

Pengolahan Pangan Lokal Bergizi Melalui Mapadendang Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Lokal Desa Kampung Beru

^{1*}Fitri, ²Sendi Pernanda, ³Sugirah Nour Rahman

^{1,2,3}Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Makassar, Indonesia

⁴Universitas Negeri Lampung, Indonesia

Email: fitrintann@gmail.com¹, sendipernanda825@gmail.com², sugirah.nour.rahman@fk.unila.ac.id³

*Corresponding author: fitrintann@gmail.com

Received : 10 Agu 2025

Accepted : 25 Sep 2025

Published : 29 Sep 2025

ABSTRAK

Indonesia memiliki potensi pangan lokal yang sangat melimpah, namun pemanfaatannya belum optimal dalam mendukung perbaikan gizi masyarakat. Desa Kampung Beru di Kabupaten Takalar merupakan salah satu wilayah dengan hasil perikanan melimpah, khususnya ikan terbang, yang berpotensi besar sebagai sumber protein hewani. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan lokal menyebabkan rendahnya pemanfaatan hasil perikanan tersebut. Program *MAPADENDANG* (Masak Pangan Lokal dan Demo Edukasi Gizi yang Menantang) dilaksanakan sebagai upaya edukasi dan pendampingan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan lokal bergizi menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 15–16 Agustus 2025 dengan melibatkan Tim Penggerak PKK Desa Kampung Beru. Metode pelaksanaan mencakup ceramah interaktif mengenai gizi dan pangan lokal, dilanjutkan demonstrasi serta praktik langsung pembuatan bakso ikan, abon ikan, dan amplang berbasis ikan terbang. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah pangan lokal, sekaligus menumbuhkan kesadaran tentang pentingnya konsumsi pangan bergizi untuk mencegah *stunting*. Produk olahan ikan tidak hanya memiliki nilai gizi tinggi, tetapi juga berpotensi sebagai peluang usaha rumah tangga. Dengan demikian, program *MAPADENDANG* berkontribusi pada diversifikasi pangan lokal, peningkatan ketahanan pangan keluarga, serta mendukung pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDGs) poin 3, yaitu Kehidupan Sehat dan Sejahtera.

Kata Kunci: Pangan lokal, Gizi, Ikan, Bakso, Amplang, Abon

ABTRACT

Indonesia has abundant local food resources; however, their utilization has not been optimized to support community nutrition improvement. Kampung Beru Village in Takalar Regency is known for its rich fisheries potential, particularly flying fish, which serve as a valuable source of animal protein. Nevertheless, the limited knowledge and skills of the community in processing local food result in underutilization of these resources. The *MAPADENDANG* program (*Masak Pangan Lokal dan Demo Edukasi Gizi yang Menantang*) was implemented as an educational and mentoring initiative to enhance the community's skills in processing nutritious local food into value-added products. The program was carried out on August 15–16, 2025, involving members of the Village Women's Empowerment and Family Welfare Team (PKK). The activities included interactive lectures on nutrition and local food, followed by demonstrations and hands-on practice in making flying fish-based products such as fish balls, shredded fish (*abon*), and *amplang*. The results indicated an increase in participants' knowledge and practical skills, as well as greater awareness of the importance of consuming nutritious food to prevent *stunting*. Moreover, these processed fish products not only provide high nutritional value but also hold potential as household-based business opportunities. Therefore, the *MAPADENDANG* program contributes to local food diversification, strengthens household food security, and supports the achievement of Sustainable Development Goals (SDGs) point 3: Good Health and Well-being.

Keywords: Local food, Nutrition, Fish, Fish balls, *Amplang*, *Abon*

This is an open access article under the CC BY-SA license



1. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara dengan kekayaan sumber daya alam yang melimpah dan beragam, sehingga menghasilkan potensi pangan lokal yang berbeda-beda sesuai dengan kondisi geografis, iklim, serta budaya setempat. Menurut Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, pangan lokal merupakan bahan pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi oleh masyarakat di suatu wilayah, yang keberadaannya mencerminkan potensi dan kearifan lokal dalam memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari. Keberagaman pangan lokal ini mencakup berbagai sumber karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral yang apabila diolah dengan tepat dapat menjadi alternatif penting dalam meningkatkan kualitas gizi masyarakat (Inayah et al., 2024). Pangan lokal merupakan jenis pangan yang dapat tersedia di daerah atau wilayah yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat setempat (Penelitian et al., 2024). Pangan lokal mencakup bahan dasar makanan dan minuman yang diolah dan kemudian dikonsumsi oleh masyarakat setempat. Pangan lokal merupakan sumber makanan bergizi yang harus dimanfaatkan secara optimal (Aloisia et al., 2024). Oleh karena itu, pengolahan pangan lokal bergizi menjadi salah satu strategi penting dalam meningkatkan asupan gizi masyarakat sekaligus mengoptimalkan potensi sumber daya yang tersedia di daerah. Upaya yang dapat dilakukan adalah edukasi masyarakat untuk memanfaatkan dan mengolah pangan lokal untuk memenuhi asupan makanan bergizi (Permatasari et al., 2021; Ngura, 2022).

Meskipun memiliki keragaman pangan lokal yang melimpah, Indonesia masih menghadapi tantangan serius terkait masalah gizi. Berdasarkan **hasil survei status gizi Indonesia Tahun 2024**, prevalensi *stunting* nasional mencapai 19,8% dan *wasting* pada balita sebesar 7,4%. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan pangan dengan kemampuan masyarakat dalam mengolahnya menjadi makanan bergizi. *Stunting* berdampak pada gangguan perkembangan otak yang berpengaruh pada kecerdasan, gangguan metabolisme dan gangguan pertumbuhan anak (Yulmaniaty et al., 2023). Kondisi ini diperparah dengan rendahnya pengetahuan gizi keluarga, pola asuh yang kurang tepat, serta minimnya keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pangan lokal menjadi produk bernilai gizi tinggi (Aloisia et al., 2024). Menurut Saputri & Tumangger dalam (Aloisia et al., 2024), saat ini *stunting* menjadi isu mendesak yang harus segera diselesaikan karena berdampak pada Sumber Daya Manusia. Dengan itu, diperlukan intervensi yang mampu menjembatani potensi pangan lokal dengan peningkatan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam memanfaatkannya sebagai upaya perbaikan gizi.

Desa Kampung Baru merupakan salah satu desa yang ada di Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan. Berdasarkan RPJMDes tahun 2024, potensi terbesar Desa Kampung Baru terletak pada sektor perikanan dengan ikan layar menjadi komoditas unggulan yang menghasilkan tangkapan sekitar 10 ton per tahun. Selain itu, desa memiliki potensi pertanian sekitar 3 hektare lahan jagung dan 27 hektare sawah padi, serta sektor peternakan sekitar 1.000 ekor ayam kampung yang dapat menjadi sumber protein hewani dan peluang ekonomi rumah tangga. Namun, Desa Kampung Baru menghadapi beberapa permasalahan terkait pemanfaatan potensi pangan lokal. Permasalahan utama antara lain: (1) Minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengelola hasil pangan lokal, khususnya pengolahan hasil tangkapan atau hasil tani secara optimal. (2) Tidak adanya inisiatif atau kelembagaan desa yang menangani pengembangan dan pemanfaatan pangan lokal, baik dalam pengelolaan pasca panen, pelatihan masyarakat, maupun pemasaran. (3) Terbatasnya fasilitas penyimpanan dan pengolahan yang menyebabkan banyak hasil panen tidak dimanfaatkan secara optimal. (4) Masyarakat lebih memilih menjual telur ikan hasil tangkapan, sementara dagingnya sering dibuang apabila telah melebihi kebutuhan sehari-hari padahal kandungan proteinnya tinggi. Hal ini menunjukkan adanya kebutuhan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan lokal agar dapat menjadi produk bergizi, bernilai tambah, sekaligus mendukung ketahanan pangan desa.

Sebagai upaya untuk menjawab permasalahan tersebut, dirancanglah sebuah intervensi inovatif bernama **MAPADENDANG (Masak Pangan Lokal dan Demo Edukasi Gizi yang Menantang)**. Program ini berfokus pada sebuah intervensi berupa edukasi dan pendampingan yang dirancang untuk membekali kader kesehatan Desa Kampung Baru dengan pengetahuan gizi, keterampilan memasak berbasis pangan lokal, serta dengan teknik penyuluhan yang menarik. Edukasi dan Pendampingan yang dirancang ini sejalan dengan penelitian (Annisha & Husna, 2024) yang menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat tentang nilai gizi makanan lokal dan perubahan perilaku konsumsi yang lebih sehat bagi masyarakat. Pengetahuan mengenai pengolahan makanan yang baik dan benar penting untuk dimiliki oleh masyarakat. MAPADENDANG tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya konsumsi pangan bergizi, tetapi juga untuk

membekali mereka dengan keterampilan praktis dalam mengolah hasil pangan lokal menjadi produk bernilai gizi tinggi dan lebih bervariasi. Dengan demikian, MAPADENDANG diharapkan dapat mendorong diversifikasi produk pangan lokal, meningkatkan ketahanan pangan keluarga, serta memberikan nilai tambah bagi masyarakat Desa Kampung Baru baik dari sisi kesehatan maupun ekonomi.

2. METODE

Pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pengolahan Pangan Lokal Bergizi Melalui MAPADENDANG Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Lokal Desa Kampung Baru, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar, Sulawesi Selatan pada 15–16 Agustus 2025. Mitra dari kegiatan ini adalah Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) sebanyak sepuluh orang. Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode ceramah dilanjutkan demonstrasi pengolahan pangan lokal. Ceramah ditujukan sebagai pemicu terjadinya kegiatan yang partisipatif, ceramah dilakukan secara interaktif, yaitu melibatkan peserta melalui adanya tanggapan balik atau perbandingan dengan pendapat dan pengalaman peserta (Mulyani et al., 2022). Bahan presentasi diproyeksikan melalui LCD proyektor (*Liquid Crystal Display Projector*) sebagai sarana pendukung penyampaian. Metode Ceramah dilaksanakan agar peserta memahami cara pembuatan Bakso Ikan, Abon Ikan, dan Amplang. Berikut adalah langkah-langkah penelitian yang dilakukan oleh peneliti.

2.1 Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan, diidentifikasi pangan lokal yang tersedia di Desa Kampung Baru, yaitu ikan layang, kemudian ditetapkan lokasi pengabdian untuk melaksanakan kegiatan edukasi dan pendampingan pengolahan pangan lokal bergizi yaitu di salah satu rumah warga di Dusun Kampung Tala, Desa Kampung Baru. Dalam rangka pelaksanaan, tim pengabdian juga berkoordinasi serta mengajukan perizinan kepada pemerintah Desa Kampung Baru dengan memaparkan maksud, manfaat, dan bentuk kegiatan.

2.2 Pelaksanaan MAPADENDANG (Masak Pangan Lokal dan Edukasi Gizi yang Menantang)

Pada tahap ini, mitra sasaran yaitu Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) Desa Kampung Baru, diedukasi dengan memberikan materi dan penjelasan tentang menu makanan bergizi, kandungan gizi dalam pangan lokal dan pengolahannya. Materi tentang gizi disampaikan oleh dosen ahli gizi dari Universitas Negeri Makassar, sedangkan materi tentang pangan lokal disampaikan oleh tim pelaksana pengabdian. Metode penyampaian materi yang digunakan adalah ceramah dengan presentasi. Pelaksanaan ini bertujuan meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan pangan lokal melalui proses pengolahan, sehingga tidak hanya dipasarkan dalam bentuk mentah, tetapi dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Setelah dilakukan edukasi, dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan produk menggunakan pangan lokal yaitu bakso ikan, abon ikan, dan amplang di Desa Kampung Baru.

2.3 Tahap Monitoring dan Evaluasi

Tahap ini dilakukan untuk menelaah ketercapaian sasaran pelatihan yang telah diselenggarakan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi efektivitas, dampak, serta manfaat yang dihasilkan dari program pengabdian kepada masyarakat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dalam bentuk edukasi yang dilanjutkan dengan demonstrasi masak produk dari pangan lokal dilaksanakan pada hari Jumat dan Sabtu, tanggal 15–16 Agustus 2025 dimulai pada pukul 13.00 WITA. Pelaksanaan kegiatan berjalan lancar, dan diikuti oleh sepuluh orang Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) Desa Kampung Baru. Pelaksanaan **MAPADENDANG (Masak Pangan Lokal dan Demo Edukasi Gizi yang Menantang)** diawali dengan pembukaan oleh moderator kemudian narasumber didampingi tim pelaksana memberikan edukasi melalui bahan presentasi (PPT) yang berisi pemaparan teori mengenai menu makanan bergizi, komposisi zat gizi pada pangan lokal, serta metode pengolahannya. Selain pemaparan teori terkait menu makanan bergizi, turut disampaikan informasi mengenai berbagai jenis bahan pangan lokal di Desa kampung Baru, seperti ikan terbang yang mengandung protein tinggi, beserta produk olahan yang akan dibuat saat demo masak. Adapun kandungan zat gizi ikan terbang adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Ikan Terbang

Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
98	19,6	1,7	1,0



Gambar 1. Pemaparan Materi

Setelah dilakukan edukasi, kegiatan dilanjutkan dengan demo masak. Narasumber memberikan materi dan pendampingan cara-cara membuat olahan pangan dari ikan, yaitu bakso ikan, abon ikan, dan amplang, serta manfaat-manfaat yang diperoleh ketika mengkonsumsi produk olahan tersebut. Dalam pembuatan produk, ikan yang digunakan adalah ikan terbang. Hal ini dikarenakan ikan tersebut merupakan hasil perikanan yang merupakan komoditas utama Desa Kampung Beru. Selain itu, ikan ini dipilih dikarenakan memiliki kandungan protein tinggi dibandingkan dengan ikan lokal lainnya. Protein hewani dalam kandungan ikan ini berfungsi sebagai sumber energi, pembangun otot, dan mendukung metabolisme (Nursani et al., 2023). Adapun bahan dan cara pengolahan produk adalah sebagai berikut:

3.1 Bakso Ikan

a. Bahan

Bahan membuat bakso ikan dapat dilihat pada tabel 2 di bawah ini:

Tabel 2. Bahan Bakso Ikan

Bahan	Jumlah
Ikan Terbang	500 gram
Es Batu	100 gram
Air Es	50 ml
Tepung Kanji	80 gram
Bawang Merah	2 buah
Bawang Putih	2 siung
Garam	1 ½ sdt
Gula Pasir	1 sdt
Baking Soda	1 sdt
Lada Bubuk	½ sdt
Kaldu Bubuk	1 sdt

b. Cara Membuat

Adapun cara membuat bakso ikan adalah sebagai berikut:

1. Siapkan ikan yang sudah dipisahkan dari tulang
2. Giling daging ikan bersama dengan air es, lalu masukkan bawang goreng, lada bubuk, baking soda, garam, gula, kaldu bubuk, dan tepung kanji, lalu giling kembali semua bahan hingga adonan menjadi halus
3. Pindahkan adonan ke wadah lain. Gunakan sarung tangan yang dibasahi air dingin agar adonan tidak lengket, lalu ambil satu genggam adonan dan bentuk menjadi bulatan.
4. Masak bakso dalam air yang sudah mendidih, lalu kecilkan api.



5. Masukkan bakso satu per satu ke dalam panci [02:21]. Setelah bakso mengapung, tunggu sebentar agar matang merata hingga ke bagian tengahnya, lalu angkat dan tiriskan.

3.2 Abon Ikan

a. Bahan

Bahan membuat abon ikan dapat dilihat pada tabel 3 di bawah ini:

Tabel 3. Bahan Abon Ikan

Bahan	Jumlah
Ikan Terbang	500 gram
Air	50 ml
Daun Salam	5 lembar
Daun Jeruk Purut	8 lembar
Lengkuas	20 gram
Ketumbar	3 sdt
Garam	2 sdt
Gula Pasir	3 sdt
Kaldu Jamur	2 sdt
Bawang Merah	100 gram
Bawang Putih	40 gram
Kemiri Sangrai	5 butir
Jahe	20 gram
Kunyit	3 cm
Serai	1 batang

b. Cara Membuat

Adapun cara membuat abon ikan adalah sebagai berikut:

1. Kukus ikan kemudian bersihkan dari duri dan kotoran. Pisahkan kepala dan bagian yang tidak terpakai kemudian suwir-suwir daging ikan kecil-kecil.
2. Blender suiran ikan dengan alat chopper menggunakan mata pisau karet agar teksturnya tetap agak kasar.
3. Haluskan bumbu bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, kunyit, dan serai dengan blender.
4. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
5. Masukkan lengkuas geprek, daun jeruk purut, dan daun salam. Aduk hingga rata dan bumbu matang.
6. Tambahkan garam, gula pasir, kaldu jamur, dan ketumbar bubuk. Masak sambil diaduk hingga bumbu benar-benar matang dan harum.
7. Tambahkan sedikit air untuk meratakan bumbu.
8. Masukkan ikan yang sudah diblender dan disuwir halus tadi, kecilkan api agar tidak gosong.
9. Aduk terus sampai abon matang dan kering sesuai selera. Proses ini butuh kesabaran dan diaduk terus agar abon tidak gosong.
10. Setelah abon kering dan tidak lengket lagi di wajan, angkat dan abon ikan siap disajikan atau disimpan.

3.3 Amplang

a. Bahan

Bahan membuat amplang dapat dilihat pada tabel 4 di bawah ini:

Tabel 4. Bahan Amplang

Bahan	Jumlah
Tepung Tapioka	300 gram
Daging Ikan Terbang Fillet	200 gram
Garam	1 sdt
Gula Pasir	1 ½
Soda Kue	1 sdt
Bawang Putih	6 siung

Kaldu Bubuk	½ sdt
Telur Ayam	2 butir

b. Cara Membuat

Adapun cara membuat amplang adalah sebagai berikut:

1. Campurkan bahan-bahan bumbu: garam, gula pasir, soda kue, kaldu bubuk, bawang putih, dan telur ayam dalam wadah. Aduk hingga bumbu hancur dan tercampur rata.
2. Giling daging ikan sampai halus menggunakan alat giling atau mixer.
3. Pindahkan daging giling ke dalam wadah tabung, lalu masukkan bahan bumbu yang sudah dicampur tadi. Aduk hingga rata.
4. Tambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil terus diaduk-aduk hingga adonan rata dan kalis.
5. Siapkan alas datar yang telah diberi taburan tepung agar adonan tidak lengket.
6. Ambil sedikit adonan, giling memanjang, kemudian potong kecil-kecil. Potongan tersebut akan mengembang dua kali lipat saat digoreng.
7. Masukkan potongan adonan ke dalam baskom yang sudah diberi sedikit minyak agar tidak saling menempel.
8. Siapkan minyak goreng dalam wajan, mulai dengan minyak yang masih dingin.
9. Masukkan setengah adonan ke minyak dingin, ratakan supaya tidak menempel satu sama lain.
10. Nyalakan kompor dengan api paling kecil, biarkan potongan adonan mengapung sendiri.
11. Setelah semuanya mengapung, besarkan api sedikit saja. Aduk terus tanpa berhenti agar matang merata.
12. Proses menggoreng perlu sabar, pertahankan api kecil hingga amplang berubah warna keemasan dan mengembang.
13. Angkat dan tiriskan amplang yang sudah matang.

Setelah narasumber menyampaikan materi dan melakukan demonstrasi, kelompok sasaran melanjutkan kegiatan dengan praktik langsung pembuatan bakso ikan, abon ikan, dan amplang yang didampingi oleh tim pelaksana. Kegiatan praktik ini bertujuan agar peserta tidak hanya memahami secara teori, tetapi juga mampu menguasai keterampilan pengolahan pangan lokal secara nyata. Melalui pendekatan *learning by doing*, peserta diharapkan dapat langsung menerapkan ilmu yang diperoleh dan mengimplementasikannya di rumah masing-masing setelah pelatihan selesai. Hal ini sejalan dengan pendapat (Kartika et al., 2021) yang menyatakan bahwa metode *learning by doing* mampu meningkatkan pemahaman, keterampilan, serta daya ingat peserta karena mereka terlibat aktif dalam proses pembelajaran.



Gambar 2. Proses Pembuatan Produk

Kegiatan pelatihan dalam bentuk edukasi dan pendampingan ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis pengolahan makanan, tetapi juga menekankan pentingnya pemanfaatan pangan lokal dalam mendukung gizi keluarga, khususnya bagi balita dalam upaya pencegahan *stunting*. Produk olahan berupa bakso ikan, abon ikan, dan amplang memiliki potensi yang sangat besar sebagai makanan sehat sekaligus sebagai makanan pendamping bagi anak-anak. Kandungan protein yang tinggi pada olahan ikan terbang tersebut menjadi salah satu faktor penting dalam mendukung upaya pencegahan *stunting*, yang saat ini menjadi prioritas dalam peningkatan gizi

masyarakat serta sejalan dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) poin 3 yaitu Kehidupan Sehat dan Sejahtera. Menurut (Sukoso et al., 2025), ikan merupakan salah satu sumber pangan hewani yang kaya akan protein berkualitas tinggi, yang berfungsi tidak hanya sebagai sumber energi, tetapi juga berperan penting dalam membangun, memperbaiki, dan memelihara jaringan tubuh, termasuk mendukung pertumbuhan optimal pada anak.

Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kreativitas dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai gizi sekaligus nilai ekonomi. Produk olahan berbahan dasar ikan terbang berpotensi menjadi peluang usaha yang layak dikembangkan. Inovasi pengolahan ikan terbang menjadi produk siap saji, seperti bakso ikan, merupakan langkah strategis untuk memanfaatkan hasil perikanan lokal sekaligus meningkatkan nilai tambah. Olahan bakso ikan juga memiliki prospek yang baik karena termasuk jenis makanan yang sangat digemari oleh masyarakat, sehingga dapat meningkatkan minat konsumsi, memperluas produksi, dan pada akhirnya berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan ekonomi masyarakat (Ratang et al., 2024). Selain bakso, produk olahan seperti abon ikan dan amplang juga memiliki keunggulan tersendiri. Abon ikan dan amplang menawarkan kepraktisan sebagai makanan siap saji dengan tekstur kering yang membuatnya tahan lama dan lebih mudah disimpan. Hal ini sejalan dengan pendapat (Alhanannasir et al., 2024) yang menjelaskan bahwa metode pengeringan merupakan salah satu teknik pengolahan pangan yang efektif untuk mengurangi kadar air pada bahan makanan. Dengan berkurangnya kadar air, pertumbuhan mikroba dapat ditekan sehingga memperpanjang umur simpan produk tanpa mengurangi nilai gizi secara signifikan.

Kegiatan pelatihan pengolahan pangan lokal sebagai makanan sehat ini memberikan banyak manfaat kepada kelompok sasaran. Sejak awal kegiatan pelatihan, kelompok sasaran sangat antusias dalam mengikuti pelatihan yang ditandai dengan keaktifan mereka dalam bertanya. Kelompok sasaran banyak bertanya mengenai materi edukasi yang disampaikan, baik dari manfaat, teknik pengolahan, maupun bahan tambahan yang diperbolehkan. Pelatihan pembuatan produk olahan berbasis pangan lokal ini diharapkan mampu menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Kampung Beru mengenai makanan sehat ini. Selain itu, kegiatan ini juga sebagai bagian dari upaya meningkatkan pemahaman tentang pangan lokal sebagai bahan makanan sehat untuk pencegahan anak *stunting* dan nilai ekonomis bernilai jual. Pengolahan bakso ikan, abon ikan, dan amplang dapat menjadi salah satu makanan sehat dalam pemenuhan gizi balita. Diharapkan dengan adanya kegiatan pelatihan ini, dapat menciptakan masyarakat yang berdaya, terampil, dan kreatif dalam menciptakan makanan sehat berbasis pangan lokal.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui program MAPADENDANG (Masak Pangan Lokal dan Demo Edukasi Gizi yang Menantang) berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran masyarakat Desa Kampung Beru dalam mengolah pangan lokal bergizi. Edukasi yang disertai praktik langsung (*learning by doing*) mendorong peserta untuk memahami manfaat pangan lokal, khususnya ikan terbang, yang kaya protein dan berperan penting dalam pencegahan *stunting* serta mendukung pertumbuhan anak. Produk olahan berupa bakso ikan, abon ikan, dan amplang tidak hanya bernilai gizi tinggi, tetapi juga berpotensi dikembangkan sebagai peluang usaha yang dapat menambah pendapatan rumah tangga. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi dalam mendukung ketahanan pangan keluarga, peningkatan gizi masyarakat, sekaligus sejalan dengan Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) poin 3 yaitu Kehidupan Sehat dan Sejahtera.

Dalam pelaksanaan pelatihan, terdapat beberapa kendala yang dihadapi. Salah satunya adalah keterbatasan sumber daya, terutama ketersediaan bahan pangan lokal yang berkualitas baik, yang sifatnya musiman sehingga tidak selalu mudah diperoleh. Selain itu, tingkat partisipasi masyarakat juga menjadi tantangan, karena tidak semua warga memiliki ketertarikan atau waktu luang untuk mengikuti kegiatan. Akibatnya, pelatihan yang dilakukan belum dapat menjangkau seluruh kelompok sasaran secara merata.

Untuk memastikan keberlanjutan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh melalui kegiatan edukasi dan pendampingan ini, diperlukan tindak lanjut berupa program lanjutan yang lebih intensif. Salah satunya adalah dengan menambahkan materi terkait strategi pemasaran produk olahan pangan, sehingga masyarakat tidak hanya mampu memproduksi, tetapi juga dapat mengembangkan produk tersebut menjadi sumber peningkatan pendapatan keluarga.

REFERENSI

- Alhanannasir, A., Sebayang, N. S., Yani, A. V., Yunita, F., Minarni, R., Amelia, P., Saputra, D., & Tino, T. (2024). PENGOLAHAN PANGAN DENGAN CARA PENGERINGAN. *Prosiding Seminar Nasional Biologi, Teknologi Dan Kependidikan*, 12(1), 102–109.
- Aloisia, M., Leba, U., Komisia, F., & Tukan, M. B. (2024). *Abdimas Galuh*. 6(September), 1308–1315.
- Annisha, D., & Husna, N. (2024). Edukasi Pemanfaatan Pangan Lokal: Upaya Peningkatan Pengetahuan Kebutuhan Gizi Masyarakat Desa Sangat Tertinggal Kabupaten Bireuen. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 3(2), 225–230.
- Inayah, A. N., Rukmelia, R., Haryono, I., Padapi, A., & Fitriani, F. (2024). DIVERSIFIKASI PRODUK PANGAN LOKAL DALAM MENUNJANG KETAHANAN PANGAN NASIONAL (PEMBUATAN BROWNIES TEPUNG UBI JALAR). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sabangka*, 3(6), 188–210.
- Kartika, M., Khoiri, N., Sibuea, N. A., & Rozi, F. (2021). Learning by doing, training and life skills. *MUDABBIR Journal Research and Education Studies*, 1(2), 91–103.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). *Buku Saku Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2024*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia* (Revisi Catatan ke-1). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Mulyani, S. I., Suryana, N. K., & Wahyuni, E. (2022). Edukasi Pola Pangan Harapan Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Di Kelurahan Kampung Satu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*, 6(1), 1–8.
- Ngura, E. T. (2022). Upaya Pencegahan *Stunting* melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Ubi untuk Meningkatkan Asupan Gizi Ibu Hamil. *Indonesian Journal of Early Childhood: Jurnal Dunia Anak Usia Dini*, 4(1), 292–303.
- Nursani, N., Amaliah, R., Indriani, I., Ramadani, D., Lestari, R. H., Amaliah, D. D., Parawansyah, A., Juanda, J., Tahyul, T., & Wangsa, M. A. (2023). PKM PENTINGNYA KONSUMSI PROTEIN HEWANI BAGI ANAK USIA DINI DI SD INPRES 12/79 LONRAE KEC. TANETE RIATTANG TIMUR KAB. BONE. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(7), 1667–1672.
- Penelitian, U., Politeknik, M., Apriliani, F., Fajar, N. A., & Rahmiwati, A. (2024). *MEDIA INFORMASI Efektivitas Pemberian Makanan Tambahan Berbahan Pangan Lokal Terhadap Status Gizi Balita Stunting : Systematic Review*. 20, 25–34.
- Permatasari, T. A. E., Chadirin, Y., Yuliani, T. S., & Koswara, S. (2021). Pemberdayaan kader posyandu dalam fortikasi pangan organik berbasis pangan lokal sebagai upaya pencegahan *stunting* pada balita. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik*, 4(1), 1–10.
- Ratang, W., Salle, H. T., Tamba, D., Munte, P., Tebay, V., Marlissa, E. R., Layuk, P. K. A., Salle, A., & Rante, Y. (2024). PELATIHAN PEMBUATAN BAKSO IKAN DAN MANAJEMEN USAHA DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA DI KAMPUNG TOBATI. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 5(2), 1027–1046.
- Sukoso, I., Kartikaningsih, I. H., Astuti, R. T., Si, S., SFarm, L. H. A., Masta, A. F., & Ked, S. (2025). *Mencegah Stunting Diversifikasi Produk Olahan Hasil Perikanan dan Pengayaan Nutrisi*. Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Yulmaniati, Y., Ainun, N. H., & Jailani, M. (2023). Pemanfaatan Hasil Pangan Lokal Dalam Upaya Pencegahan *Stunting* di Desa Bandar Baru, Kecamatan Sibolangit, Sumatera Utara. *Reslaj: Religion Education Social Laa Roiba Journal*, 5(5), 2396–2401.