

PEMBENTUKAN SENTRA PRODUKSI ANEKA OLAHAN IKAN SEBAGAI UPAYA PENGANEKARAGAMAN MAKANAN STUNTING

Rr. Dewi Ngaisyah¹, Andre Kussuma Adiputra², dan Metty¹

¹Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Respati Yogyakarta

²Fakultas Ilmu Ekonomi, Universitas Respati Yogyakarta

E-mail: dewi.fikes@yahoo.co.id

ABSTRAK. Desa Kanigoro memiliki potensi pangan lokal berupa ikan yang dapat dikembangkan sebagai upaya peningkatan pola konsumsi dan peningkatan ekonomi. Sumber pangan ikan yang melimpah ini merupakan hasil tangkap masyarakat yang sebagian besar memiliki mata pencaharian sebagai nelayan. Pengembangan aneka olahan ikan menjadi beberapa produk makanan seperti abon, nugget, bakso, ikan asin dan crispy ikan. Pemanfaatan potensi sumber daya ikan di Desa Kanigoro dilakukan melalui pengolahan menjadi aneka ragam makanan sehingga dapat menambah keragaman makanan *stunting*. Pengolahan ikan dilakukan oleh kelompok PKK sebagai sentra produksinya. Prevalensi kejadian *stunting* di Desa Kanigoro melebihi dari prevalensi kejadian *stunting* tingkat nasional. Upaya penanggulangan masalah *stunting* berbasis pangan terus dilakukan untuk menurunkan prevalensi anak *stunting*. Ditinjau dari perspektif ketahanan pangan yang berkelanjutan, maka makanan alternatif berbasis pangan lokal salah satunya ikan menjadi sumber pangan desa yang dapat ditingkatkan potensinya untuk program percepatan mengatasi masalah *stunting*.

Kata kunci: Ikan; Keragaman Makanan; Stunting; Sentra Produksi

CREATING THE FISH BASED FOOD PRODUCTION CENTER AS THE DIETARY MENU EXPANSION FOR STUNTED CHILDREN

ABSTRACT. Kanigoro has potential local food such as fish that can develop as an effort to improve the dietary plan and the economy. These abundant resources of fish are fished by the people who are commonly fishermen. The menu expansion of the fish based food were fish flakes, nuggets, meatballs, salted fish and crispy fish. The fish in Kanigoro are developed through the production of various food as the dietary menu for stunted children expanded. The fish based food are developed by the women's group of the community, as the center of production. The stunting prevalence in Kanigoro was above the national stunting prevalence. The effort to reduce the stunting prevalence through the dietary plan is continuous. From the perspective of food sustainability, alternative or expansion of the local food based dietary plans, fish being one of them, can be a potent resource of the village's food to accelerate the stunting reduction.

Key words: fish; dietary menu expansion; stunting; production center

PENDAHULUAN

Desa Kanigoro terletak di Kecamatan Saptosari, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta dengan luas wilayah 2.515 Ha. Desa Kanigoro memiliki 10 Padukuhan dan 44 Rukun Tetangga (RT) serta 10 Rukun Warga (RW). Jumlah penduduk Desa Kanigoro 6.760 orang dengan penduduk laki-laki sebanyak 3.352 orang dan penduduk perempuan sebanyak 3.408 orang. Mata pencaharian penduduk Desa Kanigoro sebagian besar adalah nelayan (Profil Desa Kanigoro, 2018).

Desa Kanigoro memiliki sumber daya alam yang potensial untuk dikembangkan. Desa Kanigoro terletak di daerah pesisir pantai. Beberapa Pantai yang ada diantaranya Pantai Ngrenahan, Pantai Ngobaran, dan Pantai Nguyahan. Pantai Ngrenahan sebagai tempat para nelayan lokal, hal ini sebagai bukti dari penghidupan petani nelayan yang terbentuk secara alamiah. Ikan memiliki nilai gizi tinggi terutama kandungan protein hewani sehingga cocok sebagai makanan untuk menunjang pertumbuhan balita. Pengolahan ikan menjadi beberapa produk dapat dijadikan sebagai makanan alternatif keanekaragaman makanan *stunting*. *Stunting* masih cukup banyak ditemui kejadiannya di Desa Kanigoro, Gunungkidul.

Prevalensi *stunting* di Desa Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul sebesar 24,1% artinya angka tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan batas ambang dikatakan masalah kesehatan menurut WHO yakni sebesar 20%. Oleh sebab itu diperlukan upaya perbaikan perilaku sehat, salah satunya adalah perilaku konsumsi. Perilaku konsumsi ikan dilakukan dengan cara memanfaatkan hasil pengolahan ikan ini yang dijadikan sebagai alter-natif penganeekaragaman makanan *stunting*. Upaya penanggulangan masalah *stunting* berbasis pangan khususnya sumber protein hewani terus dilakukan untuk menurunkan prevalensi anak *stunting*. Ditinjau dari perspektif ketahanan pangan yang berkelanjutan, maka makanan alternatif berbasis pangan lokal salah satunya ikan menjadi sumber pangan daerah yang dapat ditingkatkan potensinya untuk program percepatan mengatasi masalah *stunting* (Kemenkes, 2018).

METODE

Kegiatan Pembentukan sentra pengolahan hasil ikan dilakukan di desa Kanigoro. Lokasi ini dipilih karena di Desa Kanigoro memiliki potensi bahan pangan ikan yang besar karena mata pencaharian penduduknya

sebagian besar nelayan dan lokasinya yang berada di pesisir pantai. Peran aktif kelompok PKK sebagai sentra produksi pengolahan ikan sangatlah diperlukan. Sampai saat ini PKK telah berhasil mengembangkan pengolahan ikan menjadi abon dan nugget. Produk tersebut sudah dikembangkan pemasarannya dengan merek dagang REKA nugget dan REKA abon. Sumber pangan lokal ikan yang melimpahpun belum dikelola secara optimal. Sementara ini produksi abon ikan dan *nugget* masih dalam skala kecil, selanjutnya pengembangan menjadi produk bakso ikan, *crispy* ikan dan ikan asin dan kerupuk ikan sebagai alternatif keanekaragaman makanan sumber protein (lauk pauk). Penjualan kedua produk terbilang sudah mengalami peningkatan namun pemasarannya masih seputaran Desa Kanigoro.

Kegiatan program kemitraan masyarakat ini dilakukan dengan melibatkan mitra yakni kelompok PKK. Kegiatan dilaksanakan melalui tahapan sebagai berikut:

Sosialisasi program dan perijinan; Transparansi kegiatan dan wujud partisipasi masyarakat diperlukan untuk keberhasilan program, sehingga penyampaian informasi dan sosialisasi program sangat diperlukan di tahap awal. Kegiatan ini melibatkan Pemerintah Desa Kanigoro. Tujuan pertama dari sosialisasi program adalah kesepahaman yaitu Pemerintah Desa Kanigoro mengetahui arti pentingnya program sehingga mereka akan membutuhkan program kemitraan masyarakat dan memahami akan adanya upaya penggalian potensi desa. Tujuan kedua adalah terbangunnya komitmen bersama untuk melaksanakan program agar tercapai keberhasilan program.

Sosialisasi kegiatan dianggap penting karena komunikasi interpersonal dan sosialisasi mampu meningkatkan partisipasi masyarakat (Suharsono, 2012). Partisipasi masyarakat dalam hal ini adalah kelompok PKK yang sangat penting untuk keberhasilan dan keberlangsungan program. Pada kegiatan sosialisasi terlihat antusias peserta, yang terlihat dari beberapa pertanyaan yang diajukan dan saran yang disampaikan oleh peserta sosialisasi. Antusias peserta juga terlihat dari harapan para anggota PKK yang dapat terlibat dalam kegiatan produksi penganekaragaman makanan stunting di Desa Kanigoro.

Identifikasi mitra: Pada tahapan ini, tim akan mengidentifikasi dan memvalidasi data peserta program kemitraan masyarakat yaitu kelompok PKK. Data ini sangat diperlukan sebagai dasar untuk melaksanakan *recruitment* penerima manfaat sehingga dapat dilakukan tahapan-tahapan kegiatan lebih terarah dan berkelanjutan.

Recruitment peserta: Setelah dilaksanakan tahapan kegiatan di atas, maka dilakukan *recruitment* calon peserta/penerima manfaat sesuai kriteria dengan mempertimbangkan masukan tokoh dan anggota masyarakat. Mitra terpilih adalah kelompok PKK yang mana anggotanya terdiri dari ibu-ibu di Desa Kanigoro.

Pelatihan (*Informal Coaching*): Pelatihan (*training*) dan atau pendampingan (*sistering*) adalah sebuah proses

transformasi iptek kepada peserta program. Kegiatan ini dilakukan dengan prinsip pembelajaran dan pendampingan. Secara bertahap pelatihan dilaksanakan bagi PKK mengenai penganekaragaman hasil pengolahan potensi lokal ikan. Pelatihan mengenai pembuatan beberapa olahan ikan menjadi nugget ikan, bakso ikan, abon ikan, *crispy* ikan dan ikan asin. Berikut adalah kegiatan pelatihan dan pendampingan kepada kelompok PKK Desa Kanigoro.

Pembentukan sentra pengolahan Ikan oleh kelompok PKK Desa Kanigoro: Tujuan pembentukan sentra pengolahan ikan adalah membangun, menyatukan dan menyamakan visi dan tujuan pembuatan sentra produksi hasil ikan menjadi beberapa produk olahan seperti abon ikan, nugget ikan, bakso ikan, *crispy* ikan dan ikan asin. Produk tersebut kemudian ditingkatkan dari segi rasa, hygiene produksi, teknik kemasan diperbaiki (fitur produk, jenis kemasan, nama dagang, sertifikasi halal, nilai gizi produk). Hal ini dilakukan untuk meningkatkan nilai jual produk supaya memperlancar pada saat memasarkan produk yang akan menjadi *icon* makanan khas oleh-oleh dari Desa Kanigoro. Selanjutnya upaya keberlanjutan dapat dilakukan untuk memajukan usaha dan meningkatkan *image* produk serta memperluas jangkauan pemasaran. Disamping upaya diatas, produksi pengolahan ikan juga dapat menjadi alternatif penganekaragaman makanan *stunting*. Diharapkan mampu membantu mempercepat penanganan masalah stunting di Desa Kanigoro.

Evaluasi kegiatan: Hasil evaluasi pada akhir kegiatan teridentifikasi adanya faktor penghambat keberhasilan yaitu kemampuan ibu PKK dalam melakukan kegiatan pemasaran kurang terampil. Perlu dilakukan tindakan antisipasi pada saat pemasaran produk dapat lebih kreatif baik melalui pemasaran langsung maupun pemasaran online. Evaluasi terhadap indikator-indikator pencapaian kerjasama dengan mitra juga dilakukan seperti adanya peningkatan jenis produk, peningkatan omset produksi dan peningkatan keterampilan mitra..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peningkatan Penganekaragaman Makanan Stunting

Pengembangan masyarakat adalah usaha praktis untuk mengarahkan masyarakat pada kemandirian, sehingga mampu menganalisa sendiri isu sosial serta dapat menemukan solusi atas permasalahan yang dihadapi masyarakat. Sebagai sebuah aksi sosial dalam menyelesaikan problem sosial, pengembangan masyarakat memberikan perhatian yang besar pada perubahan masyarakat menuju kearah yang lebih baik. Perubahan dimulai ditingkat personal masyarakat, sampai pada level sosial melalui perubahan institusi sosial yang ada dalam masyarakat. Pada tahapan ini masyarakat kelompok PKK Desa Kanigoro dibekali pengetahuan dan praktik pembuatan beberapa makanan berbasis bahan dasar ikan. Kegiatan praktik terlebih dahulu peserta dijelaskan tentang cara dan proses pengolahan beberapa makanan dari hasil olah ikan. Beberapa produk

makanan hasil olah ikan yang mampu diproduksi oleh kelompok PKK adalah abon ikan, nugget ikan, bakso ikan, crispy ikan, crispy rumput laut dan ikan asin. Berikut adalah gambar produk penganegaraman makanan yang dapat dijadikan sebagai alternatif makanan untuk balita termasuk balita stunting.



Gambar 1. Produk aneka ragam makanan stunting berbasis Ikan

Pendampingan terhadap peningkatan fitur produk

Semakin meningkatnya perdagangan produk makanan menuntut makin tingginya kualitas produk makanan yang diproduksi. Fitur produk yang mampu meningkatkan nilai jual produk adalah merek dagang, komposisi produk, kandungan gizi, sertifikasi halal dan teknik pengemasan.

Merek dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan tanda pengenal atau daya pembeda yang penting dan merupakan jaminan kualitas produk dalam suasana perdagangan. Demikian pentingnya peranan merek ini, maka terhadapnya diletakkan perlindungan hukum, yakni sebagai obyek terkait ha-hal perseorangan atau badan hukum (Departemen Perindustrian, 2007). Pengurusan Hak Kekayaan Intelektual (HKI) di Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia di Yogyakarta. Jenis HKI yang dilakukan dalam program ini adalah merek dagang dengan nama "REKA"

Salah satu peningkatan fitur produk dengan cara mencantumkan kandungan nilai gizi. Kandungan gizi setiap produk yang dicantumkan pada kemasan ditentukan dari hasil analisa gizi laboratorium uji proksimat. Hasil uji proksimat (kandungan gizi) disajikan pada tabel 1

Pendampingan Kelompok PKK Kegiatan Produksi Makanan Stunting

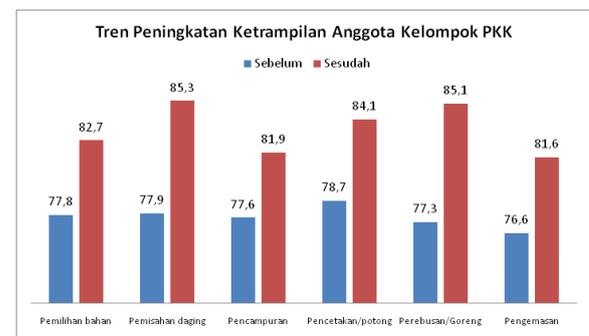
Menyadari akan arti pentingnya peran aktif masyarakat khususnya PKK sebagai agen pembangunan

Tabel 1. Kandungan Nilai Gizi Aneka Olah Ikan

Produk Olah Ikan	Kandungan Gizi / 100gr			
	Energi (Kkal)	Karbohidrat (gr)	Protein (gr)	Lemak (gr)
Nugget	139,9	16,37	7,84	4,79
Abon	378,48	21,76	31,87	17,52
Bakso	169,2	33,7	4,5	2,2
Crispy	266,5	64,48	8,6	18,6
Rumput Laut	288,9	23	2,19	20,91
Ikan Asin	84,6	16,8	21,4	12,9

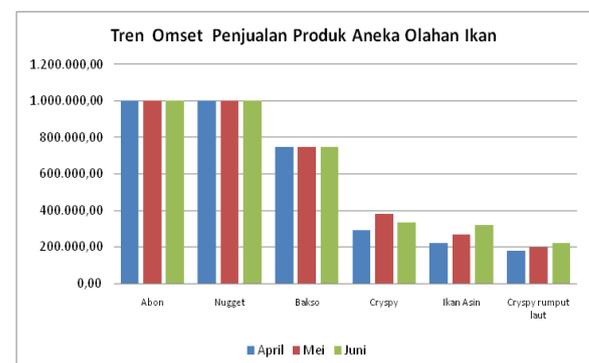
yang dapat menumbuhkan kesadaran masyarakat untuk berpartisipasi dalam pembangunan. Kegiatan pelatihan yang diikuti oleh Kelompok PKK bertujuan untuk meningkatkan kapasitas mengolah bahan potensi lokal ikan untuk menjadi aneka ragam makanan stunting. Upaya dilakukan selain dengan pelatihan juga pendampingan pada kegiatan produksi makanan stunting berbasis ikan ini. Ikan menjadi potensi lokal yang melimpah, dapat dijadikan sumber protein sehingga dapat memperbaiki keadaan *stunting* balita. Adanya penurunan prevalensi *stunting* tentunya berkat peran masyarakat, salah satunya perbaikan pola konsumsi, terutama protein hewani.

Kegiatan pemberdayaan kelompok PKK melalui penganekaragaman makanan stunting berbasis ikan tergolong efektif terlihat dari adanya peningkatan keterampilan para anggota kelompok PKK yang diukur dari beberapa indikator, selanjutnya hasil penilaian tren perubahan ketrampilan dapat dilihat pada gambar berikut



Gambar 2. Tren Peningkatan Keterampilan Anggota PKK

Kemanfaatan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini juga terlihat dari adanya peningkatan omset dari kegiatan produksi aneka ragam makanan stunting, lebih jelasnya data tersaji pada gambar 4 berikut ini



Gambar 4. Tren Omset Penjualan Aneka Olah Ikan

Dari data yang tersaji pada tabel 2 terlihat bahwa terjadi peningkatan omset penjualan aneka olahan ikan. Produksi masih dilakukan pada skala kecil dan pemasaran masih sebatas di daerah Desa Kanigoro. Pengembangan produk masih dapat terus dilakukan sehingga mampu memiliki daya saing terhadap pasar yang lebih luas.

SIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan kelompok PKK menjadi sentra produksi penganekaragaman makanan stunting memberikan manfaat meningkatkan kemampuan ibu-ibu PKK dalam mengolah ikan dan meningkatkan nilai guna dan nilai jual ikan. Produk yang dihasilkan seperti abon ikan, nugget ikan, bakso ikan dan crispy ikan dapat menjadi alternatif untuk makana balita. Balita lebih meningkat konsumsi ikan sebagai upaya promotif dan kuratif terhadap permasalahan gizi stunting yang dijumpai di Desa Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima kasih kami sampaikan kepada Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia (Ristekdikti) untuk bantuan dana Hibah PKM Tahun 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- Ngaisyah D, Wahyuni S. 2017. Resiko Terjadinya Kegemukan Dan Keterlambatan Perkembangan Pada Balita Usia 2-5 Tahun Dengan Stunting Di Desa Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul, Yogyakarta.
- Ngaisyah D, Adiputra AK. Pengembangan potensi lokal ikan menjadi nugget dan abon ikan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menurunkan angka kejadian stunting di Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul. *Journal Of Community Empowerment for Health* Vol 1 No 1 May 2019: 71-78.
- Suharsono (2012) Peran Komunikasi Interpersonal dan Proses Sialisasi dalam Meningkatkan Partisipasi Masyarakat Kota untuk Menciptakan Budaya Gaya Hidup yang Peduli Lingkungan. *Jurnal Komunikasi* Vol. 4 No. 1 Tahun 2012.
- Departemen Perindustrian (2007). *Perlindungan Merek di Indonesia*
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Riset kesehatan dasar 2013*. Jakarta. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2013: 306 p
- Pemerintah Desa Kanigoro. *Profil Desa Kanigoro*. Desa Kanigoro: Pemerintah Desa Kanigoro; 2017
- Kementrian Kelautan dan Perikanan (2017) *Pembuatan Bakso Ikan dan Ikan Crispy*