



DOI: <https://doi.org/10.29303/baktinusa.v3i2.70>

EDUKASI PEMBUATAN NUGGET BERBAHAN DAUN KELOR DAN IKAN TUNA UNTUK PENCEGAHAN ANAK STUNTING DI DESA ANYAR LOMBOK UTARA

Devintha E. Maya¹, Erika M. Oktaviani², Muh. H.Y. Baihaqi³, Yudistiran⁴, M.A.C.D. Putra⁵, Nopan Johandi⁶, Muhammad I.W. Al Qarani⁷, Nurmaelisa⁸, Lastari⁹, Elsa Apriliana¹⁰, Anggita Febriani¹¹, Santi Susilawati¹², Hiden Hiden¹³

^{1,3}Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis, ²Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian, ⁴Program Studi Agroekoteknologi Fakultas Pertanian, ⁵Program Studi Ilmu Hukum Fakultas Hukum, ⁶Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik, ^{7,11,13}Program Studi Fisika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, ⁸Program Peternakan Fakultas Peternakan, ⁹Program Pendidikan Fisika Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, ¹⁰Program Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, ¹²Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram No. 62 Mataram

Article history: Received: 08 April 2022 Revised: 29 Mei 2022 Accepted: 19 Juli 2022
Corresponding author: Devintha E. Maya dan Hiden Hiden
Email: devinthamaya2@gmail.com, hidenpamula@unram.ac.id

ABSTRAK

Stunting atau kekurangan gizi kronis merupakan kegagalan tumbuh kembang. Stunting dapat terjadi sebelum dan sesudah lahir. Stunting disebabkan oleh asupan gizi dan pola makan yang sangat kurang selama hamil dan setelah melahirkan. Stunting menjadi masalah karena persentasenya semakin meningkat. Pengetahuan dan keterampilan yang memadai harus dimiliki oleh ibu dalam pemenuhan gizi bagi anak. Ibu harus bisa mengatur pola makan anaknya, menciptakan situasi yang menyenangkan, dan menyajikan makanan yang menarik untuk memenuhi kebutuhan gizi anaknya. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi tentang pemanfaatan dan pengolahan Daun Kelor dan Ikan Tuna menjadi Nugget yang bergizi tinggi. Metode yang digunakan berupa pelatihan pembuatan nugget tuna kelor. Hasil pelatihan yang diikuti oleh 5 kelompok perwakilan dusun tersebut menunjukkan bahwa warga sangat mengetahui manfaat, khasiat, dan berbagai produk olahan kelor dan 100% mampu membuat nugget daun kelor ikan tuna. Kedepannya diharapkan persentase anak stunting di Desa Anyar semakin berkurang.

Kata Kunci: Desa Anyar, Daun Kelor, Ikan Tuna, Nugget.

ABSTRACT

Stunting or chronic malnutrition is a failure of growth and development. Stunting can occur before and after birth. Stunting is caused by nutritional intake and eating patterns that are very lacking during pregnancy and after birth. Stunting is a problem because the percentage is increasing. Adequate knowledge and skills should be possessed by mothers in fulfilling nutrition for children. Mothers should be able to shape their children's diet, create fun situations, and serve interesting foods to meet their children's nutritional needs. The purpose of this service is to provide education on the use and processing of Moringa Leaves and Tuna Fish into highly nutritious Nuggets. The method used is in the form of training in making Moringa tuna nuggets. The results of the training which was attended by 5 groups of hamlet representatives showed that the residents were well aware of the benefits, efficacy, and various processed Moringa products and were 100% able to make tuna fish moringa leaf nuggets. In the future, it is hoped that the percentage of stunting children in Anyar Village will decrease.

Keywords: Anyar Village, Moringa Leaves, Tuna, Nugget.

PENDAHULUAN

Stunting atau kurang gizi kronik adalah kegagalan pertumbuhan dan perkembangan. Kurang gizi kronik adalah keadaan yang sudah terjadi sejak lama, bukan seperti kurang gizi akut. Anak yang mengalami stunting sering terlihat memiliki badan normal yang proporsional, namun sebenarnya tinggi badannya lebih pendek dari tinggi badan normal yang dimiliki anak seusianya. Stunting merupakan proses kumulatif dan disebabkan oleh asupan zat-zat gizi yang tidak cukup atau penyakit infeksi yang berulang, atau kedua-duanya. Stunting dapat terjadi sebelum kelahiran dan disebabkan oleh asupan gizi yang sangat kurang saat masa kehamilan, pola asuh makan yang sangat kurang, rendahnya kualitas makanan sejalan dengan frekuensi infeksi sehingga dapat menghambat pertumbuhan dan perkembangan anak [1]. Stunting ini menjadi permasalahan yang perlu diperhatikan, dimana tingkat persentase stunting meningkat pada bulan Februari 2020 yaitu 33,83% [2]. Kondisi ini jauh lebih tinggi bila dibandingkan dengan target indikator pada Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) dan Rencana Strategis (Renstra) Kementerian Kesehatan Tahun 2020-2024 yaitu persentase stunting tahun 2020 sebesar 24,1% bahkan tahun 2024 persentase stunting diharapkan di bawah 14% [3].

Berdasarkan pengamatan kami mahasiswa kuliah kerja nyata (KKN) anak-anak di Desa Anyar lebih menyenangi konsumsi mie instan dan cemilan yang dijual di warung-warung. Mie instan dan cemilan yang dijual di warung tidak memiliki gizi seimbang yang dibutuhkan untuk pertumbuhan anak sekolah. Seharusnya anak-anak memerlukan gizi dari makanan sehari-hari dalam jumlah yang tepat dan kualitas yang baik. Karena Gizi yang baik ini sangat penting untuk kelangsungan hidup anak, proses tumbuh kembang, pemeliharaan dan pemulihan kesehatan, serta untuk imunitas. Padahal di Desa Anyar, ketersediaan ikan dari hasil tangkapan cukup memadai untuk memenuhi gizi masyarakat. Namun Kemampuan dan keterampilan dalam mengolah hasil perikanan menjadi cemilan yang sehat dan menarik tidak dimiliki oleh ibu-ibu.

Desa Anyar yang merupakan salah satu desa dari 12 (dua belas) desa yang ada di wilayah Kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara. Desa Anyar terbagi dalam 10 wilayah dusun yaitu Dusun Plabasari, Dusun Srimenganti, Dusun Batu Menjangkong, Dusun Karang Tunggul, Dusun Dasan Gerisak, Dusun Lendang Mamben, Dusun Lendang, Dusun Gerenang, Dusun Telaga Banyak, dan Dusun Lakok Balok. Desa Anyar merupakan dataran rendah dengan ketinggian 0-500 m dari permukaan laut yang sebagian wilayahnya agak landai dengan tingkat kemiringan 5°-35°. Dilihat dari aspek klimatologis, Desa Anyar termasuk dalam kategori iklim subtropis yang cocok untuk pertanian, sehingga tentu berpengaruh pada tingkat keberhasilan para petani dalam bercocok tanam. Selain sebagai Petani, mata pencarian warga desa Anyar juga berprofesi sebagai Nelayan dikarenakan wilayah Desa Anyar yang dekat dengan pesisir pantai. Oleh karena itu di Desa Anyar banyak dijumpai beraneka tanaman serta aneka sumber daya laut.

Potensi Desa Anyar terletak pada aneka tanaman yang banyak di jumpai seperti tanaman kelor. Tanaman kelor memiliki nilai manfaat dalam pengobatan, sumber makanan, produk kosmetik dan kecantikan, serta memiliki kemampuan sebagai bahan penjernih air. Tanaman kelor merupakan salah satu tanaman yang paling bermanfaat di dunia. Tanaman kelor kaya akan nutrisi karena mengandung berbagai macam senyawa fitokimia pada daun, polong, dan biji. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tanaman kelor mampu memberikan vitamin C 7 kali lebih besar dibandingkan 1 buah jeruk, vitamin A 10 kali lebih besar dibandingkan wortel, kalsium 17 kali lebih tinggi dibandingkan susu, protein 9 kali lebih tinggi dibandingkan yoghurt, kalium 15 kali lebih tinggi dibandingkan pisang, dan zat besi 25 kali lebih tinggi dibandingkan bayam[4].

Selain memiliki potensi tanaman kelor, desa Anyar juga memiliki potensi sumber dayalaut antara lain ikan tuna, cumi -cumi, dan ikan tongkol. Tuna merupakan ikan yang memiliki gizi yang lengkap dan harganya terjangkau. Ikan Tuna memiliki kelebihan yaitu kandungan protein yang tinggi serta kaya akan asam lemak omega 3 dan setiap 100 gram mempunyai komposisi kimia yang terdiri dari air 69,40%, lemak 1,50%, protein 25,00% dan karbohidrat 0,03% [5] serta mengandung beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi, sodium, vitamin A (retinol), dan vitamin B (tiamin, riboflavin dan niasin). Ikan Tuna hanya dimanfaatkan oleh Ibu rumah tangga sebatas lauk sebagai teman makan nasi dan tidak terpikir untuk mengolah ikan atau hasil perikanan untuk makanan kecil/camilan untuk anak-anak balita

dan usia sekolah[4]

Pengetahuan dan keterampilan yang memadai seharusnya dimiliki oleh ibu sebagai modal dalam pemenuhan gizi bagi anak. Para ibu khususnya harus dapat membentuk pola makan anak, menciptakan situasi yang menyenangkan dan menyajikan makanan yang menarik untuk dapat memenuhi kebutuhan gizi anak-anaknya. Oleh karena itu kami mahasiswa kuliah kerja nyata yaitu memiliki tujuan memberikan edukasi terkait kandungan gizi pada tanaman kelor serta memberikan keterampilan membuat makanan menarik dari olahan ikan Tuna dan kelor berupa *Nugget* yang berupaya peningkatan minat makanan anak-anak dengan kandungan gizi yang lengkap.

Gizi di setiap rumah tangga dapat diperbaiki dengan peranan optimal seorang ibu dalam menyajikan makanan yang memiliki kandungan gizi dan vitamin yang kompleks. Jika ibu memiliki pengetahuan yang baik tentang gizi balita, diharapkan ibu juga akan memiliki sikap dan perilaku yang baik pula dalam pemenuhan gizi balita. Pengetahuan ibu mengenai gizi akan berpengaruh terhadap hidangan dan mutu makanan yang disajikan untuk anggota keluarga termasuk balita. Sikap ibu dalam memenuhi kebutuhan gizi balita juga sangat penting. Sikap merupakan faktor yang memengaruhi perilaku kesehatan seseorang. Perubahan sikap secara berkelanjutan dapat memengaruhi perilaku seseorang, dimana perilaku pemenuhan gizi yang baik dapat meningkatkan status gizi anak [6].

Dalam pengujian korelasi antara peran ibu dalam pemenuhan gizi anak dengan status gizi anak didapatkan hubungan yang signifikan adanya pengaruh peran ibu dalam pemenuhan gizi anak dengan status gizi anak disebabkan oleh proses belajar. Proses belajar akan mengarah pada pembentukan sikap dan tindakan tertentu. Hal ini dapat dimengerti bahwa semakin baik pengetahuan seseorang diharapkan sikap dan tindakan semakin baik juga dalam pemenuhan gizi anak. Makanan tersebut tidak harus berbahan baku mahal. Dimana diketahui Desa Anyar merupakan Desa dengan mata pencahariannya sebagian besar sebagai petani dan nelayan sehingga lebih mudah mendapatkan bahan utama yang diperlukan dalam pembuatan nugget kelor ikan.

METODE PELAKSANAAN

Sosialisasi mengenai manfaat kelor bagi kesehatan dilakukan selama lima hari pada tanggal 17 – 21 Januari 2022. Sosialisasi dilakukan di rumah kepala Dusun Lendang Mamben pada tanggal 17 Januari 2022, 18 Januari 2022 kami melakukan sosialisasi di rumah kepala Dusun Gerisak, 19 Januari 2022 sosialisasi dilakukan di rumah kepala Dusun Dasan Lendang Mamben, 20 Januari 2022 kami melakukan sosialisasi di rumah kepala Dusun Plabasari, dan pada tanggal 21 Januari 2022 kami mengadakan sosialisasi di rumah kepala Dusun Srimenganti di Desa Anyar. Pelatihan pembuatan *Nugget* dengan bahan dasar ikan Tunadan kelor dilakukan pada hari Sabtu tanggal 29 Januari 2022. Pelatihan dilakukan di Kantor Desa Anyar kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utaara. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berupa sosialisasi mengenai manfaat serta pengolahan tanaman kelor dan ikan menjadi nugget. Metode pelaksanaan yaitu melalui *FocusGroup Discussion* (FGD). Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi (1) melakukan koordinasi dengan kepala dusun mengenai rencana kegiatan yang akan dilaksanakan, (2) penetapan partisipan yang dalam hal ini adalah warga di Dusun Srimenganti, Dusun Plabasari, Dusun Lendang Mamben, Dusun Dasan Lendang, dan Dusun Gerisak. (3) Penyuluhan tentang manfaat tanaman kelor terutama khasiatnya bagi kesehatan, (4) pelatihan pengolahan daun kelor dan ikan Tuna menjadi menjadi nugget, dan (5) diskusi yang dilakukan oleh pematerei,ibu-ibu kader posyandu, dan ibu-ibu rumah tangga tentang tata cara pengolahan nugget kelor ikan.

Langkah pertama dalam pembuatan produk yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang terdiri dari; pisau, talenan, panci, blender, kompor, sendok, wajan, mangkok, piring, sutil, Loyang. Untuk bahan yang digunakan terdiri dari; ikan Tuna 200 gram, daun kelor 20 gram, tepung terigu 30 gram, 1 butir telur ayam, tepung panir, merica bubuk, dan bawang putih[7].

Langkah selanjutnya yaitu pembuatan nugget kelor ikan yaitu;

1. Cuci bersih ikan dan daun kelor, kemudian sisihkan.
2. Haluskan bumbu, sisihkan
3. Blender halus semua bahan, ikan, telur, kelor, dan bumbu halus hingga benar-benar tercampur.
4. Masukkan tepung terigu, adu kembali sampai tercampur merata.

5. Siapkan kukusan yang sudah diisi air, dan siapkan wadah untuk adonan
6. Tuang adonan ke wadah plastic, lalu kukus 15-20 menit atau hingga matang
7. Setelah matang, tunggu adonan dingin, lalu potong sesuai selera.
8. Siapkan bahan pencelup, lalu celupkan pada adonan tepung.
9. Kemudian balur dnegna tepung panir, lakukan sampai adonan habis.
10. Panaskan minyak, goreng dengan api sedang hingga kekuningan dan matang, angkat dan tiriskan, nugget siap disajikan.

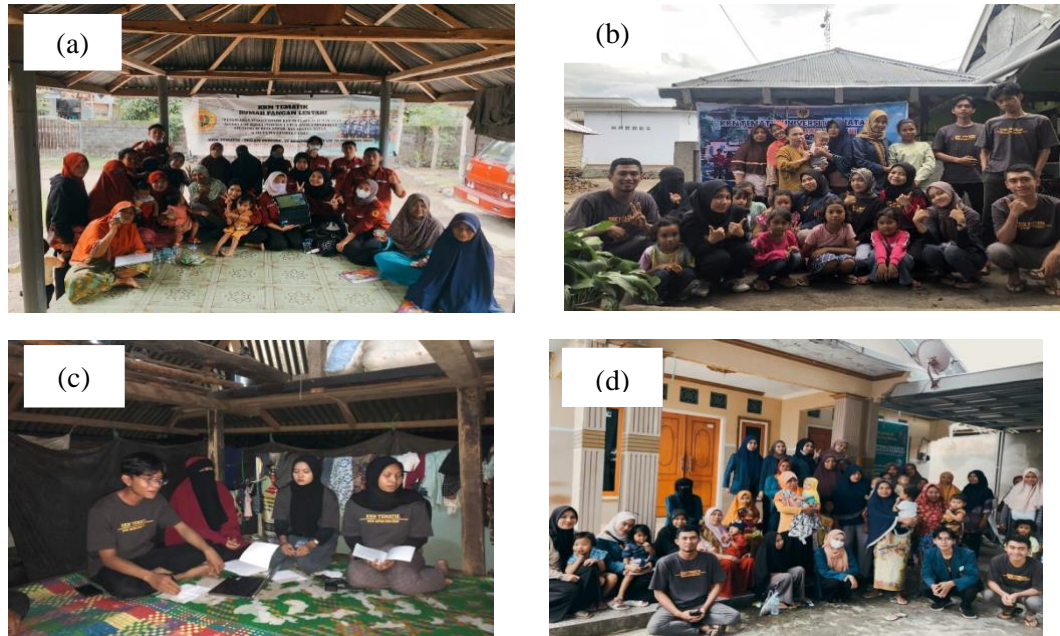
HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pertemuan awal

Tahap awal yang dilakukan yaitu pertemuan awal dengan kepala Dusun yang berada di wilayah Desa Anyar seperti ditunjukkan pada (Gambar 1). Kami melakukan pertemuan di beberapa Dusun yaitu Dusun antara lain: Dusun Plabasari, Srimenganti, Dasan Lendang, Lendang Mamben, dan Dasan Gerisak yang dilakukan pada dari tanggal 17–21 Januari 2022 (Gambar 2). Tujuan dari pertemuan awal ini adalah untuk berkoordinasi dan mensosialisasikan rencana kegiatan yang akan dilakukan. Hasil dari pertemuan ini yaitu masyarakat di Desa Anyar diwakili oleh Kepala Dusun menyambut baik rencana kegiatan yang akan dilakukan oleh mahasiswa kuliah kerja nyata maupun kepala dusun telah menyepakati rencana kegiatan program kerja kami dan kepala dusun siap membantu mensosialisasikan kegiatan tersebut kepada warga. Peserta kegiatan ini terdiri dari ibu-ibu dan kader posyandu (Gambar 3). Kami mengundang kader posyandu sebagai perwakilan untuk setiap Dusun, tidak hanya itu kami juga mengundang ahli gizi langsung yang memiliki peran utama dalam mengatur kebutuhan gizi dalam pembuatan nugget kelor ikan. Sehingga mereka mengetahui berapa kadar gizi yang terdapat dalam sayur kelor dan ikan Tuna. Tidak hanya itu mereka juga harus dibekali ilmu pengetahuan tentang gizi karena banyak ditemukan anak-anak maupun ibu hamil kebutuhan gizi mereka belum tercukupi seperti stunting.



Gambar 1. Koordinasi rancangan kegiatan oleh Tim KKN bersama dengan:(a). Perangkat Desa Dusun Plabasari dan remaja karang taruna, (b). Sekertaris Desa Anyar.



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi manfaat daun kelor bagi warga di: (a) Dusun Lendang Mamben. (b) Dusun Srimenganti. (c) Dusun Dasan Gerisak. (d) Dusun Dasan Lendang, Desa Anyar.

2. Persiapan alat dan bahan pembuatan Nugget Kelor-Ikan

Berbagai persiapan dilakukan untuk merealisasikan kegiatan ini diantaranya penyusunan materi berupa *power point*, *leaflet* dan pembuatan spanduk. Agar tujuan kegiatan dapat tercapai dengan optimal, dilakukan menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan yaitu ikan Tuna, daun kelor, telur, tepung terigu dan lain sebagainya. Tidak hanya itu, kami juga menyiapkan alat yang diperlukan sebagai alat penunjang pembuatan nugget kelor ikan yaitu seperti kompor gas, blender, dandang, wajan dan lain sebagainya (Gambar 3).



Gambar 3. (a) Fillet daging ikan Tuna. (b) Penyiapan bahan dan alat yang di perlukan untuk kegiatan pelatihan pembuatan nuggetkelor ikan Tuna.

3. Pelaksanaan pelatihan pembuatan Nugget berbahan daun Kelor dan Ikan Tuna

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada hari Rabu, 29 Januari 2022 bertempat di Desa Anyar, Kecamatan Bayan, Kabupaten Lombok Utara. Registrasi peserta terdiri dari tamu undangan, panitia, para tokoh masyarakat dan Tim UMKM Lombok Utara dan Ahli Gizi. Peserta

workshop diikuti oleh perwakilan lima Dusun dari sembilan dusun yang ada di Desa Anyar. Kegiatan dilanjutkan dengan penyajian materi yang disampaikan oleh ahli gizi Poltekkes Negeri Mataram seperti ditunjukkan pada Gambar 4.

Materi disampaikan melalui diskusi dengan bantuan tayangan *power point*. Pada sesi ini, peserta juga diberikan leaflet yang berisi tentang sekilas cara pembuatan nugget kelor ikan, kandungan nutrisi serta khasiatnya bagi tubuh. Pada sesi penyampaian materi, peserta diberikan penjelasan mengenai sekilas tanaman kelor berupa fakta-fakta tentang tanaman kelor seperti kandungan nutrisinya maupun berbagai manfaat dan khasiat yang diperoleh tanaman kelor, khususnya daun kelor. Selain itu, peserta juga ditunjukkan berbagai produk olahan dari kelor seperti bolu berbahan dasar kelor, stik kelor, pudding kelor. Setelah penyampaian materi mengenai pemanfaatan tanaman kelor, peserta diajak untuk praktek mengolah daun kelor menjadi nugget kelor ikan seperti Gambar 5. Pada Gambar tersebut, salah satu peserta dapat mempraktekkan dengan baik cara mengolah Daun Kelor dan ikan Tuna menjadi *Nugget* yang telah disediakan. Pada sesi ini peserta cukup antusias menyampaikan berbagai pertanyaan terkait pemanfaatan dan pengolahan kelor kepada Tim.



Gambar 4. (a) Penyampain materi pelatihan pembuatan nugget kelor ikan tongkol, (b) Peserta pelatihan yang dihadiri oleh masyarakat Desa Anyar



Gambar 5. (a) Masyarakat praktek membuat Nugget dari Daun Kelor dan Ikan Tuna, (b) Foto bersama dengan Peserta pelatihan pembuatan Nugget Daun Kelor ikan Tuna

Dalam pembuatan nugget kelor ikan peserta dibagi menjadi 5 kelompok yang terdiri dari 2 orang dalam satu kelompok, sekaligus sebagai perwakilan dusunnya. Sebelum pelaksanaan kegiatan ini kami menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan nugget kelor ikan. Dari rasa, tekstur, warna, aroma nugget kelor ikan diterima oleh masyarakat Desa Anyar. Setelah mengikuti kegiatan pendampingan ini masyarakat ingin melanjutkan pengolahan nugget kelor ikan ini secara mandiri.

Hasil dari kegiatan pendampingan ini menunjukkan bahwa masyarakat peserta kegiatan telah memahami kandungan gizi dan manfaat daun kelor sebagai bahan pangan. Dalam pembuatan nugget kelor ikan ini mendapat respon yang sangat baik dari masyarakat Desa

Anyar. Masyarakat antusias dalam melakukan pembuatan nugget kelor ikan dan merespon pertanyaan pemateri serta masyarakat juga memberikan pertanyaan terkait pembuatan nugget kelor ikan. Masyarakat (baca: peserta) yang ada di Desa Anyar yang ikut workshop telah mampu (100%) membuat nugget kelor ikan tuna. Bila dilihat secara keseluruhan dari 9 Dusun yang ada di Desa Anyar, dimana kegiatan ini diikuti oleh 5 dusun secara perwakilan, maka dapat dikalim 56% masyarakat di Desa Anyar telah mampu membuat nugget kelor ikan dengan baik. Persentase ini belum memperhitungkan jumlah dusun yang khusus berpenghasilan ikan dan kelor sebagai sumber utama bahan pembuatan nugget.

Pada tahap pengemasan, kami menggunakan plastik kemasan seperti yang digunakan oleh produk beku lainnya. Dalam satu kemasan, kami mengisinya dengan 20 biji nugget. Kami juga membuat label kemasan sebagai pengenalan produk. Kemudian dalam pengemasan, kami meminimalisir adanya udara dalam kemasan. Hingga tahap mem-press kemasan menggunakan mesin press dan menyimpannya ke dalam freezer. Produk dapat bertahan selama 2 minggu jika disimpan dalam lemari es/ freezer dan bertahan 2 hari di suhu ruang. Kemasan produk nugget duan kelor ikan Tunaseperti terlihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Kemasan Produk Nugget Daun Kelor Ikan Tuna

Kegiatan sosialisasi produk nugget kelor ikan ini dilakukan dengan cara memperkenalkan kepada masyarakat manfaat yang terdapat dalam nugget kelor ikan, tidak hanya itu kami juga mensosialisasikan kandungan nutrisi yang terdapat dalam nugget kelor ikan. Sehingga warga Desa Anyar mengetahui berbagai manfaat yang terdapat dalam nugget kelor ikan, yang tidak hanya dijadikan sebagai makanan tambahan saja tetapi terdapat berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh. Kami juga mempromosikan nugget kelor ikan melalui beberapa platform media social seperti facebook, instagram dan WhatsApp berupa video. Link video promosi (<https://drive.google.com/file/d/1UFZXPXC0pJCUtOI7odbswAyB62u5mwZu/view?usp=drivesdk>) .

Kegiatan Masyarakat ini diharapkan dapat membuka wawasan masyarakat tentang potensi alam baik laut maupun darat yang dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan gizi dan kesejahteraan keluarga. Selain itu kegiatan ini dapat menunjang program warung kuliner Desa Anyar.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan diketahui bahwa ibu-ibu rumah tangga di Desa Anyar belum mengenal manfaat dan khasiat daun kelor serta belum mengetahui berbagai produk olahan kelor. Setelah mengikuti kegiatan KKN, ibu-ibu rumah tangga dapat mengetahui dengan baik manfaat, khasiat serta berbagai produk olahan kelor yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain itu, keterampilan mereka pun meningkat dan dapat membuat langsung Nugget Kelor Ikan Tuna. Dengan demikian, diharapkan persentase Anak *Stunting* di Desa Anyar segera berkurang.

SARAN

Diharapkan peluang peningkatan pengetahuan dan keterampilan Warga Desa Anyar ditingkatkan terus. Pemanfaatan produk nugget berbahan dasar kelor dan ikan Tuna dikembangkan oleh warga Desa Anyar. Keterampilan pembuatan nugget kelor ikan agar dapat difasilitasi berupa modal dalam pemenuhan gizi bagi anak guna mengurangi angka Anak stunting di Desa Anyar dan kabupaten Lombok Utara pada umumnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan menyebut nama Allah SWT yang maha pengasih lagi maha penyayang, kami panjatkan puja dan puji syukur atas kehadiran-Nya, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan inayah-Nya kepada kami, sehingga kami dapat menyelesaikan kegiatan KKN Tematik Unram periode Desember 2021 sampai Januari 2022 di Desa Anyar. Kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mataram yang memberikan kesempatan, Bimbingan dan fasilitas dalam pelaksanaan kegiatan KKN ini. Terimakasih kami sampaikan kepada Kepala Desa Anyar dan seluruh stafnya serta seluruh masyarakat Desa Anyar yang telah menyambut dan berpartisipasi dalam kegiatan KKN Tematik ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., dan Mukhlis, A. (2020). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tuna. *Abdi Insani*, 7(1), 49–54. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v7i1.300>
- [2] Dinas Kesehatan. (2020). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) dan Rencana Strategis (Renstra) Kementerian Kesehatan Tahun 2020-2024, Lombok Utara
- [3] Santi, M. W., Triwidiarto, C., Syahniar, T. M., Firgiyanto, R., dan Andriani, M. (2020). Peningkatan Pengetahuan Kader Posyandu dalam Pembuatan PMT Berbahan Dasar Kelor sebagai Upaya Percepatan Pencegahan Stunting. *Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS*, 18(2), 77–89. <https://doi.org/10.33369/dr.v18i2.12056>
- [4] K. Citra, M.Farm., A. (2019). Kandungan Nutrisi Tanaman Kelor. In *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical* (Vol. 44, Issue 8)
- [5] Sanger, G. 2010. Oksidasi Lemak Ikan Tuna Asap yang Direndam dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi. Manado
- [6] Kurniawan, H., Sukmawaty, S., Ansar, A., Murad, M., Sabani, R., Yuniarto, K., dan Khalil, F. I. (2020). Pengolahan Daun Kelor Di Desa Sigar Penjalin Kecamatan Tanjung Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 2(2). <https://doi.org/10.29303/amtpb.v2i2.47>
- [7] Solang, M., dan Latjompoh, M. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Olele Melalui Pelatihan Pembuatan Nugget Ikan Nike Kelor Dan Cake Kelor. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak*, 1(2), 11–18. <https://doi.org/10.22437/jpm.v1i2.10672>