

Upaya Mencegah Terjadinya Stunting Dengan Pelatihan Mengolah Ikan Bagi Kader Posyandu Di Desa Wonoharjo, Kemusu, Boyolali

Sumarmi^{#1}, Kharis Triyono^{#1}, Soedarini^{#2*}

^{#1} Fakultas Pertanian, Universitas Slamet Riyadi,

^{#2} Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata,

* Penulis Korespondensi: bernadeta@unika.ac.id

Abstrak

Anak-anak yang terindikasi stunting tersebar di berbagai wilayah Indonesia, kota dan desa. Masyarakat setempat perlu dilibatkan untuk mengatasi hal tersebut. Kader Posyandu desa Wonoharjo, Kemusu, Boyolali, diberi pelatihan cara mengolah ikan sehingga semakin terampil membuat aneka masakan yang disukai anak Balita. Pelatihan mengolah ikan tersebut dimaksudkan untuk mencegah stunting. Bahan ikan nila dipilih karena jumlah yang melimpah dan berasal dari waduk Kedungombo. Peserta bersama 10 mahasiswa antusias selama mengikuti pelatihan, karena kegiatan ini baru pertama kali diadakan. Bakso ikan paling cepat selesai, kemudian nugget ikan dan sosis ikan. Tiga macam masakan berbahan dasar ikan enak rasanya, terasa aroma ikan, gurih dan cocok untuk lauk atau camilan. Hasil pelatihan bakso sudah dipraktekkan oleh 7 orang kader dan dihidangkan kepada anak Balita pada saat acara Posyandu bulan berikutnya.

Kata kunci: desa, kader posyandu, mengolah ikan, stunting

Abstract

Children who are indicated to be stunted are spread across various regions in Indonesia, both in cities and villages. Therefore, local communities must be actively involved to overcome this problem. Posyandu extension workers in Wonoharjo Village, Kemusu District, Boyolali Regency, were given fish processing training to be more skilled in making various dishes that are suitable for toddlers. This fish processing training is intended to prevent stunting and this training was provided by KKN students. Tilapia fish was chosen because of its abundant quantity and considering the location of the village which is close to the Kedungombo Reservoir. Participants along with 10 students looked enthusiastic in participating in this training, considering that this activity was being held for the first time. The fish meatballs were immediately served, followed by fish nuggets and fish sausages. These three types of fish-based dishes are very delicious, have a fishy aroma, are savory and are suitable as side dishes or snacks. The results of this meatball training have been practiced by 7 extension workers and served to toddlers at the Posyandu event, the following month.

Keywords: village, posyandu instructor, processing fish, stunting

I PENDAHULUAN

Desa Wonoharjo, Kecamatan Kemusu, Kabupaten Boyolali adalah desa terdekat dengan waduk Kedungombo. Pada tahun 2023 desa itu terdapat 6 RW, dengan jumlah penduduk sebagai berikut: RW 01: 329 orang, RW 02: 665 warga, RW 03 ada 557 orang, RW 04 di data 283 jiwa, RW 05: 532 penduduk, dan RW 06 dengan jumlah penduduk 3.216 orang. Berdasarkan data yang diperoleh, mata pencarian didominasi oleh petani, yang kedua yaitu karyawan swasta, yang ketiga sebagai pelajar/mahasiswa dan yang lain tidak bekerja atau belum bekerja. Penduduk yang termasuk rentan usia didominasi oleh remaja atau anak muda. Jumlah petani di dusun Sendangnongko, Wonoharjo sebanyak 573 yang terbagi menjadi 308 petani laki-laki dan 265 perempuan. Jumlah buruh tani sebanyak 136 yang terbagi menjadi 96 tenaga kerja laki-laki dan 40 perempuan.

Kondisi ekonomi masyarakat desa Wonoharjo termasuk menengah ke bawah. Potensi petani di dukuh Sendang Nongko yaitu petani jagung dan petani ikan. Petani jagung banyak dilakukan oleh masyarakat karena mayoritas penduduk memiliki lahan 5.000 meter persegi dan cocok untuk budidaya jagung. Petani ikan memanfaatkan waduk Kedungombo sebagai tempat membudidayakan ikan dan tempat mencari ikan oleh nelayan. Pekerja perikanan di desa ini masuk kategori nelayan tradisional karena menggunakan peralatan tradisional, seperti pancing dan jala, penganganan hasil panen ikan juga masih sederhana (Rahmasari, 2022).

Pada bulan Juli 2023 tercatat ada 29 anak usia bawah lima tahun (Balita) atau 10,9% dari jumlah Balita yang ada di desa Wonoharjo terindikasi mengalami stunting. Angka tersebut lebih rendah dari kondisi stunting nasional yang mencapai 14 %. Kondisi seperti ini perlu dijaga dan perlu diusahakan agar tidak ada kasus stunting di desa tersebut. Stunting lebih banyak disebabkan oleh kondisi ekonomi dan pendidikan yaitu penghasilan keluarga yang

tidak pasti dan pendidikan rendah, serta kondisi kesehatan ibu sejak mengandung kurang diperhatikan. Kebiasaan makan di desa seadanya juga menjadi penyebab stunting. Kemiskinan menyebabkan hanya makan asal kenyang dari hasil pertanian. Menurut mahasiswa KKN masyarakat desa Wonoharjo sering mengkonsumsi nasi jagung dan nasi tiwul yang rendah kalori. Fasilitas kesehatan di desa Wonoharjo kurang memadai, karena hanya ada satu orang bidan desa dan tidak ada Puskesmas. Ada satu Puskesmas terletak di kecamatan Kemusu, yang melayani 10 desa, berjarak 45 menit perjalanan dengan sepeda motor dari Wonoharjo. Kondisi tersebut menyebabkan hanya 1 bulan sekali petugas kesehatan datang ke Balai desa Wonoharjo untuk memberi pelayanan termasuk kepada anak-anak stunting.

Beberapa penyebab terjadinya stunting karena faktor kemiskinan, ibu hamil kurang sehat, anak lahir dengan berat badan rendah, kurang dari 3 kg. Stunting adalah kondisi anak gagal tumbuh pada awal pertumbuhan yang seharusnya sangat pesat pada 5 tahun pertama kehidupan. Hal itu disebabkan terutama oleh kondisi ibu saat mengandung, kurang energi kronis (KEK) (Pamungkas et al., 2022).

Peran ibu sebagai pendidik dan pengasuh pertama pada 1000 hari pertama kehidupan anak sejak dalam kandungan sangat penting untuk mengatasi masalah stunting (Hidayati et al., 2022). Peran orangtua untuk memperhatikan pola asuh anak saat ini perlu ditingkatkan. Pola asuh orangtua pada anak usia dini diharapkan mengikuti perubahan situasi perkembangan jaman. Orang tua diminta untuk mendampingi dan membimbing anak pada masa tumbuh kembang mereka secara fisik maupun psikologis (Patria, 2021). Sebenarnya peran seluruh masyarakat diperlukan agar masalah stunting segera dapat diatasi. Sikap gotong royong di desa Wonoharjo masih cukup baik sehingga perlu terus dipertahankan. Dalam hal ini pemerhati hati anak di desa yang disebut kader Pos

pelayanan terpadu (Posyandu) dapat ditingkatkan keaktifan dan perannya untuk mengatasi masalah stunting di desa Wonoharjo.

Kader Posyandu di desa Wonoharjo ada 7 orang, bersama dengan seorang bidan desa dan ibu-ibu PKK dari 6 RW di desa Wonoharjo akan dilatih untuk membuat masakan bergizi dari bahan pangan lokal desa setempat.

Menurut Kepala desa Wonoharjo kejadian stunting seharusnya tidak terjadi di desa yang dipimpinnya, karena memiliki kekayaan sumber pangan hewani yaitu tambak ikan air tawar yang sangat luas. Ikan di waduk Kedungombo boleh bebas diambil dengan pancing kapan saja tanpa dipungut biaya. Apabila warga desa sudah mengambil ikan dari waduk Kedungombo akan tetapi semuanya dijual maka keluarganya jarang mengkonsumsi ikan. Hal tersebut dapat menjadi penyebab keluarga tersebut kekurangan bahan pangan yang mengandung protein hewani.

Pelatihan membuat makanan bergizi dilakukan dengan memanfaatkan kekayaan lokal yang ada di desa Wonoharjo. Hal ini juga dilakukan di beberapa desa lain untuk memudahkan pelaksanaan, menambah nilai kemanfaatan bahan lokal dan membuat makanan bergizi dari bahan yang murah dan mudah didapat di desa tersebut (Wijaya et al., 2019). Harga ikan yang dibeli di desa Wonoharjo lebih murah dari pada harga ikan di tempat lain.

Program pengabdian masyarakat oleh perguruan tinggi di desa Wonoharjo pernah dilakukan, tetapi bersifat temporer, hanya satu atau dua kali tatap muka dengan warga desa. Pengabdian oleh mahasiswa dengan cara hidup bersama warga selama 40 hari belum pernah ada di desa ini. Tema pengabdian masyarakat yang diterima warga desa lebih banyak memperhatikan pada budidaya pertanian atau perbaikan administrasi pemerintahan desa. Teknologi pengolahan hasil pertanian dan perikanan belum pernah ada di desa ini. Pelatihan mengolah ikan diharapkan dapat menambah

ketrampilan kader Posyandu desa Wonoharjo, selanjutnya bertujuan untuk mengatasi masalah stunting di desa ini. Diharapkan dengan mengkonsumsi hasil perikanan dari Waduk Kedungombo dapat mencegah terjadinya stunting pada anak-anak Balita.

II RUMUSAN MASALAH

Permasalahan stunting di desa Wonoharjo disebabkan oleh beberapa faktor yaitu kesehatan, pendidikan, kondisi sosial masyarakat dan letak geografi. Tantangan untuk mengatasi persoalan stunting antara lain kurangnya kreatifitas masyarakat dalam mengelola sumber kekayaan alam desa yaitu mengolah ikan. Selama ini warga desa memasak ikan secara utuh dengan cara seluruhnya digoreng atau dibakar, dan hanya diberi bumbu garam. Ikan hasil tangkapan di waduk Kedungombo lebih banyak dijual untuk menambah keuangan keluarga.

Permasalahan lain di Wonoharjo yaitu kurangnya ketrampilan warga desa dalam mengolah bahan pangan setempat menjadi aneka bahan siap saji dan siap konsumsi. Permasalahan itu terjadi karena kurang belajar dan kurang memahami pentingnya membuat aneka ragam olahan pangan. Sebagian besar dari warga desa lebih menguasai pekerjaan sebagai petani dan kurang menguasai ketrampilan memasak.

Para ibu atau orangtua dari anak yang terindikasi stunting memiliki beberapa keterbatasan, misalnya waktu lebih banyak digunakan untuk mencari nafkah dan harus meninggalkan anak Balitanya di rumah. Padahal anak Balita yang terindikasi stunting masih perlu perhatian khusus dari orangtua atau keluarganya. Adanya kader Posyandu merupakan salah satu solusi dari permasalahan tersebut. Kader Posyandu adalah ibu-ibu rumah tangga dari desa Wonoharjo yang punya kepedulian kepada anak Balita atau punya waktu luang untuk bermasyarakat.

Ikan air tawar yang ada di desa Wonoharjo dapat diolah menjadi beberapa macam hidangan dengan ditambahkan

beberapa bahan lain. Pelatihan mengolah ikan ditujukan kepada ibu-ibu kader Posyandu, dan tidak langsung kepada ibu yang memiliki anak terindikasi stunting. Pelatihan ketrampilan mengolah ikan menjadi beberapa masakan belum pernah dilakukan di desa ini.

Dapat disebutkan permasalahan yang ada di desa Wonoharjo adalah akses untuk mendapatkan pelatihan pengolahan berbagai hasil pertanian dan perikanan masih kurang. Pelatihan mengolah ikan dengan penggunaan teknologi tepat guna masih sangat diperlukan bagi warga desa, khususnya untuk kader Posyandu.

Hambatan lain adalah sarana komunikasi dengan teknologi lambat karena jaringan internet sulit didapat. Sambungan komunikasi sering tidak dapat dilakukan, sehingga beberapa warga desa tidak dapat mengakses berbagai informasi. Padahal keberadaan koneksi internet yang lancar, kearifan menggunakan smartphone dan ketrampilan menggunakan laptop dapat menunjang terciptanya masyarakat yang sehat (Nugraha et al., 2020). Desa Wonoharjo juga belum pernah dipergunakan untuk KKN dari mahasiswa Teknologi Pertanian atau Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian.

III METODE

Metode pelaksanaan pelatihan mengolah ikan ada beberapa tahap yaitu (1) membuat resep 3 jenis olahan dengan bahan dasar ikan yaitu bakso ikan, nugget ikan dan sosis ikan (2) membuat video tutorial cara mengolah ikan (3) membagikan info resep kepada kader Posyandu melalui grup WA (4) resep pembuatan ikan diprint kemudian dibagikan kepada para peserta pelatihan (5) menyiapkan bahan dan alat yang diperlukan untuk membuat olahan ikan (6) datang ke lokasi tempat pelatihan di rumah salah satu warga di desa Wonoharjo kemudian menjelaskan cara membuat 3 macam olahan berbahan dasar ikan (7) setelah penjelasan dilanjutkan melatih dengan melibatkan ibu

kader Posyandu untuk terlibat mencampur bahan, mengaduknya, membentuk adonan, melanjutkan ke tahap berikutnya sesuai petunjuk yang tertulis dalam resep, mengukus, merebus dan menggoreng bahan sampai masak, siap saji dan siap dihidangkan untuk dimakan.

Pelatihan dilaksanakan dalam satu pertemuan, berlangsung sekitar dua setengah jam. Pelatihan dibantu oleh 10 orang mahasiswa yang menyiapkan semua bahan dan bumbu seperti ikan nila yang sudah difillet atau diambil dagingnya saja, telur, tepung roti, tepung tapioka, tepung garut (hasil pertanian desa), minyak goreng, bumbu garam, merica, pala, kaldu bubuk. Mahasiswa juga menyiapkan peralatan masak.

Mahasiswa bersama kader Posyandu yang dilatih dibagi menjadi 3 kelompok. Jumlah peserta setiap kelompok ada 5 atau 6 orang dengan 1 pendamping. Tiap kelompok membuat satu macam olahan ikan.

TABEL 1. NUGGET IKAN

| alat | Bahan |
|-------------|----------------------------------|
| Pisau | Utama : 300 g daging ikan |
| Telenan | 200 g tahu/jamur tiram |
| Baskom | (pilih salah 1), 2 lembar |
| loyang | roti tawar (direndam dalam |
| daun pisang | susu cair) sampai |
| Piring | terendam, 50 g wortel/labu |
| sendok | kuning (diparut kasar), 50 |
| makan | g sawi hijau/brokoli (diiris |
| panci | halus) – pilih salah 1 |
| kukusan | 2 butir telur ayam |

| | | | |
|---------------------------------------|---|-----------|----------------------------|
| Penggiling daging | Bumbu-bumbu : 2 sendok makan margarin, 1 batang seledri (diiris halus), 2 siung bawang putih (dihaluskan), 3 siung bawang merah (haluskan), | Timbangan | 1 sdm bawang putih cincang |
| Wajan, | | | 1 butir putih telur |
| Sothil | | | 1,5 gr STPP |
| erok-erok tusuk | | | penyedap rasa |
| sate/lidi 1 buah untuk cek kematangan | ½ sendok teh merica bubuk, ½ sendok teh garam, 1 bungkus kaldu ayam bubuk (Royco/Masako), ½ sendok teh pala bubuk, 1 cm jahe | | secukupnya |
| | Bahan Pelapis : 3 butir telur ayam, 250 g tepung terigu, 150 g tepung roti, ½ sendok teh garam, Minyak goreng | | |

Tabel 1 menunjukkan alat dan bahan untuk membuat nugget ikan. Sebelum pelatihan, mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata sudah membuat video cara membuat nugget ikan dengan sayuran. Bagi kader Posyandu tentu perlu praktek langsung agar dapat membuat nugget serta melihat dan mencicipi hasil masakannya.

TABEL2. BAKSO IKAN

| Alat | Bahan |
|-------------------|-------------------------------------|
| Kompor | Daging ikan 300 gram |
| Panci | Garam |
| Sendok makan, | Es batu 60 gram (15-20% berat ikan) |
| sendok sayur | Tepung kanji 60 gram (atau 56 gram) |
| Panci kukusan | tepung kanji + 6 gram tepung garut) |
| Baskom | (15-20 % berat ikan) |
| Penggiling daging | |
| Timbangan | |

TABEL 3. SOSIS IKAN

| Alat | Bahan |
|--------------------------|------------------------|
| Pisau, Telenan | Daging ikan 300 gram |
| Piring makan | 300 gram |
| Penggiling daging | tahu/tempe |
| Baskom | 100 ml minyak nabati |
| Wajan, sothil, erok-erok | 150 gr es serut |
| Plastik es lilin | 3 sdm tepung tapioka |
| Gunting | 1 sdt garam |
| Panci untuk merebus | 1 sdt gula pasir |
| Sendok makan | 1/2 sdt merica bubuk |
| Corong kecil | 1/2 sdt ketumbar bubuk |
| Plastik segitiga | |
| Kompor | |

IV HASIL PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan produk ikan berlangsung lancar. Semua peserta antusias mengikuti penjelasan dan segera melaksanakan praktek membuat nugget, bakso ikan dan sosis menurut kelompok masing-masing. Semua peserta kader Posyandu yang diundang hadir, bahkan beberapa ibu rumah tangga terdekat dengan lokasi pelatihan juga ikut datang untuk melihat jalannya pelatihan. Hal itu dapat disebabkan karena masyarakat desa sungguh tertarik dan ingin belajar mengolah ikan (Gambar 1). Penyuluhan tentang pangan sehat selalu menarik diberikan untuk berbagai kelompok masyarakat. Pengabdian masyarakat kepada siswa siswi dan guru di SMA SPP Kanisius Ambarawa dengan melaksanakan penyuluhan tentang pangan sehat, menghasilkan kesadaran bahwa pangan bergizi tidak harus mahal, serta hasil pangan lokal dapat menjadi sumber gizi harian setiap keluarga (Harumi & Pratiwi, 2021).



Gambar 1. Kader Posyandu, pelatih, mahasiswa, anak

Pelatihan masak ikan belum pernah ada di desa Wonoharjo, apalagi digerakkan oleh mahasiswa yang sedang KKN. Hasil pelatihan juga menarik karena dapat langsung dicicipi dan dimakan. Pelatihan selesai siang hari sehingga dapat langsung untuk lauk makan siang bersama.

Proses pelatihan menghasilkan tiga macam olahan dari ikan. Nugget dikukus dalam loyang maupun dibungkus membulat dengan daun pisang (Gambar 2). Setelah dikukus dan dingin, nugget diiris kecil kemudian ditaburi tepung panir dan digoreng. Selain enak, tampilan nugget juga menarik warnanya. Bakso yang pertama selesai. Kekenyalan dan rasa baksonya enak, aroma ikan sungguh nyata (Gambar 3). Komposisi tepung tapioka dan tepung garut yang digunakan dalam pelatihan bakso ikan 20% dari berat total ikan nila. Hal itu berbeda dengan hasil penelitian uji organoleptik pada bakso ikan tengiri. Menurut panelis bakso ikan yang enak: rasa, kenyal dan aroma paling disukai menggunakan 60 % tepung tapioka (Badarudin, 2019). Ikan nila digunakan untuk membuat 3 (tiga) macam hidangan karena paling mudah didapat di desa Wonoharjo. Berbagai jenis ikan dapat dibuat aneka masakan. Pelatihan di Distrik Makbon, Sorong menggunakan ikan tengiri untuk membuat bakso ikan, karena tengiri tersedia melimpah di sana (Purwanti et al., 2022). Fillet ikan patin dapat diolah menjadi bakso ikan dan sosis ikan. Pelatihan membuat bakso ikan di kecamatan Karang Intan,

kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan menggunakan bahan ikan patin (Ahsin Rifa et al., 2022).

Pelatihan yang membutuhkan waktu paling lama adalah membuat sosis ikan (Gambar 4). Waktu panjang dalam persiapan sosis ikan karena proses pengisian ke dalam plastik kecil memerlukan ketrampilan tersendiri. Rasa sosis ikan juga enak, tetapi adonannya agak lembek, sehingga setelah jadi langsung digoreng untuk menambah ketegaran bentuk agar mudah dikonsumsi.

Dilihat dari jumlah peserta yang hadir, pelatihan ini tepat dan menarik. Antusias warga juga tampak selama jalannya pelatihan, bahkan anak-anak perempuan setelah pulang sekolah juga ikut melihat proses pembuatan makanan lauk atau camilan dari bahan ikan.



Gambar 2. Proses pengukusan nugget ikan



Gambar 3. Hasil bakso ikan

Peran mahasiswa di desa Wonoharjo selama melaksanakan KKN memang tampak nyata, karena kegiatan dan sikap mereka yang membaaur dengan masyarakat dalam berbagai kegiatan. Salah satu

kegiatan mahasiswa adalah ikut serta dalam mencegah stunting di desa tersebut dengan melakukan acara Posyandu yaitu penimbangan anak Balita. Pada saat penimbangan Balita tersebut anak-anak diberi makanan tambahan. Mahasiswa berperan penting dalam mengatasi masalah stunting. Penelitian di Puskesmas Kertosari, Banyuwangi menunjukkan pendampingan mahasiswa langsung pada keluarga yang memiliki Balita stunting terbukti dapat mengentaskan dan mempercepat pemulihan anak menjadi bebas stunting (Pamungkas et al., 2022).



Gambar 4. Sosis Ikan



Gambar 5. Bakso ikan, mi dan sawi

Kader Posyandu bersama dengan mahasiswa mempraktekkan cara membuat bakso ikan, kemudian dihidangkan kepada anak-anak (Gambar 5). Hal itu dilakukan spontanitas dari warga desa untuk menunjukkan bahwa mereka sudah paham dan bisa menirukan pelatihan yang sudah diberikan.

Pembuatan nugget, bakso dan sosis bertujuan untuk mengolah ikan sehingga ada rasa baru, bentuk makanan yang beraneka ragam untuk memanfaatkan kekayaan lokal tiap desa (Wijaya et al., 2019). Adapun dengan adanya pelatihan ini diharapkan hasilnya akan disukai oleh anak-anak Balita, terutama yang terindikasi stunting sehingga nafsu makan mereka bertambah. Semua bahan pelatihan berbahan dasar ikan karena mengandung protein tinggi, murah dan mudah didapat maka berpotensi untuk dikembangkan atau ditirukan oleh semua warga desa, terutama untuk mengatasi stunting di desa Wonoharjo. Evaluasi terkait keberhasilan pelatihan tampak dua minggu setelah acara tersebut. Peserta pelatihan dapat mempraktekkan sendiri, dengan membuat bakso ikan dan dihidangkan pada kegiatan penimbangan Posyandu Balita.

V SIMPULAN

Upaya mencegah terjadinya stunting telah dilakukan di desa Wonoharjo, Kemusu, Boyolali. Diadakan pelatihan dengan mengolah ikan, yang melimpah di desa tersebut. Pelatihan diberikan kepada kader Posyandu desa dengan memberikan resep, melihat video pendek dan praktek langsung. Semua bahan dan alat masak disiapkan warga desa dibantu mahasiswa. Ikan nila diolah menjadi bakso, nugget dan sosis. Pelatihan berhasil, tiga macam masakan enak rasanya, selanjutnya diterapkan kepada anak Balita dalam acara Posyandu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kemdikbudristek melalui program Pengabdian Masyarakat Tahap ke 2 Dirjen Dikti Ristek dengan nomor 132/E5/PG.02.00.PM/2023 tanggal kontrak: 24 Juli 2023, yang telah mendanai kegiatan ini. Terima kasih kepada Kepala LL Dikti Wilayah VI dan LPPM Universitas Slamet Riyadi yang telah mentransfer dana kepada kami tanggal 19 September 2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahsin Rifa, M., Candra, Muzdalifah, Aisyah, S., Kudsiah, H., & Sauqi Mubaroq, M. (2022). *Pengembangan Fillet Ikan Patin Menjadi Bakso untuk Development of Patin (Catfish) Fillet into Fish Meatballs to Empower Patin Fish Farmers in Karang Intan District, Banjar Regency*. 6(4), 853–858. <http://journal.unhas.ac.id/index.php/panritaabdi>
- Badarudin, M. I. (2019). Pengolahan Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Comersonni*) Dengan Konsentrasi Tepung Tapioka Berdasarkan Uji Organoleptik. *Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan*, 1(2), 83–93.
- Harumi, M., & Pratiwi, A. R. (2021). Penyuluhan Pangan Sehat Remaja Sebagai Upaya Menghadapi Perubahan Iklim. *Patria : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 80. <https://doi.org/10.24167/patria.v3i2.2555>
- Hidayati, D. U., Yulastini, F., & Fajriani, E. (2022). Pengaruh Edukasi 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Wanita Usia Subur (WUS). *Holistic Nursing and Health Science*, 5(2), 169–177. <https://doi.org/10.14710/hnhs.5.2.2022.25-33>
- Nugraha, K. A., Sebastian, D., & Rini, M. N. A. (2020). Pendampingan Penerapan Sistem Informasi pada Pos Kesehatan Paroki Keluarga Kudus Yogyakarta. *Patria*, 2(1), 61. <https://doi.org/10.24167/patria.v2i1.2588>
- Pamungkas, A. Y. F., Trianita, D., & Wilujeng, A. P. (2022). Pengaruh OTOF (One Team Student One Family) terhadap Pengetahuan Ibu dengan Balita Mencegah Stunting. *Holistic Nursing and Health Science*, 5(2), 208–215. <https://doi.org/10.14710/hnhs.5.2.2022.64-71>
- Patria. (2021). Pola Asuh Si Kecil Di Era Digital Pada Masa New Normal Andhi Dwi Nugroho #1 , Teguh Bangkit Pamungkas *2 , Hasna Zulfa Nurfauziah #3 , Titi Lestari *4 #1*4 Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sarjanawiyata Tamasiswa, Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 132.
- Purwanti, N., Masniar, M., Mardiyah, U., Basri, L., & Ichwan, S. (2022). Pelatihan Pengolahan Ikan Tenggiri Menjadi Bakso Ikan Di Masyarakat Kampung Baingketete Distrik Makbon Kabupaten Sorong. *Jompa Abdi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 61–66. <https://doi.org/10.55784/jompaabdi.v1i3.219>
- Rahmasari, L. (2022). Upaya Peningkatan Hasil Tangkapan Ikan Dalam Rangka Meningkatkan Ekonomi Kelompok Nelayan Desa Bungo Lor Kecamatan Wedung. *Patria : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 86–94. <https://doi.org/10.24167/patria.v4i1.3316>
- Wijaya, J., Damascena, M. R. A., Tyas, C. Y. F., & Arum P, V. A. (2019). Sosialisasi Pemanfaatan Ketela Sebagai Bahan Dasar Nugget untuk Ibu Rumah Tangga Dusun Jebug Kabupaten Banjarnegara. *Patria*, 1(1), 26. <https://doi.org/10.24167/patria.v1i1.1915>