

Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi Pengolahan Nugget Ikan Tuna untuk Pencegahan Stunting di Desa Masnana

Herlien Sinay^{1*}, Fitria Umagapi², Zulfikar Lating³, Abd. Rijali Lapodi⁴, Mariene Wiwin Dolang⁵, Rahma Tunny⁶

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi Kesehatan Masyarakat STIKes Maluku Husada

Email: herliensinay@gmail.com^{1*}

Abstrak

Stunting merupakan salah satu masalah gizi kronis yang masih menjadi tantangan kesehatan masyarakat di Indonesia, termasuk di wilayah pesisir yang memiliki potensi sumber daya pangan lokal yang melimpah. Salah satu upaya pencegahan stunting dapat dilakukan melalui pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan pangan bergizi berbasis sumber daya lokal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai pengolahan ikan tuna menjadi nugget sebagai alternatif pangan bergizi dalam upaya pencegahan stunting di Desa Masnana, Kabupaten Buru Selatan. Kegiatan dilaksanakan melalui penyuluhan kesehatan, pelatihan, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan nugget ikan tuna yang diikuti oleh 30 peserta yang terdiri atas ibu rumah tangga, kader kesehatan, dan ibu yang memiliki balita. Evaluasi kegiatan dilakukan secara kualitatif melalui observasi selama pelaksanaan kegiatan, diskusi interaktif, wawancara singkat, dan penilaian terhadap kemampuan peserta dalam mempraktikkan pembuatan nugget ikan tuna. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai stunting, pentingnya konsumsi protein hewani, serta pemanfaatan ikan tuna sebagai pangan bergizi bagi anak. Peserta juga mampu mempraktikkan pengolahan ikan tuna menjadi nugget secara mandiri sesuai tahapan yang telah diberikan. Luaran utama kegiatan berupa meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan tuna menjadi nugget, tersusunnya produk olahan nugget ikan tuna sebagai alternatif pangan bergizi berbasis sumber daya lokal, serta meningkatnya kesadaran masyarakat untuk memanfaatkan potensi perikanan lokal sebagai upaya pencegahan stunting. Kegiatan ini juga membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis olahan ikan tuna. Dengan demikian, pemberdayaan masyarakat melalui edukasi pengolahan ikan tuna menjadi nugget merupakan salah satu intervensi berbasis komunitas yang berpotensi mendukung pencegahan stunting secara berkelanjutan.

Keywords: Ikan tuna, Nugget, Pangan lokal, Pemberdayaan masyarakat, Stunting

PENDAHULUAN

Stunting masih menjadi salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang serius di Indonesia, terutama pada wilayah kepulauan dan daerah dengan keterbatasan akses pangan bergizi. Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kekurangan gizi kronis yang terjadi dalam jangka waktu lama, terutama pada periode 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). (Ani et al., 2026) Kondisi ini ditandai dengan tinggi badan anak yang lebih rendah dibandingkan standar usianya dan berdampak terhadap perkembangan kognitif, produktivitas, serta kualitas sumber daya manusia di masa depan. Indonesia masih menghadapi tantangan besar dalam menurunkan prevalensi stunting meskipun berbagai program intervensi telah dilakukan secara nasional. Data Survei Status Gizi Indonesia menunjukkan bahwa prevalensi stunting masih berada pada tingkat yang memerlukan perhatian serius, khususnya di wilayah

timur Indonesia yang memiliki kerentanan sosial dan ekonomi lebih tinggi.(Asmaul Husna, 2022)

Provinsi Maluku termasuk salah satu wilayah yang menghadapi persoalan gizi anak yang cukup kompleks. Kondisi geografis kepulauan, keterbatasan distribusi pangan, rendahnya variasi konsumsi makanan bergizi, serta minimnya edukasi pengolahan pangan lokal menjadi faktor yang berkontribusi terhadap tingginya risiko stunting. Kabupaten Buru Selatan sebagai salah satu kabupaten di Provinsi Maluku memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah, khususnya ikan tuna, namun pemanfaatannya sebagai pangan bergizi keluarga masih belum optimal. Sebagian besar masyarakat memanfaatkan ikan hanya dalam bentuk konsumsi tradisional, sementara diversifikasi produk olahan bernilai gizi tinggi masih sangat terbatas. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya lokal dengan pemanfaatannya dalam mendukung perbaikan status gizi masyarakat.(Rehena & Herwawan, 2026)

Stunting masih menjadi salah satu permasalahan kesehatan masyarakat di Indonesia. Berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2024, prevalensi stunting nasional mencapai 19,8%, meskipun mengalami penurunan dibandingkan tahun sebelumnya, angka tersebut masih menunjukkan bahwa hampir satu dari lima balita di Indonesia mengalami stunting dan memerlukan perhatian melalui intervensi gizi yang berkelanjutan. Di tingkat daerah, Provinsi Maluku masih menghadapi tantangan dalam penanganan stunting.

Data Dinas Kesehatan Provinsi Maluku Tahun 2024 menunjukkan prevalensi stunting di Provinsi Maluku sebesar 29,5%, lebih tinggi dibandingkan angka nasional. Sementara itu, Kabupaten Buru Selatan memiliki prevalensi stunting sebesar 25,4%, yang menunjukkan bahwa masalah stunting masih menjadi prioritas penanganan di wilayah tersebut. Kondisi geografis kepulauan, keterbatasan akses dan distribusi pangan bergizi, rendahnya variasi konsumsi makanan, serta belum optimalnya pemanfaatan sumber daya pangan lokal menjadi beberapa faktor yang berkontribusi terhadap permasalahan tersebut.(Masniati, Rahmaniah, Risnani, 2026)

Salah satu desa yang memerlukan perhatian adalah Desa Masnana, Kabupaten Buru Selatan. Berdasarkan hasil observasi awal dan koordinasi dengan pemerintah desa serta kader posyandu, masih dijumpai balita yang berisiko mengalami masalah gizi, sementara pengetahuan masyarakat mengenai pencegahan stunting dan pemanfaatan pangan lokal bergizi masih terbatas. Di sisi lain, Desa Masnana memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah, khususnya ikan tuna, namun pemanfaatannya masih didominasi dalam bentuk konsumsi tradisional dan belum banyak dikembangkan menjadi produk olahan bergizi yang menarik bagi anak. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya lokal dengan pemanfaatannya sebagai upaya pencegahan stunting, sehingga diperlukan kegiatan edukasi dan demonstrasi pengolahan pangan lokal untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat.

Kabupaten Buru Selatan memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah, khususnya ikan tuna yang mudah diperoleh oleh masyarakat pesisir. Ikan tuna merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi yang kaya akan asam amino esensial, asam lemak omega-3 (DHA dan EPA), vitamin, serta mineral yang berperan penting dalam pertumbuhan, perkembangan otak, dan pencegahan stunting pada anak. (Tuloli et al., 2025) Meskipun ketersediaan ikan tuna relatif melimpah, pemanfaatannya dalam mendukung perbaikan gizi keluarga masih belum optimal.

Sebagian besar masyarakat mengonsumsi ikan tuna dalam bentuk olahan sederhana, seperti digoreng atau dibakar, dan belum banyak mengolahnya menjadi produk pangan yang lebih bervariasi, menarik, dan sesuai untuk konsumsi balita. Potensi ikan tuna sebagai pangan lokal bernilai gizi tinggi belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai salah satu upaya pencegahan stunting. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan sumber daya perikanan dengan pemanfaatannya untuk meningkatkan status gizi masyarakat. Diperlukan edukasi dan pendampingan kepada masyarakat mengenai pengolahan ikan tuna menjadi produk pangan bergizi, seperti nugget ikan tuna, agar potensi pangan lokal dapat dimanfaatkan secara lebih optimal dalam mendukung pencegahan stunting. (Huda et al., 2023)

Salah satu bentuk inovasi pengolahan pangan lokal yang dapat dikembangkan adalah nugget ikan tuna. Nugget dipilih karena merupakan produk olahan yang praktis, mudah diterima oleh berbagai kelompok usia, terutama anak-anak, serta memiliki nilai ekonomi yang cukup baik. Pengolahan ikan tuna menjadi nugget juga dapat meningkatkan daya simpan, nilai tambah produk, dan variasi konsumsi pangan keluarga. (Radjawane et al., 2025). Di sisi lain, edukasi mengenai pengolahan pangan bergizi berbasis bahan lokal dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam menyediakan makanan sehat dan bergizi secara mandiri. (Tuloli et al., 2025) Dengan demikian, pendekatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dan edukasi pengolahan ikan tuna menjadi nugget tidak hanya berorientasi pada aspek kesehatan, tetapi juga pada peningkatan kapasitas ekonomi rumah tangga masyarakat. (Mataram et al., 2023)

Pemberdayaan masyarakat merupakan pendekatan penting dalam pembangunan kesehatan karena menempatkan masyarakat sebagai subjek utama dalam proses perubahan perilaku dan peningkatan kualitas hidup. Melalui edukasi dan pelatihan, masyarakat diharapkan mampu mengenali potensi lokal yang dimiliki serta memanfaatkannya secara optimal untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga. (Malik et al., 2024) Pendekatan ini sejalan dengan konsep promosi kesehatan yang menekankan peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengontrol faktor-faktor yang mempengaruhi kesehatan mereka. Dalam konteks pencegahan stunting, keterlibatan aktif masyarakat menjadi faktor penting untuk menciptakan perubahan perilaku konsumsi pangan yang berkelanjutan. (Abbas et al., 2025)

Desa Masnana memiliki potensi perikanan yang cukup besar, khususnya hasil tangkapan ikan tuna yang menjadi salah satu sumber mata pencaharian masyarakat setempat.

Namun demikian, pemanfaatan hasil perikanan tersebut masih lebih dominan dijual dalam bentuk mentah dibandingkan diolah menjadi produk pangan bernilai tambah. Di sisi lain, masih terdapat keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya pemenuhan gizi seimbang dan pengolahan pangan bergizi bagi anak dan keluarga. Kondisi ini menunjukkan perlunya intervensi berbasis masyarakat yang tidak hanya meningkatkan pengetahuan gizi, tetapi juga memberikan keterampilan praktis dalam pengolahan pangan lokal. (Salwa Luthfiyyah N, 2024)

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui edukasi pengolahan ikan tuna menjadi nugget sebagai intervensi pencegahan stunting di Desa Masnana, Kabupaten Buru Selatan, menjadi penting untuk dilaksanakan. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, kader posyandu, dan keluarga yang memiliki balita, dalam memanfaatkan ikan tuna sebagai pangan lokal bergizi melalui pengolahan menjadi nugget sebagai salah satu upaya pencegahan stunting. Selain itu, kegiatan ini bertujuan meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pemanfaatan sumber daya pangan lokal untuk memenuhi kebutuhan gizi keluarga serta mendorong pengembangan produk olahan ikan tuna yang bernilai gizi dan memiliki potensi ekonomi bagi masyarakat

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada 15 Mei 2026 di Desa Masnana, Kabupaten Buru Selatan, dengan sasaran utama ibu rumah tangga, kader posyandu, dan keluarga yang memiliki balita. Kegiatan diikuti oleh 30 peserta yang terdiri atas ibu balita, kader posyandu, dan perwakilan keluarga balita.

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan edukatif-demonstratif, yaitu kombinasi antara penyuluhan kesehatan, demonstrasi pengolahan pangan lokal, serta praktik langsung oleh peserta. Pendekatan ini dipilih agar masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan mengenai pencegahan stunting, tetapi juga memiliki keterampilan praktis dalam mengolah bahan pangan lokal bergizi menjadi produk yang menarik, bernilai gizi tinggi, dan mudah dikonsumsi oleh anak.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui empat tahapan utama, yaitu: (1) identifikasi masalah untuk mengetahui kondisi pengetahuan masyarakat mengenai stunting dan pemanfaatan pangan lokal; (2) edukasi gizi tentang stunting, kebutuhan gizi balita, serta pentingnya pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber protein; (3) demonstrasi dan praktik pembuatan nugget ikan tuna yang melibatkan seluruh peserta secara aktif; dan (4) evaluasi kegiatan melalui diskusi, tanya jawab, serta penilaian terhadap pemahaman peserta mengenai materi yang telah disampaikan dan keterampilan dalam mengolah nugget ikan tuna.

1. Tahap Identifikasi Masalah dan Kebutuhan Masyarakat

Tahap awal dilakukan melalui observasi lapangan dan wawancara sederhana dengan masyarakat serta aparat desa terkait kondisi pemenuhan gizi keluarga dan pemanfaatan hasil

perikanan lokal. Pada tahap ini tim pelaksana mengidentifikasi tingkat pengetahuan masyarakat mengenai stunting, pola konsumsi protein hewani pada anak, serta pemanfaatan ikan tuna dalam konsumsi rumah tangga.

Selain itu, dilakukan koordinasi dengan pemerintah desa dan kader kesehatan terkait penentuan peserta, tempat pelaksanaan kegiatan, serta penyediaan sarana pendukung. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa masyarakat memiliki akses yang cukup terhadap ikan tuna, namun pengolahannya masih terbatas pada metode tradisional sehingga diperlukan inovasi produk pangan yang lebih menarik dan bernilai gizi tinggi.



Gambar 1. Identifikasi Masalah dan Kebutuhan Masyarakat

2. Tahap Edukasi Pencegahan Stunting

Kegiatan edukasi dilakukan melalui metode penyuluhan interaktif menggunakan media presentasi, leaflet, dan diskusi kelompok. Materi edukasi meliputi pengertian stunting, penyebab dan dampak stunting terhadap pertumbuhan anak, pentingnya pemenuhan gizi seimbang, serta manfaat konsumsi protein hewani khususnya ikan tuna bagi tumbuh kembang anak. Peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber gizi keluarga. Edukasi dilakukan secara komunikatif agar peserta lebih mudah memahami materi yang diberikan. Pada sesi ini peserta diberi kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi mengenai masalah gizi yang dihadapi dalam kehidupan sehari-hari.



Gambar 2. Edukasi Pencegahan Stunting

3. Tahap Demonstrasi dan Pelaksanaan Pembuatan Nugget Ikan Tuna

Tahap ini dilakukan melalui demonstrasi langsung oleh tim pelaksana yang kemudian dilanjutkan dengan pelaksanaan mandiri oleh peserta. Kegiatan pelaksanaan bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan tuna menjadi produk nugget yang sehat, bergizi, dan memiliki daya tarik bagi anak-anak.

Alat yang digunakan dalam pembuatan nugget ikan tuna meliputi blender atau alat penghalus, pisau, talenan, baskom, sendok, loyang, kukusan, kompor, dan wajan. Bahan yang digunakan terdiri dari: 500 gram daging ikan tuna, 2 butir telur, 5 sendok makan tepung terigu, 3 sendok makan tepung tapioka, 2 siung bawang putih, 1 batang daun bawang, Garam secukupnya, Merica secukupnya, Tepung panir secukupnya, Minyak goreng

Prosedur Pembuatan Nugget Ikan Tuna sebagai berikut:

1. Daging ikan tuna dibersihkan terlebih dahulu kemudian dicuci hingga bersih untuk menghilangkan kotoran dan bau amis.
2. Ikan tuna selanjutnya dihaluskan menggunakan blender atau dicincang sampai lembut.
3. Daging ikan yang telah halus dicampurkan dengan telur, tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih yang telah dihaluskan, daun bawang, garam, dan merica, kemudian diaduk hingga semua bahan tercampur merata.
4. Adonan yang telah tercampur dimasukkan ke dalam loyang yang telah diolesi minyak agar tidak lengket.
5. Adonan kemudian dikukus selama kurang lebih 20–30 menit hingga matang.
6. Setelah matang, adonan nugget didinginkan terlebih dahulu kemudian dipotong sesuai bentuk yang diinginkan.
7. Potongan nugget dicelupkan ke dalam telur dan dilapisi menggunakan tepung panir secara merata.
8. Nugget kemudian digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan.
9. Nugget ikan tuna yang telah matang siap disajikan atau disimpan sebagai stok makanan bergizi keluarga.

Pada tahap pelaksanaan, peserta dibagi dalam beberapa kelompok kecil agar seluruh peserta dapat terlibat secara aktif dalam setiap proses pembuatan nugget. Tim pelaksana memberikan pendampingan langsung selama pelaksanaan berlangsung untuk memastikan teknik pengolahan dilakukan secara higienis dan benar.



Gambar 3. Demonstrasi dan Pelaksanaan Pembuatan Nugget Ikan Tuna

4. Tahap Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi langsung terhadap praktik pembuatan nugget ikan tuna oleh peserta. Tim pelaksana mengamati keterlibatan peserta selama kegiatan, mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, hingga penyajian produk akhir. Melalui praktik tersebut, tim dapat menilai pemahaman peserta terhadap materi yang telah

disampaikan sekaligus kemampuan mereka dalam mengolah ikan tuna menjadi nugget sebagai pangan bergizi untuk pencegahan stunting.

Indikator keberhasilan kegiatan ditunjukkan oleh kemampuan peserta mempraktikkan setiap tahapan pembuatan nugget ikan tuna secara mandiri sesuai dengan demonstrasi yang diberikan, menghasilkan produk nugget yang layak dikonsumsi, serta mampu menjelaskan kembali manfaat ikan tuna sebagai sumber protein dan pentingnya pemanfaatan pangan lokal dalam upaya pencegahan stunting selama sesi diskusi di akhir kegiatan.



Gambar 4. Evaluasi Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Pengolahan Ikan Tuna untuk Pencegahan Stunting di Desa Masnana Kabupaten Buru Selatan" dilaksanakan sebagai upaya promotif dan preventif dalam meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat mengenai pemanfaatan pangan lokal bergizi. Kegiatan ini melibatkan ibu rumah tangga, kader posyandu, dan keluarga yang memiliki balita di Desa Masnana. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui penyuluhan stunting, demonstrasi pengolahan ikan tuna menjadi nugget, serta praktik langsung yang melibatkan seluruh peserta.

Pelaksanaan edukasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta pada awal kegiatan masih memiliki pemahaman yang terbatas mengenai stunting, terutama terkait penyebab, dampak jangka panjang, dan pentingnya pemenuhan gizi pada anak. Berdasarkan hasil diskusi selama penyuluhan, peserta umumnya memahami stunting hanya sebagai kondisi tubuh pendek pada anak, tanpa mengetahui dampaknya terhadap perkembangan otak, kemampuan belajar, serta produktivitas di masa mendatang. Setelah penyampaian materi dan diskusi interaktif, peserta mampu menjelaskan kembali pentingnya pemenuhan gizi seimbang, khususnya konsumsi protein hewani sebagai salah satu upaya pencegahan stunting. Temuan ini menunjukkan bahwa edukasi berbasis komunikasi dua arah memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk menghubungkan materi dengan pengalaman sehari-hari sehingga informasi lebih mudah dipahami dan diterima.

Hasil tersebut sejalan dengan pengabdian yang dilakukan oleh Sari et al. (2023) yang menunjukkan bahwa edukasi mengenai stunting yang disertai pemanfaatan ikan sebagai pangan lokal mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pencegahan stunting. Namun, kegiatan di Desa Masnana memiliki karakteristik yang berbeda karena

memanfaatkan ikan tuna sebagai komoditas lokal yang mudah diperoleh masyarakat pesisir. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan pengetahuan, tetapi juga mengarahkan masyarakat untuk memanfaatkan potensi sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar sebagai solusi dalam pemenuhan gizi keluarga. Pendekatan tersebut memperkuat konsep pemberdayaan masyarakat, yaitu memanfaatkan potensi lokal untuk menyelesaikan permasalahan kesehatan yang dihadapi masyarakat secara mandiri dan berkelanjutan.(Maya, 2022)

Tahapan berikutnya berupa demonstrasi dan praktik pembuatan nugget ikan tuna memperoleh respons yang positif dari peserta. Seluruh peserta mengikuti setiap tahapan mulai dari pembersihan ikan, pencampuran bahan, pembentukan adonan, pengukusan, hingga pelapisan tepung panir dan penggorengan. Selama praktik berlangsung terlihat bahwa sebagian besar peserta baru pertama kali mengetahui bahwa ikan tuna dapat diolah menjadi produk nugget yang lebih menarik bagi anak. Sebelumnya, ikan tuna lebih banyak dikonsumsi dalam bentuk olahan sederhana seperti digoreng, dibakar, atau dijual dalam keadaan segar. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa potensi sumber daya perikanan yang melimpah belum dimanfaatkan secara optimal sebagai pangan bergizi yang mendukung pencegahan stunting hal ini diperkuat dengan penelitian (Irawan et al., 2022)

Pemanfaatan ikan tuna sebagai bahan baku nugget menjadi strategi yang relevan karena ikan tuna merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi yang kaya akan asam amino esensial, omega-3, vitamin, dan mineral yang berperan penting dalam pertumbuhan dan perkembangan anak. Selain meningkatkan nilai gizi makanan, pengolahan ikan tuna menjadi nugget juga mampu meningkatkan daya tarik konsumsi ikan pada anak karena memiliki tekstur yang lebih lembut, rasa yang lebih disukai, serta tampilan yang lebih menarik. Hasil kegiatan ini mendukung temuan Samsiyah et al. (2025) yang menyatakan bahwa diversifikasi produk olahan ikan dapat meningkatkan penerimaan anak terhadap konsumsi ikan sekaligus menjadi salah satu strategi pemenuhan protein hewani dalam keluarga. Dengan demikian, demonstrasi pengolahan pangan tidak hanya memberikan keterampilan teknis kepada masyarakat, tetapi juga memperkenalkan alternatif menu bergizi yang mudah diterapkan menggunakan bahan pangan lokal.(Tanod, 2025)

Pelaksanaan praktik menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti setiap tahapan pembuatan nugget ikan tuna secara mandiri dengan pendampingan dari tim pelaksana. Keterlibatan aktif peserta selama proses pengolahan menunjukkan bahwa metode demonstrasi memberikan pengalaman belajar yang lebih aplikatif dibandingkan penyampaian materi secara teoritis. Melalui praktik langsung, peserta tidak hanya memahami konsep pemanfaatan pangan lokal, tetapi juga memperoleh keterampilan yang dapat diterapkan kembali dalam kehidupan sehari-hari. Temuan ini memperkuat hasil penelitian Hamzah (2025) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat karena peserta memperoleh pengalaman langsung selama proses pembelajaran.

Selain meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, kegiatan ini juga mendorong perubahan cara pandang masyarakat terhadap pemanfaatan sumber daya lokal. Sebelum kegiatan dilaksanakan, ikan tuna lebih dipandang sebagai komoditas yang dikonsumsi secara sederhana atau dijual sebagai hasil tangkapan. Setelah mengikuti kegiatan, peserta mulai memahami bahwa ikan tuna memiliki potensi untuk diolah menjadi produk pangan bergizi yang lebih menarik bagi anak sekaligus memberikan nilai tambah terhadap hasil perikanan lokal. Hasil ini sejalan dengan pengabdian yang dilaporkan oleh Mustofa et al. (2026) yang menunjukkan bahwa edukasi berbasis pangan lokal mampu meningkatkan kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang tersedia sebagai upaya pemenuhan gizi keluarga secara berkelanjutan.

Selama pelaksanaan kegiatan, terdapat beberapa kendala yang dihadapi. Sebagian peserta belum terbiasa mengolah ikan tuna menjadi produk olahan selain masakan tradisional sehingga pada tahap awal masih mengalami kesulitan dalam mengikuti tahapan pembuatan nugget. Selain itu, peserta juga belum mengetahui komposisi bahan yang sesuai agar menghasilkan tekstur dan cita rasa nugget yang disukai anak. Kendala lainnya adalah masih adanya anggapan bahwa pengolahan ikan menjadi nugget memerlukan proses yang rumit sehingga kurang memungkinkan untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Untuk mengatasi kendala tersebut, tim pelaksana memberikan demonstrasi secara bertahap dengan penjelasan pada setiap proses pengolahan, kemudian mendampingi peserta saat mempraktikkan kembali pembuatan nugget secara mandiri. Selama praktik berlangsung, peserta diberikan kesempatan untuk bertanya dan mendiskusikan kesulitan yang dihadapi sehingga setiap tahapan dapat dipahami dengan baik. Pendekatan ini menciptakan suasana belajar yang partisipatif, meningkatkan kepercayaan diri peserta, serta mendorong mereka untuk mencoba kembali pengolahan nugget ikan tuna di rumah menggunakan bahan yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar.

Kegiatan ini juga memiliki potensi memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat. Nugget ikan tuna memiliki nilai tambah dibandingkan ikan segar sehingga berpeluang dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga berbasis pangan lokal. (Verdini et al., 2026). Beberapa peserta menyampaikan ketertarikannya untuk mengembangkan produk tersebut sebagai alternatif usaha karena bahan bakunya tersedia di lingkungan sekitar dan proses pembuatannya relatif mudah. Meskipun kegiatan ini belum mengevaluasi keberlanjutan usaha peserta, munculnya ketertarikan tersebut menunjukkan bahwa edukasi yang diberikan tidak hanya berkontribusi terhadap upaya pencegahan stunting, tetapi juga membuka peluang pemanfaatan sumber daya lokal yang bernilai ekonomi.

Secara keseluruhan, kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui edukasi pengolahan ikan tuna menjadi nugget memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat mengenai pencegahan stunting berbasis pangan lokal. Pendekatan edukatif dan partisipatif yang diterapkan memungkinkan masyarakat memperoleh pemahaman sekaligus pengalaman praktis dalam mengolah pangan lokal

menjadi makanan bergizi. Temuan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal dapat menjadi salah satu strategi yang efektif untuk mendukung upaya pencegahan stunting di wilayah pesisir sekaligus mendorong pemanfaatan sumber daya perikanan secara lebih optimal dan berkelanjutan.



Gambar 5. Nugget Ikan Tuna.

KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui edukasi pengolahan ikan tuna menjadi nugget di Desa Masnana, Kabupaten Buru Selatan, telah terlaksana dengan baik melalui penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai stunting, pentingnya pemenuhan gizi melalui konsumsi protein hewani, serta mampu mempraktikkan pengolahan ikan tuna menjadi nugget sebagai salah satu alternatif pangan bergizi bagi anak. Kegiatan ini juga meningkatkan kesadaran masyarakat bahwa ikan tuna sebagai sumber daya lokal yang melimpah dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan yang bernilai gizi dan memiliki nilai tambah ekonomi bagi keluarga. Dengan demikian, edukasi yang dipadukan dengan praktik pengolahan pangan lokal menjadi salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat yang berpotensi mendukung upaya pencegahan stunting di wilayah pesisir.

Untuk mendukung keberlanjutan program, diperlukan pendampingan berkelanjutan dalam pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk olahan tuna, serta penguatan peran kader posyandu sebagai agen edukasi pencegahan stunting dan pemanfaatan pangan lokal. Program ini juga perlu direplikasi di desa-desa pesisir lain agar manfaatnya lebih luas dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan Terima Kasih kepada Pemerintah Desa Masnana, kader kesehatan, serta seluruh masyarakat yang telah berpartisipasi dan mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan Terima Kasih juga disampaikan kepada Program Studi Kesehatan Masyarakat yang telah membantu dalam proses persiapan, pelaksanaan, hingga penyelesaian kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Melalui "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Pengolahan Ikan Tuna untuk Pencegahan Stunting di Desa Masnana Kabupaten Buru Selatan". Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi peningkatan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, D. S., Mudiah, N., Maharani, A., Putri, S., & Aprilya, D. (2025). Edukasi Dan Pemberian Makanan Tambahan Berbahan Pangan Lokal (Daun Kelor) Pada Balita Stunting Di Desa Lipukasi Education And Provision Of Supplementary Food Made From Local Food (Moringa Leaves) For Stunted Toddlers In Lipukasi Village. 4(1), 24–30.
- Ani, L. S., Wayan, N., Utami, A., Merdana, I. M., & Arrya, I. G. G. (2026). Strategi Pencegahan Stunting Di Desa Penyabangan : Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Dalam Penyusunan Menu Gizi Berbasis Ikan Stunting Prevention Strategy In Penyabangan Village : Empowering Housewives In The Preparation Of Fish-Based Nutrition Menus. 5(1), 218–229.
- Asmaul Husna, T. N. F. (2022). Hubungan Asi Eksklusif Dengan Stunting Pada Anak Balita Di Desa Arongan Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya. *Jurnal Biology Education*, Volume. 10, 33–43.
- Huda, N., Pratiwi, A., & Aulia, N. (2023). Pendampingan Dan Pelatihan Inovasi Produk Pangan Sehat Berbahan Dasar Ikan Tuna Dan Cumi Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Anak Di Kelurahan Kolo Kota Bima. 1(5), 248–253.
- Irawan, R., Saputri, R. A., Lestari, F. D., Parwati, M., Inayati, R., Dewa, I., Permana, N. A., Darmawansyah, Y. J., & Raksun, A. (2022). Pengolahan Rumput Laut Dan Ikan Tuna Sebagai Makanan Tambahan Untuk Pencegahan Stunting Di Desa Seriwe Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur.
- Malik, R. A., Auliyana, N., Nugraheni, F. I., & Sustiani, P. R. (2024). Optimalisasi Ketahanan Pangan Lokal Untuk Pencegahan Stunting Dengan Rolade Ikan Kembung Di Desa Pagejungan Kabupaten Brebes. 3(2), 148–154.
- Masniati, Rahmaniah, Risnani, M. S. (2026). Diversifikasi Olahan Ikan Lokal Cakalang Sebagai Upaya Peningkatan Skill Pada Ibu Balita Stunting Di Pesisir Cilallang Majene. 10(1), 10–16.
- Mataram, U., Ketangga, S., Keruak, K., Timur, K. L., Dinika, R. W., Mahadewi, A., Nurbayani, A., Sobirin, A., Ghina, Y., Pendidikan, I., Mataram, U., Pangan, F. T., Mataram, U., Keguruan, F., Peternakan, F., Mataram, U., Pertanian, F., Teknik, F., & Mataram, U. (2023). Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara Volume 1 , April 2023 Sosialisasi Pencegahan Stunting Sejak Dini Pada Ibu-Ibu Hamil Di Desa. 1(April), 23–24.
- Maya, D. E. (2022). Edukasi Pembuatan Nugget Berbahan Daun Kelor Dan Ikan Tuna Untuk Pencegahan Anak Stunting Di Desa Anyar Lombok Utara. 3(2), 67–74.
- Radjawane, C., Sukmawati, S., Hardianti, F., Tanasaly, F., Kelibay, A., Perikanan, P. H., Perikanan, F., & Sorong, U. M. (2025). Sosialisasi Pentingnya Konsumsi Ikan Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Anak. 6(2), 378–383.
- Rehena, Z., & Herwawan, J. H. (2026). Pengaruh Formulasi Tepung Sagu, Ikan Tembang, Dan Kelor Terhadap Kadar Proksimat Biskuit Pmt Balita Stunting Di Pesisir Maluku.
- Salwa Luthfiyyah N, Et Al. (2024). Pemanfaatan Pangan Lokal Dalam Upaya Pencegahan Stunting Pada Anak Di Desa Lorong Pisang. *Journal Of Gender And Social Inclusion In Muslim Societes* Vol. 5, No.2, Tahun 2024, 5(2).
- Tanod, W. (2025). Upaya Pencegahan Stunting Melalui Edukasi Produk Olahan Ikan - *Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat (Jppm)*. 6(1), 1–11.
- Tuloli, T. S., Paneo, M. A., & Jumantrin, N. F. (2025). Diversifikasi Olahan Ikan Tuna Menjadi Keripik Amplang Sebagai Upaya Intervensi Gizi Dan Pencegahan Stunting Di Desa Modelomo Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi : Pharmacare Society*, 4, 144–154.
- Verdini, L., Kalsum, N., & Khoerunnisa, T. K. (2026). Peningkatan Pengetahuan Gizi Dan Pencegahan Stunting Melalui Olahan Ikan Berbasis Mp-Asi Di Desa Way Muli *Jurnal Pengabdian Nasional (Jpn) Indonesia*. 7(2), 604–611.