Aurelia: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Indonesia
E-ISSN: 2964-2493 P-ISSN: 2962-0430
Vol. 5 No. 1 Januari 2026

Pelatihan Pembuatan Nugget Lele dan Nila Untuk Pencegahan Stunting di Kalurahan Tegalrejo

Tri Wahyuni Sukesi[1] Risnaida Ratri Andini[2] Nur Fitri Mutmainah[3] Fatwa Tentama[4] Bambang Sudarsono[5] Surahma Asti Mulasari[6] Sulistyawati[7] Fanani Arief Ghazali[8]
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia[1,2, 6,7]
Fakultas Psikologi Universitas Ahmad Dahlan, Jl.Kapas 9, Semaki, Umbulharjo, Yogyakarta , Indonesia[4]
Fakultas Ekonomi, Ilmu Sosial dan Humaniora Universitas Aisyiyah Jl. Siliwangi (Ring Road Barat) No. 63, Nogotirto, Gamping, Sleman, Yogyakarta, Indonesia[3]
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Ahmad Dahlan Jl. Ahmad Yani (Ringroad Selatan) Tamanan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta, Indonesia[5,8]
*Email corresponding author: yunisukesi.fkmuad@gmail.com[1]

Abstrak

Stunting masih menjadi salah satu permasalahan gizi kronis yang berdampak pada tumbuh kembang anak di Indonesia, termasuk di Kabupaten Gunung Kidul. Salah satu upaya pencegahan adalah melalui diversifikasi olahan pangan berbasis protein hewani yang mudah diakses masyarakat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan kader kesehatan mengenai pengolahan nugget ikan lele dan nila sebagai alternatif pangan bergizi dalam pencegahan stunting. Metode yang digunakan adalah pelatihan partisipatif dengan teknik praktik langsung. Subjek kegiatan adalah 20 kader kesehatan di Kalurahan Tegalrejo, Gunung Kidul. Pengukuran pengetahuan dilakukan menggunakan *pre-test* dan *post-test*. Hasil menunjukkan adanya peningkatan rata-rata skor dari 69,8 sebelum pelatihan menjadi 81,25 sesudah pelatihan. Temuan ini membuktikan bahwa pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan kader dalam pemanfaatan olahan ikan sebagai upaya promotif dan preventif pencegahan stunting.

Kata Kunci: Stunting, Kader Kesehatan, Nugget, Lele, Nila

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

PENDAHULUAN

Stunting merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat yang masih menjadi tantangan serius di Indonesia. Kondisi ini menggambarkan kegagalan pertumbuhan linier pada anak akibat kekurangan gizi kronis yang terjadi dalam jangka waktu lama, terutama pada periode seribu hari pertama kehidupan (1000 HPK). Anak yang mengalami stunting cenderung memiliki tinggi badan di bawah rata-rata usianya, serta berisiko mengalami gangguan perkembangan kognitif, penurunan produktivitas, hingga peningkatan kerentanan terhadap penyakit tidak menular di masa dewasa. Berdasarkan laporan Indonesia Nutrition Status Survey (SSGI) tahun 2024, prevalensi stunting nasional tahun 2024 berada pada angka 19.8% yang awalnya ditargetkan oleh pemerintah adalah 20,1%, yang berarti melampaui target prevalensi stunting nasional. Capaian ini merupakan salah satu hasil dari upaya penurunan prevalensi stuting nasional (Kemenkes RI, 2025). Data ini menegaskan bahwa intervensi gizi yang dilakukan secara komprehensif dengan melibatkan berbagai elemen masyarakat dapat mencapai Indonesia bebas stunting.

Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), termasuk Kabupaten Gunung Kidul, tidak luput dari persoalan stunting. Meskipun angka prevalensinya cenderung lebih rendah dibandingkan dengan rata-rata nasional, beberapa wilayah pedesaan masih menghadapi

kendala akses pangan bergizi karena keterbatasan ekonomi, serta rendahnya pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi makanan sehat (Suryati et al., 2023). Oleh karena itu, perlu adanya program intervensi berbasis komunitas yang mampu memberdayakan masyarakat, khususnya kader kesehatan, agar mampu menjadi motor penggerak dalam pencegahan stunting melalui penyuluhan dan penyediaan alternatif pangan bergizi dari bahan lokal yang mudah diperoleh. Salah satu strategi yang relevan adalah pemanfaatan ikan sebagai sumber protein hewani. Ikan lele dan nila merupakan komoditas perikanan air tawar yang banyak dibudidayakan di wilayah Gunung Kidul, dengan harga relatif terjangkau dan ketersediaan yang melimpah. Kedua jenis ikan tersebut kaya akan protein, asam lemak omega-3, serta mikronutrien penting seperti zat besi dan zinc yang berperan dalam mendukung pertumbuhan anak (Rindawati & Widjajani, 2023). Hasil penelitian terbaru juga menunjukkan bahwa konsumsi ikan nila dapat mendukung perbaikan pertumbuhan balita stunting karena kandungan protein lengkap, vitamin B12, zat besi, dan asam lemak sehat (Wibowo et al., 2024).

Namun, konsumsi ikan di masyarakat masih menghadapi kendala, di antaranya persepsi rasa amis, keterbatasan ide pengolahan, serta kebiasaan keluarga yang lebih memilih pangan instan. Untuk itu, diperlukan inovasi produk olahan berbasis ikan yang praktis, diterima anak-anak, dan dapat diproduksi oleh keluarga. Nugget ikan menjadi salah satu alternatif yang potensial karena bentuknya disukai anak-anak, mudah disajikan, serta memiliki daya simpan lebih lama (Indriani et al., 2023). Berbagai penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan pangan berbasis protein hewani dapat meningkatkan pengetahuan sekaligus keterampilan kader kesehatan maupun ibu rumah tangga. Studi menunjukkan bahwa edukasi gizi melalui pelatihan pengolahan makanan lokal mampu meningkatkan pemahaman kader posyandu dalam memberikan informasi gizi seimbang kepada masyarakat (Ramadhan et al., 2021). Penelitian serupa juga melaporkan adanya peningkatan keterampilan ibu rumah tangga dalam membuat olahan ikan setelah diberikan pelatihan berbasis praktik (Warsidah, 2024). Temuan ini mengindikasikan bahwa metode *learning by doing* lebih efektif dibandingkan pendekatan ceramah semata. Akan tetapi, sebagian besar penelitian berfokus pada pengolahan ikan dalam bentuk tradisional seperti pepes atau abon, sedangkan kajian terkait pelatihan produk olahan modern seperti nugget ikan masih terbatas, terutama pada konteks pencegahan stunting (Lestrina et al., 2020).

Berdasarkan kond.isi tersebut, terdapat celah (gap) yang dapat diisi melalui program pengabdian kepada masyarakat dengan fokus pada pelatihan pembuatan nugget ikan lele dan nila bagi kader kesehatan. Program ini tidak hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga menekankan pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal untuk mendukung ketahanan pangan keluarga (Atika & Safirza, 2022). Dengan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan kader, diharapkan mereka mampu menjadi agen perubahan dalam mendorong keluarga di sekitarnya untuk mengonsumsi pangan bergizi, sehingga upaya pencegahan stunting dapat berjalan lebih optimal. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan kader kesehatan di Kalurahan Tegalrejo, Kabupaten Gunung Kidul, mengenai pengolahan nugget ikan lele dan nila sebagai salah satu upaya pencegahan stunting. Melalui pendekatan pelatihan partisipatif yang menggabungkan *pre-test*, *post-test*, serta praktik langsung, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam mendukung program nasional percepatan penurunan stunting.

METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kalurahan Tegalrejo, Kabupaten Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta pada bulan Agustus 2025. Subjek kegiatan adalah 20 kader kesehatan yang secara aktif terlibat dalam upaya promotif dan preventif kesehatan di tingkat desa. Pemilihan subjek dilakukan secara purposive, yaitu dipilih berdasarkan peran mereka

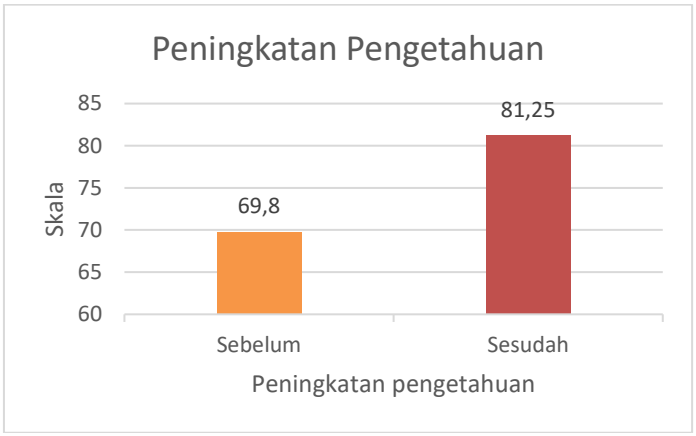
sebagai kader yang berhubungan langsung dengan masyarakat dan menjadi ujung tombak dalam program pencegahan stunting. Metode yang digunakan adalah pelatihan partisipatif, dengan pendekatan *learning by doing* yang menggabungkan penjelasan teori, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan nugget ikan berbahan dasar lele dan nila. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi singkat tentang stunting, pentingnya protein hewani, serta kandungan gizi ikan air tawar. Selanjutnya dilakukan demonstrasi pembuatan nugget ikan oleh tim pengabdian, kemudian peserta mempraktikkan secara berkelompok. Untuk mengukur efektivitas pelatihan, dilakukan *pre-test* dan *post-test* menggunakan kuesioner yang berisi pertanyaan mengenai pengetahuan gizi, manfaat konsumsi ikan, serta teknik pengolahan nugget ikan. *Pre-test* diberikan sebelum pelatihan dimulai, sedangkan *post-test* dilakukan setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai. Data yang diperoleh dari hasil tes kemudian dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan nilai rata-rata *pre-test* dan *post-test*. Analisis ini bertujuan untuk mengetahui adanya peningkatan pengetahuan kader kesehatan setelah mengikuti pelatihan. Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel dan grafik untuk memudahkan interpretasi.

HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan pemberian materi terkait stunting dan praktik pembuatan nugget ikan lele dan nila oleh kader kesehatan. Dokumentasi visual berikut ini merepresentasikan kegiatan yang dilaksanakan ketika pengabdian berlangsung:

Gambar 1. Pengolahan Ikan Lele Dan Ikan Nila Menjadi Nugget

Berdasarkan gambar 1. Ini merupakan proses pengolahan nugget. Proses ini dibagi menjadi tiga tahap, yaitu pencampuran bahan, pengukusan, dan penggorengan. Pada tahap pertama, daging ikan lele dan nila yang telah dibersihkan direbus, difillet, kemudian digiling halus. Daging halus tersebut dicampur dengan wortel cincang, tepung terigu, tepung maizena, telur ayam, serta bumbu tambahan hingga merata. Tahap kedua, adonan dicetak dalam loyang lalu dikukus hingga matang. Tahap ketiga, adonan dipotong sesuai selera, dilapisi dengan campuran tepung dan telur, kemudian dibaluri tepung roti sebelum digoreng hingga berwarna keemasan. Hasil dari kegiatan praktik ini adalah olahan nugget ikan lele dan nila seperti pada gambar 2. Selain pemberian edukasi mengenai pencegahan dan penanganan stunting melalui defersifikasi pangan dan praktik pengolahan, dilakukan evaluasi pengetahuan melalui *pre-test* dan *post-test*. Hasil penilaian rata-rata ditampilkan pada Tabel 1.



Gambar 2. Peningkatan Pengetahuan Sebelum dan Sesudah Kegiatan Pengabdian

Berdasarkan tabel 1. Analisis hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan nilai pengetahuan kader kesehatan secara signifikan setelah kegiatan dilaksanakan. Rata-rata nilai sebelum edukasi dan demo pengolahan nugget ikan lele dan nila berada pada angka 69,8, sedangkan sesudah program dilaksanakan meningkat menjadi 81,25. Hal ini mengindikasikan perbedaan yang terjadi merupakan cerminan efektivitas metode pelatihan pembuatan nugget dari bahan dasar ikan.

Pembahasan

Hasil pengabdian menunjukkan adanya peningkatan rata-rata pengetahuan kader kesehatan dari 69,8 pada saat pre-test menjadi 81,25 pada saat post-test dengan selisih pengetahuan sebesar 11,7. Hal ini menegaskan bahwa metode pelatihan partisipatif dengan pendekatan praktik langsung efektif dalam meningkatkan pemahaman kader terkait stunting dan pengolahan nugget berbasis ikan. Peningkatan yang cukup signifikan ini membuktikan bahwa proses pembelajaran berbasis praktik mampu memberikan dampak lebih nyata dibandingkan dengan pendekatan teoritis semata (Ridwan et al., 2022). Peningkatan pengetahuan kader dalam penelitian ini sejalan dengan temuan yang melaporkan bahwa pelatihan gizi berbasis praktik lebih efektif dibandingkan metode ceramah karena peserta terlibat aktif dalam proses pembelajaran (Ramadhan et al., 2021). Dalam penelitian lain juga ditegaskan bahwa keterlibatan peserta dalam praktik pengolahan pangan mampu meningkatkan keterampilan sekaligus mendorong penerapan hasil pelatihan di rumah tangga (Ramadoan et al., 2024). Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa metode partisipatif berperan penting dalam menginternalisasi informasi gizi serta keterampilan pengolahan pangan kepada masyarakat. Selain meningkatkan pengetahuan, hasil kegiatan ini juga memperlihatkan bahwa inovasi produk berbasis pangan lokal, khususnya nugget ikan, berpotensi besar sebagai strategi diversifikasi pangan. Nugget ikan tidak hanya praktis dalam penyajian, tetapi juga memiliki nilai gizi tinggi dan dapat diterima dengan baik oleh anak-anak maupun orang dewasa (Arman & Sumiaty, 2022). Temuan ini selaras dengan penelitian yang melaporkan bahwa produk olahan berbasis ikan mudah diterima masyarakat karena fleksibel dalam pengolahan serta memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan bentuk tradisional seperti pepes atau abon (Handayani et al., 2024; Warsidah, 2024).

Kegiatan ini juga menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber daya lokal dapat menjadi bagian integral dalam strategi pencegahan stunting. Ikan lele dan nila yang banyak dibudidayakan di Gunung Kidul merupakan komoditas dengan harga terjangkau, ketersediaan melimpah, dan kandungan gizi yang tinggi. Konsumsi ikan diketahui berhubungan dengan peningkatan status gizi anak, terutama karena kandungan protein, omega-3, vitamin, serta

mineral esensial (Ndahawali et al., 2024). Dalam penelitian lain juga ditegaskan bahwa konsumsi ikan nila berkontribusi positif terhadap perbaikan pertumbuhan balita stunting (Mukhtar et al., 2024). Lebih jauh, keberhasilan program ini memperlihatkan adanya kontribusi nyata kader kesehatan dalam pencegahan stunting di tingkat komunitas. Kader tidak hanya berperan sebagai penerima manfaat, tetapi juga sebagai agen perubahan yang dapat menyebarkan informasi dan keterampilan ke masyarakat luas. Studi sebelumnya menunjukkan bahwa promosi konsumsi ikan yang dilakukan oleh kader mampu meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya protein hewani dalam pola makan (Rindawati & Widjajani, 2023). Oleh karena itu, pelatihan kader dengan pendekatan praktik langsung menjadi strategi yang relevan untuk mempercepat transformasi perilaku konsumsi pangan sehat (Zuhelelmi et al., 2025). Selain aspek gizi, pelatihan ini memiliki nilai sosial yang tinggi. Partisipasi aktif kader kesehatan dalam kegiatan kelompok menciptakan suasana belajar kolaboratif, memperkuat jejaring sosial, dan meningkatkan motivasi untuk menerapkan hasil pelatihan dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini konsisten dengan hasil penelitian yang menyebutkan bahwa kegiatan berbasis komunitas mampu memperkuat kapasitas kader dalam menjalankan perannya sebagai pendidik gizi di tingkat desa (Setiawan & Choirunnisa, 2023).

Dari perspektif ketahanan pangan, program ini memberikan bukti bahwa pemanfaatan potensi lokal seperti ikan lele dan nila dapat mendukung kemandirian keluarga dalam menyediakan makanan bergizi. Penelitian sebelumnya menegaskan bahwa pelatihan pengolahan nugget berbahan dasar ikan lokal menjadi solusi tepat dalam menghadapi keterbatasan akses pangan bergizi di pedesaan (Handayani et al., 2024)Dengan demikian, intervensi berbasis pangan lokal dapat menjadi bagian penting dari strategi nasional percepatan penurunan stunting (Mukhtar et al., 2024). Dari sisi implementasi, kegiatan ini dapat direplikasi di wilayah lain dengan menyesuaikan potensi lokal yang tersedia. Misalnya, di daerah pesisir, pelatihan dapat difokuskan pada pengolahan ikan laut, sementara di daerah pertanian dapat memanfaatkan bahan pangan nabati lokal sebagai alternatif diversifikasi pangan (Hanifah & Hartriyanti, 2023). Pendekatan kontekstual semacam ini sesuai dengan rekomendasi pemerintah yang menekankan pentingnya keterlibatan masyarakat dalam penanggulangan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal (Kementerian Kesehatan RI, 2023). Lebih penting lagi, kegiatan ini memperlihatkan adanya sinergi antara edukasi gizi, pemberdayaan masyarakat, dan inovasi pangan. Sinergi ini merupakan kunci dalam mengatasi permasalahan gizi kronis yang kompleks seperti stunting (Isriansyah et al., 2023). Penelitian lain juga menunjukkan bahwa intervensi yang menggabungkan edukasi dan promosi konsumsi ikan lebih efektif dalam menghasilkan perubahan perilaku konsumsi dibandingkan intervensi tunggal (Ndahawali et al., 2024). Dengan demikian, pembahasan ini memperlihatkan bahwa program pengabdian masyarakat berbasis pelatihan tidak hanya berdampak pada peningkatan pengetahuan individu, tetapi juga membuka peluang transformasi perilaku konsumsi pangan pada level keluarga dan masyarakat. Lebih jauh, kegiatan ini mendukung agenda nasional dalam percepatan penurunan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal, pemberdayaan kader kesehatan, dan promosi diversifikasi pangan bergizi.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan nugget ikan lele dan nila di Kalurahan Tegalrejo terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader kesehatan terkait diversifikasi pangan sebagai upaya pencegahan stunting. Peningkatan nilai rata-rata pengetahuan peserta setelah kegiatan menunjukkan keberhasilan metode pelatihan berbasis praktik dalam memperkuat pemahaman gizi sekaligus keterampilan pengolahan pangan lokal. Kegiatan ini menegaskan bahwa pemanfaatan sumber daya lokal, seperti ikan lele dan nila yang mudah diperoleh, dapat menjadi strategi praktis dalam mendukung percepatan penurunan stunting di

masyarakat. Untuk keberlanjutan, disarankan agar kader kesehatan dapat mengimplementasikan keterampilan yang diperoleh ke dalam kegiatan penyuluhan rutin, sekaligus mendorong masyarakat luas untuk memanfaatkan produk olahan ikan sebagai menu sehat keluarga. Selain itu, program serupa dapat direplikasi di wilayah lain dengan menyesuaikan potensi sumber daya lokal yang tersedia.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih diucapkan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Sains dan Teknologi Republik Indonesia sebagai penyandang dana pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

Arman, & Sumiaty. (2022). Edukasi Kelompok Kader tentang Gizi Seimbang dalam Rangka Pencegahan Stunting. *Window of Community Dedication Journal*, *3*(1), 178–185. https://doi.org/https://doi.org/10.33096/wocd.v3i1.188

Atika, R. A., & Safirza, S. (2022). Edukasi Gizi pada Kader Posyandu Sebagai Upaya Peningkatan Pengetahuan Kader Di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang Tiga. *Jurnal Abdimas UNAYA*, *3*(2), 345–350. http://jurnal.abulyatama.ac.id/index.php/abdimas

Handayani, S., Handayani, R. D., Nina Maria Desi, Resty Himma Muliani, & Fitriana Rakhimah. (2024). Upaya cegah stunting melalui pelatihan pembuatan olahan nuget kelor dan ikan lele. *Jurnal Abdimas Poltek Harber*, *7*(4). https://doi.org/https://doi.org/10.30591/japhb.v7i4.7639

Hanifah, A. K., & Hartriyanti, Y. (2023). Efektivitas Berbagai Jenis Metode Pelatihan Untuk Meningkatkan Kapasitas Kader Posyandu Dalam Upaya Pencegahan Stunting Pada Balita. *Journal of Nutrition College*, *12*(2), 88–95. https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jnc.v12i2.36823

Indriani, Yanti, D., Dwiana, N. N., Baihaqi, M. 'Azizan 'Azmani, Indriani, K. S., Seran, A. S., Rahmina, F. A., Savitri, M. N., Virginia, A., & Widayanti, E. (2023). Inovasi pangan lokal pembuatan nugget ikan sebagai upaya pencegahan stunting. *Hayina*, *3*(1), 8–16. https://doi.org/10.31101/hayina.3297

Isriansyah, Sumoharjo, Adi Susanto, & dkk. (2023). *Pengelolaan Perikanan Budidaya dalam Rangka Ketahanan Pangan di Kalimantan Timur dan Desa Penyangga IKN* (1st ed.). Mulawarman University Press. https://www.researchgate.net/publication/373679628_Pengelolaan_Perikanan_Budidaya_dalam_rangka_Ketahanan_Pangan_Di_Kalimantan_Timur_dan_desa_Penyangga_IKN

Kemenkes RI. (2025). *Survei Status Gizi Indonesia 2024*. Kemenkes RI. https://www.badankebijakan.kemkes.go.id/survei-status-gizi-indonesia-ssgi-2024/

Kementerian Kesehatan RI. (2023). *Laporan Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022*. Kemenkes RI.

Lestrina, D., Tarigan, N., & Martony, O. (2020). Training of Lemuru Fish Nuggets Processing for Stunting Children's Mothers In Pantai Labu Sub-District Deli Serdang Regency. *Journal of Saintech Transfer*, *3*(1), 60–70. https://doi.org/10.32734/jst.v3i1.4205

Mukhtar, A. N., kurnia alifah setia dewi, waina wabarobo, & dkk. (2024). Pemanfaatan Ikan Kembung untuk MPASI Inovatif Berbasis Pangan Lokal di Desa Terlangu, Brebes. *Bangun Desa: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *3*(2), 100–106. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21927/jbd.2024.3(2).100-106

Ndahawali, D. H., Handayani, Sepri, Ismail, Wisely Ziliwu, B., Abdullah, A., Sidiq, A., Djamaluddin, H., Kibas, S., & POltak, H. (2024). Pangan Biru Untuk Negeriku : Program Peningkatan Gizi

Anak Melalui Konsumsi Ikan. *Buletin SWIMP*, *4*(2), 216–310. https://doi.org/https://doi.org/10.15578/bs.v4i2.74

Ramadhan, K., Edimon Maradindo, Y., Hafid, F., & dkk. (2021). Kuliah Kader Sebagai Upaya Meningkatkan Pengetahuan Kader Posyandu Dalam Pencegahan Stunting. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, *5*(4), 1751–1759. https://doi.org/10.31764/jmm.v5i4.5057

Ramadoan, S., Firman, & Sahrul. (2024). Model Intervensi Terpadu dalam Mengatasi Prevalensi Stunting di Kota Bima. *Journal of Gouvernance and Local Politics (JGLP)*, *6*(2), 229–239. https://doi.org/https://doi.org/10.47650/jglp.v6i2

Ridwan, Agam, B., Merdekawati, D., Yunita, N. F., Saputra, I., Fitriyandi, Tantilia, E., Saputra, A., Bulano, L., Winarto, T., & Syafiq, M. (2022). Penyuluhan Konsumsi Ikan Pada Ibu Dan Anak Dalam Pencegahan Stunting di Desa Makrampai Kecamatan Tebas. *Hippocampus: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(2), 52–56. https://doi.org/10.47767/hippocampus.v1i2.428

Rindawati, & Widjajani, R. (2023). Stunting Prevention Through Promoting Fish Consumption. *EAS Journal of Humanities and Cultural Studies*, *5*(04), 205–209. https://doi.org/10.36349/easjhcs.2023.v05i04.008

Setiawan, H., & Choirunnisa. (2023). Local Food Diversification Intervention in Reducing StuntingPrevalence in Batang Regency: Analysis of Non-traditionalPolitical Security Studies. *Salus Cultura: Jurnal Pembangunan Manusia Dan Kebudayaan*, *3*(2), 78–90. https://doi.org/https://doi.org/10.55480/saluscultura.v3i2.112

Suryati, Anggoro, S., Amyati, Khoerunisa, & A'yun, L. Q. (2023). Pemanfaatan Kawasan Rumah Pangan Lestari (KRPL) Dengan Pendekatan Agronursing Dalam Mengatasi Stunting Di Wilayah Pesisir Gunung Kidul Yogyakarta. *Jurnal Peduli Masyarakat*, *5*(4), 971–980. http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPM

Warsidah. (2024). Peningkatan Kreativitas Kader Posyandu dalam Mengolah Ikan untuk Mengatasi Stunting. *Jurnal Indonesia Mengabdi*, *6*(1), 1–6. https://doi.org///journal.unuha.ac.id/index .php/JIMi/article/view/

Wibowo, D. A., Dewi, Y. L. R., Hikmayani, N. H., & Zen, D. N. (2024). The Influence of Tilapia on the Growth and Development of Stunted Toddlers. *International Journal of Religion*, *5*(10), 1488–1500. https://doi.org/10.61707/57g5er95

Zuhelelmi, E. A., Suliistiawai, Y., Ifayanti, H., & Putri, N. A. (2025). Hubungan Konsumsi Ikan Air Tawar Terhadap Status Gizi Balita Di Desa Wiralaga 1 Kecamatan Mesuji. *Jurnal Kesehatan*, *14*(1), 37–42. https://doi.org/https://doi.org/10.37048/kesehatan.v14i1.553