



TRANSFORMASI : JURNAL PENGABDIAN PADA MASYARAKAT

Email: j.transformasi@ummat.ac.id

<http://journal.ummat.ac.id/index.php/transformasi/index>

ISSN: 2797-5940 (Online), ISSN: 2797-7838 (Print)

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Muhammadiyah Mataram

Jln. KH. Ahmad Dahlan No.1, Pagesangan, Kec. Mataram, Kota Mataram, NTB (83115)

**Penyuluhan Pembuatan Dimsum Ikan Lele Melalui Demonstrasi Untuk
Meningkatkan Minat Konsumsi Ikan Pada Anak**

*Educational Workshop On Making Catfish Dimsum Through Demonstration To Increase
Children's Interest In Fish Consumption*

¹⁾Syvangi Dwi Pramudya, ²⁾Evi Sintia Nuramalia, ³⁾Nabila Aurelia Pramudita, ⁴⁾Natasya Aurelly Putri, ⁵⁾Novalia Ramadhani Setyono, ⁶⁾Retno Ayu Saraswati, ⁷⁾Ajeng Daniarsih*

^{1,2,3,4,5,6,7)} Universitas Negeri Malang, Indonesia

***Email: ajeng.daniarsih.fmipa@um.ac.id**

Abstrak

Konsumsi ikan pada anak masih tergolong rendah meskipun ikan merupakan sumber protein hewani yang memiliki kandungan gizi tinggi dan penting bagi pertumbuhan dan perkembangan. Rendahnya minat anak dalam mengonsumsi ikan umumnya disebabkan oleh cara penyajian dan pengolahan ikan yang kurang variatif sehingga menjadi kurang menarik. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah ikan lele menjadi produk pangan yang lebih menarik melalui pembuatan dimsum lele. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan community development melalui penyuluhan dan pelatihan praktik pembuatan dimsum berbahan dasar ikan lele. Data kegiatan kemudian dikumpulkan melalui observasi, dokumentasi, serta pretest dan posttest terhadap 20 peserta, kemudian dianalisis secara deskriptif. Hasil menunjukkan bahwa peserta mampu mempraktikkan pembuatan dimsum ikan lele dengan baik, menunjukkan keterlibatan aktif selama demonstrasi dan mengalami peningkatan rata-rata skor peminatan dari 25,75 menjadi 26,46 setelah mengikuti kegiatan. Dengan demikian, penyuluhan melalui metode demonstrasi pembuatan dimsum ikan lele cukup efektif meningkatkan minat anak terhadap konsumsi ikan, sehingga berpotensi menjadi strategi edukasi aplikatif.

Kata Kunci: Konsumsi Ikan; Dimsum Ikan Lele; Inovasi Olahan Ikan; Pelatihan Pengolahan Ikan.

Abstract

Fish consumption among children remains low, despite fish being a highly nutritious source of animal protein essential for growth and development. Children's lack of interest in eating fish is generally attributed to a lack of variety in preparation and cooking methods, making the food less appealing. This community service initiative aimed to enhance participants' knowledge and skills in processing catfish into more attractive food products—specifically, catfish dim sum. The activity employed a community development approach, combining educational outreach with hands-on training in making catfish-based dim sum. Data were collected through observation, documentation, and pre- and post-tests administered to 20 participants, followed by descriptive analysis. The results demonstrated that participants successfully prepared the catfish dim sum, showed active engagement during the demonstration, and experienced an increase in their average interest score from 25.75 to 26.46 following the activity. Thus, educational outreach utilizing catfish dim sum preparation demonstrations proved effective in boosting children's interest in fish consumption, offering potential as a practical educational strategy.

Keywords: *Fish Consumption; Catfish Dim Sum; Fish Processing Innovation; Fish Processing Training.*

Submitted: 02-05-2026, **Revision:** 14-07-2026, **Accepted:** 12-08-2026

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan karakteristik maritim yang memiliki ribuan pulau dan didominasi oleh wilayah perairan (Sabathini et al., 2025). Segala perairan Indonesia menyimpan potensi sumber daya alam yang sangat besar, termasuk berbagai jenis ikan yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan untuk konsumsi masyarakat. Meskipun begitu, besarnya potensi sumber daya tersebut belum seimbang dengan tingkat tingginya konsumsi ikan oleh masyarakat, terutama pada anak. Konsumsi ikan pada anak di Indonesia masih tergolong rendah meskipun ikan merupakan sumber protein hewani yang penting bagi pertumbuhan dan perkembangan anak, serta ketersediaan yang mudah (Lalopua et al., 2025). Ikan mengandung protein berkualitas tinggi yang berperan dalam mendukung perkembangan otak serta kesehatan tubuh. Protein pada ikan memiliki komposisi asam amino yang sangat lengkap dan berjumlah lebih tinggi dibandingkan dengan daging ayam, sapi, maupun jenis daging lainnya, serta mengandung asam lemak esensial yang berperan penting dalam pertumbuhan dan fungsi normal seluruh jaringan tubuh, termasuk mendukung perkembangan sel otak secara optimal (Nurapipah & Lestari, 2023).

Panti Mubarrot Sunan Giri merupakan lembaga kesejahteraan sosial yang membina anak-anak dengan latar belakang sosial dan ekonomi yang beragam, sehingga membutuhkan dukungan dalam pengembangan keterampilan yang dapat menunjang kemandirian mereka. Namun, edukasi mengenai pentingnya mengonsumsi ikan sebagai sumber protein hewani masih terbatas. Kondisi ini ditunjukkan dari rendahnya minat sebagian anak dalam mengonsumsi ikan karena aroma amis, banyaknya duri, serta

penyajian yang kurang menarik. Kondisi ini menyebabkan asupan gizi dari ikan belum sepenuhnya optimal pada anak, sehingga diperlukan upaya inovatif dalam pengolahan ikan menjadi produk pangan yang lebih menarik bagi anak. Oleh karena itu, Panti Mubarrot Sunan Giri dipilih sebagai mitra kegiatan pengabdian karena memiliki kebutuhan nyata akan program edukasi yang disertai pelatihan praktis.

Meskipun berbagai upaya peningkatan konsumsi ikan telah dilakukan, masih terdapat kesenjangan dalam bentuk pemanfaatan ikan lokal yang diolah menjadi produk pangan yang lebih variatif dan sesuai dengan preferensi anak. Salah satu jenis ikan yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan olahan adalah ikan lele, karena mudah diperoleh, memiliki harga yang relatif terjangkau, dan mengandung nilai gizi yang baik bagi pertumbuhan anak. Ikan lele merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki kandungan tinggi serta asam amino esensial yang lengkap, sehingga sangat bermanfaat bagi tubuh dalam menjaga kesehatan (Putra et al., 2024). Selain kandungannya, ikan lele memiliki cita rasa yang gurih setelah diolah dan tekstur yang lembut. Pengolahan ikan lele umumnya masih terbatas pada bentuk masakan sederhana seperti digoreng atau dibakar, sementara inovasi produk olahan yang praktis dan menarik bagi anak belum banyak dieksplorasi. Padahal, pengolahan ikan menjadi produk pangan yang lebih variatif dan memiliki cita rasa yang disukai anak berpotensi meningkatkan minat konsumsi ikan. Diversifikasi olahan ikan menjadi salah satu upaya inovatif untuk memperkenalkan kepada masyarakat bahwa ikan dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang lebih menarik tanpa mengurangi nilai gizi, sehingga dapat diterima dan dikonsumsi oleh anak-anak (Sari & Irianto, 2023).

Berbeda dengan penyuluhan yang hanya berfokus pada penyampaian informasi mengenai manfaat ikan, kegiatan ini melibatkan peserta secara langsung dalam proses pengolahan ikan menjadi produk pangan yang menarik, praktis, dan sesuai dengan preferensi anak. Selain itu, pemanfaatan ikan lele sebagai bahan baku utama menjadi suatu nilai tambah karena merupakan komoditas lokal yang mudah diperoleh dan bernilai gizi tinggi, sehingga berpotensi untuk diterapkan secara berkelanjutan oleh pihak panti. Dengan begitu, kegiatan ini membentuk pengalaman belajar yang menyenangkan dan mendorong perubahan perilaku konsumsi melalui penyajian olahan ikan yang lebih disukai anak.

Adanya kegiatan pengabdian ini, dapat memberikan solusi melalui pelatihan pengolahan ikan lele menjadi dimsum goreng sebagai bentuk upaya produksi pangan yang lebih menarik, bernilai gizi, dan berpotensi meningkatkan minat konsumsi ikan pada anak. Selain itu, tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan lele menjadi produk dimsum yang bergizi dan disukai anak. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan alternatif olahan ikan yang praktis, bernilai gizi tinggi, dan berpotensi mendukung pemenuhan gizi anak sekaligus memanfaatkan sumber daya ikan lokal secara optimal.

METODE

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan menggunakan pendekatan pemberdayaan masyarakat (*community development*) melalui metode penyuluhan dan pelatihan keterampilan pengolahan pangan. Pendekatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan anak-anak panti dalam memanfaatkan bahan pangan menjadi produk yang bernilai gizi serta memiliki potensi ekonomi. Melalui kegiatan ini, anak-anak panti tidak hanya memperoleh pemahaman secara teoritis, tetapi juga dilibatkan secara aktif dalam praktik pembuatan produk sehingga diharapkan mampu meningkatkan keterampilan serta menumbuhkan motivasi kewirausahaan.

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 1 Februari 2026 di Panti Mubarot Sunan Giri, Kec. Kedungkandang, Kota Malang. Sasaran kegiatan adalah anak-anak panti yang dilibatkan secara aktif dalam kegiatan pelatihan pengolahan pangan berbahan dasar ikan lele.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini antara lain chopper atau blender, baskom, pisau, talenan, sendok, kukusan, dan wajan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan dimsum lele meliputi daging lele 1 kg, daging ayam $\frac{1}{2}$ kg, tepung tapioka 250 g, putih telur 1 butir, minyak wijen 1–2 sdm, saus tiram 1–2 sdm, kecap asin 1 sdm, bawang putih 5–6 siung, kaldu jamur $\frac{1}{2}$ sdm, lada bubuk $\frac{1}{2}$ –1 sdt, wortel parut, serta kulit lumpia sebagai pembungkus.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan koordinasi dengan pengurus panti terkait persiapan kegiatan serta penentuan anak-anak panti yang akan mengikuti kegiatan pengabdian. Kegiatan inti berupa pelatihan pembuatan dimsum berbahan dasar ikan lele yang diikuti secara aktif oleh anak-anak panti dan pengurus panti. Pada tahap ini peserta diberikan penjelasan mengenai bahan yang digunakan serta tahapan dalam proses pembuatan dimsum lele, kemudian dilanjutkan dengan praktik secara langsung mulai dari tahap persiapan bahan hingga proses pengolahan produk.

Proses pembuatan dimsum diawali dengan menyiapkan bahan utama berupa daging lele dan daging ayam yang telah dibersihkan, kemudian dihaluskan hingga membentuk tekstur yang lembut dan tercampur merata. Campuran daging tersebut selanjutnya ditambahkan tepung tapioka, putih telur, minyak wijen, saus tiram, kecap asin, kaldu jamur, lada bubuk, serta bawang putih yang telah dihaluskan dan diaduk hingga membentuk adonan yang homogen. Adonan kemudian dibentuk dengan menggunakan kulit lumpia sebagai pembungkus dimsum. Dimsum yang telah dibentuk selanjutnya dikukus selama 20–25 menit hingga matang. Setelah proses pengukusan selesai, dimsum dapat digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kecokelatan sebelum disajikan.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelatihan yang diikuti oleh anak-anak panti. Evaluasi meliputi pengamatan terhadap keterampilan peserta selama proses pembuatan dimsum, mulai dari tahap persiapan bahan, pembuatan adonan, pembentukan, hingga proses pengukusan, serta penilaian terhadap produk yang dihasilkan berdasarkan aspek rasa, tekstur, dan tampilan. Selain itu, minat konsumsi ikan peserta diukur melalui pretest dan posttest menggunakan angket skala Likert 4 poin dengan rentang skor 1 (Sangat Tidak Setuju) hingga 4 (Sangat Setuju) yang terdiri atas 8 butir pernyataan. Instrumen tersebut mengukur minat konsumsi ikan yang meliputi aspek ketertarikan terhadap konsumsi ikan, penerimaan terhadap olahan dimsum ikan lele, keinginan mengonsumsi dan membuat olahan berbahan dasar ikan, serta keyakinan terhadap manfaat konsumsi ikan bagi kesehatan dan pertumbuhan. Sebelum digunakan, instrumen terlebih dahulu ditelaah oleh dosen melalui expert judgment untuk memastikan validitas isi (content validity).

Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Data dalam kegiatan pengabdian ini diperoleh melalui observasi dan dokumentasi, serta pemberian pretest dan posttest kepada peserta sebelum dan sesudah pelaksanaan penyuluhan. Observasi digunakan untuk menilai tingkat partisipasi, keterampilan peserta dalam setiap tahapan pembuatan dimsum lele, serta respons peserta selama kegiatan berlangsung. Sementara itu, pengetahuan peserta diukur melalui pretest dan posttest menggunakan skala Likert. Seluruh data dianalisis secara deskriptif, dengan data observasi dan dokumentasi digunakan untuk menggambarkan pelaksanaan kegiatan, sedangkan data pretest dan posttest dianalisis melalui perbandingan nilai rerata (mean) sebelum dan sesudah kegiatan. Hasil analisis kemudian disajikan dalam bentuk diagram batang sebagai dasar untuk menginterpretasikan kecenderungan perubahan pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan, tanpa dilakukan pengujian signifikansi statistik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Panti Mubarrot Sunan Giri dengan melibatkan 20 anak panti sebagai peserta. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai pemanfaatan ikan lele sebagai bahan baku produk pangan melalui edukasi dan praktik pembuatan dimsum lele. Selama kegiatan, peserta mengikuti demonstrasi yang dilanjutkan dengan praktik langsung sehingga seluruh peserta memperoleh pengalaman mengolah ikan lele mulai dari proses pencampuran adonan hingga pengukusan dan penggorengan.

Produk yang dihasilkan berupa dimsum berbahan dasar ikan lele dengan karakteristik tekstur yang lembut, cita rasa gurih, serta aroma ikan yang tidak terlalu menyengat. Sebagian besar peserta mampu mengikuti setiap tahapan pembuatan dengan baik sehingga menghasilkan bentuk dimsum yang cukup rapi dan seragam. Selain menghasilkan produk olahan, kegiatan ini juga menunjukkan keterlibatan aktif peserta selama praktik berlangsung. Antusiasme peserta terlihat dari keikutsertaan dalam setiap tahapan pengolahan serta diskusi mengenai kemungkinan mengolah ikan lele menjadi produk pangan lain di lingkungan panti.



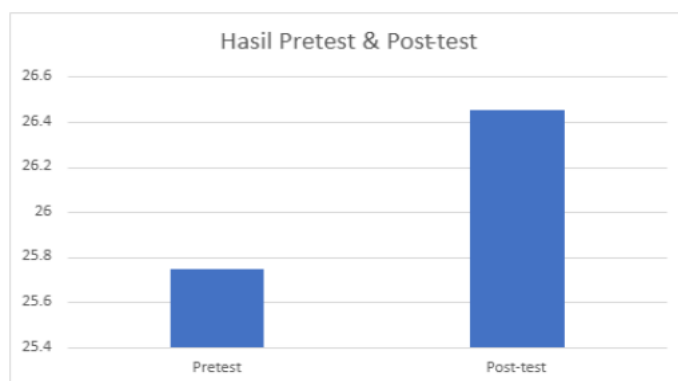
(a)



(b)

Gambar 1. (A) Demonstrasi Pembuatan Dimsum Lele (B) Praktik Langsung Oleh Peserta Kegiatan

Hasil evaluasi pengetahuan melalui pretest dan posttest menunjukkan adanya kenaikan rerata skor dari 25,75 menjadi 26,45 (Gambar 2). Meskipun terjadi peningkatan skor, selisih yang diperoleh relatif kecil sehingga hasil ini belum dapat digunakan untuk menyimpulkan adanya peningkatan yang bermakna secara statistik karena penelitian ini tidak dilengkapi dengan uji signifikansi. Oleh karena itu, hasil tersebut lebih tepat diinterpretasikan sebagai indikasi adanya perubahan positif pada pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan edukasi dan praktik.



Gambar 2. Hasil Pretest Dan Post-Test Peserta Kegiatan

Kenaikan skor yang relatif terbatas dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Faktor pertama, yaitu durasi intervensi yang hanya dilakukan dalam satu kali pertemuan menyebabkan kesempatan peserta untuk mengulang materi dan memperkuat pemahaman masih terbatas. Faktor kedua, evaluasi dilakukan segera setelah kegiatan sehingga lebih menggambarkan pemahaman jangka pendek daripada perubahan pengetahuan yang bertahan dalam jangka panjang. Faktor ketiga, jumlah peserta yang relatif sedikit (20 orang) juga menyebabkan variasi nilai kurang menggambarkan perubahan yang lebih luas. Oleh sebab itu, pada kegiatan pengabdian selanjutnya diperlukan edukasi yang dilakukan secara berkelanjutan disertai evaluasi berkala agar

dampak terhadap pengetahuan maupun perilaku konsumsi ikan dapat diamati dengan lebih menyeluruh.

Hasil observasi selama pelaksanaan kegiatan memberikan informasi tambahan mengenai capaian program yang tidak sepenuhnya tercermin dari hasil pretest dan posttest. Metode demonstrasi mampu mendorong keterlibatan aktif peserta dalam proses pembelajaran. Peserta tidak hanya mengamati proses pembuatan, tetapi juga melakukan praktik secara langsung sehingga memperoleh pengalaman belajar yang bersifat aplikatif. Pendekatan ini sesuai dengan prinsip pembelajaran keterampilan yang menyatakan bahwa keterlibatan aktif peserta dapat membantu proses memahami prosedur dan meningkatkan kepercayaan diri dalam mempraktikkan keterampilan baru. Dengan demikian, keberhasilan program tidak hanya tercermin dari perubahan skor pengetahuan, tetapi juga dari kemampuan peserta menghasilkan produk *dimsum lele* secara mandiri.

Hasil observasi tersebut didukung oleh penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa metode demonstrasi lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dibandingkan penyampaian materi secara ceramah karena peserta memperoleh pengalaman belajar secara langsung (Norhikmah et al., 2026). Selain itu, edukasi gizi yang dipadukan dengan aktivitas praktik juga dilaporkan mampu memberikan perubahan perilaku yang lebih baik dibandingkan penyuluhan yang hanya bersifat informatif (Mahmudiono et al., 2020). Meskipun demikian, kedua penelitian tersebut melaporkan peningkatan pengetahuan yang lebih tinggi dibandingkan hasil pada kegiatan pengabdian ini. Perbedaan tersebut diduga dipengaruhi oleh durasi intervensi yang lebih singkat, jumlah pertemuan yang terbatas, serta karakteristik peserta yang berbeda. Dengan demikian, pelaksanaan edukasi secara berkelanjutan yang disertai praktik berulang berpotensi memberikan dampak yang lebih optimal terhadap peningkatan pengetahuan maupun perubahan perilaku peserta.

Diversifikasi ikan lele menjadi *dimsum* merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan penerimaan anak terhadap konsumsi ikan. Rendahnya minat anak dalam mengonsumsi ikan umumnya dipengaruhi oleh aroma amis, keberadaan duri, serta bentuk penyajian yang kurang menarik. Pengolahan ikan menjadi *dimsum* dapat mengurangi hambatan tersebut karena menghasilkan produk dengan tekstur yang lebih lembut, cita rasa gurih, dan tampilan yang lebih menarik bagi anak-anak. Hasil kegiatan

ini menunjukkan bahwa peserta memberikan respons positif terhadap produk dimsum lele dan menunjukkan ketertarikan untuk mencoba mengolahnya kembali secara mandiri. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa diversifikasi produk olahan ikan mampu meningkatkan daya terima anak terhadap pangan berbasis ikan (Andayani et al., 2023). Hasil serupa juga dilaporkan pada penelitian lain yang menunjukkan bahwa inovasi produk berbasis ikan dapat meningkatkan kesediaan anak untuk mengonsumsi ikan sebagai sumber protein hewani (Nel et al., 2025).

Pemanfaatan ikan lele sebagai bahan baku dimsum memberikan nilai tambah tidak hanya dari aspek gizi, tetapi juga dalam optimalisasi pemanfaatan sumber daya lokal. Ikan lele merupakan komoditas yang mudah diperoleh, memiliki harga yang relatif terjangkau, serta mengandung protein berkualitas tinggi dan asam lemak esensial yang berperan penting dalam mendukung pertumbuhan anak. Pengolahan ikan lele menjadi dimsum berpotensi meningkatkan konsumsi ikan sekaligus menghasilkan produk pangan bergizi yang memanfaatkan bahan baku lokal. Diversifikasi pangan berbasis potensi lokal merupakan salah satu strategi yang dapat mendukung penguatan ketahanan pangan masyarakat (Ikhrum & Chotimah, 2022). Pengembangan produk olahan berbasis ikan lele juga memiliki prospek ekonomi yang baik karena budidayanya relatif mudah dilakukan dengan biaya produksi yang rendah, sehingga berpotensi meningkatkan nilai tambah dan mendukung pemberdayaan masyarakat (Intania et al., 2024).

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan produk dimsum lele dengan bentuk dan rasa yang sesuai. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan yang telah dilakukan dapat meningkatkan pengetahuan sekaligus keterampilan anak-anak dalam mengolah ikan lele menjadi produk pangan olahan. Selain menambah keterampilan dalam pengolahan makanan, kegiatan ini juga memberikan wawasan baru mengenai pemanfaatan bahan pangan ikan yang memiliki nilai gizi dan dapat dijadikan sebagai alternatif makanan tambahan (Paramita et al., 2024). Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini berhasil membantu anak-anak panti untuk mengembangkan kemampuan dasar dalam mengolah bahan pangan menjadi produk yang lebih bernilai.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan dimsum berbahan dasar ikan lele di Panti Mubarrat Sunan Giri memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan anak-anak panti dalam mengolah bahan berbasis ikan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa inovasi pengolahan ikan lele dapat menjadi alternatif olahan ikan yang lebih mudah diterima oleh anak-anak sekaligus mendukung pemanfaatan sumber daya ikan lokal. Oleh karena itu, saran kedepannya, kegiatan serupa perlu dikembangkan melalui inovasi produk olahan ikan lainnya serta pendampingan lanjutan agar pemanfaatan ikan lele dapat dilakukan secara berkelanjutan dan berpotensi memberikan nilai tambah secara ekonomi.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R. P., Sastra, L., Syofiah, P. N., Riyantori, R., Muharamsyah, D. D., Lidiyawati, S., ... Roza, M. P. (2023). DIversifikasi Produk Olahan Ikan untuk Mencegah Kejadian Stunting pada Anak. *Jurnal Abdi Mercusuar*, 3(1), 40–50. <https://doi.org/10.36984/jam.v3i1.388>
- Ikhram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal dari Singkong. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Intania, Z., Fadhillah, A., Fahmi, M. A., & Rif'iyati, D. (2024). Solusi Ketahanan Pangan dan Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Melalui Inovasi Budikdamlon (Budidaya Ikan Lele dan Kangkung dalam Galon). *Journal of Community Service and Development*, 1(2), 81–88. Diambil dari <https://doi.org/10.28918/dharmahita.v1i2.8804>
- Lalopua, V. M. N., Rieuwpassa, F., Sormin, R. B. D., Savitri, I. K. E., & Noya, E. D. (2025). Kebiasaan Makan Ikan untuk Meningkatkan Kesehatan dan Kecerdasan Anak Usia Sekolah di SD Inpres Latta Kota Ambon. 4(2), 89–95. <https://doi.org/10.30598/balobe.4.2.89-95>
- Mahmudiono, T., Nindya, T. S., Rachmah, Q., Segalita, C., & Wiradnyani, L. A. A. (2020). Nutrition education intervention increases fish consumption among school children in Indonesia: Results from behavioral based randomized control trial. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 17(19), 1–15. <https://doi.org/10.3390/ijerph17196970>
- Nel, L., Emmett, P. M., Golding, J., & Taylor, C. M. (2025). Seafood Intake in Children at Age 7 Years and Neurodevelopmental Outcomes in an Observational Cohort Study (ALSPAC). *European Journal of Nutrition*, 64(120), 1–12. <https://doi.org/10.1007/s00394-025-03636-7>
- Norhikmah, Anshari, M., Ridho, A. N., Mariyam, Raihan, M. D., Ersas, R., & Marela, H.

- A. (2026). *Edukasi Gerakan Gemar Makan Ikan Melalui Demonstrasi Pembuatan Nugget Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Gizi Masyarakat Desa Kias, Kecamatan Batang Alai Selatan, Kabupaten Hulu Sungai Tengah*. 3(4), 1574–1580.
- Nurapipah, M., & Lestari, A. (2023). Edukasi Manfaat Mengonsumsi Ikan Bagi Kesehatan Guna Cegah Stunting Sejak Dini. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: Kesehatan (JPKMK)*, 3(1), 57–68.
- Paramita, I. S., Atasasih, H., & Rahayu, D. (2024). Organoleptic Test Of Patin Fish Dimsum as an Alternative Supplementary Food for Toddlers in Stunting Prevention Efforts. *INCH : Journal of Infant And Child Healthcare*, 3(1), 1–9.
- Putra, P. R. S., Karina, I., & Imtihan. (2024). Analisis Kandungan gizi pada Produk Diversifikasi Olahan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *SEMAH : Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 8(1), 65–73.
- Sabathini, E., Anggara, L. I., Surya, I. J., Ganadi, L. I., Nur, L. S., Nursadilah, Astiarini, F., Lestari, D. P., Rahmadani, T. B. C., & Sumsanto, M. (2025). *Mendorong Konsumsi Ikan pada Siswa Sekolah Dasar Melalui Program Gemari dengan Inovasi Bakso Ikan di SD Negeri 2 Bulu, Jepara*. 5(3), 95–100.
- Sari, A., & Irianto, T. U. (2023). *PKM Pengolahan Ikan Kembung Menjadi Makanan yang Menarik Sebagai Upaya Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat*. 2(1), 80–88.