



**KALANDRA**  
**JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
**E-ISSN : 2828 – 500X**  
Tersedia Secara Online Pada Website : <https://jurnal.radisi.or.id/index.php/JurnalKALANDRA>



## Optimalisasi Hasil Perikanan Lokal melalui Pengolahan Nugget untuk Peningkatan Ekonomi dan Pencegahan Stunting di Desa Kota Medan Kecamatan Kelayang Kabupaten Indragiri Hulu

**DIVANKA AULIA<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Riau

[divanka.aulia0681@student.unri.ac.id](mailto:divanka.aulia0681@student.unri.ac.id)

**ALIFIA DIELVA SYAWALA<sup>2\*</sup>**

<sup>2</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan  
Universitas Riau

[alifia.dielva3950@student.unri.ac.id](mailto:alifia.dielva3950@student.unri.ac.id)

**FARIDA EKA RAMADHAN<sup>3</sup>**

<sup>3</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Riau

[farida.eka2627@student.unri.ac.id](mailto:farida.eka2627@student.unri.ac.id)

**YAZMIN PUTRI SETIAWAN<sup>4</sup>**

<sup>4</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan  
Universitas Riau

[yazmin.putri4480@student.unri.ac.id](mailto:yazmin.putri4480@student.unri.ac.id)

**TANGGUH PRAMASURYA<sup>5</sup>**

<sup>5</sup>Fakultas Ilmu Sosial dan Politik  
Universitas Riau

[tangguh.pramasurya1815@student.unri.ac.id](mailto:tangguh.pramasurya1815@student.unri.ac.id)

**NABILLA HAIFA HAMID<sup>6</sup>**

<sup>6</sup>Fakultas Hukum  
Universitas Riau

[nabilla.haifa3923@student.unri.ac.id](mailto:nabilla.haifa3923@student.unri.ac.id)

**WELLMASON PAKPAHAN<sup>7</sup>**

<sup>7</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan  
Universitas Riau

[wellmason.pakpahan0071@student.unri.ac.id](mailto:wellmason.pakpahan0071@student.unri.ac.id)

**MUHAMMAD RAYHAN<sup>8</sup>**

<sup>8</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Riau

[muhhammad.rayhan2783@student.unri.ac.id](mailto:muhhammad.rayhan2783@student.unri.ac.id)

**NURFATIMAH<sup>9</sup>**

<sup>9</sup>Fakultas Hukum  
Universitas Riau

[nurfatimah3921@student.unri.ac.id](mailto:nurfatimah3921@student.unri.ac.id)

**AHBIB RIZQA PUTRA ARNADI NASUTION<sup>10</sup>**

<sup>10</sup>Fakultas Perikanan dan Kelautan  
Universitas Riau

[ahbib.rizqa1686@student.unri.ac.id](mailto:ahbib.rizqa1686@student.unri.ac.id)

**HENDRI MARHADI<sup>11</sup>**

<sup>11</sup>Fakultas Keguruan dan Pendidikan  
Universitas Riau

[hendri.marhadi@lecturer.unri.ac.id](mailto:hendri.marhadi@lecturer.unri.ac.id)

Diterima : 22/08/2024

Revisi : -

Disetujui : 09/09/2024

### ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat Kuliah Kerja Nyata Universitas Riau di Desa Kota Medan bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan potensi perikanan lokal melalui diversifikasi produk dengan mengolah ikan gabus (*Channa striata*) menjadi nugget. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh rendahnya konsumsi ikan di Indonesia, khususnya di Desa Kota Medan, serta kebutuhan untuk mencegah stunting pada anak-anak yang disebabkan oleh kurangnya protein hewani. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam dua tahap: sosialisasi mengenai pentingnya konsumsi ikan untuk pencegahan stunting dan pelatihan pembuatan nugget ikan gabus. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kesadaran masyarakat mengenai manfaat gizi ikan dan minat terhadap produk olahan ikan. Evaluasi program menunjukkan bahwa masyarakat, terutama ibu-ibu rumah tangga, merespons positif dan mulai menerapkan keterampilan baru ini, yang diharapkan dapat meningkatkan konsumsi ikan serta memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat setempat.

**Kata Kunci : Perikanan , Peningkatan Ekonomi, Pencegahan Stunting, Diversifikasi Produk**

Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi **CC BY-NC-SA 4.0**



\* Penulis Korespondensi : [alifia.dielva3950@student.unri.ac.id](mailto:alifia.dielva3950@student.unri.ac.id) (Alifia Dielva Syawala)

<https://doi.org/10.55266/jurnalkalandra.v3i5.442>

## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara perikanan tropis yang kaya akan berbagai macam jenis sumber daya ikan yang dimilikinya, (Vincentia, 2021). Sektor perikanan tidak hanya berfungsi sebagai penyedia bahan pangan yang kaya akan protein, melainkan juga memiliki potensi besar untuk meningkatkan ekonomi masyarakat jika dikelola dengan baik. Potensi sumber daya perikanan Indonesia, serta hasil produksi yang dihasilkannya, menunjukkan kontribusi signifikan terhadap pemenuhan gizi masyarakat, terutama dalam penyediaan protein hewani bagi anak-anak, sekaligus mendukung pertumbuhan perekonomian nasional, (Hendrawati & Zidni, 2017).

Namun, meskipun potensi ini besar, tingkat konsumsi ikan di Indonesia masih tergolong rendah. Menurut data yang dirilis oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan, konsumsi ikan per kapita masyarakat Indonesia pada tahun 2022 hanya mencapai 56,48 kg, meskipun mengalami peningkatan sebesar 2,39 persen dibandingkan tahun 2021, angka ini masih jauh lebih rendah dibandingkan dengan negara seperti Jepang yang mencapai 140 kg per kapita/tahun, (Yudharto et al., 2023). Ikan merupakan salah satu sumber pangan yang dapat menjadi sumber zat gizi bagi manusia khususnya pada balita dan anak-anak. Kandungan protein dalam ikan sangat penting, mengingat ikan mengandung sekitar 20% protein, yang mana ini sangat dibutuhkan oleh manusia karena selain sangat mudah dicerna juga memiliki asam amino yang hampir sama dengan susunan asam amino di dalam tubuh manusia. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Daryono (2003) dan Mulyani (2004) yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang berarti antara konsumsi protein dengan status gizi.

Di Kabupaten Indragiri Hulu, salah satu desa yang memiliki potensi perikanan lokal adalah Desa Kota Medan yang berada di Kecamatan Kelayang. Desa Kota Medan merupakan sebuah desa di mana memiliki kekayaan sumber daya perikanan lokal yang menjadi sumber mata pencaharian masyarakat setempat. Besarnya potensi tersebut, disebabkan karena letak geografis Desa Kota Medan yang berbatasan langsung dengan aliran Sungai Indragiri atau biasa dikenal dengan Batang Kuantan. Namun, meskipun memiliki sumber daya ikan yang melimpah, pemanfaatannya masih belum optimal. Sebagian besar hasil tangkapan ikan hanya dijual dalam bentuk mentah oleh masyarakat tanpa adanya inovasi pengolahan yang dapat meningkatkan nilai tambah produk. Selain itu, hasil pengamatan di lapangan menunjukkan bahwa Desa Kota Medan merupakan pusat pasar yang ada di wilayah tersebut, sehingga penjualan ikan mentah masih banyak ditemukan.

Tidak hanya itu, rendahnya konsumsi ikan di Desa Kota Medan juga menjadi masalah lain. Meskipun memiliki potensi perikanan yang besar, sebagian masyarakat termasuk anak-anak kurang menyukai ikan sehingga enggan untuk mengkonsumsinya. Upaya penggalakkan gemar makan ikan sudah dilakukan, namun masih perlu penguatan. Jika kondisi ini terus berlanjut, selain pendapatan masyarakat yang stagnan, rendahnya konsumsi ikan juga akan berdampak negatif terhadap pemenuhan kebutuhan gizi, terutama anak-anak. Ikan merupakan sumber protein hewani yang berperan penting bagi pertumbuhan dan perkembangan anak. Kekurangan asupan protein hewani terutaman ikan, dapat meningkatkan risiko malnutrisi yang berujung pada stunting, (La Banudi et al., 2024). Stunting adalah kondisi pertumbuhan linier yang terganggu

akibat kekurangan gizi kronis, yang ditandai dengan tinggi badan anak berada di bawah -2 standar deviasi dari standar pertumbuhan anak sesuai usianya, (Iswara & Ahmad Syafiq, 2024).

Melihat kondisi tersebut, kelompok pengabdian masyarakat Kuliah Kerja Nyata (Kukerta) Universitas Riau berinisiatif untuk memperkenalkan inovasi pengolahan hasil perikanan berupa nugget ikan gabus (*Channa striata*). Inovasi ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan perikanan, tetapi juga sebagai upaya mencegah stunting di Desa Kota Medan. Dengan pengolahan nugget ikan, diharapkan produk perikanan lokal memiliki nilai tambah yang lebih tinggi, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat serta memenuhi kebutuhan gizi yang lebih baik, khususnya bagi anak-anak.

### METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 15 Juli hingga 24 Agustus 2024 di Desa Kota Medan, Kecamatan Kelayang, Kabupaten Indragiri Hulu. Fokus kegiatan ini adalah diversifikasi produk olahan perikanan dengan tujuan meningkatkan nilai tambah dan minat konsumsi ikan, terutama melalui pengolahan ikan gabus (*Channa striata*) menjadi nugget. Pelaksanaan program ini dibagi dalam dua tahap utama, yaitu tahap penyuluhan atau sosialisasi dan tahap kedua adalah praktik langsung bersama ibu-ibu setempat Desa Kota Medan.

Adapun alur tahap pelaksanaan digambarkan dalam diagram alur berikut:



**Gambar 1**  
**Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian**

a. Persiapan

Pada tahap persiapan, kelompok pelaksana berkoordinasi dengan pihak Puskesmas Desa Kota Medan untuk menjalin kerja sama sebagai mitra dalam penyediaan pemateri dan narasumber untuk kegiatan sosialisasi. Selanjutnya, kelompok pelaksana juga menyiapkan alat, bahan, serta penentuan lokasi untuk pelaksanaan praktik pelatihan pengolahan nugget ikan.

b. Pelaksanaan Tahap I

Tahap pertama adalah penyuluhan atau sosialisasi terkait gerakan pencegahan stunting kepada masyarakat. Pada tahap ini, kelompok pelaksana pengabdian masyarakat Kuliah Kerja

Nyata (Kukerta) bekerja sama dengan PJ Gizi posyandu Desa Kota Medan untuk memberikan informasi dan materi tentang pentingnya protein ikan bagi kesehatan, khususnya dalam mencegah stunting pada anak-anak dimulai dari masa kehamilan. Sosialisasi ini dilakukan melalui presentasi pemaparan materi dan diskusi yang melibatkan berbagai lapisan masyarakat, termasuk ibu-ibu rumah tangga, kader posyandu, serta para tokoh masyarakat. Tujuannya adalah untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya diversifikasi pangan dan bagaimana ikan dapat berperan besar dalam mencukupi kebutuhan gizi keluarga.

c. Pelaksanaan Tahap II

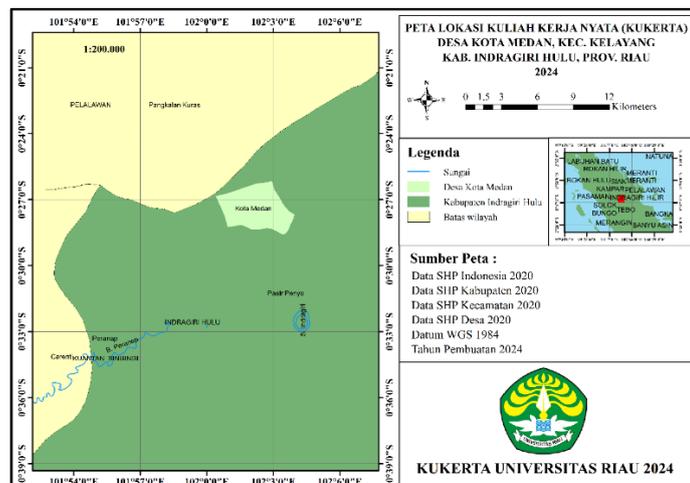
Tahap kedua adalah praktik langsung, di mana masyarakat diberikan pelatihan dan demonstrasi mengenai cara pengolahan nugget ikan gabus (*Channa striata*). Pada tahap ini, para peserta yang terlibat yaitu ibu-ibu setempat Desa Kota Medan. Mereka diberikan pelatihan membuat nugget ikan mulai dari persiapan bahan baku, proses pembuatan, hingga penyajian. Pelatihan ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan keterampilan baru yang dapat diaplikasikan di rumah, sekaligus dapat membuka peluang ekonomi dan bisnis bagi keluarga yang ingin mengembangkan usaha kecil-kecilan berbasis produk perikanan lokal.

d. Evaluasi

Pada tahap ini, kelompok pelaksana melakukan evaluasi atas pelaksanaan kegiatan berupa penilaian terhadap pemahaman peserta mengenai pentingnya gizi dan proses pengolahan nugget. Selain itu, tahap evaluasi juga mengumpulkan umpan balik dari peserta terkait pengalaman mereka dalam mengikuti kegiatan. Peserta yang hadir dapat memberikan saran dan masukan untuk perbaikan kegiatan di masa yang akan datang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Kota Medan, Kecamatan Kelayang, Kabupaten Indragiri Hulu yang memiliki luas wilayah sekitar 6.600 hektar. Desa ini berbatasan dengan Desa Simpang Kota Medan di sebelah utara, Kota baru/Kuantan Tenang di selatan, Desa Polak Pisang di sebelah timur, dan Desa Pulau Sengkilo serta Desa Sei Golang di barat. Lokasi ini memiliki potensi besar dalam sektor perikanan namun pemanfaatannya masih terbatas.



Gambar 2  
Peta Desa Kota Medan

Program pengabdian masyarakat dilaksanakan di Desa Kota Medan berfokus pada diversifikasi produk olahan perikanan, yaitu nugget ikan gabus (*Channa striata*), dengan tujuan meningkatkan nilai tambah dan minat konsumsi ikan di kalangan masyarakat. Diversifikasi produk, menurut (Ira et al., 2019) merupakan langkah penting dalam menciptakan produk inovatif yang dapat mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat. Implementasi kegiatan ini berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya konsumsi ikan, terutama sebagai upaya pencegahan stunting, dan memberikan nilai tambah pada produk perikanan lokal. Program ini bersifat partisipatif, dengan melibatkan masyarakat setempat, terutama ibu-ibu rumah tangga.

**Tabel 1**  
**Capaian Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian**

No	Aspek yang dinilai	Target	Realisasi	Keterangan
1	Jumlah peserta yang hadir	20 orang	20 orang	Semua peserta hadir sesuai target yang diharapkan
2	Tingkat partisipasi peserta	100%	90%	Beberapa peserta tidak aktif dalam sesi diskusi
3	Pemahaman tentang stunting	80%	40%	Sebagian peserta belum memahani terkait stunting
4	Keterampilan pengolahan ikan	80% peserta	90%	Sebagian besar peserta mampu membuat nugget
5	Minat mengolah ikan mandiri	50%	60%	Beberapa peserta tertarik untuk mencoba usaha kecil

Pada saat penyuluhan atau sosialisasi, masyarakat memberikan respon positif terhadap materi yang disampaikan, khususnya terkait pentingnya konsumsi protein dari ikan untuk pencegahan stunting. Penyuluhan dihadiri oleh ibu-ibu rumah tangga, kader posyandu, dan tokoh masyarakat setempat. Mereka aktif berpartisipasi dalam sesi diskusi dan tanya jawab, yang memperlihatkan antusiasme dan pemahaman yang lebih baik mengenai kebutuhan gizi yang seimbang. Pada akhir sesi sosialisasi, peserta diberikan kesempatan untuk mencicipi nugget ikan gabus (*Channa striata*) yang telah diproduksi oleh kelompok pengabdian. Hal ini menjadi contoh konkret bagi peserta tentang diversifikasi produk perikanan yang tidak hanya bernilai gizi tinggi tetapi juga memiliki cita rasa yang disukai anak-anak.



**Gambar 3**  
**Sosialisasi Gerakan Pencegahan Stunting**

Setelah kegiatan sosialisasi gerakan pencegahan stunting dilaksanakan, tahap berikutnya adalah pelatihan dan demonstrasi pembuatan nugget ikan gabus (*Channa striata*). Para peserta antusias mengikuti seluruh rangkaian praktik, mulai dari persiapan bahan baku hingga penyajian akhir produk. Bahkan anak-anak yang semula kurang menyukai ikan, menjadi tertarik setelah mencicipi nugget hasil diversifikasi ini. Hasil dari program menunjukkan bahwa ibu-ibu di Desa Kota Medan mulai tertarik untuk mengolah ikan lokal menjadi produk yang bernilai tambah, baik untuk konsumsi keluarga maupun sebagai ide berwirausaha.



Gambar 4

#### Praktik Demosntrasi Pengolahan Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*)



Gambar 5

#### Produk Nugget Hasil Olahan Perikanan Lokal

Keunggulan dari kegiatan ini adalah bahwa produk nugget ikan gabus (*Channa striata*) yang dihasilkan tidak hanya memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan dibandingkan penjualan ikan mentah, tetapi juga mudah diterima oleh anak-anak. Diversifikasi ini membuktikan bahwa pengolahan produk perikanan lokal dapat mendukung peningkatan konsumsi ikan sekaligus membuka peluang usaha baru bagi masyarakat.

### KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kota Medan terlaksana sesuai tujuan awal dan berhasil meningkatkan nilai tambah produk perikanan lokal melalui pembuatan nugget ikan gabus (*Channa striata*). Kegiatan ini juga sukses dalam meningkatkan kesadaran masyarakat

tentang manfaat mengkonsumsi ikan untuk pencegahan stunting dan memberdayakan ibu-ibu rumah tangga dengan keterampilan baru dalam pengolahan ikan lokal setempat. Keberhasilan ini didukung oleh antusiasme peserta dan penerimaan yang positif terhadap produk nugget ikan gabus (*Channa striata*).

Untuk keberlanjutan di masa yang akan datang, maka ada beberapa saran yaitu:

1. Menyediakan pelatihan lanjutan untuk terus meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam pengolahan ikan, serta ditambah dengan memperkenalkan teknik pemasaran.
2. Memberikan edukasi tambahan kepada anak-anak supaya mereka lebih terbiasa dan menyukai konsumsi ikan.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu Pemerintah Desa Kota Medan, Kecamatan Kelayang, Kabupaten Indragiri Hulu, Provinsi Riau. Pihak puskesmas Desa Kota Medan yaitu PJ Gizi Ibu Asrawati Sartika serta Ibu-ibu setempat Desa Kota Medan dan seluruh peserta yang terlibat dalam kegiatan pengabdian. Kemudian kepada Dosen Pembimbing Lapangan yang selalu memberikan arahan dan masukan untuk terlaksananya kegiatan pengabdian ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Dasih, D. A. S. A., Saptariana, & Astuti, P. (2017). Hubungan Antara Kebiasaan Makan Ikan dengan Status Gizi Balita Usia 6-59 Bulan pada Keluarga Nelayan RW 01 Desa Nyamplungsari Kecamatan Petarukan Kabupaten Pematang Jaya. *Food Science and Culinary Education Journal*, 6(2), 70–76. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/index>
- Daryono. (2003). Hubungan Antara Konsumsi Makanan, Kebiasaan Makan Dan Faktor-Faktor Lain Dengan Status Gizi Anak Sekolah Di SD Islam Al Falah Jambi. Tesis. Depok : FKM UI
- Desta Sari, C., & Khoirudin, R. (2023). Pengaruh Sektor Perikanan Terhadap PDB Indonesia. *Perwira Journal of Economics & Business*, 3(01), 10–22. <https://doi.org/10.54199/pjeb.v3i01.147>
- Hendrawati, S., & Zidni, I. (2017). Gambaran Konsumsi Ikan Pada Keluarga Dan Anak Paud Rw 07 Desa Cipacing. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 101–106. <http://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/view/16297>
- Ira, I., Palupi, R. D., & Haslianti, H. (2019). Pelatihan Peningkatan Keterampilan Perempuan Pesisir Sebagai Penggerak Ekonomi Keluarga di Desa Batu Jaya Sulawesi Tenggara. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 102–108. <https://doi.org/10.29244/mikm.14.2.102-108>
- Iswara, N. F., & Ahmad Syafiq. (2024). Pentingnya Protein Hewani dalam Mencegah Balita Stunting: Systematic Review. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 7(1), 110–117. <https://doi.org/10.56338/mppki.v7i1.4631>
- La Banudi, L. B., Leksono, P., & Anasiru, M. A. (2024). Effect of Fish-Based Diet on Malnourished Children: A Systematic Review. *Iranian Journal of Medical Sciences*, 49(3), 137–146. <https://doi.org/10.30476/ijms.2023.96986.2863>
- Mulyani, N., Siti. (2004). *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi Siswa Sekolah Dasar Negeri Jampang 2 Kecamatan Kemang Kabupaten Bogor, tahun 2003*. [skripsi]. FKM UI.
- VINCENTIA, G. Y. (2021). PERAN FAKTOR-FAKTOR SOSIAL TERHADAP PERILAKU KONSUMSI DI

Divanka Aulia<sup>1</sup>, Alifia Dielva Syawala<sup>2</sup>, Farida Eka Ramadhan<sup>3</sup>, Yazmin Putri Setiawan Ramadhan<sup>4</sup>, Tangguh Pramasurya<sup>5</sup>, Nabilla Haifa Hamid<sup>6</sup>, Wellmason Pakpahan<sup>7</sup>, Muhammad Rayhan<sup>8</sup>, Nurfatimah<sup>9</sup>, Ahibib Rizqa Putra Arnadi Nasution<sup>10</sup>, Hendri Marhadi<sup>11</sup>

*Kalandra : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol. 03, No. 05, September 2024, Hal 215-222

LUAR RUMAH PADA RUMAH TANGGA DI KOTA SEMARANG BERDASARKAN IKAN SIAP KONSUMSI DAN IKAN OLAHAN. <http://repository.unika.ac.id/id/eprint/29997>

Yudharto, T. K., Pendidikan, P., Angkatan, R., Ketahanan, L., & Ri, N. (2023). *OPTIMALISASI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR PADA KONSEP BLUE ECONOMY GUNA MEWUJUDKAN KESEJAHTERAAN MASYARAKAT PESISIR.*