



Peningkatan Pengetahuan Gizi Ibu dan Anak Melalui Diversifikasi Pangan Berbasis Ikan Tenggiri dan Sayuran di Desa Mandrajaya, Kabupaten Sukabumi

Improving Nutritional Knowledge of Mothers and Children Through Food Diversification Based on Spanish Mackerel and Vegetables in Mandrajaya Village, Sukabumi Regency

Shafira Bilqis Annida^{1*}, Faqih Baihaqi², Sefita Aryuti Nirmala³, Atikah Nurhayati⁴

Article Info:

* corresponding author:

Shafira Bilqis Annida

email: shafira.bilqis@unpad.ac.id

¹ Program Studi Pariwisata Bahari, Sekolah Vokasi, Universitas Padjadjaran ^{2,4}Departemen Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran

³Program Studi Kebidanan, Sekolah Vokasi, Universitas Padjadjaran

Author ID:

¹ <https://orcid.org/0000-0003-2474-2386>

² <https://orcid.org/0000-0002-4686-4862>

³ <https://orcid.org/0000-0002-2676-4573>

⁴ <https://orcid.org/0000-0001-8233-9988>

Submitted : Jun 22, 2026

Revised : Jul 05, 2026

Accepted : Jul 22, 2026

e-ISSN: 2723 – 6994

<https://doi.org/10.24198/fjcs.v7i2.71213>

© Published by Farmers: Journal of Community Services (2026) Universitas Padjadjaran

Abstract

Optimal nutrition for mothers and children is crucial for supporting health and improving the quality of human resources. However, public understanding of using nutritious local food resources still needs improvement. This community service program aimed to increase public awareness of the importance of nutritional adequacy through food diversification focused on fish and vegetables. The activity was held on November 22, 2025, at the Mandrajaya Village Hall, Ciemas District, Sukabumi Regency, and involved 40 participants, including eight pregnant women, twenty-two mothers of toddlers, and ten homemakers. The methods included nutrition education, introduction to food diversification concepts, a demonstration of mackerel fishball processing with carrot addition, and interactive discussions. The results showed high levels of participation and enthusiasm. Participants gained a deeper understanding of dietary requirements and practical skills in processing fish and vegetables into attractive, nutritious household food products. This program highlights that nutrition education combined with food processing demonstrations is an effective strategy for increasing public awareness of family nutrition. As a follow-up, continuous assistance and educational activities are needed to encourage the consistent implementation of local resource-based food diversification to improve family nutritional quality.

Keywords: community service; family nutrition; food diversification; mackerel; nutrition education

Abstrak

Pemenuhan gizi yang optimal pada ibu dan anak merupakan faktor penting dalam mendukung kesehatan serta kualitas sumber daya manusia. Di sisi lain, pemahaman masyarakat mengenai pemanfaatan pangan lokal bergizi masih perlu ditingkatkan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pentingnya pemenuhan gizi melalui diversifikasi pangan berbasis ikan dan sayuran. Kegiatan dilaksanakan pada 22 November 2025 di Aula Balai Desa Mandrajaya, Kecamatan Ciemas, Kabupaten Sukabumi, dengan melibatkan 40 peserta yang terdiri atas delapan ibu hamil, dua puluh dua ibu dengan balita, dan sepuluh ibu rumah tangga. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi gizi keluarga, penyampaian konsep diversifikasi pangan, demonstrasi pengolahan bakso ikan tenggiri dengan penambahan wortel, serta diskusi interaktif. Hasil kegiatan menunjukkan tingginya partisipasi dan antusiasme peserta. Peserta memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya konsumsi pangan bergizi serta pemanfaatan ikan dan sayuran sebagai sumber gizi yang dapat diolah menjadi produk pangan yang menarik dan mudah diterapkan di tingkat rumah tangga. Kegiatan ini menunjukkan bahwa edukasi gizi yang dipadukan dengan demonstrasi pengolahan pangan efektif untuk meningkatkan kesadaran masyarakat. Sebagai tindak lanjut, diperlukan pendampingan dan edukasi berkelanjutan untuk mendorong penerapan diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal guna meningkatkan kualitas gizi keluarga.

Kata Kunci: diversifikasi pangan; gizi keluarga; ikan tenggiri; pengabdian kepada masyarakat; pendidikan gizi



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

(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>)

Pendahuluan

Pemenuhan gizi yang optimal pada ibu hamil dan anak merupakan salah satu faktor penting dalam mendukung kualitas kesehatan masyarakat serta pembangunan sumber daya manusia (Suhartini et al., 2023). Masa kehamilan hingga usia dini anak merupakan periode kritis yang menentukan pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, serta kondisi kesehatan pada tahap kehidupan selanjutnya. Kekurangan asupan gizi pada periode tersebut dapat meningkatkan risiko terjadinya berbagai masalah kesehatan, termasuk *stunting*, anemia, penurunan daya tahan tubuh, serta gangguan perkembangan pada anak (Pane et al., 2025; Ramlan, 2025). Oleh karena itu, upaya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pola konsumsi pangan bergizi perlu terus dilakukan secara berkelanjutan.

Salah satu strategi yang dapat diterapkan untuk mendukung pemenuhan kebutuhan gizi keluarga adalah diversifikasi pangan (Widowati, 2024; Yuniarti et al., 2025). Diversifikasi pangan merupakan upaya penganeekaragaman konsumsi makanan dengan memanfaatkan berbagai sumber bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar sehingga kebutuhan zat gizi dapat terpenuhi secara lebih seimbang (Ariani & Ashari, 2003; Widiastuti & Himawan, 2021). Selain meningkatkan kualitas konsumsi masyarakat, diversifikasi pangan juga berperan dalam mengurangi ketergantungan pada jenis pangan tertentu serta mendorong pemanfaatan sumber daya lokal yang bernilai gizi tinggi (Khoirotun et al., 2025).

Indonesia memiliki potensi sumber daya perikanan yang melimpah dan berpotensi menjadi sumber protein hewani berkualitas bagi masyarakat (Citaningati & Heraningrum, 2025; Permatasari & Sukandar, 2023). Ikan tenggiri merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki kandungan protein tinggi, asam lemak esensial, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi pertumbuhan serta kesehatan ibu dan anak (Putri et al., 2025; Tanjung & Tanjung, 2024). Namun demikian, pemanfaatan ikan sebagai pangan bergizi masih menghadapi berbagai tantangan, antara lain keterbatasan pengetahuan masyarakat mengenai variasi pengolahan produk perikanan yang menarik dan sesuai dengan preferensi konsumsi keluarga. Kondisi tersebut menyebabkan konsumsi ikan belum sepenuhnya optimal meskipun ketersediaan sumber daya perikanan cukup melimpah (Oktawati & Boa,

2024; Sastri et al., 2026).

Desa Mandrajaya, Kecamatan Ciemas, Kabupaten Sukabumi merupakan salah satu wilayah yang memiliki akses terhadap sumber daya perikanan dan memerlukan penguatan edukasi terkait pentingnya pemenuhan gizi keluarga. Kabupaten Sukabumi masih menghadapi tantangan dalam perbaikan status gizi balita, yang ditunjukkan oleh masih ditemukannya kasus *stunting* di berbagai desa berdasarkan data Dinas Kesehatan Kabupaten Sukabumi. Data tahun 2023 mencatat 7 kasus *stunting* pada anak di Desa Mandrajaya dan 67 kasus di seluruh desa di Kecamatan Ciemas, Kabupaten Sukabumi. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa upaya peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai gizi keluarga masih perlu terus diperkuat. Berdasarkan hasil observasi lapangan dan komunikasi dengan perangkat desa, masih diperlukan peningkatan pengetahuan masyarakat, khususnya ibu hamil dan ibu yang memiliki anak, mengenai pemilihan bahan pangan bergizi serta teknik pengolahan pangan yang mampu meningkatkan nilai gizi dan daya terima konsumsi keluarga. Oleh karena itu, diperlukan kegiatan edukasi yang tidak hanya memberikan informasi mengenai pentingnya gizi, tetapi juga memperkenalkan alternatif produk pangan berbasis ikan dan sayuran yang mudah diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Sebagai salah satu bentuk implementasi diversifikasi pangan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memperkenalkan pengolahan bakso ikan tenggiri yang diperkaya dengan sayuran, khususnya wortel. Produk tersebut dipilih karena mudah diterima oleh berbagai kelompok usia, memiliki kandungan protein hewani dan serat yang baik, serta dapat menjadi alternatif menu sehat bagi ibu hamil dan anak-anak. Melalui kegiatan sosialisasi dan demonstrasi pengolahan pangan, masyarakat diharapkan memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang dapat diterapkan untuk mendukung pemenuhan gizi keluarga.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat, khususnya ibu hamil dan ibu yang memiliki anak, mengenai pentingnya pemenuhan gizi melalui diversifikasi pangan berbasis ikan dan sayuran. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk memperkenalkan inovasi pengolahan bakso ikan tenggiri sebagai alternatif pangan bergizi yang

mudah diproduksi dan dikonsumsi oleh keluarga di Desa Mandrajaya, Kabupaten Sukabumi.

Materi dan Metode Pelaksanaan

Lokasi dan Waktu Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 22 November 2025 di Aula Balai Desa Mandrajaya, Kecamatan Ciemas, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. Kegiatan ini merupakan kolaborasi antara dosen dan Badan Eksekutif Mahasiswa (BEM) Sekolah Vokasi Universitas Padjadjaran sebagai bentuk kontribusi perguruan tinggi dalam mendukung peningkatan kualitas kesehatan masyarakat melalui edukasi gizi berbasis pangan lokal.

Sasaran Kegiatan

Sasaran kegiatan adalah masyarakat Desa Mandrajaya, khususnya ibu hamil, ibu yang memiliki balita, serta ibu rumah tangga yang berperan dalam penyediaan makanan bagi keluarga. Kegiatan ini diikuti oleh 40 peserta yang hadir secara langsung selama pelaksanaan sosialisasi. Pemilihan kelompok sasaran didasarkan pada peran strategis ibu dalam menentukan pola konsumsi dan pemenuhan kebutuhan gizi keluarga.

Materi Kegiatan

Materi yang disampaikan dalam kegiatan pengabdian meliputi: (1) pentingnya pemenuhan gizi pada ibu hamil dan anak untuk mendukung pertumbuhan dan kesehatan; (2) konsep diversifikasi pangan sebagai upaya meningkatkan kualitas konsumsi keluarga; (3) manfaat konsumsi ikan sebagai sumber protein hewani dan zat gizi penting lainnya; serta (4) pengenalan inovasi produk pangan berupa bakso ikan tenggiri yang diperkaya sayuran, khususnya wortel, sebagai alternatif pangan bergizi yang mudah diterapkan di tingkat rumah tangga.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui metode penyampaian edukasi gizi yang melibatkan partisipasi peserta. Kegiatan ini terdiri atas beberapa tahapan. Tahap pertama adalah persiapan, yang meliputi koordinasi dengan pemerintah desa, identifikasi kebutuhan masyarakat, penyusunan materi sosialisasi, persiapan bahan dan peralatan yang digunakan dalam kegiatan. Tahap kedua adalah pelaksanaan sosialisasi melalui penyampaian materi dengan metode ceramah interaktif dan diskusi. Pada tahap ini peserta

diberikan pemahaman mengenai pentingnya pemenuhan gizi keluarga, khususnya bagi ibu hamil dan anak.

Tahap ketiga berupa demonstrasi pengolahan pangan yang memperkenalkan proses pembuatan bakso ikan tenggiri dengan penambahan wortel sebagai sumber vitamin dan serat. Demonstrasi dilakukan untuk memberikan contoh pemanfaatan hasil perikanan yang dapat diolah menjadi produk pangan bergizi, menarik, dan mudah diterima oleh berbagai kelompok usia. Peserta diberikan kesempatan untuk mengamati proses pengolahan serta berdiskusi mengenai penerapan produk tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

Tahap terakhir adalah sesi diskusi dan tanya jawab yang bertujuan untuk memperkuat pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan. Interaksi dua arah antara narasumber dan peserta digunakan sebagai sarana untuk mengidentifikasi tingkat pemahaman masyarakat sekaligus menggali berbagai kendala yang dihadapi dalam memenuhi gizi keluarga.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan secara deskriptif melalui observasi partisipasi peserta selama kegiatan berlangsung, keterlibatan peserta dalam sesi diskusi, serta respons terhadap materi dan demonstrasi pengolahan pangan yang disampaikan. Tingginya antusiasme peserta, yang ditunjukkan melalui keaktifan dalam bertanya dan berdiskusi, digunakan sebagai indikator keberhasilan kegiatan dalam meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya pemenuhan gizi melalui diversifikasi pangan berbasis ikan dan sayuran.

Secara keseluruhan, tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dijabarkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alur pelaksanaan kegiatan

Hasil dan Pembahasan

Partisipasi Masyarakat dalam Kegiatan Sosialisasi

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 22 November 2025 di Aula Balai Desa Mandrajaya, Kecamatan Ciemas, Kabupaten Sukabumi. Kegiatan ini dihadiri oleh 40 peserta yang terdiri atas ibu hamil, ibu rumah tangga, dan ibu yang memiliki balita (Tabel 1). Kehadiran peserta yang cukup tinggi menunjukkan adanya perhatian masyarakat terhadap isu kesehatan keluarga, khususnya yang berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan gizi bagi ibu dan anak.

Tabel 1. Kriteria partisipasi peserta kegiatan

No.	Kriteria Peserta	Jumlah Peserta
1	Ibu hamil	8
2	Ibu dengan balita	22
3	Ibu rumah tangga	10
Jumlah Total Partisipasi Peserta		40 Peserta

Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang baik terhadap materi yang disampaikan. Hal ini terlihat dari keterlibatan peserta dalam sesi diskusi, penyampaian pertanyaan, serta tanggapan terhadap berbagai informasi yang disampaikan oleh narasumber. Interaksi yang terjalin secara aktif antara peserta dan tim pelaksana menunjukkan bahwa topik pemenuhan gizi keluarga merupakan kebutuhan yang relevan bagi masyarakat Desa Mandrajaya (Gambar 2a,2b).



Gambar 2a. Dokumentasi peserta sosialisasi
Keaktifan peserta selama kegiatan menjadi indikator

penting keberhasilan program pengabdian kepada masyarakat. Menurut beberapa penelitian, partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan edukasi gizi berkontribusi terhadap peningkatan pemahaman dan peluang penerapan informasi yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari (Afandi et al., 2022; Aji et al., 2026; Johnston et al., 2024). Dengan demikian, keterlibatan peserta selama kegiatan menjadi modal awal yang positif untuk mendukung perubahan perilaku konsumsi pangan keluarga menuju pola makan yang lebih sehat dan bergizi.



Gambar 2b. Dokumentasi kegiatan sosialisasi

Peningkatan Pemahaman Mengenai Gizi dan Diversifikasi Pangan

Materi sosialisasi difokuskan pada pentingnya pemenuhan kebutuhan gizi bagi ibu hamil dan anak sebagai kelompok yang rentan terhadap berbagai permasalahan kesehatan akibat kekurangan zat gizi. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif sehingga peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga dapat berdiskusi mengenai berbagai pengalaman dan kendala yang dihadapi dalam memenuhi kebutuhan gizi keluarga.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya konsumsi makanan yang mengandung protein, vitamin, mineral, dan serat dalam jumlah yang seimbang. Selain itu, peserta juga mulai memahami bahwa pemenuhan gizi keluarga tidak harus bergantung pada satu jenis bahan pangan tertentu, tetapi dapat dilakukan melalui diversifikasi pangan yang memanfaatkan sumber daya lokal yang tersedia.

Diversifikasi pangan menjadi salah satu strategi penting untuk meningkatkan kualitas konsumsi

masyarakat karena mampu menyediakan variasi zat gizi yang lebih lengkap (Dwivedi et al., 2017; Sukei & Shinta, 2011). Melalui kegiatan ini, peserta diperkenalkan pada konsep pengolahan pangan yang mengombinasikan sumber protein hewani dari ikan dengan sumber vitamin dan serat dari sayuran. Pendekatan tersebut diharapkan dapat menjadi alternatif yang mudah diterapkan dalam menu sehari-hari sehingga kebutuhan gizi keluarga dapat terpenuhi secara lebih optimal.

Peningkatan pemahaman peserta terlihat dari berbagai pertanyaan yang muncul selama sesi diskusi, terutama mengenai kandungan gizi ikan, manfaat sayuran bagi pertumbuhan anak, serta cara mengolah bahan pangan agar lebih disukai oleh anggota keluarga. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi mampu meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya konsumsi pangan bergizi dan beragam.

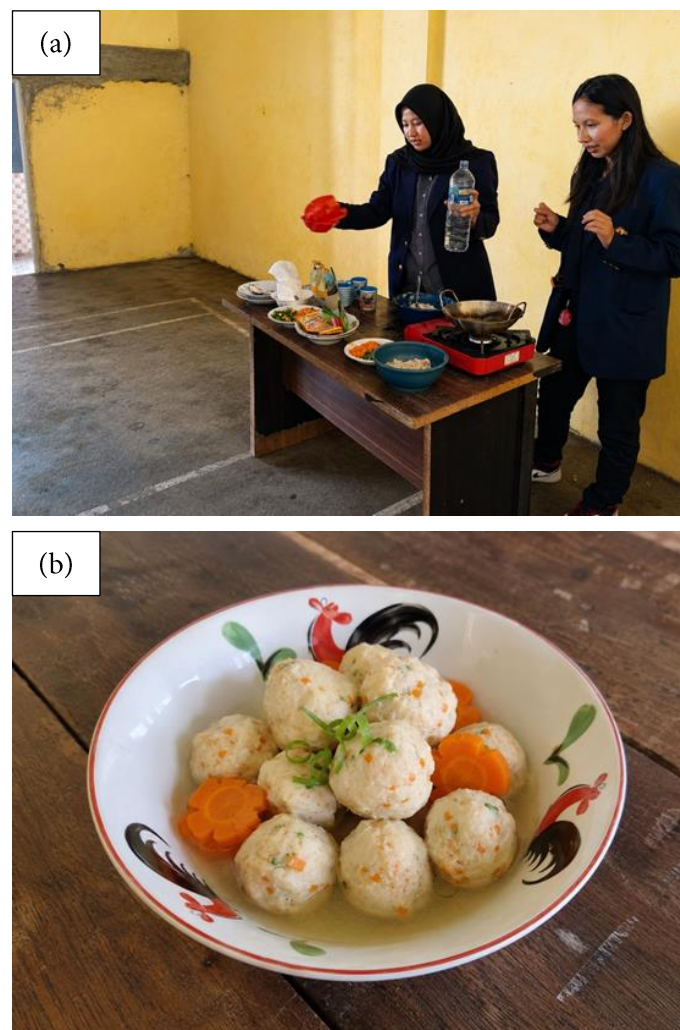
Pengenalan Inovasi Bakso Ikan Tenggiri dan Sayuran sebagai Alternatif Pangan Bergizi

Salah satu kegiatan utama dalam program pengabdian ini adalah demonstrasi pembuatan bakso ikan tenggiri yang diperkaya dengan wortel. Produk ini dipilih karena mengandung protein tinggi dari ikan serta tambahan vitamin, mineral, dan serat dari sayuran. Selain itu, bentuk olahan bakso dinilai lebih menarik dan mudah diterima oleh anak-anak dibandingkan konsumsi ikan dalam bentuk utuh (Pawenrusi et al., 2023; Riyadi & Atmaka, 2010).

Sebagai bentuk inovasi dalam kegiatan pengabdian, tim memperkenalkan formulasi bakso ikan tenggiri dengan penambahan wortel parut sebesar 20% dari berat daging ikan. Formulasi ini dipilih untuk meningkatkan kandungan gizi produk melalui kombinasi sumber protein hewani berkualitas tinggi dari ikan tenggiri dengan sumber vitamin A, mineral, dan serat dari wortel. Selain meningkatkan nilai gizi, penambahan wortel juga memberikan warna yang lebih menarik sehingga berpotensi meningkatkan penerimaan produk oleh anak-anak. Pendekatan ini menjadi pembeda dari kegiatan pengolahan bakso ikan pada umumnya yang lebih berfokus pada pemanfaatan ikan sebagai sumber protein tanpa mengintegrasikan sayuran sebagai sumber mikronutrien.

Demonstrasi dilakukan dengan memperlihatkan proses pengolahan, mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, hingga pembentukan dan pemasakan bakso (Gambar 3). Selama kegiatan

berlangsung, peserta menunjukkan ketertarikan terhadap inovasi produk yang diperkenalkan.



Gambar 3. Kegiatan demonstrasi pengolahan (a) dan produk jadi bakso ikan tenggiri dan wortel (b)

Beberapa peserta menyampaikan bahwa produk tersebut dapat menjadi alternatif menu keluarga karena bahan bakunya mudah diperoleh dan proses pembuatannya relatif sederhana. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta pada seluruh indikator. Rata-rata tingkat pemahaman meningkat dari 42,5% sebelum kegiatan menjadi 91,3% setelah kegiatan dilaksanakan (Tabel 2).

Tabel 2. Evaluasi peningkatan pengetahuan peserta

Indikator Pengetahuan	Prates	Pascates
Pentingnya protein ikan	62,5%	95,0%
Manfaat vitamin A	45,0%	87,5%
Konsep diversifikasi pangan	37,5%	90,0%
Cara membuat bakso ikan dengan sayuran	24,0%	92,5%

Penggunaan ikan tenggiri sebagai bahan utama memberikan nilai tambah karena ikan merupakan

sumber protein hewani yang mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak (Kusfriadhi & Nabilah, 2022; Sholikha et al., 2025). Ikan tenggiri juga banyak ditemukan sebagai salah satu hasil tangkapan laut dari wilayah Sukabumi (Annida et al., 2023, 2024; Baihaqi & Annida, 2024). Sementara itu, penambahan wortel berkontribusi terhadap peningkatan kandungan vitamin A dan serat pangan yang bermanfaat bagi kesehatan (Sharma et al., 2012; Wulandari & Ulilalbab, 2023). Kombinasi kedua bahan tersebut menghasilkan produk pangan yang tidak hanya memiliki nilai gizi yang baik, tetapi juga berpotensi meningkatkan minat anak untuk mengonsumsi ikan.

Kegiatan demonstrasi ini menunjukkan bahwa pengolahan hasil perikanan dapat menjadi salah satu strategi untuk mendukung program diversifikasi pangan di tingkat rumah tangga. Melalui pemanfaatan bahan baku lokal dan teknik pengolahan yang sederhana, masyarakat dapat menghasilkan produk pangan bergizi yang mendukung pemenuhan kebutuhan gizi keluarga secara berkelanjutan.

Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Mandrajaya, Kecamatan Ciemas, Kabupaten Sukabumi telah berjalan dengan baik dan memperoleh partisipasi aktif dari masyarakat, khususnya ibu hamil, ibu dengan balita, dan ibu rumah tangga. Melalui kegiatan sosialisasi, peserta memperoleh pemahaman mengenai pentingnya pemenuhan gizi bagi ibu dan anak serta peran diversifikasi pangan dalam mendukung pola konsumsi keluarga yang lebih sehat dan seimbang. Tingginya antusiasme peserta selama sesi penyampaian materi dan diskusi menunjukkan bahwa kegiatan ini mampu meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi pangan bergizi.

Pengenalan inovasi pengolahan bakso ikan tenggiri yang diperkaya dengan wortel memberikan alternatif pemanfaatan sumber daya perikanan lokal sebagai pangan bergizi yang mudah diterapkan di tingkat rumah tangga. Kegiatan demonstrasi yang dilakukan mampu memperkenalkan cara pengolahan pangan yang sederhana, menarik, dan berpotensi meningkatkan konsumsi ikan serta sayuran dalam keluarga. Oleh karena itu, kegiatan serupa perlu dilakukan secara berkelanjutan dengan cakupan

masyarakat yang lebih luas guna mendukung upaya peningkatan status gizi masyarakat serta pencegahan masalah gizi pada ibu dan anak.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Desa Mandrajaya, Kecamatan Ciemas, Kabupaten Sukabumi beserta seluruh perangkat desa atas dukungan, kerja sama, dan fasilitasi selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh peserta, khususnya ibu hamil, ibu dengan balita, dan ibu rumah tangga, atas partisipasi aktif dan antusiasme dalam mengikuti kegiatan sosialisasi serta demonstrasi pengolahan pangan. Apresiasi turut diberikan kepada mahasiswa Badan Eksekutif Mahasiswa Sekolah Vokasi Universitas Padjadjaran yang telah berkontribusi dalam mendukung kelancaran pelaksanaan kegiatan.

Daftar Pustaka

- Afandi, A., Laily, N., Wahyudi, Nu. M. H., Kambau, R. A., Rahman, S. A., Sudirman, M., Jamilah, Kadir, N. A., Junaid, S., Nur, S., Parmitasari, R. D. A., Nurdiyanah, Wahid, M., & Wahyudi, J. (2022). *Metodologi Pengabdian Masyarakat* (Suwendi, A. Basir, & Wahyudi J, Eds.). Kementerian Agama Republik Indonesia. <http://diktis.kemenag.go.id>
- Aji, P. T., Baidhowy, A. S., & Rizkasari, E. (2026). Pemberdayaan Remaja melalui Edukasi Kesehatan Berbasis Komunitas untuk Pencegahan Risiko Jantung Dini. *Kareba: Jurnal Inovasi Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 45–59. <https://doi.org/10.64850/kareba.v2i1.306>
- Annida, S. B., Baihaqi, F., & Yanuar, F. S. (2023). Produktivitas dan Komposisi Hasil Tangkapan Armada Penangkapan Rawai Tuna di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Palabuhan Ratu, Sukabumi, Indonesia. *Gorontalo Fisheries Journal*, 6(2), 95–107. <https://doi.org/10.32662/gfj.v6i2.3347>
- Annida, S. B., Baihaqi, F., & Yanuar, F. S. (2024). Productivity and catch composition of the Payang fishing fleet in the Palabuhanratu Archipelago Fishing Port, Sukabumi, Indonesia. *Global Scientific Journals*, 12(2), 1–6.
- Ariani, M., & Ashari. (2003). Arah, kendala dan pentingnya diversifikasi konsumsi pangan di Indonesia. *Forum Peneliti Agro Ekonomi*, 21(2), 99–112.
- Baihaqi, F., & Annida, S. B. (2024). Capture fisheries business analysis of the troll line fishing fleet at the

- Palabuhanratu Archipelago Fishing Port, Sukabumi, Indonesia. *Jurnal Perikanan Unram*, 14(4), 2257–2267. <https://doi.org/10.29303/jp.v14i4.1302>
- Citiningati, P. R., & Heraningrum, S. (2025). Investigating the Role of Fisheries Production on Indonesia's Economic Growth: Long-Run and Short-Run Analysis. *Asian Fisheries Science*, 38(2). <https://doi.org/10.33997/j.afs.2025.38.2.003>
- Dinas Kesehatan Kabupaten Sukabumi. (2023). Jumlah balita *stunting* berdasarkan desa dan kelurahan di Kabupaten Sukabumi pada Bulan Penimbangan Februari 2023. Open Data Kabupaten Sukabumi. <https://opendata.sukabumikab.go.id/dataset/jumlah-balita-stunting-berdasarkan-desa-dan-kelurahan-di-kabupaten-sukabumi-pada-bulan-penimbangan-februari-2023>
- Dwivedi, S. L., Lammerts van Bueren, E. T., Ceccarelli, S., Grando, S., Upadhyaya, H. D., & Ortiz, R. (2017). Diversifying Food Systems in the Pursuit of Sustainable Food Production and Healthy Diets. *Trends in Plant Science*, 22(10), 842–856. <https://doi.org/10.1016/j.tplants.2017.06.011>
- Johnston, K. A., Taylor, M., & Ryan, B. (2024). Evaluation of community engagement for resilience outcomes: A pre-engagement approach. *International Journal of Disaster Risk Reduction*, 110, 104613. <https://doi.org/10.1016/j.ijdr.2024.104613>
- Khoirotun, S. N., Septiana, E., Wai, F. H., Janensa, F. U., Immelda, F. A., Handayani, K., Faisol, M. A., Theodora, M. L., Meilinda, N., & Kaka, T. M. (2025). The Influence of Local Food Diversification on Global Food Strategy: Systematic Literature Review. *Info Kesehatan*, 15(1), 1–17.
- Kusfriyadi, M. K., & Nabilah, D. F. (2022). Analysis of nutritional value, acceptability and organoleptic quality of mackerel fish waffle with additional Kelulut honey as an additional food alternative for stunting children. *Linguistics and Culture Review*, 6, 182–190. <https://doi.org/10.21744/lingcure.v6nS4.2183>
- Oktawati, N. O., & Boa, H. (2024). Determinants of Fish Consumption in East Kalimantan, Indonesia: Health Knowledge, Socio-Economic Factors, and Sustainable Fishing and Culturing Practices. *GHMJ (Global Health Management Journal)*, 7(2), 92–102. <https://doi.org/10.35898/ghmj-72996>
- Pane, N. K., Almadany, U. H., & Sujoko, E. (2025). Status Gizi Ibu Hamil sebagai Prediktor Kejadian Stunting pada Anak Usia 24–59 Bulan di Kecamatan Padangsidempuan Selatan. *PubHealth Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(1), 46–53. <https://doi.org/10.56211/pubhealth.v4i1.1026>
- Pawenrusi, E. P., Kamariana, Suarni, Fajrina, A. I. & Abas, V. (2023). Edukasi dan gerakan makan ikan dengan olahan bakso untuk mencegah stunting di Desa Bululoe Kabupaten Jeneponto. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Gerakan Aksi Sehat (GESIT)*, 3(2), 117–123. <https://doi.org/10.51171/jgs.v3i2.388>
- Permatasari, T., & Sukandar, D. (2023). Prakiraan Produksi Ikan untuk Konsumsi Protein Hewani di Sumatera Utara. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 2(2), 141–148. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.2.141-148>
- Putri, R. K., Indrasti, D., & Giriwono, P. E. (2025). Formulation of Ready-to-Use Fish Food Based on Mackerel (*Scomberomorus*) and Catfish (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 14(6), 2348–2358. <https://doi.org/10.23960/jtepl.v14i6.2348-2358>
- Ramlan, N. (2025). Optimalisasi Pemenuhan Asupan Gizi Terpadu Dalam Meningkatkan Kualitas Sumber Daya Manusia. *Bappenas Working Papers*, 8(3), 361–384. <https://doi.org/10.47266/bwp.v8i3.434>
- Riyadi, N. H., & Atmaka, W. (2010). Diversifikasi dan karakterisasi citarasa bakso ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*) dengan penambahan asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 1–12.
- Sastri, S., Fitri, Y., Fajriansyah, F., & Hafni, I. (2026). Peningkatan gerakan memasyarakatkan makan ikan (GEMARIKAN) melalui produk olahan ikan di Desa Lamjamee Kota Banda Aceh. *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi*, 8(1), 9. <https://doi.org/10.30867/pade.v8i1.2862>
- Sharma, K. D., Karki, S., Thakur, N. S., & Attri, S. (2012). Chemical composition, functional properties and processing of carrot—a review. *Journal of Food Science and Technology*, 49(1), 22–32. <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0310-7>
- Sholikha, I., Ernawati, Faizin, A., Hidayati, N. I., Yahya, M., & Indriani, N. (2025). Optimalisasi peran kader posyandu melalui inovasi olahan ikan tenggiri dalam mendukung pemenuhan nutrisi balita di Dusun Sumurgayam. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 6(2), 91–100.
- Suhartini, S., Iswandari, N. D., & Kurniawati, D. (2023).

- Pengetahuan Pemenuhan Gizi Pada Ibu Hamil Dalam Upaya Pencegahan Stunting Di Wilayah Kerja Puskesmas Batulicin. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, 3(3), 204–216. <https://doi.org/10.55606/jikki.v3i3.2158>
- Sukesi, K., & Shinta, A. (2011). Diversifikasi pangan sebagai salah satu strategi peningkatan gizi berkualitas di Kota Purbolinggo (Studi kasus di Kecamatan Kanigaran). *SEPA*, 7(2), 85–90.
- Tanjung, T. N. P., & Tanjung, N. U. (2024). Science Midwifery The utilization of mackarel tuna as Nutrient-Dense Complementary Food (MPASI). *Science Midwifery*, 12(3), 1056-1061. <https://doi.org/10.35335/midwifery.v12i3.1611>
- Widiastuti, I., & Himawan, H. (2021). Analysis Of Food Diversification Policy In Overcoming The Food Crisis. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 7(3), 999. <https://doi.org/10.37905/aksara.7.3.999-1008.2021>
- Widowati, S. (2024). Prospek Diversifikasi Pangan Lokal Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Kesehatan Masyarakat. In Widowati, S., & Nurfitriani, R. A (Ed). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Teknologi dan Peningkatan Nilai Tambah*. 189-206. Penerbit BRIN. <https://doi.org/10.55981/brin.1587.c1220>
- Wulandari, D. E., & Ulilalbab, A. (2023). Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Kandungan Vitamin A dan Daya Terima Nugget Ikan Gabus (*Channa striata*). *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(2), 298–306. <https://doi.org/10.55123/insologi.v2i2.1794>
- Yuniarti, E., Akbarsyah, N., Khoirunnisa, K., Sitio, N. M., & Maulid, D. Y. (2025). Penyuluhan Diversifikasi Pangan Lokal untuk Peningkatan Gizi Rumah Tangga di Desa Ciliang, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. *Farmers : Journal of Community Services*, 6(2), 219–225. <https://doi.org/10.24198/fjcs.v6i2.65508>