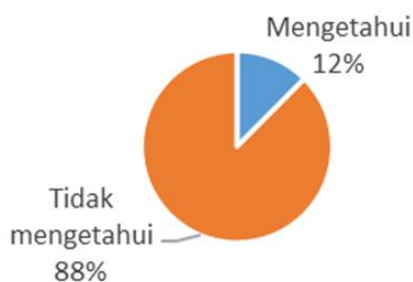
Evaluasi

Evaluasi dilakukan menggunakan kuesioner pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta mengenai manfaat dan pengolahan pangan lokal, khususnya ikan patin dan daun kelor. Data ini kemudian dianalisis untuk mengetahui efektivitas kegiatan.

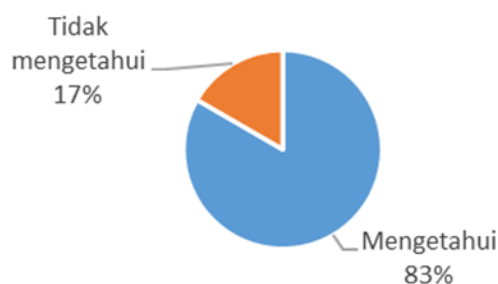
HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di wilayah kerja Puskesmas Astambul, Kabupaten Banjar, dengan melibatkan kader Posyandu, ibu rumah tangga, serta perwakilan dari tenaga gizi Puskesmas. Tahapan kegiatan meliputi penyuluhan gizi, demonstrasi pengolahan pangan lokal berupa pembuatan nugget ikan patin dan daun kelor menggunakan video tutorial, sesi tanya jawab interaktif, serta evaluasi partisipatif.

Penyuluhan gizi yang disampaikan oleh narasumber ahli gizi dari Puskesmas Astambul berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya konsumsi pangan lokal sebagai upaya pencegahan stunting dan gizi buruk pada anak. Materi penyuluhan mencakup kecukupan gizi anak serta manfaat ikan patin yang kaya protein hewani, vitamin B12, dan omega-3, serta daun kelor yang tinggi zat besi, vitamin A, dan antioksidan. Hasil pre-test menunjukkan hanya 12% peserta yang memahami manfaat gizi ikan patin dan daun kelor, sedangkan hasil post-test meningkat menjadi 83% setelah kegiatan. Hal ini membuktikan adanya peningkatan pengetahuan peserta sebesar 71%, sejalan dengan penelitian Fitria & Sudiarti (2021) yang menemukan bahwa penyuluhan gizi mampu meningkatkan pengetahuan ibu balita secara signifikan.



Gambar 2. Pengetahuan Sebelum Kegiatan



Gambar 3. Pengetahuan Setelah Kegiatan

Kegiatan demonstrasi pengolahan nugget ikan patin dan daun kelor menggunakan media video mendapat antusiasme tinggi dari peserta. Video tutorial mempermudah peserta memahami proses pengolahan, mulai dari pemilihan bahan baku, pencampuran adonan, pembentukan nugget, hingga proses pengolahan akhir. Peserta menyampaikan bahwa metode visual memudahkan mereka untuk meniru di rumah. Temuan ini mendukung penelitian Suryati (2024) yang menunjukkan bahwa pelatihan berbasis pangan lokal melalui media visual efektif dalam meningkatkan keterampilan ibu balita dalam menyiapkan PMT (Pemberian Makanan Tambahan).

Selain itu, beberapa peserta mengungkapkan niat untuk mengadopsi resep nugget ikan patin dan daun kelor sebagai variasi menu keluarga bahkan sebagai peluang usaha kecil berbasis rumah tangga. Hal ini sejalan dengan Wahyuni & Ridho (2024) bahwa pelatihan inovasi pangan lokal dapat

Optimalisasi kader posyandu dalam meningkatkan gizi pada anak dengan pangan lokal di wilayah kerja Puskesmas Astambul

mendorong kreativitas usaha mikro di masyarakat. Lebih jauh lagi, pemanfaatan ikan patin yang melimpah di wilayah Banjar serta daun kelor yang mudah tumbuh, menunjukkan potensi besar untuk mendukung program nasional GEMARIKAN sekaligus meningkatkan perekonomian lokal. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga keterampilan praktis peserta, serta membuka peluang keberlanjutan melalui usaha mikro berbasis pangan lokal. Hal ini sesuai dengan pendapat Guspiandra (2024) yang menekankan pentingnya inovasi produk olahan berbasis komunitas untuk meningkatkan konsumsi ikan lokal..

Peserta juga menyatakan bahwa demonstrasi pengolahan nugget sangat bermanfaat karena menyajikan alternatif olahan pangan lokal yang menarik dan disukai anak-anak. Beberapa peserta menyampaikan niat untuk mengadopsi resep ini dalam menu rumah tangga maupun sebagai potensi usaha rumahan. Sari & Sopiandi (2023) menegaskan bahwa edukasi daring dapat meningkatkan konsumsi gizi mikro, yang membuka peluang digitalisasi konten pengabdian ini.

Kegiatan ini memberikan dampak positif dalam meningkatkan keterampilan dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya konsumsi pangan lokal yang sehat dan bijaksana karena menggunakan bahan yang ada disekitar. Melalui pendekatan edukatif dan partisipatif, masyarakat tidak hanya mendapatkan pengetahuan, tetapi juga keterampilan praktis dalam mengolah bahan pangan lokal. Prastia (2023) juga menunjukkan bahwa pemanfaatan pangan lokal sebagai PMT efektif dalam perbaikan gizi anak balita, mendukung model nugget sebagai PMT lokal.

Lebih lanjut, kegiatan ini mendukung agenda nasional Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) dan pemanfaatan sumber daya lokal sebagai strategi peningkatan gizi keluarga. Nugget ikan patin dan daun kelor dinilai memiliki potensi sebagai produk olahan pangan bergizi yang dapat dikembangkan menjadi usaha mikro berbasis komunitas. Wahyuni & Ridho (2024) mendeskripsikan keberhasilan kegiatan pengabdian berbasis pangan lokal dalam meningkatkan keterampilan masyarakat, mendukung model pelatihan praktis. Lilimantik & Sari (2022) menyatakan bahwa diversifikasi produk pangan hewani seperti ikan patin memperkaya variasi konsumsi protein, sesuai dengan konsep inovasi berbasis lokal.

Pentingnya inovasi produk olahan berbasis komunitas tidak hanya berkaitan dengan aspek gizi, tetapi juga memiliki dimensi sosial dan ekonomi. Inovasi produk pangan lokal seperti nugget ikan patin dan daun kelor dapat menjadi solusi untuk meningkatkan konsumsi ikan pada masyarakat yang sebelumnya kurang terbiasa mengolah ikan segar menjadi makanan siap santap. Produk olahan yang lebih praktis, tahan lama, dan disukai anak-anak mampu menjembatani kesenjangan antara ketersediaan ikan di wilayah Banjar dengan rendahnya tingkat konsumsi di tingkat rumah tangga.

Menurut Guspiandra (2024), inovasi berbasis komunitas dalam pengolahan produk perikanan terbukti efektif meningkatkan minat masyarakat untuk mengonsumsi ikan. Hal ini disebabkan karena keterlibatan langsung masyarakat dalam proses produksi membuat mereka merasa memiliki dan terdorong untuk mengonsumsi serta memasarkan produk tersebut. Dengan adanya pendekatan partisipatif, masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga pelaku utama dalam menciptakan produk inovatif yang sesuai dengan selera lokal.

Inovasi berbasis komunitas juga mendukung terbentuknya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berorientasi pada pangan lokal. Misalnya, hasil kegiatan pengabdian ini membuka peluang bagi ibu rumah tangga untuk mengembangkan nugget ikan patin dan daun kelor sebagai produk rumah tangga yang bisa dipasarkan di sekitar desa. Hal ini sejalan dengan penelitian Wahyuni & Ridho (2024) yang menunjukkan bahwa pelatihan inovasi pangan lokal meningkatkan kreativitas usaha mikro dan berkontribusi terhadap perekonomian keluarga.

Secara jangka panjang, inovasi pangan berbasis komunitas berpotensi menciptakan ekosistem ekonomi lokal yang berkelanjutan, di mana masyarakat tidak hanya lebih sehat karena mengonsumsi pangan bergizi, tetapi juga memperoleh manfaat ekonomi dari pengolahan dan pemasaran produk berbasis ikan patin dan daun kelor. Model ini dapat direplikasi di desa-desa lain dengan potensi sumber daya perikanan yang melimpah, sehingga mendukung ketahanan pangan sekaligus pengentasan masalah gizi.

Model ini dapat direplikasi di desa-desa lain dengan potensi sumber daya perikanan yang melimpah, sehingga mendukung ketahanan pangan sekaligus pengentasan masalah gizi. Replikasi ini penting karena hampir setiap daerah di Indonesia memiliki komoditas ikan lokal yang dapat diolah menjadi produk inovatif sesuai dengan karakteristik masyarakat setempat. Misalnya, di Kalimantan tersedia ikan patin dan nila, di Sulawesi melimpah ikan bandeng dan cakalang, sementara di Jawa dan Sumatra tersedia lele serta gurame. Melalui inovasi pengolahan berbasis komunitas, potensi ini dapat dikembangkan menjadi produk siap konsumsi seperti nugget, abon, bakso, atau kerupuk ikan yang memiliki daya tarik tinggi bagi masyarakat, khususnya anak-anak.

Selain memberikan manfaat gizi, replikasi model ini juga berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi lokal. Dengan melibatkan kader posyandu, kelompok ibu rumah tangga, dan UMKM desa, kegiatan ini menciptakan rantai nilai (*value chain*) baru di sektor pangan berbasis ikan. Masyarakat tidak hanya mengonsumsi produk, tetapi juga berperan sebagai produsen dan wirausahawan, sehingga memperkuat daya saing ekonomi desa. Secara sosial, hal ini akan meningkatkan kohesi komunitas karena adanya semangat gotong royong dalam mengembangkan produk pangan lokal yang bernilai tambah.

Lebih jauh lagi, program pengabdian ini sejalan dengan cita-cita Presiden Prabowo Subianto untuk menjadikan Indonesia sebagai lumbung pangan dunia. Salah satu strategi kunci untuk mencapai visi tersebut adalah optimalisasi potensi sumber daya lokal, termasuk perikanan air tawar dan produk olahannya. Diversifikasi produk ikan patin dan daun kelor dalam bentuk inovasi pangan tidak hanya meningkatkan konsumsi domestik, tetapi juga membuka peluang ekspor produk olahan ikan yang sehat, praktis, dan bernilai jual tinggi. Dengan memanfaatkan pendekatan berbasis komunitas, Indonesia dapat memperkuat fondasi ketahanan pangan dari tingkat desa, yang pada akhirnya menopang posisi strategis Indonesia dalam percaturan pangan global.

Dengan demikian, model inovasi pangan berbasis komunitas yang dimulai dari desa seperti di Astambul tidak hanya berdampak pada penurunan angka gizi buruk dan stunting, tetapi juga memiliki potensi strategis dalam memperkuat ketahanan pangan nasional serta mendukung visi Indonesia sebagai lumbung pangan dunia. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat, meskipun berskala lokal, dapat berkontribusi pada agenda pembangunan nasional dan global.



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa penyuluhan dan demonstrasi pengolahan pangan lokal melalui video tutorial pembuatan nugget ikan patin dan daun kelor di wilayah kerja Puskesmas Astambul telah mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader Posyandu serta ibu rumah tangga dalam memanfaatkan pangan lokal bergizi. Evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta sebesar 71%, dari 12% sebelum kegiatan menjadi 83% setelah kegiatan. Selain itu, peserta menyatakan bahwa metode visual dan praktik langsung sangat membantu dalam memahami serta mempraktikkan resep olahan di rumah. Dengan demikian, kegiatan ini terbukti efektif sebagai upaya edukasi gizi berbasis pangan lokal.

Implikasi ke depan, hasil kegiatan ini membuka peluang untuk: 1) Replikasi model pengabdian di desa lain dengan potensi perikanan lokal guna mendukung ketahanan pangan dan pengentasan masalah gizi; 2) Pengembangan usaha mikro berbasis produk olahan ikan patin dan daun kelor sebagai strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat; 3) Mendukung program nasional Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) dan sejalan dengan visi pemerintah menjadikan Indonesia sebagai lumbung pangan dunia melalui optimalisasi pemanfaatan sumber daya lokal.

Untuk keberlanjutan penulis memberikan saran, yaitu diperlukan pelatihan lanjutan tentang diversifikasi produk pangan lokal dan strategi pemasaran, serta pemanfaatan teknologi digital seperti modul online atau aplikasi mobile. Selain itu, perlu penguatan dukungan dari pemerintah desa, UMKM, dan pemangku kepentingan lainnya agar inovasi pangan berbasis komunitas dapat berkembang secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Borneo Lestari yang telah mendanai dan memfasilitasi kegiatan pengabdian ini. Ucapan yang sama disampaikan kepada Ahli Gizi Puskesmas Astambul selaku mitra, beserta stafnya yang telah ikut serta bekerja sama dan juga memfasilitasi pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Azlina, F. A., Firdausi, R., & Hasibuan, N. A. (2023). Upaya pencegahan stunting pada wanita usia subur di pinggiran Sungai Martapura. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4(1). <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i1.876>
- Djaba, E. S. S., & Marfu'ah, S. (2023). Pengaruh pemberian sayur daun kelor terhadap peningkatan kadar hemoglobin pada ibu hamil. *Cendekia Medika: Jurnal Stikes Al-Ma'arif Baturaja*, 8(1). <https://doi.org/10.52235/cendekiamedika.v8i1.213>
- Fitri, R. P., & Fitriani, I. M. (2025). Impact of digital-based nutrition education on changes in adolescents' eating behavior in Rokan Hilir District. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 2(1). <http://dx.doi.org/10.52742/jgkp.v2i1.10329>
- Fitria, F., & Sudiarti, T. (2021). Pengaruh penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan gizi dan kesehatan pada ibu balita di Mampang Depok. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 2(1). <https://doi.org/10.52742/jgkp.v2i1.10329>
- Guspiandra, N., Agustavira, D., Nofirsa, C., Tuswanto, A. R., Zabel, R., Prayitno, J., Sitepu, C. N. B., & Sidauruk, S. W. (2024). Penguatan ekonomi lokal melalui produk inovatif perikanan: Abon ikan dan nugget ikan. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 6(1). <https://doi.org/10.35870/jpni.v6i1.1093>
- FAO/WHO Joint Expert Consultation on the Risks and Benefits of Fish Consumption. (2024). *FAO; WHO*. <https://doi.org/10.4060/cd2394en>
- Kamaruddin, I., Wisnuwardani, R. W., Afiah, N., Safika, E. L., & Nurzihan, N. C. (2024). Peningkatan status gizi dengan metode edukasi gizi seimbang pada ibu rumah tangga gizi lebih. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(3). <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i3.23334>
- Kemendes RI. (2019). *Pedoman Gizi Seimbang*.

Optimalisasi kader posyandu dalam meningkatkan gizi pada anak dengan pangan lokal di wilayah kerja Puskesmas Astambul

- Lilimantik, E., & Sari, N. (2022). Diversifikasi produk berbahan dasar ikan patin untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Bincau Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 6(3). <https://doi.org/10.36339/je.v6i3.645>
- Minsas, S. (2023). Sosialisasi pengolahan nugget ikan lele dan jagung muda untuk pemenuhan gizi anak dalam pencegahan stunting secara dini. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4(2). <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i2.1621>
- Prastia, T. N., Listyandini, R., Nuryana, H., Setiadi, M. A., & Sintani, R. D. (2023). Pemanfaatan pangan lokal sebagai upaya pencegahan balita stunting di Desa Ciaruteun Udik. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(5). <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v8i5.4286>
- Sari, E. M., & Sopiandi, S. (2023). Edukasi pedoman gizi seimbang (PGS) melalui media sosial dapat meningkatkan asupan protein, zat besi, dan vitamin C pada remaja putri. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 6(1). <https://doi.org/10.30602/pnj.v6i1.1201>
- Suryati, S. A., Amyati, & Fani Fadilah. (2024). Pelatihan pembuatan pemberian makanan tambahan (PMT) modifikasi berbasis pangan lokal terhadap pengetahuan ibu balita. *Jurnal Kesehatan: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 14(2). <https://doi.org/10.52395/jkjims.v14i2.455>
- Wahyuni, R. D., & Ridho, M. R. (2024). Pelatihan inovasi pangan lokal dalam peningkatan kreativitas usaha mikro kecil menengah di Kabupaten Wonogiri. *Al Basirah Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1). <https://doi.org/10.58326/jab.v4i1.117>