

## **Pencegahan Stunting dan Peningkatan Pendapatan serta Pemasaran Secara Digital bagi Ibu-Ibu Posyandu melalui Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng (Chanos) Kelurahan Bonto Perak Kabupaten Pangkep**

**Hikmayani Subur<sup>1</sup>, Marhawati<sup>2</sup>, Sri Astuty<sup>3</sup>, Juhamri<sup>4</sup>, Irwandi<sup>5</sup>**

<sup>1,2</sup>Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

<sup>3,5</sup>Program Studi Ekonomi Pembangunan, Universitas Negeri Makassar

<sup>5</sup>Program Studi Teknik Otomotif, Universitas Negeri Makassar

<sup>1</sup>[hikmayani.subur@unm.ac.id](mailto:hikmayani.subur@unm.ac.id)

*Received: 20 September 2025; Revised: 26 Januari 2026; Accepted: 12 Februari 2026*

### **Abstract**

*This Community Service (PKM) activity aims to empower the community, specifically mothers who are members of the Posyandu (Integrated Health Service Post), through simultaneous efforts to prevent stunting and improve family economic conditions. The methods employed include training on diversifying local food products based on milkfish into high-value items such as dimsum and pempek (fish cakes), which are rich in protein, iron, and zinc as part of stunting prevention measures. In addition, participants were equipped with digital marketing training to expand their market reach and increase their income. The activity was conducted in the Meeting Room of the Bonto Perak Community Health Center (Puskesmas) and attended by 30 participants from the local community, including Posyandu members. Evaluation results showed a significant improvement in participants' understanding of nutrition, stunting prevention, fish processing skills, and their ability to manage digital marketing using platforms such as WhatsApp and Instagram. The impact of this activity includes the creation of new sources of income for families and increased awareness of the importance of nutrient intake from locally sourced ingredients to prevent stunting from an early age.*

**Keywords:** *stunting; product diversification; milkfish, digital marketing; empowerment of posyandu mothers.*

### **Abstrak**

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat, khususnya ibu-ibu anggota Posyandu, dalam upaya simultan pencegahan stunting dan peningkatan ekonomi keluarga. Metode yang digunakan adalah pelatihan diversifikasi olahan pangan lokal berbahan dasar ikan bandeng menjadi produk bernilai jual tinggi seperti dimsum dan pempek yang kaya protein, zat besi, dan zink sebagai upaya preventif stunting. Selain itu, peserta juga dibekali dengan pelatihan pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan pendapatan. Kegiatan dilaksanakan di Ruang Pertemuan Kantor Puskesmas Bonto Perak dan diikuti oleh 30 orang peserta dari kalangan masyarakat setempat termasuk anggota posyandu. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan yang signifikan pada pemahaman peserta mengenai gizi, pencegahan stunting, keterampilan pengolahan ikan, serta kemampuan dalam mengelola pemasaran secara digital menggunakan platform WhatsApp dan Instagram. Dampak dari kegiatan ini adalah terciptanya sumber pendapatan baru bagi keluarga dan

meningkatkan kesadaran akan pentingnya asupan gizi berbahan baku lokal untuk mencegah stunting sejak dini.

**Kata Kunci:** stunting; diversifikasi olahan; ikan bandeng; pemasaran digital; pemberdayaan ibu posyandu.

## A. PENDAHULUAN

Secara Administratif Luas wilayah Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan adalah 12.362,73 km<sup>2</sup> (setelah diadakan analisis Bakosurtanal) untuk wilayah laut seluas 11.464,44 Km<sup>2</sup>, dengan daratan seluas 898,29 km<sup>2</sup>, dan garis pantainya membentang sepanjang 250 km dari barat ke timur. Kabupaten ini terdiri dari 13 kecamatan (9 di daratan dan 4 di kepulauan) serta 103 desa/kelurahan. Pada tahun 2020, jumlah penduduknya mencapai 345.775 jiwa, dengan Kecamatan Pangkajene sebagai wilayah dengan kepadatan penduduk tertinggi kedua yaitu 48.656 jiwa (Badan Pusat Statistik Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Laporan Tahunan, 2021).

Bonto Perak adalah salah satu dari 9 desa/kelurahan di Kecamatan Pangkajene, dengan luas wilayah 9,10 km<sup>2</sup>. Wilayah ini terbagi menjadi beberapa bagian yaitu 4,50 hektar untuk jalan, 472,08 hektar untuk persawahan dan perkebunan, serta 372 hektar untuk tambak. Berdasarkan data dari kantor kelurahan menunjukkan bahwa hanya 450 orang yang mengelola lahan tambak di desa tersebut. Dengan lahan yang seluas ini tanah berarti para petani tambak bisa lebih mengembangkan usahanya dan dapat memproduksi ikan bandeng dalam skala yang lebih besar sehingga Kelurahan Bonto Perak sangat layak dilakukan penyuluhan ataupun pelatihan dalam pengolahan ikan bandeng menjadi produk dengan nilai jual yang tinggi (Irwandi, 2024; Qurais & Wijaya, 2021).

Ikan Bandeng (Chanos chanos) merupakan komoditas strategis yang menyediakan protein berkualitas dengan harga terjangkau dan disukai oleh masyarakat Indonesia. Sebagai bahan pangan, bandeng menyumbang nutrisi esensial untuk kelangsungan hidup manusia (Saparianto, 2009). Kandungan proteinnya cukup tinggi

(20-24%) dan dilengkapi dengan asam amino, asam lemak, mineral, dan vitamin (Sumartini, 2014). Glutamat merupakan asam amino dengan komposisi tertinggi, mencapai 1,386% pada bandeng air tawar dan 1,268% pada bandeng air payau. Kandungan asam lemak tak jenuh utamanya adalah oleat (31-32%). Mineral makro yang terdapat dalam daging bandeng meliputi kalsium, magnesium, natrium, dan kalium, sementara mineral mikronya mencakup zat besi, seng, tembaga, dan mangan. Vitamin yang terkandung meliputi vitamin A, B1, dan B12 (Hafiludin, 2015). Bandeng juga kaya akan omega-3, omega-6, dan omega-9 (Hafiludin, 2015). Dengan kandungan nutrisi tersebut, bandeng dapat menjadi sumber nutrisi penting untuk mencegah stunting pada balita.

Stunting adalah kondisi kegagalan pertumbuhan pada anak balita yang disebabkan oleh kekurangan gizi kronis, terutama selama 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) (Badan Pusat Statistik Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Laporan Tahunan, 2021; Supardi et al, 2023). Kondisi ini mencerminkan status gizi kurang yang bersifat kronis pada fase pertumbuhan, mulai dari awal kehidupan hingga dewasa (Devi et al, 2025). Stunting juga menjadi indikator sensitif untuk status sosial ekonomi yang rendah dan dapat memprediksi tingkat kesakitan dan kematian jangka panjang. Penting diketahui bahwa stunting pada anak usia dini masih dapat dipulihkan (El Taguri et al., 2009). Penyebab stunting tidak hanya terbatas pada gizi buruk yang dialami ibu hamil atau balita, tetapi juga dipengaruhi berbagai faktor, termasuk pola pengasuhan yang kurang optimal dan minimnya pengetahuan ibu tentang kesehatan dan gizi sebelum, selama, dan setelah kehamilan (El Taguri et al., 2009; Susilo, Wachdin, & Hidayati, 2023; Syabandini et al, 2018).

# **Pencegahan Stunting dan Peningkatan Pendapatan serta Pemasaran Secara Digital bagi Ibu-Ibu Posyandu melalui Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng (Chanos) Kelurahan Bonto Perak Kabupaten Pangkep**

Hikmayani Subur, Marhawati, Sri Astuty, Juhamri, Irwandi

---

Kemandirian keluarga dalam memahami dan menyediakan makanan bergizi seimbang, termasuk konsumsi ikan secara rutin, dapat membantu mencegah stunting melalui optimalisasi asupan gizi dan pemeliharaan kesehatan selama kehamilan (Nasir, Amalia, & Zahra, 2021).

Berdasarkan data SSGI tahun 2022, prevalensi stunting di Kabupaten Pangkep masih mencapai angka yang sangat mengkhawatirkan yaitu 34,2%. Angka ini menempatkan Kabupaten Pangkep di posisi ketiga tertinggi di Provinsi Sulawesi Selatan dan berada di atas rata-rata nasional. Pemerintah telah menerapkan berbagai strategi untuk menurunkan prevalensi stunting melalui program intervensi gizi spesifik dan intervensi gizi sensitif (Nasir, Amalia, & Zahra, 2021). Pencegahan stunting sejak dini sangat penting untuk menghindari konsekuensi jangka panjang yang merugikan, seperti gangguan pertumbuhan dan perkembangan, penurunan kemampuan kognitif, dan meningkatnya risiko penyakit kronis. Faktor risiko stunting dapat bersumber dari kondisi lingkungan, faktor maternal, dan faktor yang terkait dengan anak itu sendiri (Nasir, Amalia, & Zahra, 2021). Rendahnya pemahaman keluarga tentang pola pemberian makan yang tepat juga berkontribusi signifikan terhadap terjadinya stunting pada anak (Nirmalasari, 2020).

Inovasi pangan sehat merupakan inisiatif pengembangan produk pangan yang lebih bergizi dan menyehatkan dengan memanfaatkan bahan-bahan alami. Makanan bergizi didefinisikan sebagai makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral dalam komposisi yang seimbang (Hafiludin, 2015; Supardi et al., 2023). Sejalan dengan prinsip itu, tim pengabdian kepada masyarakat berupaya memanfaatkan potensi ikan bandeng lokal dari Desa Bonto Perak sebagai sumber protein hewani berkualitas, terutama untuk balita, yang dapat menjadi salah satu strategi efektif dalam pencegahan stunting (Raksun et al., 2023).

## **B. PELAKSANAAN DAN METODE**

Pengabdian kepada masyarakat ini dirancang sebagai upaya pemberdayaan masyarakat khususnya Ibu-ibu Posyandu di Kelurahan Bonto Perak, Kecamatan Pangkajene, Kabupaten Pangkep, melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan bandeng menjadi produk bernilai tambah (Agustini & Swastawati, 2003; Astuti et al., 2020; Isma et al., 2023).

Tahap 1, penyuluhan tentang pentingnya pengolahan ikan bandeng. Tim pengabdian menyelenggarakan penyuluhan tentang pentingnya pengolahan ikan bandeng yang diikuti oleh ibu-ibu Posyandu dari Kelurahan Bonto Perak. Kegiatan yang berlangsung dalam format Forum Group Discussion (FGD).

Tahap 2, pelatihan mengolah ikan bandeng menjadi dimsum dan pempek ikan (Astuti et al., 2020). Peserta diajak secara langsung untuk mengikuti pelatihan mengolah ikan bandeng menjadi dimsum dan pempek, dimulai dari teknik dasar seperti pembersihan, pemisahan tulang, dan penghalusan daging ikan, kemudian dicampur dengan bahan tambahan lain sebelum akhirnya dikukus menjadi dimsum dan pempek.

Tahap 3, pelatihan pengemasan produk. Mengemas produk pasca produksi agar siap dipasarkan. Peserta dilatih teknik pengemasan meliputi pemilihan media bungkus, cara mengemas, penambahan merek/label dan harga, serta penentuan tanggal kadaluarsa.

Tahap 4, Kegiatan pemasaran produk olahan ikan bandeng difokuskan pada strategi online untuk memperluas jangkauan pasar, di mana peserta PKM dilatih secara langsung cara memasarkan produk mereka yang telah dikemas melalui berbagai platform media sosial seperti Facebook, Instagram, dan WhatsApp dengan teknik pembuatan konten yang menarik, penetapan harga, serta interaksi dengan pelanggan (Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan, 2015).

## **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelatihan ini telah dilaksanakan pada hari Senin, 11 Agustus 2025, pukul 09.00

WITA, sesuai dengan kesepakatan bersama antara tim pengabdian dan mitra, yaitu ibu-ibu Posyandu Kelurahan Bonto Perak. Kegiatan berlangsung di ruang pertemuan/rapat Kantor Puskesmas Bonto Perak dengan jumlah peserta yang hadir sebanyak 30 orang dari kalangan masyarakat setempat, khususnya anggota Posyandu. Adapun tahapan pelaksanaan PKM sebagai berikut:

### **Kegiatan 1: Perencanaan Awal Kegiatan PKM**

Pada tahap perencanaan awal kegiatan PKM, tim terlebih dahulu mengadakan pertemuan koordinasi dengan aparat kelurahan setempat untuk membahas persiapan waktu pelaksanaan pengabdian dengan membawa serta surat izin resmi dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Makassar, serta menghubungi koordinator peserta pelatihan yang telah direkomendasikan oleh Lurah Bonto Perak guna memastikan kesiapan dan kesesuaian waktu pelaksanaan kegiatan dengan seluruh pihak yang terlibat (Gambar 1).



Gambar 1. Pertemuan dengan Bapak Musmuliadi, S.T Lurah Bonto Perak.

### **Kegiatan 2: Pelatihan dan Pendampingan Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng**

Tahap awal kegiatan ini adalah demonstrasi pembuatan dimsum (Gambar 2). Adapun bahan yang digunakan adalah mencampurkan ikan bandeng yang dipisahkan dari duri dan kulit (100 gram), tepung tapioka (350 gram), telur (2 butir), garam (1 teh), saus tiram (1 sendok makan), minyak wijen (1 sendok makan), lada (1 teh), kulit dimsum (20 lembar), wortel parut (100 gram), bawang putih (3 siung) dan air (50 gram) kemudian blender semua bahan menjadi satu. Setelah itu bahan tercampur semua kemudian kita bentuk menjadi stik kemudian digoreng dengan

minyak goreng (2 liter) dan berwarna golden brown siap dikemas.



Gambar 2. Pendampingan Pembuatan Dimsum

Setelah proses pembuatan dimsum dari ikan bandeng selesai, selanjutnya demonstrasi pembuatan pempek (Gambar 3). Adapun bahan yang digunakan adalah tepung tapioka (500 gram), ikan bandeng (500 ml), telur (5 butir), air (100 gram) penyedap rasa (1 sendok makan) dan baking powder (1/2 sendok teh). Sedangkan bahan untuk topping: udang (300 gram), saus tiram (1 sendok makan) bawang putih (2 siung), penyedap rasa (1/2 sendok makan), bahan cuka : lombok kecil (1/4 kg) dan gula merah (1 kg), bawang putih (7 siung), air (250 ml), garam (1 sendok teh) dan cuka siku (2 sendok makan) (Verdian, Witoko, & Aziz, 2021). Cara pembuatan serabi campurkan semua bahan serabi menjadi satu kemudian kita bentuk menjadi kapal selam dan lenjer dan direbus selama 15 menit lalu ditiriskan. Kemudian bahan membuat cuka dengan memblender lombok kecil dan bawang putih sampai halus dan merebus gula merah dengan air setelah direbus kemudian campurkan gula yang telah direbus, lombok, dan garam.



Gambar 3. Pendampingan Pembuatan Pempek  
Setelah melalui pelatihan dan pendampingan diversifikasi ikan bandeng menjadi produk olahan dimsum dan pempek, akhirnya produk olahan tersebut berhasil dan kemudian dikemas dan diberikan stiker (Gambar 4) agar menjadi produk yang layak untuk dijual dan dinikmati oleh pembeli (Astuty et al., 2024; Irwandi, 2024).

# Pencegahan Stunting dan Peningkatan Pendapatan serta Pemasaran Secara Digital bagi Ibu-Ibu Posyandu melalui Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng (Chanos) Kelurahan Bonto Perak Kabupaten Pangkep

Hikmayani Subur, Marhawati, Sri Astuty, Juhamri, Irwandi



Gambar 4. Produk Diversifikasi Ikan Bandeng Dimsum dan Pempek

## Kegiatan 3: Pelatihan Pemasaran Online

Pelatihan ini diawali dengan pengenalan konsep dasar pemasaran digital sebagai strategi meningkatkan daya saing produk lokal (Gambar 5). Narasumber memberikan materi tentang penggunaan media sosial, marketplace, dan teknik promosi sederhana yang dapat diakses dengan mudah. Pendekatan pembelajaran dilakukan secara interaktif melalui presentasi, diskusi, dan studi kasus produk lokal agar peserta mampu memahami secara langsung manfaat pemasaran online dalam mengembangkan usaha mereka.



Gambar 5. Pelatihan Pemasaran Online

Selanjutnya, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung berupa simulasi pemasaran di media sosial, cara mengunggah foto produk yang menarik dan penulisan deskripsi produk yang persuasif. Peserta juga dibimbing untuk memahami pentingnya branding dan konsistensi dalam promosi agar produk dimsum dan pempek lebih dikenal luas.

## Kegiatan 4: Evaluasi Kegiatan

Kegiatan evaluasi pelatihan diversifikasi olahan ikan bandeng menjadi dimsum dan pempek serta pemasaran online menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta yang signifikan. Sebelum pelatihan, pengetahuan mayoritas peserta tentang formulasi adonan, teknik folding yang benar, dan manajemen harga masih sangat terbatas. Demikian halnya dengan pemasaran online, pemahaman mereka baru sebatas mengunggah foto produk secara biasa tanpa strategi konten yang jelas. Hasil evaluasi pasca-pelatihan membuktikan bahwa peserta

tidak hanya mampu memahami teori tetapi juga mengaplikasikannya secara langsung. Mereka kini terampil dalam mengolah ikan bandeng menjadi dimsum dan pempek dengan kualitas rasa dan presentasi yang baik, serta telah mampu mengemas produk tersebut agar bisa dijual untuk mendapatkan pendapatan

Di sisi pemasaran digital, terjadi lompatan kemampuan yang sangat nyata. Peserta yang awalnya hanya mengenal platform seperti WhatsApp untuk komunikasi personal, kini telah mampu mengoptimalkan fitur yang disediakan aplikasi untuk membuat konten foto dan video yang menarik untuk Instagram dan Facebook. Peningkatan ini tidak hanya terlihat dari pemahaman dan antusias yang tinggi, tetapi terutama dari praktik langsung dimana mereka telah berhasil membangun peluang usaha online dan menerima pesanan pertama melalui platform digital tersebut. Hal ini membuktikan bahwa pelatihan berhasil mencapai tujuannya dalam memberdayakan peserta dengan keterampilan yang aplikatif dan siap pakai untuk langsung meningkatkan nilai jual dan perluasan pasar produk mereka.

## D. PENUTUP

### Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan diversifikasi pengolahan ikan bandeng menjadi dimsum dan pempek, serta pemasaran online telah berhasil memberikan dampak positif yang signifikan bagi peserta. Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis mengenai teknik pengolahan bandeng yang higienis dan kreatif, tetapi juga keterampilan praktis dalam memproduksi dimsum yang bernilai jual tinggi. Adapun kesimpulan kegiatan ini antara lain:

1. Adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan keluarga dan masyarakat dalam pengolahan produk dimsum dan pempek ikan bandeng.
2. Adanya peningkatan nilai tambah ikan bandeng berbasis rumah tangga yang dapat dikembangkan menjadi kegiatan ekonomi produktif.

3. Terpenuhinya kebutuhan protein, gizi keluarga dan pencegahan stunting serta variasi dalam olahan ikan bandeng bagi masyarakat dalam wilayah binaan.
4. Tumbuhnya jiwa kewirausahaan bagi para ibu-ibu posyandu tangga setempat serta melatih kreativitas masyarakat desa dalam berinovasi dengan menghasilkan produk baru yang memiliki nilai jual ekonomi.
5. Meningkatnya pengetahuan dalam pengepakan dan pelabelan serta pemasaran secara online.

#### **Saran**

Pendampingan bagi masyarakat terutama masyarakat yang bermukim di daerah tambak dalam upaya pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan produksi ikan bandeng yang berlebihan untuk menghasilkan nilai tambah/produk olahan yang lebih bervariasi dalam rangka meningkatkan.

Perlunya pembinaan dan pendampingan bagi masyarakat sasaran untuk mengembangkan kegiatan PKM dalam cakupan yang luas yakni melalui program kewirausahaan keluarga sebagai kegiatan lanjutan dari PKM

#### **Ucapan Terima Kasih**

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pemerintah Kelurahan Bonto Perak Kabupaten Pangkep yang telah memberikan dukungan penuh dan memfasilitasi pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, sehingga seluruh rangkaian acara dapat berjalan dengan lancar. Kami juga menyampaikan apresiasi yang mendalam kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia atas dukungan dana hibah BIMA yang telah diberikan, sehingga program ini dapat terlaksana dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat. Dukungan dari berbagai pihak ini menjadi wujud nyata sinergi dalam membangun kapasitas masyarakat desa menuju kemandirian dan kesejahteraan.

#### **E. DAFTAR PUSTAKA**

Agustini, T. W., & Swastawati, F. (2003). Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai

Produk Bernilai Tambah (Vallue Added) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. *Jurnal Teknol. Dan Industri Pangan*. 16(1), 75-81.

Astuty, S., Marhawati, M., Irwandi, I., Subur, H., & Juhamri, J. (2024). Diversifikasi Olahan Udang Vaname Menjadi Kue Serabi Untuk Meningkatkan Pendapatan Ibu Rumah Tangga. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(6), 5912-5921.

Astuti, S., Marhawati, Syam, A., & Juhamri. (2020). Nilai Tambah Bandeng Berupa Dimsum Di Kelurahan Anrong Appaka, Kecamatan Pangkajene, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. *Prosiding Edisi 5: SEMNAS 2020*.

Badan Pusat Statistik Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Laporan Tahunan. (2021). Badan Pusat Statistik Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan

Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. (2015). Bantuan untuk Kelompok Pengolah dan Pemasar Hasil Perikanan. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Jakarta.

Devi, S., Bado, B., Kamaruddin, C. A., Astuty, S & Irwandi. (2025). Strategi Penanganan Stunting di Kabupaten Jeneponto. *JAE (Jurnal Akuntansi dan Ekonomi)*, 10(1), 87-98.

El Taguri A, Betilmal I, Mahmud SM, Monem Ahmed A, Goulet O, Galan P, Hercberg S. (2009). Risk factors for stunting among under-fives in Libya. *Public Health Nutr.* 12 (8): 1141-9. doi: 10.1017/S1368980008003716. Epub 2008 Sep 15. PMID: 18789172.

Hafiludin. (2015). Analisis kandungan gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda. *Jurnal Kelautan*. 8(1): 37-43

Irwandi, I. (2024). Pendampingan Masyarakat Berwirausaha: Es Teler 88 Makassar. *Jurnal Wiyata Madani*, 1(2), 29-35.

Isma, A., Marhawati, M., Abu, I., Nurjanna, R. A., & Alisyahbana, A. N. Q. A. (2023). Mompreneurs: Pemberdayaan Ibu PKK Melalui Inovasi Ikan Bandeng Menjadi

# Pencegahan Stunting dan Peningkatan Pendapatan serta Pemasaran Secara Digital bagi Ibu-Ibu Posyandu melalui Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng (Chanos) Kelurahan Bonto Perak Kabupaten Pangkep

Hikmayani Subur, Marhawati, Sri Astuty, Juhamri, Irwandi

- Abon Siap Jual. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 820-826.
- Nasir, M., Amalia, R., & Zahra, F. (2021). Kelas Ibu Hamil dalam Rangka Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Nusantara (JPPNu)*, 3(2), 40-45. <https://doi.org/10.28926/jppnu.v3i2.38>
- Nirmalasari, N. O. (2020). Stunting Pada Anak : Penyebab dan Faktor Risiko Stunting di Indonesia. 14(1), 19-28. <https://doi.org/10.20414/Qawwam.v14i1.2372>
- Qurais, A., & Wijaya, A. (2021). Analisis Hukum Islam terhadap Pelaksanaan Akad Mudharabah bagi Petani Tambak di Pangkep. *Shautuna: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Perbandingan Mazhab*, 2(3). <https://doi.org/10.24252/shautuna.v2i3.19442>
- Raksun, A., Fahmi, A., Safira, A., Putri, N. M., Rahdyan, J. A., Arifah, A. N., ... & Wardana, S. A. (2023). Sosialisasi Sehat Melalui Kegiatan Pengolahan Ikan Menjadi Makanan Sehat Pempek ikan Ikan di Desa Dane Rase, Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1), 168-172.
- Saparianto, C. (2009). *Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya*. Semarang: Dahara Prize.
- Sumartini, S., Swastawati, F., & Agustini, T. W. (2014). Analisis Asam Lemak Omega 3,6,9 dan Kadar Fenol Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forsk) Asap Dengan Kombinasi Jarak Tungku dan Lama Pengasapan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 157-166. Retrieved from <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/4832>
- Supardi, N., Taruli Rohana Sinaga, F., Hasanah, L. N., Fajriana, Hasmar, Parliani, Puspareni, L. D., Atjo, N. M., Maghfiroh, K., & Humaira, W. (2023). *Gizi pada Bayi dan Balita*. Yayasan Kita Menulis.
- Susilo, H. M., Wachdin, F. R., & Hidayati, N. (2023). Edukasi Ibu Hamil Dalam Upaya Pencegahan Stunting Pada Balita. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kebidanan*, 5(1), 22-25
- Syabandini, I. P., Pradigdo, S. F., Suyatno, S., & Pangestuti, D. R. (2018). Faktor Risiko Kejadian Stunting Pada Anak Usia 6-24 Bulan Di Daerah Nelayan (Studi Case-Control di Kampung Tambak Lorok, Kecamatan Tanjung. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6 (1), 496-507.
- Verdian, A. H., Witoko, P., & Aziz, R. (2021). Komposisi Kimia Daging Udang Vanamei dan Udang Windu dengan Sistem Budidaya Keramba Jaring Apung. *Jurnal Perikanan Terapan*, 1(1). <https://doi.org/10.25181/peranan.v1i1.1479>