

Education and Training on Mackerel Fish Processing for Stunting Prevention

Edukasi dan Pelatihan Pengolahan Ikan Kembung Selar Dalam Rangka Pencegahan Stunting

Henny Sri Wahyuni^{1*}, Effendy De Lux Putra², Emil Salim³, Bayu Eko Prasetyo⁴, Gracelyn Tanaka⁴, Metha Angelyne⁵, Miranda Shafiyah⁶, Pinastiara Br Napitupulu⁷

^{1,2,3,4} Universitas Sumatera Utara

E-mail: henny@usu.ac.id

Abstract

Mackerel is one type of seawater fish that contains excellent nutrition including water (59%), protein (27%) and fat (3.3%). This fish is one of the fish produced by fishermen in Pasar Baru Village, Teluk Mengkudu District, North Sumatra. This community service activity aims to increase community knowledge about nutrition and utilization of mackerel in the form of processed healthy and nutritious food to prevent stunting. The training used socialization methods, nutrition education and hands-on practice in making snack bars, as well as activity evaluation. The results showed that the level of knowledge and understanding of the community before and after the activity increased from 78% to 92%-100%. Based on these results, this community service activity is proven to have a significant impact in increasing community knowledge about the utilization of marine products as a solution in overcoming stunting. This community service activity is not only useful in preventing stunting, but also in improving the economy by opening local business opportunities for the people of Pasar Baru village.

Keywords: Teluk Mengkudu, Mackerel Fish, Stunting, Snackbar

Abstrak:

Ikan selar merupakan salah satu jenis ikan air laut yang mengandung gizi yang sangat baik meliputi air (59%), protein (27%) dan lemak (3,3%). Ikan ini merupakan salah satu ikan yang dihasilkan oleh nelayan di Desa Pasar Baru Kecamatan Teluk Mengkudu, Sumatera Utara. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang gizi dan pemanfaatan ikan selar dalam bentuk olahan makanan sehat dan bergizi untuk mencegah stunting. Pelatihan yang dilakukan menggunakan metode sosialisasi, edukasi gizi dan praktik langsung pembuatan *snackbar*, serta evaluasi kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan dan pemahaman masyarakat sebelum dan setelah kegiatan meningkat dari 78% menjadi 92%-100%. Berdasarkan hasil tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini terbukti memiliki dampak yang signifikan dalam meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan hasil laut sebagai solusi dalam mengatasi stunting. Kegiatan pengabdian ini tidak hanya bermanfaat dalam mencegah stunting, tetapi juga meningkatkan perekonomian dengan membuka peluang usaha lokal bagi masyarakat desa Pasar Baru.

Kata kunci : Teluk Mengkudu, Ikan Selar, Stunting, Snackbar

1. PENDAHULUAN

Triple Burden of Malnutrition (TBM), disebut juga Tiga Beban Masalah Gizi yang meliputi stunting, obesitas, dan kurangnya zat gizi sedang sangat marak terjadi di Indonesia. Berdasarkan Riskesdas 2018, persentase remaja dengan gizi yang rendah maupun sangat rendah pada usia 13 hingga 15 tahun dan 16 hingga 18 tahun secara berturut-turut adalah 25,7% dan 26,9%. Ada pula persentase remaja yang kurus maupun sangat kurus pada usia 13 hingga 15 tahun dan 16 hingga 18 tahun secara berturut-turut adalah 8,7% dan 8,1%. Persentase untuk remaja dengan status kelebihan massa badan atau obesitas pada usia 13-15 tahun dan 16-18 tahun secara berturut-turut adalah 16% dan 13,5%. Remaja yang melewatkannya sarapan adalah sebesar 65% dan remaja yang kekurangan asupan buah dan sayur, tinggi kadar lemak, gula dan garam, serta kurang berolahraga adalah sebesar 97% ([Riskesdas, 2018](#)). Apabila kebiasaan ini berlangsung secara terus menerus hingga usia yang lebih dewasa, kemungkinan terjadinya masalah pada kesehatan akan

sangat tinggi berupa masalah janin pada kandungan, contohnya ibu yang mengalami anemia atau kekurangan energi kronik memiliki resiko mengandung bayi dengan berat badan lahir yang rendah, komplikasi saat melahirkan, stunting, diabetes, serta penyakit jantung ([Wijianto et al., 2023](#)).

Ikan kembung selar adalah ikan laut yang cukup ramai ditemukan di pasar. Ikan ini saat ini masih jarang diolah selain dijadikan sebagai ikan asin. Ikan kembung selar mengandung gizi yang sangat baik meliputi air sebesar 59%, protein sebesar 27% serta lemak sebesar 3,3%. Pada tiap 100 gram ikan kembung selar mengandung tiamina sebesar 0,37 mg, kalium sebesar 392,6 mg , air sebesar 75,4 g, fosfor sebesar 179 mg, riboflavin sebesar 0,20 mg dan niasin sebesar 3,4 mg. Hal ini menyatakan bahwa kandungan gizi dan protein pada ikan selar cukup tinggi (Rahayu W. E., & Destiana, 2022). Namun, diperlukan inovasi teknologi pengolahan pangan terhadap ikan dan hasil laut lainnya dalam bentuk olahan yang menarik dan rasa yang enak sehingga menarik minat anak untuk mengkonsumsinya dan dapat bermanfaat dalam mencegah stunting.

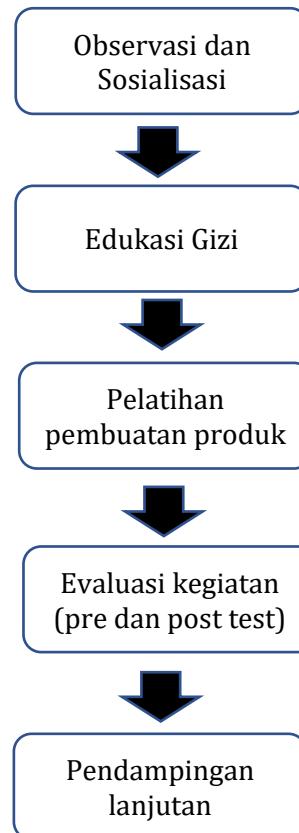
Beberapa inovasi yang telah dilakukan dalam usaha meningkatkan konsumsi bahan pangan sebagai pencegah stunting diantaranya adalah pengolahan ikan tongkol menjadi sosis dan nugget ([Junaidi et al., 2024](#)), pengolahan ikan menjadi produk abon ikan, tepung ikan, dimsum ikan, otak - otak panggang, bakso ikan, dan batagor ikan ([Sulistyadewi & Widiyati, K. Febianingsih N. P. K., Dewi, N. L. M. A., Noviyanti N. P. A. W., Daryaswanti, P. I. Astutik W., & Meylani, 2024](#)), pengolahan singkong menjadi kudapan sehat balita seperti bolu, agar-agar dan donat singkong ([Julita et al., 2023](#)), serta pengolahan sayur bayam menjadi pudding (Widiati, 2020). Berbagai inovasi ini bertujuan untuk mengolah pangan menjadi bentuk yang lebih disukai anak-anak sehingga dapat lebih banyak dikonsumsi dan membantu mencegah terjadinya stunting (Daulay et al., 2023).

Snack bar adalah makanan yang sehat dan siap santap yang dibuat dengan tujuan awal memenuhi kecukupan karbohidrat pada atlet, yang kemudian merambat ke konsumen dan kelompok dengan kesadaran tinggi akan pentingnya kesehatan. Di pasaran, *snack bar* mengandung protein yang cukup rendah dimana hanya mencapai 4-5%. Kandungan zat gizi dan protein pada *snack bar* dapat ditingkatkan dengan menambahkan zat tertentu seperti ikan. Ikan memiliki kandungan jenis asam lemak tidak jenuh ganda atau asam lemak esensial yang unggul dibanding makanan hewani yang lain ([Salampessy et al., 2023](#)). Pengolahan ikan kembung selar menjadi *snack bar* merupakan salah satu inovasi pangan yang dapat meningkatkan nilai gizi, nilai jual dan berperan dalam pencegahan stunting([Rizkaprilisa et al., 2023](#)).

Ikan kembung selar adalah salah satu dari sekian jenis ikan yang umum diperjualbelikan oleh masyarakat yang tinggal di desa Pasar Baru, Kecamatan Teluk Mengkudu. Ikan tersebut hanya dijual tanpa diolah terlebih dahulu. Seperti yang kita ketahui, gizi pada ikan tersebut dapat difungsikan untuk mengurangi kasus stunting yang diantaranya terjadi di daerah tersebut. Dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan edukasi serta sosialisasi berkaitan dengan cara pengolahan ikan selar dalam bentuk makanan sehat berupa *snack bar* kepada masyarakat di desa Pasar Baru. Dengan demikian, tingkat kesadaran masyarakat mengenai status gizi dan kesehatan anak dalam rangka pencegahan stunting akan meningkat. Selain itu, pengabdian masyarakat ini juga dapat menstimulasi jiwa wirausaha pada masyarakat sehingga dapat memproduksi *snack bar* dan dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas desa guna menambah penghasilan masyarakat di desa Pasar Baru.

2. METODE

Metode dan tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan mencakup observasi, sosialisasi, edukasi gizi, pelatihan melalui diskusi dan praktik langsung pembuatan produk makanan pencegah stunting serta evaluasi kegiatan. Peserta kegiatan merupakan anggota PKK (Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga) dan Kader Posyandu yang berjumlah 50 orang. Tahapan pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1 berikut:



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

1) Observasi

Dalam observasi dilakukan penyusunan proposal dan pendekatan antara tim pengabdian dan mitra pengabdian mengenai latar belakang masyarakat desa Pasar Baru dan hal-hal yang perlu dipersiapkan terlebih dahulu sebelum melaksanakan kegiatan inti.

2) Sosialisasi dan Edukasi

Edukasi gizi buruk anak, bahaya dan pencegahannya dipaparkan pada hari pertama dilakukan pengabdian. Edukasi dilakukan dengan pemaparan materi terkait gizi buruk pada anak dan hal yang membersamainya. Kemudian pembagian booklet/poster yang menarik untuk dibaca yang berisikan cara mengatasi stunting, manfaat dan cara pengolahan makanan sehat bergizi tinggi.

3) Pelatihan Pembuatan Produk

Kegiatan dilakukan pada kali kedua kedatangan tim pengabdian ke daerah mitra pengabdian. Pelatihan pembuatan *snack bar* ikan dilaksanakan dengan menggunakan formula yang didasarkan dari beberapa jurnal. Pada tahap ini, tim pengabdian melatih secara langsung cara pembuatan *snack bar* ikan yang baik dan benar kepada para peserta agar dapat dipahami dan diterapkan dengan kombinasi beberapa bahan yang lain. Alat dan bahan pada pembuatan produk makanan ini disediakan oleh tim pengabdian masyarakat. Alat yang digunakan adalah alat sederhana yang mudah dijumpai di rumah sehingga tidak akan menyulitkan mitra jika ingin mempraktikkan sendiri dirumah. Proses pembuatan *snack bar* ikan diajarkan secara langsung kepada peserta dengan menggunakan media video pembuatan dan modul yang berisi tatacara pembuatan *snack bar*. Alat bantu ini sangat berguna mempermudah peserta untuk melakukan proses pembuatan *snack bar* tersebut.

4) Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilaksanakan melalui pemberian pertanyaan dalam bentuk kuisioner sebelum pemaparan materi untuk mengetahui pengetahuan dasar peserta mengenai stunting dan kegiatan yang akan dilakukan. Pemberian kuisioner juga dilakukan setelah pemaparan materi untuk mengevaluasi apakah terjadi peningkatan pengetahuan peserta dibandingkan sebelum kegiatan dilaksanakan. Selain itu, pemberian kuisioner mengenai penilaian kegiatan juga dilakukan sebagai bentuk evaluasi pelaksanaan kegiatan pengabdian. Uji hedonik dilakukan untuk menilai tingkat kesukaan peserta terhadap produk *snack bar* yang dihasilkan. Daftar hadir juga disediakan selama kegiatan untuk memantau kehadiran peserta.

5) Pendampingan lanjutan

Pendampingan lanjutan yang dilakukan pada program pengabdian masyarakat kali ini berupa komunikasi yang terus dilakukan antara pihak mitra yaitu masyarakat desa Pasar baru dengan tim pengabdian masyarakat. Peserta pelatihan yang melakukan pembuatan snackbar untuk kegiatan rutin mereka dapat berkomunikasi kepada tim pengabdian terkait bahan atau prosedur pengerjaan sekiranya ada yang masih belum dipahami dengan baik.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Edukasi dan pelatihan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di desa Pasar Baru, Kecamatan Teluk Mengkudu, Kabupaten Serdang Bedagai, sudah terlaksana dengan lancar dan sukses. Kegiatan diawali dengan pertemuan antara Sekretaris Camat Teluk Mengkudu, Sekretaris Desa Pasar Baru, Ibu ketua PKK Kecamatan Teluk Mengkudu, dan masyarakat setempat dengan jumlah 50 peserta serta tim pengabdian. Kegiatan tersebut dilakukan untuk memberikan edukasi dan pelatihan kepada masyarakat desa Pasar Baru mengenai pembuatan *snackbar* dengan bahan ikan selar oleh tim pengabdian, dan kegiatan berjalan sesuai rencana dengan baik dan lancar.

Kegiatan edukasi dan pelatihan untuk pertemuan pertama dimulai dari pengisian daftar kehadiran, pemberian *snack box*, *pre test* dan brosur kepada para peserta masyarakat untuk mengetahui pemahaman dasar para peserta mengenai materi yang akan diberikan nantinya. Kemudian acara dimulai dengan penyampaian kata sambutan dari Kepala Desa dan Sekretaris Camat serta ketua Tim Pengabdian USU. Setelah itu, dilakukan pemaparan materi serta edukasi yang diberikan dari tim pengabdian mengenai stunting. Kemudian dijelaskan juga tentang sumber pangan yang dapat bermanfaat dalam mencegah stunting seperti ikan dan menawarkan solusi alternatif untuk mengatasi stunting, seperti membuat *snackbar* yang berasal dari produk olahan ikan sebagai makanan yang sehat dan bergizi.



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Masyarakat dan Produk *Snackbar*

Pada pertemuan kedua yang diawali dengan pengisian daftar kehadiran, pemberian *snack box*, *post test*, dan booklet. Setelah itu, diputarkan video tutorial cara pembuatan *snackbar* yang telah dibuat tim pengabdian sebelumnya, dengan tujuan agar proses pembuatan makanan olahan

menjadi lebih mudah dan dapat mengefisiensikan waktu pada saat mendemonstrasikan secara langsung cara pembuatannya dihadapan peserta di acara pengabdian ini. Selain itu, peralatan dan bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan *snackbar* juga disediakan untuk memudahkan masyarakat dalam memproduksi olahan makanan tersebut secara mandiri di masa mendatang.

Selama kegiatan berlangsung, masyarakat desa Pasar Baru terlihat sangat bersemangat yang terlihat dari berbagai pertanyaan yang ditanyakan oleh masyarakat selama tim pengabdian menyampaikan materi. Masyarakat menanggapi kegiatan pengabdian yang melibatkan dosen dan mahasiswa Universitas Sumatera Utara dengan sangat positif. Gambar 2 merupakan dokumentasi kegiatan serta *snackbar* yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian masyarakat.

Kemudian tim pengabdian memberikan waktu dan kesempatan kepada para masyarakat untuk mencoba dan menilai hasil *snackbar* yang telah dibuat dan dilakukan evaluasi terhadap penilaian produk makanan serta evaluasi dari pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah berlangsung dengan tujuan untuk menilai, memperbaiki dan meningkatkan kualitas pengabdian ke depan kepada masyarakat nantinya. Evaluasi yang digunakan untuk mengetahui penilaian dari kegiatan serta penilaian dari produk olahan ikan yaitu *snackbar* dan evaluasi ini dapat dilihat dengan menggunakan kuisioner, seperti yang ditunjukkan dalam tabel 1. berikut.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Kuesioner Penilaian Pengetahuan Peserta Sebelum dan Sesudah Kegiatan

Parameter	Percentase (%)			
	Sebelum		Sesudah	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak
- Apakah anda tahu sebutan anak kerdil untuk penderita stunting?	86%	14%	100%	0
- Apakah anda tahu keutamaan ASI eksklusif?	94%	6%	100%	0
- Apakah anda mengetahui ikan penting sebagai sumber protein?	88%	12%	100%	0
- Apakah anda mengetahui pemberian ASI eksklusif sampai 2 tahun?	84%	16%	100%	0
- Apakah anda tahu tentang MPASI?	92%	8%	100%	0
- Apakah anda mengetahui bahwa pemberian ASI harus diberikan tanpa makanan tambahan lain selama 6 bulan?	84%	16%	100%	0
- Apakah anda tahu pemberian MPASI dimulai sejak usia 6 bulan?	88%	12%	100%	0
- Apakah anda tahu pentingnya gizi bagi anak?	96%	4%	100%	0
- Apakah anda mengetahui panduan gizi seimbang?	78%	22%	98%	2%
- Apakah menurut anda vitamin, protein dan mineral terkandung pada makanan bergizi?	92%	8%	100%	0
- Apakah anda tahu sebaiknya kita perlu minum air 2 liter/ 8 gelas perhari?	94%	6%	100%	0
- Apakah anda tahu gizi sangat penting untuk tumbuh kembang anak balita?	90%	10%	100%	0
- Apakah anda tahu tentang busung lapar pada balita?	94%	6%	100%	0
- Apakah anda tahu makanan bergizi penting untuk melindungi penyakit?	84%	16%	96%	4%
- Apakah anda tahu makanan apa saja yang bergizi dan sesuai untuk balita?	86%	14%	96%	4%

Parameter	Percentase (%)			
	Sebelum		Sesudah	
	Ya	Tidak	Ya	Tidak
- Apakah anda mengetahui tujuan pemenuhan zat gizi bagi balita?	90%	10%	100%	0
- Apakah anda tahu tentang status gizi balita?	82%	18%	96%	4%
- Apakah anda tahu sebab terjadinya stunting?	82%	18%	94%	6%
- Apakah anda mengetahui bahwa pendidikan dan ekonomi orang tua turut menjadi faktor terjadi stunting?	80%	20%	96%	4%
- Apakah anda tahu gejala stunting diantaranya adalah pertumbuhan terhambat, sulit berkonsentrasi, pendiam, dan terlambatnya masa pubertas?	90%	10%	100%	0
- Apakah pengetahuan ibu mempengaruhi status gizi pada anak?	86%	14%	96%	4%
- Apakah anda mengetahui cara anda sebagai orang tua dalam memenuhi gizi pada anak?	96%	4%	100%	0
- Apakah punya banyak anak dapat menjadi faktor pemicu terjadinya stunting?	88%	12%	92%	8%
- Apakah anak aktif, sehat dan cerdas merupakan gejala dari stunting?	0	100%	0	100%
- Apakah anda mengetahui kurang gizi pada ibu hamil dapat menyebabkan terjadinya bayi cacat hingga kematian pada bayi?	90%	10%	100%	0
- Apakah anda mengetahui mengonsumsi asam folat dapat mencegah cacat lahir pada bayi?	80%	20%	100%	0
- Apakah anda mengetahui ciri tumbuh kembang anak yang baik?	96%	4%	100%	0
- Apakah anda mengetahui pencegahan stunting?	86%	14%	100%	0
- Apakah anda mengetahui program pemerintah dalam pencegahan stunting?	84%	16%	96%	4%

Hasil penilaian kuisioner pada Tabel 1 menunjukkan bahwa tim pengabdian masyarakat yang melaksanakan kegiatan di desa Pasar Baru telah melakukan edukasi dan pelatihan dengan sukses dan lancar. Hal ini terlihat dari persentase jawaban pertanyaan yang dikumpulkan sebelum kegiatan untuk mengetahui pengetahuan masyarakat dimana hasilnya adalah 78%-100%, lalu setelah kegiatan meningkat menjadi 92%-100%.

Tabel 2. Hasil Penilaian Kuesioner Pelaksanaan Kegiatan

Parameter	Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju
- Topik kegiatan menarik	82%	18%	0	0
- Materi mudah dimengerti	80%	20%	0	0
	84%	16%	0	0

Parameter	Sangat Setuju	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju
- Metode pemberian sangat menarik	90%	10%	0	0
- Penguasaan pembicara terhadap materi baik	86%	14%	0	0
- Waktu kegiatan sesuai	88%	12%	0	0
- Keluhan/pertanyaan/permasalahan yang diajukan direspon dengan baik				
- Kegiatan yang dilaksakan sesuai harapan	92%	8 %	0	0
- Kegiatan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan	96%	4%	0	0
- Peralatan yang disediakan cukup memadai	96%	4%	0	0

Hasil penilaian pada Tabel 2 menunjukkan bahwa masyarakat tertarik dengan aktivitas dan materi yang dilakukan. Hal ini terlihat dari jumlah pernyataan masyarakat yang sangat setuju berada dalam rentang 80%-96% dan jumlah masyarakat dengan pernyataan setuju berada pada rentang 4%-20%. Kegiatan edukasi kerap dilakukan kepada komunitas masyarakat mengenai berbagai topik kesehatan dan selalu disambut baik masyarakat, diantaranya edukasi mengenai pentingnya memanfaatkan tanaman obat sebagai pencegah penyakit ([Putra, E.D.P., Wahyuni, H.S., Prasetyo, 2022](#)), edukasi mengenai pencegahan stunting dengan melakukan pembuatan abon dan biskuit menggunakan ikan nila ([Wahyuni, H.S., Putra, E.D.P., Prasetyo, B.E., & Laila, 2024](#)) dan pembuatan tepung dari tulang ikan tuna ([Rophi AH & Lefaan PN, 2023](#)).

Tabel 3. Hasil Penilaian Produk Makanan Sehat berupa *Snackbar* dari Ikan Selar

Parameter	Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
- Kemasan	90%	10%	0	0	0
- Warna	50%	44%	6%	0	0
- Aroma	46%	30%	24%	0	0
- Rasa	56%	40%	4%	0	0
- Kemudahan dalam penggunaan	80%	20%	0	0	0
- Kelengkapan informasi pada kemasan	84%	16%	0	0	0

Berdasarkan data pada Tabel 3, dapat disimpulkan bahwa pengolahan ikan selar menjadi *snackbar* sehat yang mengandung banyak nutrisi dapat membantu mencegah stunting. Tujuan uji hedonik pada *snackbar* ikan adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap rasa, warna, dan aroma. Hasil menunjukkan bahwa tingkat kesukaan terhadap produk hingga 90%, hal ini konsisten dengan temuan ([Salampessy et al., 2023](#)) dan ([Ulfa et al., 2022](#)) bahwa pembuatan snack bar dari ikan dapat meningkatkan daya tarik produk. Kemasan adalah parameter yang mendapatkan nilai tertinggi dalam uji hedonik yang dilakukan yang menunjukkan pentingnya pembuatan kemasan yang menarik dalam pengolahan suatu produk. Hasil ini sesuai dengan temuan Samodro, 2018 yang menyatakan bahwa keamsan dapat meningkatkan ketertarikan konsumen terhadap produk makanan dan meningkatkan pemasaran ([Widiati, 2020](#)).

Pada penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pengujian kualitas hedonik menggunakan indra manusia, seperti penciuman, penglihatan, dan perasa. Uji kualitas hedonik menggunakan skoring, yang mengklasifikasikan kualitas makanan dengan menggunakan rasa, tekstur, warna dan aroma ([Mulyadi & Sari, 2022](#)). Menurut Asmawati dkk, 2023 Warna adalah faktor mutu yang dapat berpengaruh terhadap tampilan produk makanan, warna yang menarik

akan menimbulkan selera terhadap makanan, sehingga apabila semakin baik warna makanan dapat meningkatkan daya tarik dan keinginan yang lebih besar oleh makanan tersebut. Didapatkan hasil dari uji tingkat kesukaan terhadap warna *Snackbar* yaitu 50 % panelis memilih warna sangat menarik untuk tampilan *snackbar* dan 44% memilih suka terhadap warna dari *snackbar* ([Asmawati, A. Ristiana E. Pratiwi, A. C. Taiyeb, A. M., 2023](#)).

Rasa adalah suatu karakteristik yang dapat memperlihatkan tingkat kualitas dari suatu makanan atau minuman. Rasa makanan adalah yang paling penting karena dapat menunjukkan karakteristiknya. Selain itu, rasa adalah kombinasi dari kelima panca indera manusia, yang memainkan peran penting dalam menentukan kualitas produk. Berdasarkan tabel 4 diketahui 56% konsumen sangat menyukai rasa dari *Snackbar* dan 40% lainnya memilih suka terhadap rasa dari *snackbar* ([Masitoh & Sri W H, 2022](#)).

Aroma adalah salah satu faktor yang menentukan kualitas produk makanan yang dapat diterima oleh pelanggan. Dengan mencium aroma yang keluar dari makanan, orang dapat mengetahui enak atau tidaknya makanan yang belum terlihat. Teknik ini dikenal sebagai pencicipan jarak jauh. Tepung ikan kembung selar membuat *Snackbar* berbau lebih amis. Bubuk kayu manis digunakan untuk mengurangi bau tidak sedap atau bau amis dari ikan kembung selar. Berdasarkan tabel 3 diketahui 46% konsumen sangat menyukai aroma dari *Snackbar* yang dibuat, 30% memilih suka, dan 24% memilih cukup suka ([Harianti, Lawi, Y. S. A, Suprianto, Wulandari, S., & Ningsih, 2024](#)).

Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi, yaitu makanan yang pada saat disajikan menyebarkan aroma lezat, penampilan yang menarik, dan rasa yang enak. memiliki aroma yang lezat adalah sangat penting untuk menentukan apakah sebuah makanan memiliki rasa yang enak atau tidak ([Harianti, Lawi, Y. S. A, Suprianto, Wulandari, S., & Ningsih, 2024](#)).

Penilaian yang dilakukan menunjukkan bahwa masyarakat menyukai produk *Snackbar*, baik aroma, warna, bentuk dan rasa serta informasi kemasan. Oleh karena itu, produk ini dapat menjadi alternatif bagi masyarakat desa untuk memenuhi kebutuhan gizi anak dan mendorong jiwa kewirausahaan dengan cara memasarkannya. Pemberian informasi mengenai penyiapan produk makanan atau produk kesehatan dari proses pembuatan, pengemasan hingga pengurusan izin sehingga layak untuk dipasarkan sangat penting sehingga akan membantu masyarakat dalam menyiapkan produk yang siap untuk dipasarkan ([Yuliasmi et al., 2024](#)) ([Aprizal, 2021](#)).

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini telah membantu meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat tentang pentingnya gizi untuk mencegah stunting pada anak, serta membuka peluang usaha melalui produk *Snackbar* berbasis ikan selar. Disarankan agar pendampingan terus dilanjutkan, terutama pelatihan pengemasan produk, pengurusan izin usaha dan pelatihan cara pemasaran produk yang baik sehingga dapat mendukung keberlanjutan program.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih Penulis sampaikan kepada mitra pengabdian yaitu Kepala Desa dan masyarakat desa Pasar Baru, Kecamatan Teluk Mengkudu beserta jajarannya yang sudah memberikan dukungan dan kesempatan serta respon positif kepada tim pengabdian masyarakat dari Fakultas Farmasi Universitas Sumatera Utara untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat sehingga semua rangkaian kegiatan dapat dilakukan dengan lancar. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada Rektor Universitas Sumatera Utara atas bantuan pembiayaan pengabdian masyarakat yang diberikan melalui Skim Kemitraan Mono Tahun Reguler Sumber Dana Non PNPB USU Tahun Anggaran 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Aprizal, A. (2021). Pelatihan Pengemasan Dan Pemasaran Untuk Meningkatkan Produk Prakarya Di Smp Hasanuddin Gowa. *Abdi Wina Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 46. <https://doi.org/10.58300/abdiwina.v1i2.201>
- Asmawati, A, Ristiana E, Pratiwi, A. C, Taiyeb, A. M., & H. (2023). Pengenalan dan Pengolahan Makanan Berbahan Daun Kelor (Moringa Oleifera) pada Anak Kelas Siswa Sekolah Dasar. *SEMPUGI Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 1–5. <https://doi.org/10.58230/sempugi.v1i1.16>
- Daulay, E., Mahendra, A., Rizky, I. N., & Aridzki, A. N. (2023). Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Gizi Optimal Dan Pencegahan Stunting. *Journal of Human And Education*, 3(1), 331–340. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jh.v4i5.1465>
- Harianti, Lawi, Y. S. A, Suprianto, Wulandari, S., & Ningsih, N. A. (2024). Analisis Tingkat Kesukaan dan Daya Simpan Asinan Rumput Laut (Gracillaria sp.). *Jurnal Riset Diwa Bahari (JRDB)*, 2(1), 60–66.
- Julita, J., Marwan, A. R., Anggraini, D., Vianto, I. M., Isnaini, I., Lestari, L. M., Rizky, M. N., Fitri, N. H., Amalia, N., Febriyani, Q., & Ramadhani, S. (2023). Upaya Pencegahan Stunting dengan Pemanfaatan Singkong sebagai Sumber Pangan Lokal. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 178–182. <https://doi.org/10.54951/comsep.v4i2.349>
- Junaidi, M., Diniarti, N., Dwiyanti, S., Larasati, C. E., Diniariwisan, D., & Irawati, B. A. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Kekinian dalam rangka Pencegahan Stunting di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. <https://doi.org/https://doi.org/10.29303/jpmppi.v7i3.8988>
- Masitoh, R., & Sri W H, M. A. (2022). Pengaruh Cita Rasa Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Crispi Jamur Bobby'z di Desa Sukorejo Kecamatan Karangrejo Kabupaten Tulungagung. *ADILLA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Syari'ah*, 5(2), 80–91. <https://doi.org/10.52166/adilla.v5i2.3268>
- Mulyadi, T., & Sari, S. P. (2022). Pemanfaatan Siput Gonggong Sebagai Bahan Baku Olahan Sosis Sebagai Makanan Khas Kota Batam. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 1(2), 78–86. <https://doi.org/10.59193/jmn.v1i2.33>
- Putra, E.D.P., Wahyuni, H.S., Prasetyo, B. E. (2022). Edukasi Pemanfaatan Tanaman Herbal Bagi Kesehatan Di Desa Liang Pematang Kabupaten Deli Serdang. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol 5 No 4, 1322–1327. <https://doi.org/10.31604/jpm.v5i4.1322-1327>
- Rahayu W. E., & Destiana, I. D. (2022). Perbandingan Hasil Sensori dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commerson*) Dengan Abon Ikan Selar Kuning (*Selaroides leptolepis*). *Edufortech*, 7(2), 118–123. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v7i2.50965>
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). (2018). Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf. In *Lembaga Penerbit Balitbangkes* (p. hal 156). https://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/3514/1/Laporan_Riskesdas_2018_Nasional.pdf
- Rizkaprilisa, W., Rhema Alicia, Hapsari, M. W., Anggraeni, N., Murti, P. D. B., & Mahardika, A. (2023). Potensi Pangan Lokal Sebagai Snack Bar Mpasi Balita: Systematic Review. *Science Technology and Management Journal*, 3(1), 1–5. <https://doi.org/10.53416/stmj.v3i1.119>
- Rophi AH & Lefaan PN. (2023). Pelatihan Pembuatan Tepung Tulang Ikan Sebagai Pemanfaatan Limbah Perikanan di Distrik Demta, Provinsi Papua. *Community Development Journal*, 4(2), 2345–2351. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/14449>
- Salampessy, R. B. S., Irianto, H. E., & Alifah, R. N. (2023). Mixture Design Application on the Development of Mackerel Tuna (*Euthynnus affinis*) Snack Bars as Healthy Snacks. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(3), 400–413. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i3.43748>
- Sulistyadewi, N. P. E., & Widiyati, K., Febianingsih N. P. K., Dewi, N. L. M. A., Noviyanti N. P. A. W., Daryawanti, P. I., Astutik W., & Meylani, A. P. (2024). Pengolahan dan Pemanfaatan Ikan Sebagai Sumber Protein Hewani Dalam Mencegah Stunting di Kabupaten Jembrana. *Paradharma (Jurnal Aplikasi IPTEK)*, 8(1), 21–28. <https://doi.org/10.36002/jpd.v8i1.3013>

- Ulfa, M., Yuani, E., Dharmayani, N. K. T., Sudirman, & Hadi, S. (2022). Produk Olahan Buah Nenas - Upaya Peningkatan Daya Tarik Wisata dan Ketahanan Pangan di Desa Jurit Baru, Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(3), 64–68. <https://doi.org/10.29303/jpmpli.v4i3.1946>
- Wahyuni, H.S., Putra, E.D.P., Prasetyo, B.E., & Laila, L. (2024). Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Makanan Sehat dari Ikan Nila Untuk Pencegahan Stunting di Kecamatan Biru-Biru, Deli Serdang. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 75–83. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v8i1.16654>
- Widiati, A. (2020). Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkm) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura)*, 8(2), 67–76. <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>
- Wijianto, W., Candriasih, P., Hafid, F., Kurniasari, D., Galenso, N., Asomah, N., Kalaha, E., & Tiwow, M. (2023). Edukasi Gizi Seimbang dan Lomba Menu Sebagai Upaya Pencegahan Triple Burden Of Malnutrition. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(September), 878–885. <https://doi.org/10.33860/pjpm.v4i3.3291>
- Yuliasmi, S. Prasetyo, B.E., Wahyuni, H.S., & Laila., L. (2024). Edukasi, khasiat, pembuatan, dan pengemasan minyak karo di desa Semangat Kecamatan Barusjahe Kabupaten Karo. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 123–128. <https://doi.org/10.31604/jpm.v7i1.123-128>