

## Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Berbasis Ikan Haruan (*Channa striata*) untuk Pencegahan Stunting di Desa Tabing Rimbah

Nor Latifah<sup>1</sup>, Daipadli<sup>2</sup>, Rida' Millati<sup>3</sup>, Raudatul Patimah<sup>4</sup>, Erlina Fatmasari<sup>5</sup>, Hayatus Sa'adah<sup>6</sup>, Akhmad Fadillah Mursyid<sup>7</sup>, Karina Putri Khairiyah<sup>8</sup>, Elsa Putri Khairiyah<sup>9</sup>, Septia Andini Putri<sup>10</sup>, Anindita Juwita Apsari<sup>11</sup>

<sup>1,2,6,7,8,9,10</sup> Program Studi S1 Farmasi Universitas Muhammadiyah Banjarmasin, Indonesia

<sup>5</sup> Program Studi D3 Farmasi Universitas Muhammadiyah Banjarmasin, Indonesia

<sup>3,11</sup> Program Studi S1 Keperawatan Universitas Muhammadiyah Banjarmasin, Indonesia

<sup>4</sup> Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker Universitas Muhammadiyah Banjarmasin, Indonesia

Received : 17 April 2026, Revised : 27 April 2026, Published : 4 Mei 2026

### Corresponding Author

Nama Penulis: Nor Latifah

E-mail: [nor\\_latifah@umbjm.ac.id](mailto:nor_latifah@umbjm.ac.id)

### Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan literasi gizi dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan haruan (*Channa striata*) sebagai pangan fungsional untuk pencegahan stunting di Desa Tabing Rimbah, Kecamatan Mandastana, Kabupaten Barito Kuala. Kegiatan dilaksanakan pada Desember 2025–Juli 2026 melalui sosialisasi, pelatihan pengolahan ikan haruan menjadi bubur instan, biskuit, dan mi kering, edukasi gizi, serta pelatihan manajemen usaha dan pemasaran digital. Evaluasi menggunakan dua kuesioner. Hasil pada 20 responden menunjukkan pemahaman materi kategori baik (3,07) dan persepsi manfaat sangat baik (3,48). Sementara itu, kuesioner pada 19 responden menunjukkan kesiapan usaha kategori baik hingga sangat baik pada aspek produksi (4,15), mutu (4,10), kelembagaan (4,30), keberlanjutan usaha (4,07), serta kepuasan peserta (4,19). Temuan ini menunjukkan program efektif meningkatkan pemahaman dan kesiapan masyarakat dalam mengembangkan usaha pangan fungsional berbasis ikan haruan.

**Kata kunci** – ikan haruan, pencegahan stunting, pangan fungsional, kesiapan usaha, pengabdian masyarakat

### Abstract

This community service program aims to improve nutritional literacy and community skills in processing snakehead fish (*Channa striata*) as a functional food for stunting prevention in Tabing Rimbah Village, Mandastana District, Barito Kuala Regency. The program was conducted from December 2025 to July 2026 through socialization activities, training on processing snakehead fish into instant porridge, biscuits, and dried noodles, nutrition education, as well as business management and digital marketing training. Evaluation was carried out using two questionnaires. Results from 20 respondents indicated that participants' understanding of the material was in the good category (3.07), while perceived benefits were very good (3.48). Meanwhile, results from 19 respondents showed that participants' business readiness ranged from good to very good across several aspects, including production (4.15), product quality (4.10), institutional readiness (4.30), business sustainability (4.07), and participant satisfaction (4.19). These findings indicate that the program effectively improved participants' understanding and readiness to develop functional food businesses based on snakehead fish.

**Keywords** - haruan fish, stunting prevention, functional food, business readiness, community service

**How To Cite :** Latifah, N., Daipadli, D., Millati, R., Patimah, R., Fatmasari, E., Sa'adah, H., Mursyid, A. F., Khairiyah, K. P., Khairiyah, E. P., Putri, S. A., & Apsari, A. J. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Berbasis Ikan Haruan (*Channa striata*) untuk Pencegahan Stunting di Desa Tabing Rimbah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(4), 4764 - 4776. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i4.1310>

**Copyright** © 2026 Nor Latifah, Daipadli Daipadli, Rida' Millati, Raudatul Patimah, Erlina Fatmasari, Hayatus Sa'adah, Akhmad Fadillah Mursyid, Karina Putri Khairiyah, Elsa Putri Khairiyah, Septia Andini Putri, Anindita Juwita Apsari

## PENDAHULUAN

Desa Tabing Rimbah merupakan salah satu desa di Kecamatan Mandastana, Kabupaten Barito Kuala, Provinsi Kalimantan Selatan dengan luas wilayah ± 1.900 km<sup>2</sup>. Secara topografi, wilayah desa termasuk dataran rendah dengan ketinggian 0,2-3 meter di atas permukaan laut yang dipengaruhi oleh pasang surut air sungai dan rawa-rawa. Kondisi geografis ini menjadikan Desa Tabing Rimbah memiliki potensi sumber daya alam yang khas, salah satunya adalah keberlimpahan ikan haruan (*Channa striata*), ikan air tawar endemik Kalimantan Selatan yang sangat digemari masyarakat Banjar (Mattiroti et al., 2024). Sebagian besar masyarakat Desa Tabing Rimbah bermata pencaharian sebagai petani, buruh tani, dan nelayan tradisional. Sebagian kecil lainnya bekerja sebagai pedagang, buruh bangunan atau karyawan swasta. Masyarakat biasanya memperoleh ikan haruan melalui kegiatan memancing atau menjaring di rawa dan sungai, kemudian dikonsumsi sendiri atau dijual di pasar tradisional.

Berdasarkan data *stunting* Kecamatan Mandastana bulan Maret 2025, Desa Tabing Rimbah menunjukkan prevalensi *stunting* yang signifikan. Dari total balita yang tercatat di desa ini, terdapat sejumlah anak yang masuk kategori pendek dan sangat pendek, sehingga persentase *stuntingnya* cukup tinggi dibandingkan rata-rata kecamatan. Kondisi ini menandakan adanya masalah serius dalam pemenuhan kebutuhan gizi anak usia dini (Dinkes Barito Kuala, 2025).

Pencegahan *stunting* memerlukan intervensi gizi yang berfokus pada asupan protein hewani yang berkualitas (Febry et al., 2024; Sindhughosa & Sidiartha, 2023). Akses terhadap pangan asal hewan memiliki korelasi yang sangat kuat dengan penurunan risiko *stunting* dan peningkatan skor *height for age* (Z-score) pada balita. Kaitan erat antara protein hewani dan pertumbuhan linier ikan haruan (*Channa striata*) merupakan sumber protein hewani lokal unggulan dengan kandungan albumin yang sangat tinggi. Albumin berperan krusial sebagai agen pembangunan jaringan tubuh dan pengangkut nutrisi dalam darah, sehingga pemanfaatan ikan haruan bisa menjadi solusi strategis untuk memenuhi kebutuhan protein kualitas tinggi yang sering kali terabaikan dalam pola makan harian masyarakat setempat (Warastuti et al., 2025).

Tingginya angka *stunting* di Desa Tabing Rimbah tidak lepas dari beberapa faktor, antara lain keterbatasan asupan protein hewani dalam pola makan keluarga, rendahnya literasi gizi masyarakat, serta belum optimalnya pemanfaatan sumber daya lokal sebagai pangan fungsional. Padahal, desa ini memiliki potensi besar berupa ikan haruan (*Channa striata*) salah satu komoditas khas rawa Kalimantan yang dikenal kaya akan protein albumin (sekitar 62,24 g/kg atau setara 6,22%) (Silaban, 2024), asam lemak omega-3, vitamin A, vitamin D, serta mineral penting (Jannah et al., 2024). Kandungan gizi ikan haruan sangat relevan untuk mendukung pertumbuhan anak dan berperan dalam pencegahan *stunting* (Zulfadhli & Rinawati, 2020). Pemanfaatan komoditas ini dianggap sebagai solusi krusial dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani anak usia dini (Afdal et al., 2026)

Sayangnya, potensi ini belum diolah menjadi produk inovatif yang mudah dikonsumsi anak-anak, tahan lama, serta bernilai ekonomi. Selama ini, ikan haruan umumnya hanya dikonsumsi dalam bentuk olahan tradisional, sehingga nilai tambahnya rendah (Ahmad et al., 2025; Bhat et al., 2024). Jika kondisi ini dibiarkan, maka prevalensi *stunting* di Desa Tabing Rimbah akan sulit ditekan dan masyarakat kehilangan peluang untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi.

Ikan tidak hanya dikenal sebagai sumber pangan yang sehat dan memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga telah lama dimanfaatkan sebagai bahan yang berpotensi mendukung kesehatan dan pengobatan berbagai penyakit. Ikan haruan (*Channa striata*) telah diakui secara global sebagai sumber nutrisi fungsional (*nutraceutical*) yang menjanjikan (Yunita et al., 2022). Selain perannya dalam penyembuhan luka (Haniiffa et al., 2014; Hapsari & Tjandrawinata, 2025), ekstrak ikan ini memiliki aktivitas biologis yang luas, termasuk perlindungan pada kesehatan sistem pencernaan yang sangat krusial bagi balita dalam masa pertumbuhan agar penyerapan zat gizi menjadi optimal (Hua et al., 2019). Menurut (Mustafa et al., 2012) ikan haruan mengandung senyawa aktif yang mampu meningkatkan fungsi sistem imun dan mendukung regenerasi sel, sehingga sangat efektif jika

digunakan sebagai bahan utama dalam produk pangan fungsional untuk anak dengan risiko stunting (Ahmad et al., 2025).

Ikan haruan memiliki kandungan gizi tinggi, terutama protein albumin yang penting untuk pembentukan jaringan, penyembuhan luka, dan keseimbangan cairan tubuh (Pricilla et al., 2023). Selain itu, ikan haruan kaya asam lemak omega-3 (Fiori et al., 2017; Hua et al., 2019), vitamin A, vitamin D, serta mineral seperti seng, fosfor, dan zat besi (17,61% protein; 1,34% lemak; 45 mg vitamin A; dan 0,04 mg vitamin B per 100 gr) (Jamal et al., 2022; Ririn Lestari et al., 2025). Potensi gizi ikan haruan tidak hanya terbatas pada albumin, tetapi juga pada keseimbangan mikro dan makronutrisi yang terkandung di dalamnya. Kandungan ini relevan untuk pertumbuhan anak, pemulihan gizi, dan pencegahan *stunting* (Warastuti et al., 2025). Namun, pemanfaatan ikan haruan sebagai pangan fungsional belum optimal. Mayoritas masyarakat masih mengonsumsi olahan tradisional seperti sop atau masak *habang* (merah) (Mattiro et al., 2024), sedangkan inovasi produk *modern* praktik, higienis, dan tahan lama belum berkembang. Padahal, langkah inovasi sederhana, ikan haruan dapat diolah menjadi bubur instan, biskuit sehat, dan mie kering yang mendukung gizi sekaligus membuka peluang ekonomi keluarga (Fitrianti et al., 2021).

Dari sisi hulu, Desa Tabing Rimbah memiliki ketersediaan bahan baku ikan haruan yang relatif melimpah sepanjang tahun, baik dari hasil tangkapan alam maupun peluang budidaya sederhana. Namun di sisi lain, masyarakat belum memiliki keterampilan dan pengetahuan dalam mengolah ikan haruan menjadi produk pangan inovatif. Nilai tambah hasil tangkapan masih rendah karena dijual dalam bentuk mentah. Akibatnya, potensi ekonomi dari sektor perikanan lokal belum termanfaatkan secara optimal. Selain keterbatasan inovasi produk, masyarakat desa juga menghadapi kendala dalam manajemen usaha dan pemasaran. Sebagian besar pelaku usaha mikro belum memahami strategi pengemasan yang menarik, pencatatan keuangan sederhana, maupun pemasaran digital yang sesuai dengan tren pasar. Oleh karena itu, intervensi yang bersifat edukatif, aplikatif, dan keberlanjutan diperlukan untuk menjawab kebutuhan mitra, baik dari aspek kesehatan (gizi) maupun ekonomi (nilai tambah).

Berdasarkan analisis situasi tersebut, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan utama yang dihadapi mitra di Desa Tabing Rimbah. Dari aspek kesehatan, masih tingginya angka *stunting* berkaitan dengan rendahnya asupan protein hewani, khususnya dari sumber pangan lokal yang sebenarnya tersedia melimpah di wilayah tersebut (Beal et al., 2018). Dari aspek produksi, pemanfaatan ikan haruan (*Channa striata*) masih terbatas pada konsumsi tradisional dan belum banyak dikembangkan menjadi produk pangan fungsional yang lebih inovatif dan bernilai tambah. Kondisi ini juga diperparah oleh keterbatasan keterampilan masyarakat dalam aspek kewirausahaan, terutama dalam manajemen usaha, pengemasan produk, dan pemasaran digital sehingga potensi produk lokal belum dapat bersaing secara optimal di pasar yang lebih luas. Dengan permasalahan yang telah diidentifikasi, program pengabdian ini bertujuan mengembangkan inovasi produk pangan fungsional berbasis ikan haruan (*Channa striata*) yang kaya albumin seperti bubur instan, biskuit, dan mi kering sebagai upaya mendukung pencegahan *stunting* (Junaidi et al., 2024).

Berdasarkan permasalahan prioritas yang telah diuraikan, solusi yang ditawarkan dalam program pengabdian ini dirancang secara sistematis dan terintegrasi untuk menjawab aspek kesehatan (gizi), produksi pangan, kewirausahaan, dan keberlanjutan usaha. Fokus solusi diarahkan pada pemanfaatan ikan haruan (*Channa striata*) sebagai bahan baku utama pengembangan pangan fungsional kaya albumin berupa bubur instan, biskuit, dan mie kering (Pricilla et al., 2023), sekaligus menjadi instrumen pencegahan *stunting* dan penguatan ekonomi masyarakat Desa Tabing Rimbah.

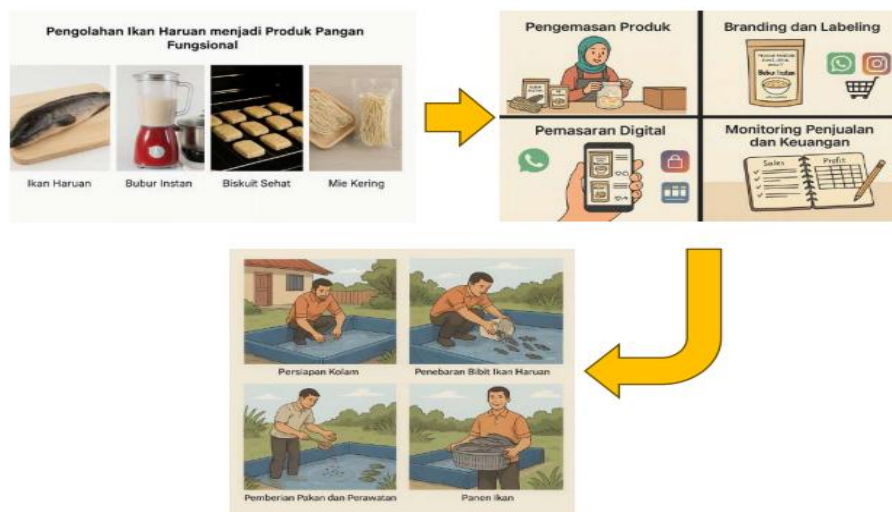
Strategi intervensi gizi tidak cukup hanya menyediakan bahan pangan, tetapi memerlukan modifikasi bentuk makanan yang sesuai dengan preferensi anak. Menurut Febry et al (2024), modifikasi pangan menjadi bentuk biskuit dan mie yang difortifikasi dengan ikan haruan terbukti lebih efektif meningkatkan daya terima (*acceptability*) dan asupan protein harian balita. Hal ini dikarenakan bentuk makanan olahan lebih praktis, memiliki masa simpan lebih lama, dan sangat digemari oleh anak-anak dibandingkan olahan ikan konvensional. Fortifikasi ikan pada produk mie, biskuit, dan bubur mampu memberikan kontribusi protein yang signifikan tanpa memerlukan porsi makan yang besar, sehingga sangat efektif dalam mengejar ketertinggalan pertumbuhan pada anak *stunting* (Sundari et al., 2024). Hal ini sejalan dengan penelitian oleh Nadimin (2022) bahwa Makanan Tambahan (MT) berbasis substitusi tepung ikan haruan secara signifikan meningkatkan indikator pertumbuhan balita terbukti dengan indikator *Weight for Height Z Score* (WHZ) pada kelompok yang diberikan nutrisi ikan haruan

meningkat drastis sebesar 0,4 SD (*Standard Deviation*) yang menunjukkan perbaikan kondisi gizi secara akut.

Program ini juga bertujuan untuk memberdayakan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM lokal melalui pelatihan produksi, manajemen usaha, serta kewirausahaan berbasis potensi lokal dan pemanfaatan teknologi digital. Di sisi lain, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan literasi gizi masyarakat Desa Tabing Rimbah melalui penyuluhan mengenai manfaat albumin dan pentingnya konsumsi pangan lokal bergizi. Program pengabdian ini akan difokuskan pada dua bidang utama, yaitu produksi pangan fungsional dan manajemen usaha berbasis UMKM. Fokus pada dua bidang ini dipilih karena paling relevan untuk menjawab tantangan kesehatan (*stunting*) sekaligus mendukung penguatan ekonomi desa. Dengan demikian, permasalahan yang ada dapat diatasi secara komprehensif dan memberikan dampak berkelanjutan bagi mitra.

## METODE

Program pengabdian ini bertujuan untuk memberikan solusi yang komprehensif terhadap permasalahan gizi dan ekonomi di Desa Tabing Rimbah dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan. Pelaksanaan kegiatan dibagi dalam beberapa tahapan besar yang disesuaikan dengan kebutuhan mitra, yaitu pelatihan produksi pangan fungsional, pendampingan kewirausahaan, edukasi gizi, serta strategi keberlanjutan usaha berbasis budidaya ikan haruan. Teknik pengolahan ikan haruan dalam program ini mengadopsi prinsip pengolahan pangan fungsional yang bertujuan mempertahankan integritas bioaktif albumin dan asam amino.



**Gambar 1.** Gambaran Ipteks dari Pengolahan Ikan Haruan

## Tahapan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

**Tabel 1.** Tahapan Kegiatan

No	Tahapan Kegiatan	Deskripsi Pelaksanaan	Output/Tujuan
1	Persiapan dan koordinasi awal	Koordinasi dengan mitra, sosialisasi dan penjangkaran peserta untuk mengedukasi masyarakat mengenai pentingnya pencegahan <i>stunting</i> dan manfaat produk olahan ikan haruan, serta penyusunan jadwal kegiatan.	Kesepahaman program dan jadwal kegiatan.
2	Pelatihan produksi pangan fungsional	Pelatihan produk olahan ikan haruan dilakukan selama tiga hari berturut-turut untuk menghasilkan tiga produk pangan fungsional (bubur instan, biskuit sehat, dan mie kering) (Khasanah & Mumpuni, 2021) - <b>Bubur instan:</b> peserta diajarkan cara mengolah ikan haruan menjadi bubur instan	Peningkatan literasi gizi masyarakat dan mendapatkan kemampuan untuk mengolah atau memproduksi.

		<p>dengan mencampurkan ikan haruan yang sudah dihaluskan dengan bahan lain, seperti beras, kacang hijau atau labu, kemudian dikeringkan dan dikemas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Biskuit sehat:</b> pelatihan ini akan mengajarkan cara membuat biskuit berbahan dasar ikan haruan yang dipadu dengan tepung moral atau oat, menjadi camilan bergizi untuk anak-anak.</li> <li>- <b>Mie kering:</b> diproduksi dari adonan tepung ikan haruan dan tepung terigu, kemudian dikukus dan dijemur untuk menjadi mie kering yang kaya albumi.</li> </ul> <p>Fokus pada kebersihan dan standar kualitas</p>	
3	Edukasi gizi dan pencegahan <i>stunting</i>	<p>Setelah pelatihan produksi, peserta akan mengikuti sesi edukasi tentang pentingnya konsumsi protein hewani, terutama albumin dalam mendukung pertumbuhan anak. Penyuluhan ini akan dilakukan dengan menggunakan metode interaktif, di mana masyarakat dapat bertanya dan berdiskusi mengenai gizi anak dan pencegahan <i>stunting</i>. Untuk mempermudah pemahaman, akan dibagikan leaflet yang menjelaskan pentingnya albumin dan manfaat gizi ikan haruan, serta tips memasukkan produk olahan ikan haruan dalam menu harian keluarga</p>	Keterampilan praktis diversifikasi pangan lokal.
4	Pelatihan manajemen dan digital <i>marketing</i>	Pencatatan keuangan sederhana, pengemasan dan branding, pemasaran digital, dan legalitas usaha	Kesiapan kemandirian ekonomi/wirausaha.
5	Monitoring evaluasi	Setelah pelatihan, tim pengabdian akan melakukan pendampingan rutin dengan mengunjungi mitra setiap bulan untuk memantau kemajuan produksi, distribusi, dan pemasaran produk. Pendampingan ini juga mencakup pemantauan kualitas produk, serta memberikan saran dan solusi jika ada masalah yang dihadapi dalam proses produksi atau pemasaran. Setiap enam bulan, program akan melakukan evaluasi terhadap hasil yang telah dicapai. Evaluasi ini meliputi penilaian terhadap kualitas produk, efektivitas pelatihan, serta dampak program terhadap pengurangan <i>stunting</i> dan peningkatan ekonomi keluarga.	Data efektivitas program dan keberlanjutan unit usaha.

### Sasaran dan Mitra Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan di Desa Tabing Rimbah, Kabupaten Barito Kuala dengan melibatkan mitra utama, yaitu kelompok ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM lokal yang berjumlah 20 orang. Pemilihan sasaran ini didasarkan pada peran strategis ibu dalam menentukan pola asuh dan konsumsi gizi keluarga, serta potensi pelaku usaha dalam menggerakkan ekonomi berbasis sumber daya lokal. Program ini juga ditujukan bagi keluarga yang memiliki balita dengan risiko stunting sebagai penerima manfaat akhir dari inovasi pangan fungsional yang dikembangkan.

- 1) Bubur instan haruan tinggi albumin, ditujukan khusus bagi balita dan anak-anak sebagai intervensi pencegahan stunting.
- 2) Biskuit haruan sehat, ditujukan kepada anak sekolah untuk menjadikan sebagai camilan bergizi.
- 3) Mie kering haruan, sebagai pangan praktis bergizi tinggi untuk konsumsi keluarga.

Proses produksi dirancang menggunakan teknologi sederhana berbasis alat rumah tangga (kukusan, blender, oven, sealer) sehingga dapat diterapkan langsung oleh ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM tanpa memerlukan investasi besar (Kunang Sari et al., 2023). Pelatihan ini akan mengajarkan teknik pengolahan, higienitas pangan, takaran bahan, serta standar rasa dan kemasan sederhana.

### Evaluasi

Penilaian atau proses evaluasi kegiatan ini dilakukan melalui dua tahapan utama untuk mengukur aspek kognitif dan psikomotorik peserta. Evaluasi proses dilakukan melalui observasi langsung selama kegiatan pelatihan pengolahan produk untuk melihat keaktifan dan keterampilan praktis peserta. Selanjutnya, evaluasi hasil dilakukan secara kuantitatif menggunakan instrumen kuesioner yang divalidasi. Kuesioner pertama digunakan untuk mengukur tingkat pemahaman peserta terhadap literasi gizi dan potensi ikan haruan, sedangkan kuesioner kedua berfokus pada kesiapan produksi, minat kewirausahaan, serta kepuasan peserta terhadap program. Data hasil kuesioner tersebut kemudian dianalisis menggunakan statistik deskriptif untuk menghitung nilai rata-rata skor sebagai indikator efektifitas program. Evaluasi keberlanjutan, program ini akan dievaluasi berdasarkan indikator capaian yang sudah ditetapkan, seperti jumlah produk yang terjual, peningkatan pendapatan keluarga, dan penurunan angka *stunting*. Keberlanjutan program akan dipantau melalui pembentukan Kelompok Usaha Bersama yang akan mengelola produksi dan pemasaran produk secara mandiri. Setelah pelaksanaan program, rekomendasi akan diberikan untuk pengembangan usaha lebih lanjut, termasuk peningkatan kapasitas produksi, perluasan pasar, serta inovasi produk olahan ikan haruan lainnya.

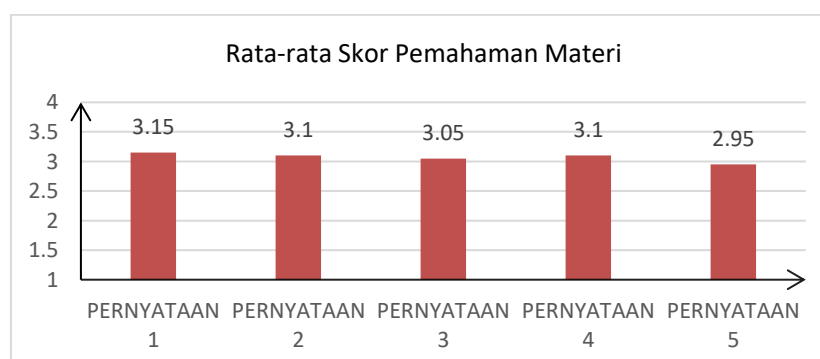
## HASIL DAN PEMBAHASAN

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui penyebaran kuesioner kepada peserta pelatihan untuk mengetahui tingkat pemahaman terhadap materi yang disampaikan serta persepsi peserta terhadap manfaat kegiatan. Kuesioner tahap pertama diberikan kepada 20 responden yang mengikuti kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan statistik deskriptif untuk mendapatkan nilai rata-rata pada setiap pernyataan. Kuesioner tahap kedua yang diberikan kepada 19 responden setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan selesai. Untuk mengukur efektivitas dan keberhasilan dari rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan, dilakukan proses evaluasi yang mendalam. Evaluasi ini mencakup penilaian terhadap tingkat pemahaman peserta mengenai literasi gizi serta kesiapan teknis dalam memproduksi inovasi pangan lokal. Hasil evaluasi yang diperoleh dari pengolahan data kuesioner menggunakan statistik deskriptif disajikan pada tabel berikut ini:

### Kuesioner I (A)-Pemahaman Materi

Tabel 2. Penghitungan Rata-Rata Pemahaman Materi

No	Pernyataan	Rata-Rata
1	Saya memahami potensi ikan haruan sebagai produk usaha	3,15
2	Saya memahami manfaat gizi produk ikan haruan bagi keluarga	3,1
3	Saya memahami tahapan dasar pengolahan ikan haruan	3,05
4	Saya memahami prinsip kebersihan dan keamanan pangan	3,01
5	Saya memahami peluang pemasaran produk olahan ikan haruan	2,95



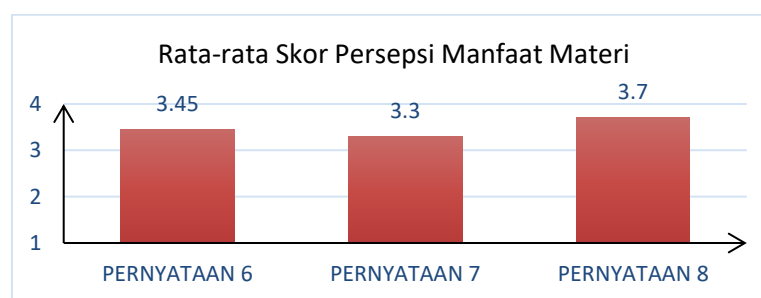
Gambar 2. Rata-rata Skor Pemahaman Materi berdasarkan Diagram Batang

Hasil analisis menunjukkan bahwa tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan berada pada kategori baik dengan rentang nilai rata-rata antara 2,95 hingga 3,15. Nilai tertinggi terdapat pada pernyataan mengenai pemahaman potensi ikan haruan sebagai produk usaha dengan skor rata-rata 3,15. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah memahami potensi ikan haruan sebagai bahan baku produk pangan yang memiliki nilai ekonomi. Sementara itu, skor terendah terdapat pada pernyataan mengenai pemahaman peluang pemasaran produk olahan ikan haruan dengan nilai rata-rata 2,95. Temuan ini menunjukkan bahwa aspek pemasaran masih perlu diperkuat melalui pendampingan lanjutan, khususnya terkait strategi pemasaran produk olahan berbasis sumber daya lokal.

### Kuisiner I (B)-Persepsi Manfaat Materi

**Tabel 3.** Penghitungan Rata-Rata Persepsi Manfaat Materi

No	Pernyataan	Rata-Rata
6	Materi yang disampaikan mudah dipahami	3,45
7	Materi sesuai dengan kebutuhan kelompok	3,3
8	Materi menambah wawasan dan motivasi berusaha	3,7



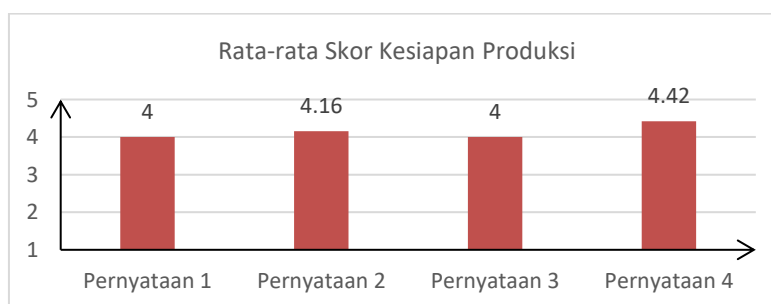
**Gambar 3.** Rata-rata Skor Persepsi Manfaat Materi berdasarkan Diagram Batang

Hasil evaluasi pada aspek persepsi manfaat materi menunjukkan bahwa peserta memberikan penilaian yang sangat positif terhadap kegiatan yang dilaksanakan. Rata-rata skor berada pada kisaran 3,30 hingga 3,70. Nilai tertinggi diperoleh pada pernyataan bahwa materi menambah wawasan dan motivasi berusaha dengan skor 3,70. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan tidak hanya meningkatkan pengetahuan peserta, tetapi juga memberikan dorongan bagi masyarakat untuk mulai mengembangkan usaha berbasis ikan haruan. Selain itu, peserta juga menilai bahwa materi yang disampaikan mudah dipahami dan relevan dengan kebutuhan kelompok sehingga kegiatan pelatihan dinilai memberikan manfaat yang nyata bagi masyarakat.

### Kuesioner II-Aspek Kesiapan Produksi

**Tabel 4.** Penghitungan Rata-Rata Kesiapan Produksi

No	Pernyataan	Rata-Rata
1	Saya memahami tahapan produksi olahan ikan haruan	4
2	Saya mampu mengolah ikan haruan sesuai prosedur yang diajarkan	4,16
3	Saya memahami titik kritis mutu dan keamanan pangan	4
4	Saya mampu menggunakan alat produksi dengan benar	4,42



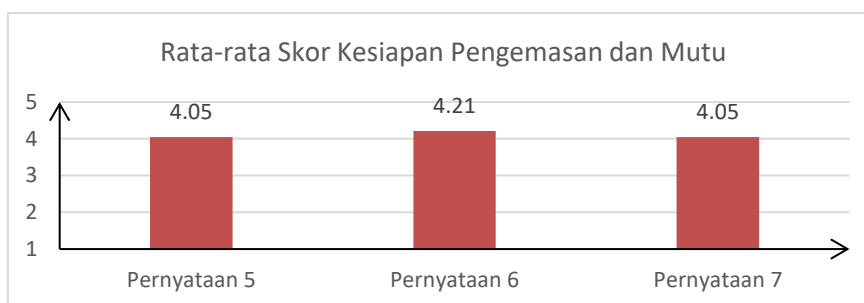
**Gambar 4.** Rata-rata Skor Kesiapan Produksi berdasarkan Diagram Batang

Hasil evaluasi pada aspek kesiapan produksi menunjukkan bahwa peserta memiliki tingkat kesiapan yang sangat baik dalam memahami proses produksi olahan ikan haruan. Rata-rata skor pada aspek ini berada pada kisaran 4,00 hingga 4,42. Nilai tertinggi terdapat pada kemampuan peserta dalam menggunakan alat produksi dengan benar dengan skor rata-rata 4,42. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan mampu meningkatkan keterampilan praktis peserta dalam proses pengolahan produk. Secara umum, hasil ini mengindikasikan bahwa masyarakat telah memiliki kesiapan awal untuk memproduksi olahan ikan haruan secara mandiri.

### Kuesioner II-Aspek Kesiapan Pengemasan dan Mutu

**Tabel 5.** Penghitungan Rata-Rata Kesiapan Pengemasan dan Mutu

No	Pernyataan	Rata-Rata
5	Saya memahami fungsi kemasan dalam menjaga mutu produk	4,05
6	Saya mampu melakukan pengemasan sederhana secara mandiri	4,21
7	Saya memahami informasi dasar yang perlu dicantumkan pada label produk	4,05



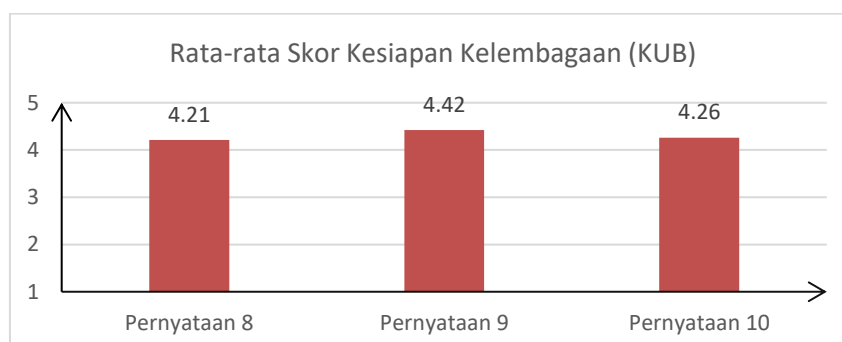
**Gambar 5.** Rata-rata Skor Kesiapan Pengemasan dan Mutu berdasarkan Diagram Batang

Pada aspek kesiapan pengemasan dan mutu, rata-rata skor berada pada kisaran 4,05 hingga 4,21 yang menunjukkan kategori sangat baik. Hasil ini menunjukkan bahwa peserta telah memahami pentingnya pengemasan dalam menjaga kualitas produk serta mampu melakukan proses pengemasan sederhana secara mandiri. Pemahaman mengenai informasi dasar pada label produk juga menjadi aspek penting dalam mendukung pemasaran produk olahan ikan haruan di masyarakat.

### Kuisisioner II-Aspek Kesiapan Kelembagaan (KUB)

**Tabel 6.** Penghitungan Rata-Rata Kesiapan Kelembagaan (KUB)

No	Pernyataan	Rata-Rata
8	Saya memahami tujuan dan fungsi kelompok usaha bersama (KUB)	4,21
9	Saya bersedia terlibat aktif dalam kegiatan KUB	4,42
10	Saya siap bekerja sama dengan anggota KUB lainnya	4,26



**Gambar 6.** Rata-rata Skor Kesiapan Kelembagaan (KUB) berdasarkan Diagram Batang

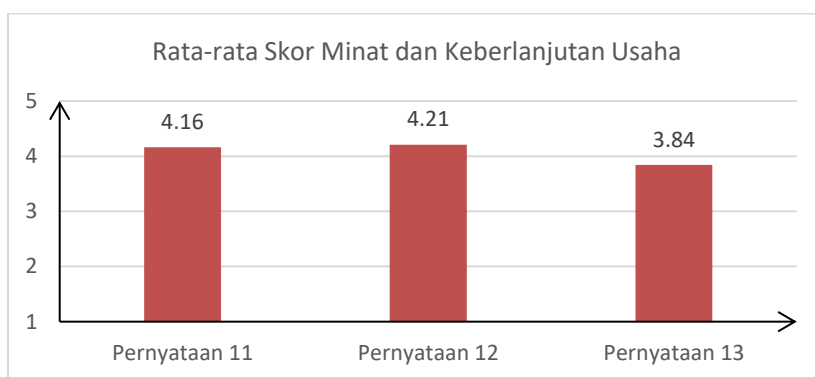
Evaluasi pada aspek kesiapan kelembagaan menunjukkan bahwa peserta memiliki kesiapan yang tinggi untuk bekerja sama dalam kelompok usaha bersama (KUB). Rata-rata skor pada aspek ini

berada pada kisaran 4,21 hingga 4,42. Nilai tertinggi terdapat pada pernyataan mengenai kesediaan peserta untuk terlibat aktif dalam kegiatan KUB.

### Kuesioner II-Aspek Minat dan Keberlanjutan Usaha

**Tabel 7.** Penghitungan Rata-Rata Kesiapan Kelembagaan (KUB)

No	Pernyataan	Rata-Rata
11	Saya tertarik menjadikan produk ikan haruan sebagai usaha	4,16
12	Saya yakin produk ini memiliki peluang pasar	4,21
13	Saya berkomitmen melanjutkan produksi setelah kegiatan selesai	3,84

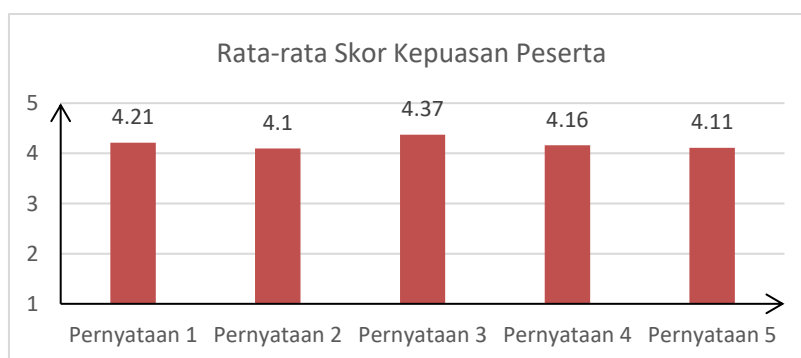


**Gambar 7.** Rata-rata Skor Minat dan Keberlanjutan Usaha berdasarkan Diagram Batang

Hasil evaluasi pada aspek minat dan keberlanjutan usaha menunjukkan bahwa peserta memiliki minat yang cukup tinggi untuk mengembangkan usaha berbasis produk olahan ikan haruan. Rata-rata skor berada pada kisaran 3,84 hingga 4,21. Meskipun demikian, skor pada pernyataan komitmen melanjutkan produksi setelah kegiatan selesai memiliki nilai yang sedikit lebih rendah dibandingkan pernyataan lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun minat peserta cukup tinggi, masih diperlukan pendampingan lanjutan agar usaha yang dirintis dapat berkelanjutan.

**Tabel 8.** Penghitungan Rata-Rata Evaluasi Kepuasan Peserta

No	Pernyataan	Rata-Rata
1	Materi pelatihan mudah dipahami	4,21
2	Materi sesuai dengan kebutuhan peserta	4,1
3	Narasumber menyampaikan materi dengan jelas	4,37
4	Kegiatan bermanfaat untuk pengembangan usaha	4,16
5	Kegiatan layak dilanjutkan di masa depan	4,11



**Gambar 8.** Rata-rata Skor Kepuasan Peserta berdasarkan Diagram Batang

Evaluasi kepuasan peserta menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian yang dilaksanakan memperoleh respon yang sangat positif dari masyarakat. Rata-rata skor kepuasan peserta berada pada kisaran 4,10 hingga 4,37. Nilai tertinggi diperoleh pada pernyataan mengenai kejelasan penyampaian materi oleh narasumber. Hal ini menunjukkan bahwa metode penyampaian materi dinilai efektif oleh

peserta. Selain itu, peserta juga menilai bahwa kegiatan yang dilaksanakan memberikan manfaat nyata serta layak untuk dilanjutkan pada masa yang akan datang.



**Gambar 9.** Foto Bersama Ibu PKK



**Gambar 10.** Penyampaian Materi



**Gambar 11.** Registrasi Kehadiran



**Gambar 12.** Produk Olahan Ikan



**Gambar 13.** Penyerahan Barang Inventaris ke Ibu PKK



**Gambar 14.** Pembuatan Mie Haruan



**Gambar 15.** Pembuatan Biskuit



**Gambar 16.** Bubur Instan Haruan



Gambar 17. Foto Bersama Dosen, Mahasiswa, dan Ibu PKK

## KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian kepada masyarakat melalui pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan ikan haruan (*Channa striata*) sebagai pangan fungsional di Desa Tabing Rimbah menunjukkan hasil yang positif. Kegiatan sosialisasi, pelatihan produksi, edukasi gizi, serta pelatihan manajemen usaha mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai potensi ikan haruan sebagai sumber pangan bergizi dan peluang usaha berbasis sumber daya lokal. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa rata-rata skor pemahaman peserta terhadap materi berada pada kisaran 2,95–3,15; sedangkan persepsi manfaat kegiatan berada pada kisaran 3,30–3,70. Temuan ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan memberikan peningkatan pengetahuan serta menambah wawasan masyarakat terkait pemanfaatan ikan haruan sebagai pangan fungsional dalam upaya pencegahan stunting.

Selain itu, hasil evaluasi tahap kedua menunjukkan bahwa peserta memiliki kesiapan dalam berbagai aspek pengembangan usaha, meliputi kesiapan produksi (4,00–4,42), kesiapan pengemasan dan mutu produk (4,05–4,21), kesiapan kelembagaan melalui kelompok usaha bersama (4,21–4,42), serta minat untuk mengembangkan usaha berbasis produk olahan ikan haruan (3,84–4,21). Tingkat kepuasan peserta terhadap pelaksanaan kegiatan juga menunjukkan skor rata-rata 4,10–4,37. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian tidak hanya memberikan peningkatan pengetahuan, tetapi juga mendorong kesiapan masyarakat dalam mengembangkan usaha pangan lokal berbasis ikan haruan.

Program ini diperlukan pendampingan lanjutan untuk memperkuat keberlanjutan kegiatan, khususnya dalam pengembangan pemasaran produk, peningkatan kualitas kemasan, serta pengurusan legalitas usaha seperti izin PIRT dan sertifikasi halal. Kolaborasi antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan masyarakat diharapkan dapat terus dikembangkan agar inovasi produk berbasis ikan haruan dapat menjadi salah satu produk unggulan desa yang berkontribusi pada peningkatan ekonomi masyarakat sekaligus mendukung upaya pencegahan *stunting*.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak Majelis Pendidikan Tinggi Penelitian dan Pengembangan (Diktilitbang) Pimpinan Pusat Muhammadiyah atas dukungan dana melalui Hibah risetmu, sehingga penelitian ini dapat terlaksana dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afdal, M., Ningrum, D. A., Solihin, A., Noorhidayat, H., Maulandari, G. A., Aisyah, A., ... & Rahmani, M. (2026). Pengolahan Ikan Gabus (*Channa striata*) Menjadi Produk Albumin untuk Pemberdayaan Masyarakat dan Ketahanan Pangan di Desa Binawara, Kabupaten Tanah Bumbu. *Abdimas Galuh*, 8(1), 34-40. <http://dx.doi.org/10.25157/ag.v8i1.21265>
- Ahmad, M. F., Alsayegh, A. A., Khanam, A., Ahmed, A., Raposo, A., Bantun, F., ... & Alam, M. I. (2025). Efficacy of omega-3 fatty acids as a functional food: a multifaceted approach to health reinforcement. *Journal of the Science of Food and Agriculture*.

- <https://doi.org/10.1002/JSFA.70346;REQUESTEDJOURNAL:JOURNAL:10970010;WGROUP:STRING:PUBLICATION>
- Beal, T., Tumilowicz, A., Sutrisna, A., Izwardy, D., & Neufeld, L. M. (2018). A Review of Child Stunting Determinants in Indonesia. *Maternal and Child Nutrition*, 14(4), 1–10. <https://doi.org/10.1111/MCN.12617;REQUESTEDJOURNAL:JOURNAL:17408709;PAGE:STRING:ARTICLE/CHAPTER>
- Bhat, R. S., Alsuhaibani, A. S., Albugami, F. S., Aldawsari, F. S., Bhat, R. S., Alsuhaibani, A. S., Albugami, F. S., & Aldawsari, F. S. (2024). Omega 3 Fatty Acid as a Health Supplement: An Overview of its Manufacture and Regulatory Aspects. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 12(1), 70–90. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.12.1.06>
- Dinkes Barito Kuala. (2025). Rekap Status Gizi Balita 2025 Barito Kuala. Dinas Kesehatan Barito Kuala.
- Febry, F., Flora, R., Indah, W., & Ningsih, F. (2024). Optimalisasi Kandungan Gizi Cookies Berbahan Dasar Ikan Gabus dan Jagung Sebagai Makanan Tambahan untuk Menanggulangi Stunting pada Balita. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5(3A), 756–754. <https://doi.org/10.30867/GIKES.V5I3A.1761>
- Fiori, L., Volpe, M., Lucian, M., Anesi, A., Manfrini, M., & Guella, G. (2017). From Fish Waste to Omega-3 Concentrates in a Biorefinery Concept. *Waste and Biomass Valorization*, 8(8), 2609–2620. <https://doi.org/10.1007/S12649-017-9893-1>
- Fitrianti, D. R., Afifah, C. A. N., Sutiadiningsih, A., Miranti, M. G., Boga, P. T., & Surabaya, U. N. (2021). Potensi dan Prospek Usaha Abon Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 67–75. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/37809>
- Haniffa, M. A. K., Jeya Sheela, P. A., Kavitha, K., & Jais, A. M. M. (2014). Salutary Vluce of Haruan, the Striped Snakehead *Channa striatus* – a review. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 4(Suppl 1), S8. <https://doi.org/10.12980/APJTB.4.2014C1015>
- Hapsari, R., & Tjandrawinata, R. R. (2025). Nutritional Composition and Action Mechanism of *Channa striata* Meat in Wound Healing: A Systematic Review. *Narra J*, 5(3), 1–16. <https://doi.org/10.52225/NARRA.V5I3.2903>
- Hua, K., Koppe, W., & Fontanillas, R. (2019). Effects of Dietary Protein and Lipid Levels on Growth, Body Composition and Nutrient Utilization of *Channa striata*. *Aquaculture*, 501, 368–373. <https://doi.org/10.1016/J.AQUACULTURE.2018.11.054>
- Jamal, B. F., Umar, N. A., & Budi, S. (2022). Analisis Kandungan Albumin Ikan Gabus *Channa striata* pada Habitat Sungai dan Rawa di Kabupaten Marowali. *J. of Aquac. Environment*, 5(1), 14–20. <https://journal.unibos.ac.id/jae/article/view/1951/1221>
- Jannah, A. N., Istikhomah, N., & Rosida, D. F. (2024). Sayur Kalakai dan Ikan Haruan sebagai Sumber Pangan Fungsional dalam Meningkatkan Kesehatan Masyarakat di Kalimantan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 1(1), 49–59. <https://sntp.upnjatim.ac.id/fstproceeding/index.php/sntp/article/view/49>
- Junaidi, M., Diniarti, N., Dwiyantri, S., Larasati, C. E., Diniariwisan, D., & Irawati, B. A. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Kekinian dalam rangka Pencegahan Stunting di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(3), 779–787. <https://doi.org/10.29303/JPMPI.V7I3.8988>
- Khasanah, T. A., & Mumpuni, C. E. (2021). Pengaruh Formulasi Tepung Ikan Haruan, Tepung Buah, dan Biji Labu Kuning pada Biskuit terhadap Kandungan Gizi dan Daya Terima. *Journal of Nutrition College*, 10(1), 1–9. <https://doi.org/10.14710/JNC.V10I1.28486>
- Kunang Sari, C., Candra Sari, K., Keperawatan, J., & Kemenkes Banten, P. (2023). Edukasi dan Pelatihan Pemanfaatan Ekstrak Sari Ikan Gabus pada Kader dan Ibu Hamil sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(10), 4011–4019. <https://doi.org/10.33024/JKPM.V6I10.11433>
- Mattiro, S., Rahimin, A., & Widaty, C. (2024). “Maiwak” Bentuk Kearifan Lokal Orang Banjar dalam Menangkap Ikan. *Jurnal Pendidikan Sosiologi Undiksha*, 6(1), 12–18. <https://doi.org/10.23887/JPSU.V6I1.78248>
- Mustafa, A., Aris Widodo, M., & Kristianto, Y. (2012). Albumin And Zinc Content Of Snakehead Fish (*Channa striata*) Extract And Its Role In Health. *IEESE International Journal of Science and Technology (IJSTE)*, 1(2), 1–8.

- Nadimin. (2022). Pemberian Makanan Tambahan Substitusi Tepung Ikan Gabus (PMT-tibus) dalam Meningkatkan Status Gizi Anak Balita. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 7(1), 61–68. <https://doi.org/10.30867/ACTION.V7I1.613>
- Pricilla, C. P., Nedik, M., & Fauziah, L. P. (2023). Potensi Pengembangan Pangan Ikan Haruan Sebagai Ikan Lokal Kalimantan Tengah melalui Perbaikan Sistem P4t1 di Era Milenial. *SCIENTIA: Journal of Multi Disciplinary Science*, 2(1), 43–51. <https://doi.org/10.62394/SCIENTIA.V2I1.45>
- Ririn Lestari, D., Rahmah, M., Illona Elfani Kausar, L., Rachmawati, K., Hidayatul Hasanah, U., Safira, A., & Amani Zahra Sanjaya, N. (2025). Pelatihan Pengolahan Bahan Baku Lokal (Ikan Haruan dan Kangkung Air) sebagai Alternatif Makanan Pencegah Stunting di Desa Tambak Anyar Ilir Martapura Timur. *PRO SEJAHTERA (Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 7(1). <https://snllb.ulm.ac.id/prosiding/index.php/snllb-abdimas/article/view/1301>
- Sindhughosa, W. U., & Sidiartha, I. G. L. (2023). Asupan Protein Hewani Berhubungan dengan Stunting pada Anak Usia 1-5 Tahun di Lingkungan Kerja Puskesmas Nagi Kota Larantuka, Kabupaten Flores Timur. *Intisari Sains Medis*, 14(1), 387–393. <https://doi.org/10.15562/ISM.V14I1.1708>
- Sundari, U. Y., Mryani, Sandriya, A., Norhayani, & Nursiah. (2024). Diversifikasi Olahan Ikan Haruan Dalam Upaya Program Zero Stunting Dan Peningkatan Ekonomi. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(4), 930–942. <https://Garuda.Kemdiktisaintek.Go.Id/Documents/Detail/4689765>
- Warastuti, W., Ariestini, T. R., Rahmawati, F., & Elisa, E. (2025). Comparative Effectiveness Of Haruan And Salmon Fish Extracts In Preventing Stunting Among Toddlers: A Quasi-Experimental Study. *Journal Of Applied Nursing And Health*, 7(3), 704–715. <https://Doi.Org/10.55018/Janh.V7i3.438>
- Yunita, Y., Kusdalinah, K., & Natan, O. (2022). The Effect Of Moringa Leaves And Snakehead Fish Biscuit Supplementation On The Nutritional Status Of Malnourished And Underweight Toddlers. *Proceeding B-Icon*, 1(1), 363–370. <https://Doi.Org/10.33088/Bicon.V1i1.65>
- Zulfadhli, & Rinawati. (2020). Sosialisasi Gerakan Memasyarakat Makan Ikan (Gemarikan) Pada Siswa Sekolah Dasar Di Aceh Barat. *Marine Kreatif*, 2(1). <https://Garuda.Kemdiktisaintek.Go.Id/Documents/Detail/1831078>