

Inovasi Ikan Lele Menjadi Olahan Abon Sebagai Upaya Bentuk Pencegahan Stunting Di Desa Semulut Kecamatan Parittiga Oleh Mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung

**Soemarno¹⁾; Irfa I'ssana²⁾, Nada Salsya Bila²⁾,
Fatimah An Nurjanah³⁾, Aldo Farras Pradana³⁾**

¹⁾ Fakultas Ilmu Sosial dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung,

²⁾ Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung,

³⁾ Fakultas Teknik dan Sains Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung,

Penulis Korespondensi: Soemarno@unmuhbabel.ac.id

Informasi Artikel:

Received: 20 Agustus 2025, Accepted: 27 Agustus 2025, Published: 05 September 2025

Abstract

Stunting is a chronic nutritional problem in children caused by long-term deficiency of animal protein intake. Semulut Village, Parittiga District, faces stunting problems that are approaching alarming levels. This research aims to develop innovations in processing catfish into abon as an effort to prevent stunting through the Real Work Lecture (KKN) program of Muhammadiyah University of Bangka Belitung. The implementation method was conducted in July-August 2025 through four stages: (1) observation and licensing, (2) trial and error in making catfish abon yielding 500 grams of abon from 2 kg of catfish, (3) socialization using the Participatory Action Learning System (PALS) method to posyandu mothers about stunting, catfish nutritional content, and abon production process, and (4) demonstration of catfish abon production practice. The results showed an increase in community knowledge about the importance of animal protein intake and balanced nutrition to prevent stunting. The community successfully mastered catfish cultivation techniques and catfish abon production that is practical, durable, and preferred by children. This program also provides new economic opportunities for the community through digital marketing strategies and MSMEs development. The innovation of processing catfish into abon proved to provide practical and nutritious solutions for preventing stunting. This program not only improves community skills in producing nutritious food independently but also opens new economic opportunities. It is hoped that this program can significantly reduce stunting rates in Semulut Village and become a model for other villages in addressing nutritional problems through simple yet beneficial innovations.

Keywords: Stunting, Abon, Catfish, Socialization, Marketing

1. Pendahuluan

Stunting merupakan permasalahan gizi pada anak yang ditandai dengan tinggi badan lebih rendah dibandingkan anak seusianya. Kondisi ini muncul akibat kurangnya asupan makanan bergizi dalam jangka waktu lama, terutama sejak masa kandungan hingga usia dua tahun. Dampak stunting tidak hanya sebatas pada pertumbuhan fisik yang terhambat, tetapi juga dapat mengganggu perkembangan otak di kemudian hari. Di Indonesia, angka stunting masih

Published by:

tergolong tinggi sehingga perlu mendapatkan perhatian serius. Pemerintah terus berupaya menekan angka stunting di berbagai daerah, termasuk di wilayah terpencil seperti desa-desa ([Gaffar et al., 2021](#)).

Berdasarkan hasil observasi serta data yang diperoleh mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung, Desa Semulut di Kecamatan Pritiga merupakan salah satu wilayah yang memerlukan perhatian khusus. Hal ini dikarenakan jumlah anak dengan gejala stunting di desa tersebut mulai menunjukkan angka yang cukup mengkhawatirkan, meskipun belum berada pada tingkat yang sangat kritis. Situasi ini menuntut adanya langkah pencegahan agar kasus stunting tidak semakin meningkat dan merugikan masa depan anak-anak. Salah satu faktor utama penyebab stunting adalah rendahnya konsumsi makanan yang mengandung protein hewani, seperti daging, ayam, telur, maupun ikan. Protein hewani memiliki peran penting bagi pertumbuhan anak karena mengandung zat gizi lengkap serta mudah diserap oleh ([Siswati, 2018](#)).

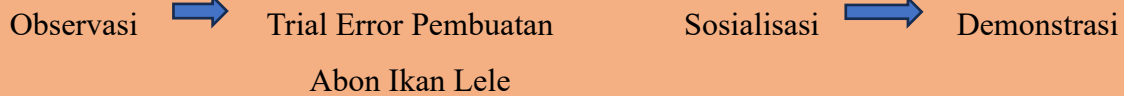
Oleh sebab itu team KKN desa semulut memanfaatkan ikan lele sebagai upaya penyelesaian masalah stunting dengan mengkonsumsi ikan lele yang di inovasikan menjadi abon Ikan lele, inovasi ini bisa menjadi solusi yang baik untuk masalah ini. Ikan lele mudah dibudidayakan, tidak perlu modal besar, dan mengandung protein tinggi yang bagus untuk pertumbuhan anak. Selain itu, ikan lele juga mudah ditemukan dan harganya terjangkau untuk masyarakat desa. Mengolah ikan lele menjadi abon adalah ide yang cerdas untuk mengatasi masalah stunting. Abon ikan lele memiliki beberapa keuntungan: rasanya enak dan disukai anak-anak, tahan lama sehingga tidak cepat basi, dan mudah dimakan. Dengan membuat abon ikan lele, masyarakat juga bisa mendapat penghasilan tambahan dari menjual produk tersebut.

Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN), mahasiswa Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung terjun langsung ke Desa Semulut untuk berperan dalam upaya penanggulangan stunting. Dalam program ini, mahasiswa tidak hanya memberikan pelatihan pembuatan abon ikan lele, tetapi juga menyampaikan edukasi mengenai pentingnya gizi seimbang serta cara pemeliharaan ikan lele yang tepat. Kegiatan KKN ini dirancang secara terpadu, mulai dari memberikan pemahaman tentang makanan bergizi, mengenalkan metode budidaya ikan lele yang sederhana, hingga mengajarkan teknik pengolahan abon ikan lele yang higienis dan kaya nutrisi. Tujuan utamanya adalah agar masyarakat Desa Semulut mampu melanjutkan kegiatan ini secara mandiri meskipun mahasiswa KKN sudah selesai melaksanakan tugasnya.

Keberhasilan program tersebut dapat diukur dari beberapa aspek, antara lain meningkatnya pengetahuan masyarakat tentang gizi, lebih seringnya keluarga menyajikan makanan berprotein bagi anak-anak, membaiknya kondisi gizi anak di desa, serta keberhasilan inovasi pengolahan ikan lele menjadi abon. Hal yang paling penting adalah keberlanjutan program, sehingga masyarakat mampu terus memproduksi abon ikan lele sebagai langkah pencegahan stunting di masa mendatang. Dengan adanya program ini, diharapkan Desa Semulut dapat menjadi teladan bagi desa lain dalam mencegah stunting melalui inovasi sederhana namun bermakna besar.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada bulan Juli-Agustus 2025 dengan rincian kegiatan sebagai berikut:

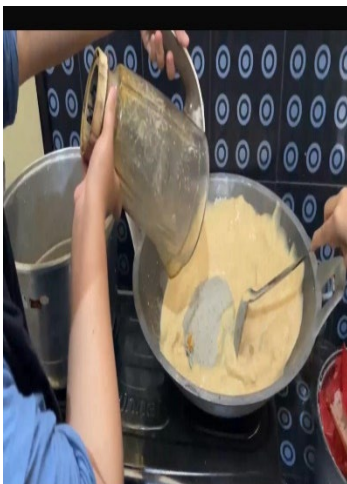


1. Observasi

Pada tahap ini kelompok KKN melakukan perizinan dan juga survey lokasi dan permasalahan serta juga untuk kepentingan kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk menyelesaikan permasalahan dengan mencari solusi.

2. Trial error

Pada tahap Trial error ini kami melakukan proses pembuatan abon ikan dengan memanfaatkan budi daya ikan lele yang dimiliki oleh desa semulut. Tahap selanjutnya tim melakukan trial error pembuatan abon lele. Dari 2 kg ikan lele dapat menghasilkan berat sekitar 500 gr abon ikan lele yang diperoleh.





Gambar 1.1 *Proses Pembuatan Abon Ikan Lele*

a. Sosialisasi

Tahapan sosialisasi dilaksanakan pada 09 Agustus 2025 yang bertempat di kantor desa Semulut kecamatan Parittiga. Sosialisasi ini diawali dengan memberi materi terkait stunting dan juga cara pencegahannya yang menjadi sasarannya yaitu ibu-ibu posyandu, selain itu team KKN universitas Muhammadiyah Bangka Belitung memberikan pemahaman terkait pemanfaatan dan pengelolaan ikan lele berdasarkan hasil analisis situasi mengenai pemanfaatan ikan lele yang ditinjau dari segi gizi. Metode sosialisasi dan edukasi menggunakan sistem pembelajaran dengan partisipasi aktif atau Participatory Action Learning System (PALS). Pemaparan materi meliputi: Stunting, Kandungan gizi ikan lele, Manfaat ikan lele bagi kesehatan khususnya balita, Penjelasan pembuatan abon lele, Penjelasan formulasi produk; bahan, cara pembuatan, karakteristik akhir produk.



Gambar 2.1 *Sosialisai Manfaat dan Proses Pembuatan*

b. Demonstrasi

Bahan yang digunakan antara lain ikan lele 2 kg, bawang merah 1 ons, bawang putih setengah bonggol, Cabe besar sedikit bai 10, kunyit sedikit bai sejempol, cekurr 5/6 jempol, santan 2 butir, kelapa goreng, sahang, bumbu ayam pati/ ayam rendang 2 bks.

Cara mengolah: siapkan ikan lele 2 kg dan rebus. Pisahkan isi dan tulang. Belender isi ikan sampai halus. Belender semua bumbu kering. Peras santan. Gabungin semuanya(bumbu yg di blender,santan yg di peras dan kelapa goreng tumbuk). Tambah sesening(

gula, garam, sahang, bumbu kering ayam rendang, sahang. Aduk terus menerus sampai mengering dan hingga menjadi bubuk, *note*: aduk jangan sampai berhenti. Prosedur dimulai dengan persiapan alat ([Wati et al., 2025](#)).

c. Partisipasi Mitra

Kontribusi mitra dalam pelatihan ini, diharapkan mampu membuat abon ikan lele dengan baik dari tahap pemilihan bahan baku hingga menghidangkan nugget ikan lele, dapat diaplikasikan serta dibagikan ilmunya kepada orang lain. Mitra berperan kreatif juga dalam membuat abon ikan lele sebagai alternatif makanan pencegah stunting pada balita.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan ini adalah bagian dari program pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk membangun dan mengembangkan inovasi dan kreatifitas masyarakat dengan mengolah ikan lele menjadi sebuah makanan yang praktis, tahan lama dan juga bergizi, melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setempat termasuk kader Posyandu.

Pemaparan materi cara pengolahan disampaikan secara langsung oleh kader posyandu dan juga mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung, pemilihan bahan baku lele dilatarbelakangi oleh ketersediaan bahan di lingkungan desa semulut yaitu adanya tambak ikan lele ditinjau dari segi gizi dan manfaatnya terutama bagi balita dalam menunjang pertumbuhannya. Sosialisasi ini dilakukan dengan cara mendemonstrasikan tiap langkah pembuatan abon, selanjutnya peserta mempraktikkan sesuai penjelasan yang telah disampaikan sebelumnya dengan didampingi Tim posyandu termasuk mahasiswa.

Selain itu, dalam kegiatan sosialisasi kami juga menyampaikan materi mengenai proses pemasaran. Hal ini karena strategi pemasaran memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan penjualan sekaligus memperkuat daya saing produk. Strategi pemasaran mencakup beberapa aspek, yaitu analisis, perencanaan, pelaksanaan, serta pengawasan program yang bertujuan memberikan nilai lebih bagi konsumen. Tiga hal utama yang sering menjadi fokus dalam pemasaran meliputi kualitas produk, biaya, dan promosi, khususnya pada produk abon lele. Kami juga memperkenalkan pemanfaatan platform pemasaran berbasis digital untuk produk abon lele agar dapat dikenal lebih luas sekaligus memudahkan proses distribusi dan penjualannya ([Sumarno et al., 2025](#)).

Dalam proses pemasaran abon ikan lele, diperlukan pemahaman tentang kewirausahaan bagi seorang pemasar. Salah satu aspeknya adalah adanya semangat dan kemampuan individu untuk menciptakan peluang serta menjadikan peluang tersebut sebagai usaha yang menguntungkan. Pemahaman tentang kewirausahaan merupakan perpaduan antara semangat dan kemampuan yang dimiliki oleh individu tersebut. Kewirausahaan tidak hanya berkaitan dengan memulai usaha baru, melainkan juga mengembangkan sikap dan kemampuan dalam diri yang diperlukan untuk meraih kesuksesan di berbagai aspek kehidupan sosial manusia.

Terjadinya Kemunculan Stunting.

Hasil penelitian mendapatkan bahwa sebagian besar responden tidak stunting hanya saja hampir mendekati dengan persen stunting. Oleh karena itu lebih baik untuk mencegah sebelum terjadinya stunting dan merajarela di kalangan ibu hamil dan juga balita. Hal ini mungkin memiliki masalah karena sebagian besar faktor terkait kemiskinan atau pengasuh yang tidak memiliki pengetahuan tentang gizi balita ([Fitri et al., 2022](#))

Stunting juga dapat dipengaruhi oleh faktor usia ibu, di mana sebagian besar ibu berusia di bawah 20 tahun. Usia yang masih muda membuat kematangan berpikir belum maksimal, sehingga seringkali ibu menjadi labil dan kesulitan menghadapi anak ketika rewel. Pada ibu hamil yang berusia kurang dari 20 tahun, kondisi fisik umumnya belum sepenuhnya siap. Sistem reproduksi, termasuk peredaran darah ke serviks dan uterus, belum berkembang dengan sempurna. Hal ini dapat menghambat penyaluran zat gizi dari ibu kepada janin. Akibatnya, kebutuhan energi serta nutrisi janin dalam kandungan tidak terpenuhi secara optimal, yang kemudian dapat menimbulkan masalah gizi pada bayi setelah lahir. ([Simamora & Kresnawati, 2021](#))

Pola makan dengan gizi seimbang menekankan pentingnya mengonsumsi makanan yang beragam baik dari segi jenis maupun jumlahnya untuk mencegah terjadinya masalah gizi. Dalam penerapannya, pola makan seimbang harus memenuhi kecukupan secara kuantitas dan kualitas, mengandung berbagai zat gizi seperti energi, protein, vitamin, dan mineral, serta mampu menyediakan cadangan zat gizi yang diperlukan tubuh ([Simamora & Kresnawati, 2021](#)).

Cegah Stunting Konsumsi Protein Dari Olahan Abon Ikan Lele

Salah satu masalah kesehatan yang paling meluas di Indonesia, yang mempengaruhi sekitar 21,6% populasi adalah stunting, salah satu desa yang hampir terjadinya stunting ialah desa semulut kecamatan parittiga berdasarkan hasil wawancara secara langsung kepada bapak kades desa semulut yaitu bapak Gusti yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung. Oleh sebab itu mahasiswa menginovasikan olahan pangan yang ada di desa semulut yaitu memanfaatkan peternakan lele yang ada di desa semulut untuk menjadi sebuah produk abon yang dapat dikonsumsi oleh balita dan ibu hamil karena penuh dengan kandungan protein yang dimiliki oleh ikan lele. Walaupun rasa merubahi ciri khas ikan lele akan tetapi dengan inovasi produk ini tidak sedikit pun mengurangi kandungan protein yang dimiliki.

Upaya yang dilakukan pemerintah desa dan kader posyandu antara lain dengan menggalakkan inisiatif yang mendorong asupan protein hewani kepada masyarakat. Penyediaan protein dari hewan sangat penting untuk menurunkan angka stunting. Salah satu penyebab utama stunting pada anak setelah lahir adalah masalah perkembangan janin saat masih dalam kandungan ibu, dan salah satu penyebabnya adalah komponen gizi ([Aryani et al., 2023](#)).

Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai tekstur lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama ([Sormin et al., 2024](#)).

Kegiatan ini berdasarkan dari program pengabdian masyarakat selama 30 hari lama nya yang diikuti oleh mahasiswa universitas muhammadiyah bangka belitung. Melalui kegiatan ini juga adalah bagian dari program pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk mencegah terjadinya stunting lalu membangun seklaigus mengembangkan potensi UMKM melalui inovasi yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melalui peningkatan, pengetahuan dan keterampilan masyarakat setempat termasuk kader Posyandu dan ibu (PKK). Pemaparan materi terkait pencegahan stunting disampaikan secara langsung Kurang lebih selama 15 menit narasumber langsung yaitu ibu Nurainun.AMG, dan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab serta penjelasan proses pengolahan abon ikan lele. Para kader antusias dalam memberikan pertanyaan dan menanggapi pertanyaan dari TIM pengabdian masyarakat (KKN) uversitas muhammadiyah bangka belitung desa semulut kecamatan parittiga.

4. Kesimpulan

Inovasi pengolahan ikan lele menjadi abon di Desa Semulut yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung berhasil menjadi solusi praktis, bergizi, dan berkelanjutan dalam upaya pencegahan stunting. Program ini tidak hanya meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya protein hewani dan gizi seimbang, tetapi juga membekali mereka dengan keterampilan budidaya ikan lele serta pembuatan abon yang tahan lama, disukai anak-anak, dan bernilai ekonomi. Dengan adanya pelatihan dan penyuluhan, masyarakat mampu memproduksi abon ikan lele secara mandiri, sehingga selain mencegah stunting, juga membuka dan menghidupkan UMKM desa semulut melalui sosialisasi tentang proses pemasaran yang telah dilakukan oleh team KKN Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung. Upaya ini diharapkan dapat menurunkan angka stunting di Desa Semulut dan menjadi model inspiratif bagi desa-desa lain dalam mengatasi permasalahan gizi dengan inovasi sederhana namun bermanfaat.

Daftar Pustaka

- Ambar Wati, D., Elva Junita, D., Dian Khairani, M., Muharramah, A., Kartika Umalia, N., & Alfando, J. (2025). Pelatihan Kader Posyandu Membuat Abonleicious (Abon Lele) Sebagai Makanan Tambahan Balita Stunting. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 5. <https://doi.org/https://doi.org/10.33088/jpustingkia.v4i1.902>
- Aryani, N. P., Afrida, B. R., Idyawati, S., Jannati, S. H., & Salfarina, A. L. (2023). Hubungan Pemanfaatan Lahan dan Konsumsi Protein Ikan Lele dengan Kejadian Stunting. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 13(3), 930. <https://doi.org/10.32583/pskm.v13i3.1050>
- Fitri, M., Andriani, D., Fany, F., & Handayani, Y. U. (2022). Hubungan Karakteristik Ibu Hamil Terhadap Perilaku Pencegahan Stunting. *Jurnal Kesehatan Perintis Journal*, 11(2), 180. <https://doi.org/https://doi.org/10.33653/jkp.v11i2.1116>
- Gaffar, S. B., Muhaemin B, N. N., & Asri, M. (2021). PKM Pencegahan Stunting melalui Pendidikan Keluarga. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian 2021*, 23.
- Simamora, R. S., & Kresnawati, P. (2021). Pemenuhan Pola Makan Gizi Seimbang Dalam Penanganan Stunting Pada Balita Di Wilayah Puskesmas Kecamatan Rawalumbu Bekasi. *Jurnal Bidang Ilmu Kesehatan*, 11(1), 37–38. <https://doi.org/https://doi.org/10.52643/jbik.v11i1.1345>
- Siswati, T. (2018). *Buku Stunting Lengkap*. Husada Mandiri Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. <https://bookchapter.optimalbynfc.com/index.php/stunting/article/download/66/66/216>
- Sormin, R. B. D., Naralyawan, P. F., & Tapotubun, A. M. (2024). Mutu Abon Ikan Layang (Decapterus sp.) ASAL BANDA. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1), 2. <https://doi.org/10.30598/jinasua.2024.4.1.256>
- Sumarno, S., Ridwan, E. M., Sukma, M., Herliyanti, V., & Wahyudi, P. (2025). Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Penjualan Produk Program Prakerja di Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung. *AKADEMIK: Jurnal Mahasiswa Ekonomi & Bisnis*, 5(1), 530. <https://doi.org/https://doi.org/10.37481/jmeh>

Copyrights

Copyright for this article is retained by the author(s), with first publication rights granted to the journal.

This is an open-access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

