

**PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENGOLAHAN IKAN TERI
(*STOLEPHORUS COMMERSONII*) SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN
STUNTING DI GAMPONG SUAK INDRAPURI KABUPATEN
ACEH BARAT**

Susanti^{1*}, Sri Gustini², Muhammmad Husaini³, Nanda Norisa⁴

¹⁻⁴Poltekkes Kemenkes Aceh

Email Korespodensi: susanti@poltekkesaceh.co.id

Disubmit: 14 September 2025

Diterima: 02 Desember 2025
Doi: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v9i1.22641>

Diterbitkan: 30 Desember 2025

ABSTRACT

Stunting is a chronic malnutrition problem caused by a lack of nutritional intake for a long time, resulting in growth disorders in children, namely the child's height is lower or shorter (dwarf) than the standard age. Efforts to prevent stunting are carried out by processing anchovies into other food ingredients such as anchovy sticks. The purpose of this community service activity is to improve the knowledge and skills of mothers in efforts to prevent and treat stunting through the processing of foodstuffs from anchovies into processed food to be given to children in stunting prevention. The implementation of this community service activity is by providing counseling and demonstrations about processing anchovies into anchovy sticks. The measurement results showed an increase in high knowledge from 20% to 93.3%. It is hoped that the implementation of this community service can be a forum to share information and increase public education related to the processing of anchovies into other food ingredients that can be consumed by babies and toddlers in an effort to prevent stunting.

Keywords: Stunting, Anchovy Processing, Community Empowerment.

ABSTRAK

Stunting adalah masalah kurang gizi kronis yang disebabkan oleh kurangnya asupan gizi dalam waktu yang cukup lama, sehingga mengakibatkan gangguan pertumbuhan pada anak yakni tinggi badan anak lebih rendah atau pendek (kerdil) dari standar usianya. Upaya pencegahan stunting dilakukan dengan pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya seperti stik ikan teri. Tujuan Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu dalam upaya pencegahan dan perawatan stunting melalui pengolahan bahan makanan dari ikan teri menjadi makanan olahan untuk diberikan pada anak dalam pencegahan stunting. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan pemberian penyuluhan dan demonstrasi tentang pengolahan ikan teri menjadi stik ikan teri. Hasil pengukuran menunjukkan peningkatan pengetahuan tinggi dari 20% menjadi 93,3%. Diharapkan Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dapat menjadi wadah untuk berbagi informasi dan meningkatkan edukasi masyarakat terkait dengan pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lain yang dapat dikonsumsi oleh

bayi dan balita dalam upaya pencegahan stunting

Kata Kunci: Stunting, Pengolahan Ikan Teri, Pemberdayaan Masyarakat.

1. PENDAHULUAN

Stunting adalah kondisi di mana anak gagal mencapai tinggi badan yang diharapkan sesuai usianya, yang merupakan masalah kesehatan masyarakat yang signifikan, terutama di negara-negara berpenghasilan rendah dan menengah(Juniarti et al., 2025). Pencegahan stunting merupakan intervensi penting untuk mengatasi permasalahan gizi kronis yang masih tinggi di Indonesia. intervensi gizi yang intensif dan berkelanjutan masih sangat diperlukan, terutama pada periode 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK), fase krusial dalam menentukan status gizi dan tumbuh kembang anak(Utami et al., 2025).

Menurut laporan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2024, prevalensi stunting di Indonesia tercatat 19,8%. Meskipun angka ini menunjukkan tren penurunan dari tahun-tahun sebelumnya, prevalensi di bawah 20% masih dikategorikan sebagai masalah kesehatan masyarakat tingkat sedang oleh *World Health Organization* (WHO) (2018), yang berarti tetap memerlukan perhatian serius dan intervensi gizi yang intensif serta berkelanjutan(Utami et al., 2025).

Ikan teri dapat diolah menjadi makanan yang baik untuk pencegahan stunting. Dalam hal mencegah stunting pada anak, ikan teri dapat diolah menjadi camilan yang disukai anak dan sebagai asupan gizi yang baik bagi anak. Ikan teri mengandung kalsium tinggi yang menunjang pembentukan tulang dan gigi serta memungkinkan berfungsinya otak dan organ lainnya (Abdurrahman et al., 2022).

Berdasarkan hasil penjajakan awal pada kelompok usaha masyarakat gampong Suak Indrapuri terdapat beberapa kendala yang masih dihadapi oleh masyarakat Gampong Suak Indrapuri untuk mengolah ikan menjadi jenis makanan lain dan proses pemasaran ikan kering. Pengolahan ikan yang saat ini dilakukan masih terbatas pada usaha pengeringan ikan (ikan asin) secara manual. Pengeringan dilakukan dengan proses menjemur dibawah sinar matahari. Selain itu pemasaran ikankering masih terbatas pada penjualan melalui kios atau kedai. Dengan keterbatasan pengetahuan, keterampilan dan akses teknologi, masyarakat tidak berdaya untuk mengelola potensi sumber daya perikanan dan kelautan sebagai sumber peningkatan pendapatan rumah tangga. Oleh karena itu kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat gampong Suak Indrapuri dalam pengolahan ikan teri menjadi berbagai macam jenis makanan yang dapat dikonsumsi khususnya bagi balita yang terdapat di desa tersebut dalam upaya pencegahan stunting.

2. MASALAH DAN RUMUSAN PERTANYAAN

Gampong Suak Indrapuri merupakan salah satu dari 10 desa dalam wilayah kerja Puskesmas Suak Ribee. Terletak di bibir pantai ujung karang kecamatan Johan Pahlawan. Jumlah penduduk sebanyak 593 jiwa yang terdiri dari 297 orang laki-laki dan 296 orang perempuan. Jumlah Kepala

Keluarga 243 KK. Gampong Suak Indrapuri juga merupakan program kampung Keluarga Berencana (KB) dibawah bimbingan Kabupaten Aceh Barat.

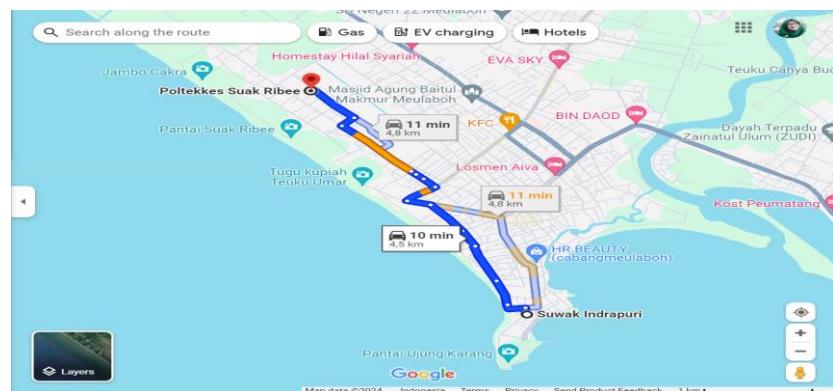
Justifikasi prioritas masalah yang akan diselesaikan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebagai berikut:

- 1) Ikan teri yang dihasilkan di wilayah produksi gampong Suak Indrapuri sesuai iklim, tidak setiap waktu ikan teri akan ada di hasilkan
- 2) Biasanya ikan teri hanya di keringkan dengan bantuan matahari
- 3) Pengeringan ini sangat tergantung dari iklim yang baik (panas matahari) Namun bila musin hujan ikan teri ini akan busuk. Ikan teri tidak bisa disimpan lama karena mudah busuk.
- 4) Belum adanya edukasi tentang pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya terutama keuntungan ikan teri dalam pencegahan stunting
- 5) Belum berkembangnya pengetahuan masyarakat terutama produsen ikan teri untuk mengolah ikan teri menjadi bahan makanan lainnya

Berdasarkan justifikasi masalah diatas maka dapat dilakukan beberapa solusi dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, yaitu:

- 1) Pemberian penyuluhan tentang pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya. Dalam kegiatan ini ikan teri (tepung ikan teri) akan diolah menjadi makanan stik ikan teri.
- 2) Melakukan demonstrasi dalam pengolahan ikan (tepung ikan teri) teri menjadi makanan stik ikan teri

Adapun lokasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah di gampong Suak Indrapuri Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. Adapun letak lokasi tampak pada gambar 1 berikut ini:



Gambar 1. Jarak lokasi Mitra dengan Lokasi Kampus
Pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat

3. KAJIAN PUSTAKA

Stunting adalah masalah kurang gizi kronis yang disebabkan oleh kurangnya asupan gizi dalam waktu yang cukup lama, sehingga mengakibatkan gangguan pertumbuhan pada anak yakni tinggi badan anak lebih rendah atau pendek (kerdil) dari standar usianya (Nita et al., 2022).

Pencegahan stunting harus dimulai sejak masa kehamilan dengan memastikan ibu hamil mendapatkan asupan gizi yang cukup, termasuk suplementasi zat besi dan asam folat. Setelah kelahiran, pemberian ASI eksklusif selama 6 bulan pertama dan makanan pendamping ASI yang bergizi

sangat penting. Selain itu, pemantauan tumbuh kembang anak secara rutin dan peningkatan akses terhadap layanan kesehatan serta sanitasi yang baik juga merupakan langkah penting dalam mencegah stunting.

Stunting disebabkan oleh rendahnya asupan gizi yang didapatkan anak dari makanan yang dikonsumsi anak dimana kekurangan protein dan asupan energi anak sangat berpengaruh dalam faktor penyebab terjadinya stunting pada anak (Fauziah et al., 2023). Penyebab potensial terhambatnya pertumbuhan di Indonesia, termasuk faktor-faktor terdekat seperti status gizi ibu, praktik pemberian ASI, praktik pemberian makanan pelengkap, dan infeksi pajanan serta faktor-faktor penentu lainnya yang terkait seperti pendidikan, sistem makanan, perawatan kesehatan, dan infrastruktur air dan sanitasi dan layanan (Suarnianti, 2020).

Salah satu intervensi dalam upaya pencegahan stunting adalah dengan pengolahan bahan makanan yang berasal dari ikan teri. Ikan teri (*Stolephorus Commersonii*) atau dalam bahasa Inggrisnya *anchovy* merupakan salah satu kelompok ikan Pelagis (ikan yang hidup di dekat permukaan laut). Tingginya komponen gizi makro dan mikro yang ada pada ikan teri nasi dapat meningkatkan pembentukan hemoglobin, mengatasi osteoporosis, sumber energi, dan menguatkan imunitas (Devi et al., 2024).

Ikan teri dapat dimanfaatkan melalui fortifikasi pada produk pangan karena kandungan gizi yang tinggi, salah satunya adalah dengan diolah menjadi tepung ikan. Tepung ikan adalah produk padat yang dihasilkan dari langkah menghilangkan sebagian besar air atau seluruh lemak dalam ikan (Simaremare et al., 2024). Tepung ikan teri memiliki karakteristik kimia yaitu protein 70,16%, air 9,62%, abu 14,85%, dan lemak 4,55%. Kadar besi 5,99 mg/g, magnesium 163,565 mg/g, dan kalsium 6.179,95 mg/g. Cemaran mikrob ALT 1,15 koloni/g, kapang khamir <10 koloni/g, dan E. coli negatif (Litaay et al., 2023)

Ikan teri umumnya berukuran kecil dengan panjang sekitar 6-9 cm, namun ada pula yang berukuran relatif lebih panjang hingga 17,5 cm. Ikan teri merupakan salah satu ikan favorit karena mulai dari kepala, daging, sampai tulangnya dapat langsung dikonsumsi. Kandungan gizi ikan teri terdiri dari energi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, Fe dan Vitamin A(5). Protein teri tersusun atas beberapa macam asam amino esensial serta kandungan nilai gizi yang terkandung dalam 100 g ikan teri yaitu energi 77 kkal, protein 16 g, kalsium 500 mg, fosfor 500 mg, dan besi 1 mg(Bustami et al., 2023). Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung ikan teri memperkaya kandungan protein bakso ikan tongkol, dan Penambahan tepung ikan teri dapat memberikan pengaruh langsung pada kadar kalsium yang sebelumnya tidak terlalu terkandung pada produk bakso ikan tongkol (Aryatika et al., 2024). Penelitian yang sama juga dilakukan yang menyatakan bahwa semakin banyaknya substitusi tepung ikan teri yang digunakan maka semakin meningkat juga kandungan protein, besi dan kalsium cookies, substitusi tepung ikan teri dapat meningkatkan kandungan protein cookies sebesar 0,92-2,37 g pada setiap formulasi (Ramadhan et al., 2019)

Beberapa penelitian telah dilakukan tentang pengolahan ikan teri. Penelitian tentang mengembangkan Onigiri Teri Nasi sebagai makanan praktis yang mengandung ikan teri nasi kering dan isian berbahan tempe kering. Produk ini dirancang untuk memenuhi kebutuhan gizi anak-anak dalam pencegahan stunting, dengan memanfaatkan bahan lokal yang kaya

kalsium dan protein (Shoimi, 2021). pengaruh pemberian kukis ikan teri (*Stolephorus Sp*) terhadap pencegahan stunting pada balita Kandungan gizi tinggi pada ikan teri, terutama protein dan kalsium, dianggap menjadi faktor kunci dalam memerangi malnutrisi kronis penyebab stunting. Oleh karena itu, penelitian ini merekomendasikan pemanfaatan ikan teri sebagai makanan tambahan untuk pencegahan stunting(Pulungan & Lestari, 2024).

Melalui pengabdian masyarakat mengedukasi ibu balita tentang pembuatan PMT dari pangan lokal, termasuk ikan laut. Hasilnya, terjadi peningkatan pengetahuan ibu dalam memanfaatkan ikan sebagai sumber protein untuk mendukung tumbuh kembang balita dan mencegah stunting. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini sejalan dengan pengabdian yang dilakukan oleh (Syahwildan et al., 2025) yang menyatakan bahwa pendekatan berbasis masyarakat melalui edukasi langsung mampu meningkatkan kesadaran dan partisipasi warga dalam pencegahan stunting, serta menjadi langkah awal untuk penguatan sistem pemantauan gizi berbasis lokal.

4. METODE

Pengabdian Kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2025 di aula kantor Keuchik Gampong Suak Indrapuri Kabupaten Aceh Barat dengan judul Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengolahan Ikan Teri (*Stolephorus Commersonii*) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Di Gampong Suak Indrapuri Kabupaten Aceh Barat, dengan jumlah peserta sebanyak 15 peserta produsen ikan teri dan 5 peserta lainnya berasal dari ibu PKK dan kader kesehatan. Metode pelaksanaan Pengabdian Kepada masyarakat ini melalui penyuluhan, edukasi dan demonstrasi. Langkah - langkah pelaksanaan sebagai berikut:

a. Pra Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat diawali dengan pengumpulan data awal melalui data Puskesmas Suak Ribee tentang pencegahan stunting yang telah dilakukan di gampong dalam wilayah kerja Puskesmas Suak Ribee. Memilih lokasi/gampong mitra dan sasaran mitra. Lokasi sesuai arahan dari Puskesmas Suak Ribee adalah pada gampong Suak Indrapuri. Sasaran mitra adalah kelompok usaha ikan teri yang dilakukan oleh ibu-ibu rumah tangga di gampong Suak Indrapuri yang berjumlah 15 orang. Selanjutnya mengumpulkan informasi dengan teknik wawancara kepada ibu-ibu pelaku usaha tentang pengolahan ikan teri, cara pengemasan dan cara pemasaran ikan teri yang telah dilakukan. Selanjutnya menemukan kendala-kendala yang dihadapi saat ini.

b. Pelaksanaan

1) Penyuluhan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dilakukan dengan memberikan Penyuluhan dan Edukasi terkait pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya. Kegiatan diawali dengan registrasi peserta penyuluhan, dilanjutkan dengan Pembukaan dari tim pengabdian masyarakat di lanjutkan dengan kata sambutan dari Pak Keuchik Gampong Suak Indrapuri. Kegiatan selanjutnya pengisian kuesioner pre test. Peserta penyuluhan mengisi kuesioner yang telah dibagikan. Setelah pengisian kuesioner kegiatan selanjutnya tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan materi terkait

pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya yang dapat dilakukan oleh peserta penyuluhan.

2) Demonstrasi

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pemberdayaan kepada kelompok usaha masyarakat gampong Suak Indrapuri untuk mengolah ikan teri menjadi makanan stik ikan teri. Makanan stik ikan teri ini merupakan makanan kering yang dapat diolah dalam jumlah banyak, penyimpanan yang lebih lama dan tahan lama.

Bahan baku pembuatan stik ikan teri ini adalah:

1 kg tepung terigu protein sedang

½ kg tepung tapioka 100 gr bawang merah 50 gram bawang putih 100 gr teri nasi kering (atau menggunakan tepung teri nasi) 100 gr mentega/margarin

50 gram gula pasir

2 butir Telur ayam utuh 100 gr Daun seledri Garam secukupnya

500 ml air

Minyak sayur (untuk menggoreng)

Langkah-langkah pengolahan:

- a) Ikan teri dibersihkan, dengan menggunakan air bersih. Lalu ditiriskan
- b) Selanjutnya siapkan bahan tepung yang terdiri dari tepung terigu, tepung ikan teri, tepung tapioka, telur ayam utuh, dan garam dicampur menjadi rercampr rata.
- c) Bahan bumbu rebusan yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, mentega/margarin, gula pasir direbus dalam air sampai mendidih
- d) Langkah selanjutnya semua bahan dicampurkan menjadi satu di aduk sampai kalis atau tidak lengket ditangan
- e) Selanjutnya setelah adonan kalis bahan adonan tersebut di giling dengan menggunakan molenpenggiling tepung. Di bentuk tipis dan dipotong dengan panjang 5-8 cm.
- f) Selanjutnya adonan yang telah dipotong tersebut di goreng menggunakan minyak goreng dengan suhu sedang sampai warna kekuningan
- g) Selanjutnya hasil gorengan di tunggu sampai dingin
- h) Tahap akhir hasil gorengan dalam bentuk stik tersebut di kemas dalam wadah tertutup dan dapat menggunakan plastik di tutup rapat menggunakan penjepit plastik.

c. Pasca Pelaksanaan/Penutup

Evaluasi kegiatan dengan membagikan lembar kuesioner dan peserta penyuluhan dengan tanya jawab dan mengisi kuesioner Post Test.

5. HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan pada bulan Agustus 2025. Hasil pengabdian masyarakat ini menunjukkan terdapat peningkatan pengetahuan ibu peserta penyuluhan tentang

pengolahan ikan teri menjadi stik ikan teri, dapat terlihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Karakteristik Peserta Penyuluhan

Karakteristik		Jumlah Peserta	Total	Percentase
Jenis Kelamin	Perempuan	15	15	100
Umur	20 - 29 tahun	3		20.0
	30 - 39 tahun	1		6.7
	40 - 49 tahun	6	15	40.0
	50 - 60 tahun	5		33.3
Pekerjaan	Perawat	1		6.7
	Mahasiswa	1	15	6.7
	IRT	13		86.7
Pendidikan	Sarjana	2		13.3
	D III	1	15	6.7
	Perawat			
	SMA	12		80.0

Sumber Data Primer 2025

Berdasarkan tabel 1 hasil data demografi peserta pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan mayoritas umur peserta Penyuluhan dan demonstrasi penolahan ikan teri di Gampong Suak Indrapuri memiliki umur 40 - 49 tahun sebanyak 6 orang atau 40% dan memiliki umur 50 - 60 tahun atau 33,3% dan umur 20 - 29 tahun sebanyak 3 orang atau 20%, distribusi Frekuensi pekerjaan sebagai IRT sebanyak 13 orang atau 86,7% dan minoritas bekerja sebagai mahasiswa dan perawat sebanyak 1 orang atau 6,7%, distribusi Frekuensi dengan jenjang pendidikan SMA sebanyak 12 orang atau 80% dan sarjana 2 orang atau 13,3%.

Tabel 2. Peningkatan pengetahuan Peserta Penyuluhan setelah diberikan penyuluhan dan demonstrasi tentang pengolahan ikan teri dalam pencegahan Stunting di Gampong Suak Indrapuri

No	Kategori	Sebelum (%)	Sesudah(%)
1	Tinggi	20	90
2	Cukup	60	10
3	Kurang	20	0
	Total	100	100

Sumber Data Primer 2025

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta penyuluhan setelah diberikan penyuluhan dan demonstrasi pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya.

Berikut kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diawali dengan registrasi peserta penyuluhan.



Gambar 2. Tim Pengabdian Kepada Masyarakat melakukan Registrasi Peserta Penyuluhan

Kegiatan inti berupa penyuluhan tentang pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya (stik ikan teri), dapat dilihat pada gambar 3 berikut ini:



Gambar 3. Tim Pengabdian menyampaikan materi penyuluhan

Kegiatan selanjutnya produk akhir pengolahan ikan teri menjadi stik ikan teri, dapat dilihat pada gambar 4 berikut ini:



Gambar 4. Produk Pengolahan ikan teri menjadi stik ikan teri

b. Pembahasan

Pengetahuan ibu kelompok produsen ikan teri tentang pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan Stik ikan teri

Hasil data demografi peserta pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan mayoritas umur peserta Penyuluhan dan demonstrasi ikan teri di Gampong Suak Indrapuri memiliki umur 40 - 49 tahun sebanyak 6 orang atau 40% dan memiliki umur 50 - 60 tahun atau 33,3% dan umur 20 - 29 tahun sebanyak 3 orang atau 20%, distribusi Frekuensi pekerjaan sebagai IRT sebanyak 13 orang atau 86,7% dan minoritas bekerja sebagai mahasiswa dan perawat sebanyak 1 orang atau 67%, distribusi Frekuensi dengan jenjang pendidikan SMA sebanyak 12 orang atau 80% dan sarjana 2 orang atau 13,3%.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dilakukan dengan memberikan Penyuluhan dan Edukasi terkait pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya. Kegiatan diawali dengan registrasi peserta penyuluhan, dilanjutkan dengan Pembukaan dari tim pengabdian masyarakat di lanjutkan dengan kata sambutan dari Pak Keuchik Gampong Suak Indrapuri. Kegiatan selanjutnya pengisian kuesioner pre test. Peserta penyuluhan mengisi kuesioner yang telah dibagikan. Setelah pengisian kuesioner kegiatan selanjutnya tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan materi terkait pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya yang dapat dilakukan oleh peserta penyuluhan.

Pengetahuan ibu sangat diperlukan untuk membuat keputusan yang tepat tentang gizi untuk mencegah stunting. Ibu dengan tingkat pengetahuan yang lebih tinggi memiliki persepsi kerentanan dan keseriusan yang lebih besar terhadap stunting, sehingga menghasilkan perilaku preventif yang lebih proaktif. kesejahteraan ibu (*well-being*) dan pengetahuan tentang pencegahan stunting adalah dua faktor penentu utama yang memengaruhi perilaku pencegahan stunting (Juniarti et al., 2025). Tingkat pendidikan ibu yang rendah dan kurangnya pengetahuan tentang pola makan bergizi secara signifikan berkorelasi dengan peningkatan resiko stunting pada balita. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan ibu dengan kejadian stunting pada anak usia 24 - 59 bulan(Septina et al., 2023).

Pengetahuan gizi ibu sangat menentukan konsumsi pangan seseorang. Ini merupakan faktor risiko kejadian stunting yang bermakna. Ibu dengan pengetahuan gizi yang baik diharapkan mampu menyediakan makanan dengan jenis dan jumlah yang tepat agar anaknya dapat tumbuh dan berkembang secara optimal(Fikriya & Mirwanti, 2024).

Hasil nilai pengetahuan pre post menunjukkan pengetahuan Produsen Ikan Teri tentang Pengolahan ikan teri dalam upaya pencegahan Stunting di Gampong Suak Indrapuri sebelum dilakukan penyuluhan mayoritas memiliki pengetahuan cukup sebanyak 9 orang atau 60% dan pengetahuan tinggi dan kurang masing - masing sebanyak 3 orang atau 20%.

Hasil pengetahuan setelah dilakukan penyuluhan dan edukasi menunjukkan pengetahuan Produsen Ikan Teri tentang Pengolahan ikan teri dalam upaya pencegahan Stunting di Gampong Suak Indrapuri sesudah dilakukan penyuluhan mayoritas memiliki pengetahuan tinggi sebanyak 41 orang atau 93,3% dan pengetahuan cukup sebanyak 1 orang atau 6,7%.

Hasil pengabdian masyarakat ini menunjukkan terdapat peningkatan pengetahuan ibu peserta penyuluhan tentang pengolahan ikan teri menjadi stik ikan teri. Stik merupakan makanan ringan yang populer karena rasanya yang enak dan mudah dibawa kemanapun. Stik adalah kue panjang, pipih, dan kering yang dibuat dengan cara digoreng dengan mencampurkan bahan-bahan seperti tepung tapioka, tepung terigu, telur, margarin, bawang merah dan bawang putih, garam, dan gula.

Tepung ikan teri merupakan bahan makanan yang relatif murah dan mengandung zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan. Bahan makanan berbentuk tepung seperti ikan teri juga memiliki masa simpan yang panjang serta mudah dalam pendistribusianya. Penelitian ini mengembangkan Makanan Pendamping ASI (MPASI) berbahan tepung hati ayam dan ikan teri. Uji organoleptik menunjukkan bahwa kombinasi ini dapat menjadi alternatif MPASI bergizi tinggi untuk pencegahan stunting (Sri Wahyuni et al., 2024).

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan ibu dalam pengolahan bahan makanan. Hasil pengabdian masyarakat ini sesuai dengan hasil pengabdian masyarakat yang dilakukan dengan hasil bahwa terjadi peningkatan pengetahuan ibu (mitra) dan pemahaman mitra dalam mengolah ikan teri menjadi stik, mitra bertambah keterampilan dan mampu menghasilkan produk stik dalam skala besar di UMKM Mekar Jaya Tobter Ternate (Djamhur et al., 2023). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan pendekatan edukatif yang partisipatif dan berbasis komunitas menjadi sangat penting. Program pengabdian kepada masyarakat perlu mengedepankan sinergi antara akademisi, pemerintah daerah, kader kesehatan, dan masyarakat untuk menciptakan perubahan perilaku yang berkelanjutan (Supriastuti et al., 2025).

Pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan di Gampong Suak Indrapuri memberikan dampak positif dan terdapatnya peningkatan pengetahuan ibu tentang pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya seperti pembuatan stik ikan teri.

6. KESIMPULAN

Pengetahuan ibu -peserta Penyuluhan dan demonstrasi atau kelompok penghasil ikan teri tentang pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya seperti stik ikan teri terjadi peningkatan pengetahuan. Hal ini dapat terlihat pada hasil pengukuran pengetahuan sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan dan edukasi tentang pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya. Hasil pengukuran menunjukkan peningkatan pengetahuan tinggi dari 20% menjadi 93,3%. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dapat menjadi wadah untuk berbagi informasi dan meningkatkan edukasi masyarakat terkait dengan pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lain yang dapat dikonsumsi oleh bayi dan balita dalam upaya pencegahan stunting.

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat berguna bagi masyarakat dan hasil ini dapat menjadi dasar atau landasan untuk peneliti selanjutnya dan pengabdian selanjutnya dalam melakukan edukasi tentang pengolahan ikan teri menjadi bahan makanan lainnya.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, Amiruddin, Bustami, Anasril, Husaini, M., & Mutiah, C. (2022). Penyuluhan Kesehatan Tentang Pencegahan Stunting Dengan Perbaikan Pola Asuh Gizi Mulai Dari Masa Hamil Sampai Balita. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 5(8), 2658-2667.
- Aryatika, K., Ningtyas, F. W., & Pratiwi, Y. S. (2024). Kader Protein, Kalsium, Kekenyalan Serta Daya Terima Bakso Tongkol Dengan Penambahan Tepung Teri Dan Pengenyal. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk Publik Health Journal*, 15(1), 18-27.
- Bustami, B., Abdurrahman, A., & Amiruddin, A. (2023). The Role Of Nurse Education In Enhancing Knowledge And Skills Of Diabetes Management In Patients. *Path Of Science*, 9(7), 2050-2058. <Https://Doi.Org/10.22178/Pos.94-9>
- Devi, M., Wahyuni, W., Nirbaya, A., & Umniati, S. (2024). Pelatihan Pengembangan Produk Olahan Ikan Terinasi Pada Kader Pkk Di Kecamatan Pakisaji. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (Sinapmas) 2024*, 36-41.
- Djamhur, M., Mutmainnah, M., Yuliana, Y., & Sero, R. S. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Kelompok Usaha Melalui Diversifikasi Ikan Teri (Stolephorus Sp.) Sebagai Stik. *Jurnal Abdi Insani*, 10(1), 294-301. <Https://Doi.Org/10.29303/Abdiinsani.V10i1.873>
- Fauziah, J., Trisnawati, K. D., Rini, K. P. S., & Putri, S. U. (2023). Stunting: Penyebab, Gejala, Dan Pencegahan (Diakses 8 Desember 2024). *Jurnal Parenting Dan Anak*, 1(2), 11.
- Fikriya, A., & Mirwanti, R. (2024). Pengetahuan Ibu Terkait Stunting Pada Balita: A Literature Review. *Holistik Jurnal Kesehatan*, 18(6), 756-764. <Https://Doi.Org/10.33024/Hjk.V18i6.375>
- Juniarti, N., Alsharaydeh, E., Sari, C. W. M., Yani, D. I., & Hutton, A. (2025). Determinant Factors Influencing Stunting Prevention Behaviors Among Working Mothers In West Java Province, Indonesia: A Cross-Sectional Study. *Bmc Public Health*, 25(1). <Https://Doi.Org/10.1186/S12889-025-24078-0>
- Litaay, C., Indriati, A., Cecep, R., Andriansyah, E., Novianti, F., Purwandoko, P. B., Rahman, N., Nuraini, L., Rahman, N., & Hidayat, T. (2023). Karakteristik Kimia Dan Keamanan Mikrob Tepung Ikan Chemical Characteristics And Microbial Safety Of Commerson ' S Anchovy Meal (Stolephorus Commersonii). *Jphpi*, 26(3), 497-509.
- Nita, M. H. D., Sine, J. G. L., Pantaleon, M. G., & R.Nenotek, K. (2022). Pemberdayaan Kader Melalui Teknologi Pengolahan Ikan Sebagai Sumber Protein Hewani Dalam Mencegah Stunting Pada Balita Di Daerah Terpencil Di Pulau Semau Kabupaten Kupang. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Kepulauan Lahan Kering*, 3(2), 44-49. <Https://Doi.Org/10.51556/Jpkmkelaker.V3i2.212>
- Pulungan, F., & Lestari. (2024). Pengaruh Pemberian Cookies Ikan Teri (Stolephorus Sp) Terhadap Pencegahan Stunting Pada Batita Di Dusun I Paluh Mardan Desa Pematang Cengal Kec. Tanjung Pura Kab. Langkat Tahun 2023. *Termometer: Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan Dan Kedokteran*, 2(1), 72-82.
- Ramadhan, R., Nuryanto, N., & Wijayanti, H. S. (2019). Kandungan Gizi Dan Daya Terima Cookies Berbasis Tepung Ikan Teri (Stolephorus Sp)

- Sebagai Pmt-P Untuk Balita Gizi Kurang. *Journal Of Nutrition College*, 8(4), 264-273. <Https://Doi.Org/10.14710/Jnc.V8i4.25840>
- Septina, Y., Nurasiah, A., & Rosdiana, R. (2023). Hubungan Antara Pendidikan Dan Pengetahuan Ibu Tentang Menu Gizi Seimbang Dengan Kejadian Stunting Pada Anak Usia 24 - 59 Bulan. *Journal Of Nursing Practice And Education*, 4(1), 151-156. <Https://Doi.Org/10.34305/Jnpe.V4i1.948>
- Shoimi, V. (2021). Onigiri Teri Nasi Untuk Mencegah Stunting. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1). <Https://Journal.Uny.Ac.Id/Index.Php/Ptbb/Article/View/44570>
- Simaremare, P., Ratnaningsih, N., & Lastariwati, B. (2024). Karakteristik Crackers Hasil Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp .*) Dan Rumput Laut (*Ulva Lactucca*) Untuk Anak Usia Sekolah Karakteristik Crackers Hasil Fortifikasi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Sp .*) Dan Rumput Laut (*Ulva Lactucca*) Untuk A. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 19(1). <Https://Doi.Org/10.15578/Jpbkp.V19i1.940>
- Sri Wahyuni, E., Indah Putri Sejati, N., Muliani, U., & Bertalina. (2024). Organoleptik Mpasi Tepung Hati Ayam Ikan Teri Dalam Pencegahan Stunting. *Prepotif : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), 939-946.
- Suarnianti. (2020). Faktor Risiko Stunting : Literatur Review Suarnianti. *Faktor Risiko Stunting: Literatur Review*, 15(2), 144-147.
- Supriastuti, M., Fadhila, N., & Pratama, R. (2025). Peningkatan Pengetahuan Tentang Gizi Dan Stunting Di Maluk, Sumbawa Barat. *Journal Of Community Action*, 1(1), 8-13.
- Syahwildan, M., Setiawan, I., & Suhendra, S. (2025). Pencegahan Stunting Di Desa Karangmulya : Membangun Generasi Sehat Dan Berkualitas Sejak Dini. *Jurnal Lentera Pengabdian*, 03(02), 169-180.
- Utami, F., Wahyuni, E. S., Indah, N., Sejati, P., & Ramadanti, R. O. (2025). Evaluasi Proksimat Formula Makanan Pendamping Asi Berbasis Tepung Hati Ayam Dan Ikan Teri Untuk Pencegahan Stunting Pada Balita Proximate. *Jurnal Sago Gizi Dan Kesehatan*, 6(2), 411-421.