

**PENERAPAN PENGANEKARAGAMAN MAKANAN STUNTING BERBASIS IKAN
MELALUI PEMBERDAYAAN PKK DESA KANIGORO, SAPTOSARI,
GUNUNGKIDUL**

Rr Dewi Ngaisyah^{1*}, Andre Kusuma Adiputra¹, Metty¹

¹*Universitas Respati Yogyakarta*

**korespondensi: dewi.fikes@yahoo.co.id*

ABSTRAK

Desa Kanigoro terletak di Kecamatan Saptosari, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Letaknya didaerah pesisir pantai dengan penduduk sebagian besar bekerja sebagai nelayan. Sehingga memiliki potensi sumber daya ikan untuk dikembangkan. Upaya yang sudah dilakukan untuk pengembangan pengolahan bahan pangan lokal ikan diantaranya menjadi abon ikan dan *nugget* ikan, bakso ikan, crispy ikan, crispy rumput laut dan ikan asin. Pengolahan ikan ini masih bisa dikembangkan dari segi kualitas dan kuantitas produk sehingga dapat meningkatkan nilai jual serta menjadi nilai tambah Desa Kanigoro.

Potensi sumber daya ikan Desa Kanigoro dikembangkan jumlah produksinya dengan cara dipasarkan sebagai oleh-oleh khas di area wisata pantai Desa Kanigoro. Selain dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi pengolahan ikan, juga dapat menambah keragaman makanan *stunting*. Prevalensi kejadian *stunting* di Desa Kanigoro telah melebihi dari batas ambang dikatakan masalah kesehatan masyarakat khususnya masalah tinginya prevalensi kejadian *stunting* yakni sebesar 24,1%. Upaya penanggulangan masalah *stunting* berbasis pangan terus dilakukan untuk menurunkan prevalensi anak *stunting*. Ditinjau dari perspektif ketahanan pangan yang berkelanjutan, maka makanan alternatif berbasis pangan lokal salah satunya ikan menjadi sumber pangan daerah yang dapat ditingkatkan potensinya untuk program percepatan mengatasi masalah *stunting* (Kemenkes, 2014).

Kata Kunci : Stunting, Ikan, Penganekaragaman makanan, Pemberdayaan PKK

ABSTRACT

Kanigoro is located in Saptosari Sub-District, Gunungkidul District, Special Region of Yogyakarta Province. It lies on the shoreline and the most of the people work as fishermen. Natural resources of fish has come naturally to Kanigoro and are waiting for more care and development. The local PKK (an association of housewives) team has produced fish flakes, nuggets, meatball, chips, seaweed chips, and smoked fish. There are more ways to develop the fish resources into more fish products that could benefit Kanigoro. This fish-based food production development still has some potentials, whether its quality or quantity, so that it improves the selling point, as well as adding up the plus point for Kanigoro.

Kanigoro has increased the production of fish products and sent them into markets that are mostly pile up in the tourism spots, which are in Kanigoro beaches. Aside of improving the quality and quantity of the fish-based food production development, Kanigoro could also provide more variety in menu to reduce stunting. The stunting prevalence in Kanigoro is known to be higher than the national prevalence, that is 37.2% (Basic Health Research, 2013). Efforts to reduce stunting have never stopped. Based on this opportunity, it is recommended to provide more variations in their fish-based menu to reduce the stunting prevalence quicker (Ministry of Health, 2014).

Keyword : Stunting, Fish, Viaritions in fish based menu, Empowering PKK.

PENDAHULUAN

Desa Kanigoro terletak di Kecamatan Saptosari, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta dengan luas wilayah 2.515 Ha. Desa Kanigoro memiliki 10 Padukuhan dan 44 Rukun Tetangga (RT) serta 10 Rukun Warga (RW). Jumlah penduduk Desa Kanigoro 6.760 orang dengan penduduk laki-laki sebanyak 3.352 orang dan penduduk perempuan sebanyak 3.408 orang. Mata pencaharian penduduk Desa Kanigoro sebagian besar adalah nelayan. Adapula yang bekerja sebagai petani, buruh, wiraswasta, karyawan swasta maupun pemerintah sebagai PNS/TNI/POLRI (Profil Desa Kanigoro, 2018).

Desa Kanigoro memiliki sumber daya alam yang sangat berpotensi untuk dikembangkan. Desa Kanigoro terletak didaerah pesisir pantai. Beberapa pantai yang ada diantaranya pantai Ngrenehan, pantai Ngobaran, dan pantai Nguyahan. Pantai Ngrenehan sebagai tempat para nelayan lokal, hal ini sebagai bukti dari penghidupan petani nelayan yang terbentuk secara alamiah. Ikan memiliki nilai gizi tinggi terutama kandungan protein hewani sehingga cocok sebagai makanan untuk menunjang pertumbuhan balita. Pengolahan ikan menjadi beberapa produk dapat dijadikan sebagai makanan alternatif keanekaragaman makanan *stunting*. *Stunting* masih cukup banyak ditemui kejadiannya di Desa Kanigoro, Gunungkidul (Ngaisyah, 2018).

Prevalensi *stunting* di Desa Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul sebesar 24,1% artinya angka tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan batas ambang dikatakan masalah kesehatan menurut WHO yakni sebesar 20%. Oleh sebab itu diperlukan upaya perbaikan perilaku sehat, salah satunya adalah perilaku konsumsi. Perilaku konsumsi ikan dilakukan dengan cara memanfaatkan hasil pengolahan ikan ini dapat dijadikan sebagai alternatif penganekaragaman makanan *stunting*. Upaya penanggulangan masalah *stunting* berbasis pangan khususnya sumber protein hewani terus dilakukan untuk menurunkan prevalensi anak *stunting*. Ditinjau dari perspektif ketahanan pangan yang berkelanjutan, maka makanan alternatif berbasis pangan lokal salah satunya ikan menjadi sumber pangan daerah yang dapat ditingkatkan potensinya untuk program percepatan mengatasi masalah *stunting* (Kemenkes, 2018).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pemberdayaan kelompok PKK ini dilaksanakan di Desa Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul. Lokasi ini dipilih karena di Desa Kanigoro memiliki potensi bahan pangan ikan yang besar. Mata pencaharian penduduknya sebagian besar nelayan dan lokasinya yang berada

dipesisir pantai. Peran aktif kelompok PKK sebagai sentra produksi pengolahan ikan sangatlah diperlukan. Sampai saat ini PKK telah berhasil mengembangkan pengolahan ikan menjadi abon dan nugget. Produk tersebut sudah dikembangkan pemasarannya dengan merek dagang REKA nugget dan REKA abon. Penjualan kedua produk terbilang sudah mengalami peningkatan namun pemasarannya masih seputaran Desa Kanigoro.

Kegiatan program kemitraan masyarakat ini dilakukan dengan melibatkan kelompok mitra yakni kelompok PKK. Transparansi kegiatan dan wujud partisipasi masyarakat diperlukan untuk keberhasilan program, sehingga penyampaian informasi dan sosialisasi program sangat diperlukan ditahap awal. Kegiatan ini melibatkan Pemerintah Desa Kanigoro. Tujuan pertama dari sosialisasi program adalah kesepahaman yaitu Pemerintah Desa Kanigoro mengetahui arti pentingnya program bahwa balita membutuhkan protein yang cukup salah satunya protein ikan sehingga mereka akan membutuhkan program kemitraan masyarakat dan memahami akan adanya upaya penggalian potensi desa. Tujuan kedua adalah terbangunnya komitmen bersama untuk melaksanakan program agar tercapai keberhasilan program.

Pada tahapan ini, tim akan mengidentifikasi dan memvalidasi data peserta program kemitraan masyarakat yaitu kelompok PKK dan kelompok Karang Taruna. Data ini sangat diperlukan sebagai dasar untuk melaksanakan *recruitment* penerima manfaat sehingga dapat dilakukan tahapan-tahapan kegiatan lebih terarah dan berkelanjutan. Setelah dilaksanakan tahapan kegiatan di atas, maka dilakukan *recruitment* calon peserta/penerima manfaat sesuai kriteria dengan mempertimbangkan masukan tokoh dan anggota masyarakat. Mitra terpilih adalah kelompok PKK yang beranggotakan ibu-ibu di Desa Kanigoro.

Pelatihan (*training*) dan atau pendampingan (*sistering*) adalah sebuah proses transformasi Iptek kepada peserta program. Kegiatan ini dilakukan dengan prinsip pembelajaran dan pendampingan. Secara bertahap pelatihan akan dilaksanakan bagi PKK (penganekaragaman hasil pengolahan potensi lokal ikan). Pelatihan mengenai pembuatan beberapa olahan ikan seperti nugget ikan, bakso ikan, abon ikan, crispy ikan dan ikan asin.

Tujuan tahapan kegiatan ini adalah membangun, menyatukan dan menyamakan visi dan tujuan pembuatan sentra produksi hasil ikan menjadi beberapa produk olahan seperti abon ikan, nugget ikan, bakso ikan, crispy ikan dan ikan asin. Produk tersebut kemudian ditingkatkan dari segi rasa, hygiene produksi, teknik kemasan diperbaiki (fitur produk, jenis kemasan, nama dagang, sertifikasi halal, nilai gizi produk). Hal ini dilakukan untuk meningkatkan nilai jual produk supaya memperlancar pada saat memasarkan produk yang akan menjadi *icon* makanan khas oleh-oleh dari Desa Kanigoro. Selanjutnya upaya keberlanjutan dapat dilakukan untuk memajukan usaha dan meningkatkan image produk serta *mengcover* pasar yang lebih luas. Disamping upaya diatas, produksi pengolahan ikan juga dapat menjadi alternatif

penganekaragaman makanan *stunting*. Diharapkan mampu membantu mempercepat penanganan masalah *stunting* di Desa Kanigoro.

Setiap akhir kegiatan dilakukan evaluasi untuk mengidentifikasi faktor-faktor penghambat keberhasilan agar dapat diantisipasi pada tahapan kegiatan selanjutnya. Evaluasi terhadap indikator-indikator pencapaian kerjasama dengan mitra juga dilakukan seperti ada tidaknya peningkatan jenis produk, peningkatan jumlah produksi dan peningkatan keterampilan mitra..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pemberdayaan kelompok PKK dalam meningkatkan panganekaragaman makanan *stunting* dilaksanakan di Desa Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul, Yogyakarta. Kelompok PKK ini diikuti oleh ibu rumah tangga dan diketuai oleh Ibu Lurah. Sebelum dilaksanakan program terlebih dahulu dilakukan kegiatan sosialisasi, meliputi pemberitahuan kegiatan kepada kepala pemerintahan daerah seperti kepala desa, kepala dusun dan kelompok PKK. Harapannya kegiatan ini dapat berlanjut dan terintegrasi sejalan dengan program yang ada di pemerintah desa Kanigoro. Sosialisasi program ini disampaikan pada pertemuan koordinasi dengan kepala Desa Kanigoro. Pada kegiatan tersebut dilakukan penjelasan mengenai tujuan program, seluruh kegiatan yang dilaksanakan dan luaran yang diharapkan.

Sosialisasi kegiatan dianggap penting karena komunikasi interpersonal dan sosialisasi mampu meningkatkan partisipasi masyarakat (Suharsono, 2012). Partisipasi masyarakat dalam hal ini adalah kelompok PKK yang sangat penting untuk keberhasilan dan keberlangsungan program. Pada kegiatan sosialisasi terlihat antusias peserta, yang terlihat dari beberapa pertanyaan yang diajukan dan saran yang disampaikan oleh peserta sosialisasi. Antusias peserta juga terlihat dari harapan para anggota PKK yang dapat terlibat dalam kegiatan produksi panganekaragaman makanan *stunting* di Desa Kanigoro.

Peningkatan Panganekaragaman Makanan Stunting

Pengembangan masyarakat adalah usaha praktis untuk mengarahkan masyarakat pada kemandirian, sehingga mampu menganalisa sendiri isu sosial serta dapat menemukan solusi atas permasalahan yang dihadapi masyarakat. Sebagai sebuah aksi sosial dalam menyelesaikan problem sosial, pengembangan masyarakat memberikan perhatian yang besar pada perubahan masyarakat menuju kearah yang lebih baik. Perubahan dimulai ditingkat personal masyarakat, sampai pada level sosial melalau perubahan institusi sosial yang ada dalam masyarakat. Pada

tahapan ini masyarakat kelompok PKK Desa Kanigoro dibekali pengetahuan dan praktik pembuatan beberapa makanan berbasis bahan dasar ikan. Kegiatan praktik terlebih dahulu peserta dijelaskan tentang cara dan proses pengolahan beberapa makanan dari hasil olah ikan. Beberapa produk makanan hasil olah ikan yang mampu diproduksi oleh kelompok PKK adalah abon ikan, nugget ikan, bakso ikan, crispy ikan, crispy rumput laut dan ikan asin. Berikut adalah gambar produk penganegaram makanan yang dapat dijadikan sebagai alternatif makanan untuk balita termasuk balita stunting.



Gambar 1. Kemasan Produk Anekaragam makanan stunting berbasis Ikan

Pendampingan terhadap peningkatan fitur produk

Semakin meningkatnya perdagangan produk makanan menuntut makin tingginya kualitas produk makanan yang diproduksi. Fitur produk yang mampu meningkatkan nilai jual produk adalah merek dagang, label komposisi produk, kandungan gizi, sertifikasi halal dan teknik pengemasan.

Merek dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan tanda pengenal atau daya pembeda yang penting dan merupakan jaminan kualitas produk dalam suasana perdagangan. Demikian pentingnya peranan merek ini, maka terhadapnya diletakkan perlindungan hukum, yakni sebagai obyek terkait ha-hal perseorangan atau badan hukum (Departemen Perindustrian, 2007). Pengurusan Hak Kekayaan Intelektuan (HKI) di Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia di Yogyakarta. Jenis HKI yang diurus dalam program ini adalah merek dagang dengan nama “REKA” Logo yang didaftarkan sebagai merek dagang adalah seperti yang tersaji pada gambar 1 berikut



Gambar 2. Peningkatan fitur produk

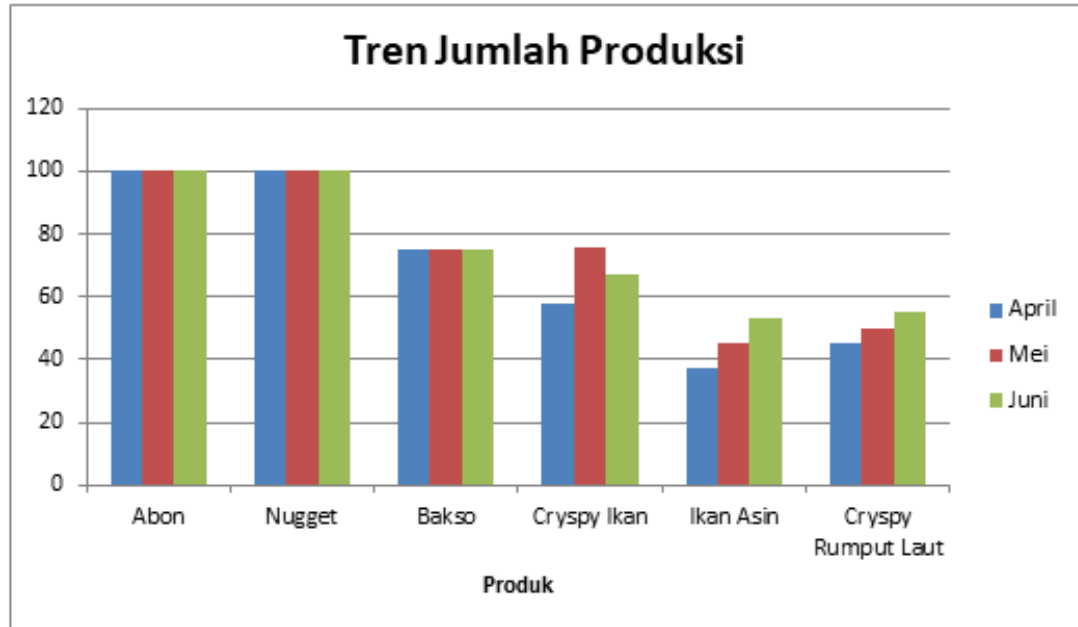
Kandungan gizi juga diupayakan pada peningkatan fitur produk, maka dilakukannya analisa nilai gizi produk. Analisa nilai gizi produk dilakukan di laboratorium Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Hasil analisa nilai gizi digunakan sebagai dasar dalam menentukan label gizi pada kemasan produk. Label produk disajikan pada gambar 2 diatas.

Sertifikasi halal juga dilakukan untuk meningkatkan nilai jual terhadap produk makanan stunting ini.



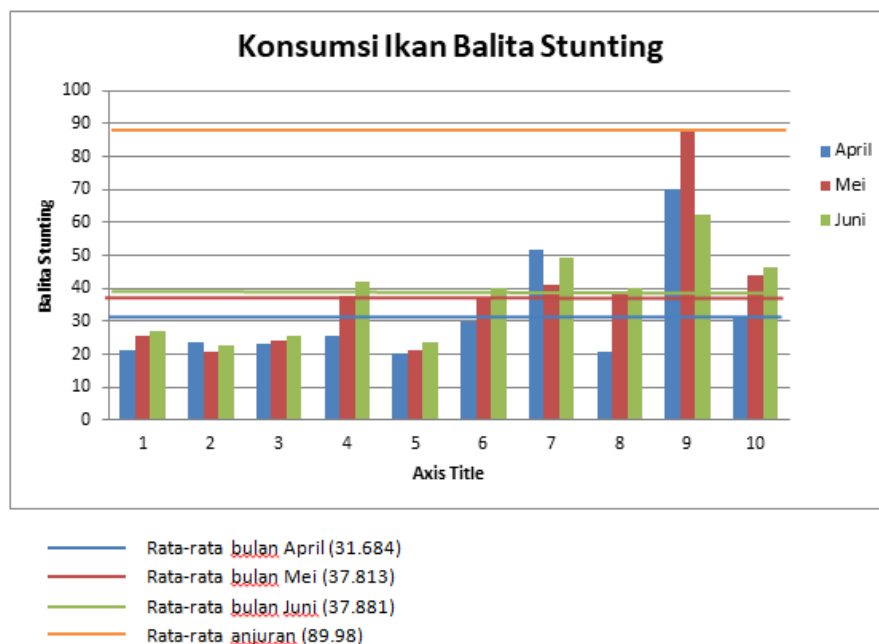
Gambar 4. Sertifikat Halal

Evaluasi terhadap keberhasilan program terlihat dari indikator peningkatan jenis produk yang di produksi dibandingkan tahun sebelumnya. Peningkatan jumlah produksi ditunjukkan pada gambar 5 berikut ini.



Gambar 5. Jumlah produksi makanan stunting

Sedangkan peningkatan konsumsi ikan balita stunting yang berusia lebih dari 12 bulan sebanyak 25 anak diukur menggunakan metode *semi quantitative food frequency questionnaire* (SQFFQ) dari hasil evaluasi selama 3 bulan yakni pada bulan April, Mei dan Juni 2019, hasilnya disajikan pada gambar 6 berikut ini



Gambar 6 Grafik Konsumsi ikan balita stunting usia >12 bulan Desa Kanigoro

Rerata konsumsi ikan balita stunting dari hasil observasi sudah menunjukkan peningkatan dari bulan kebulan. Namun begitu rata-rata ini masih jauh dibawah dari anjuran konsumsi ikan secara Nasional. Rekomendasi konsumsi ikan sebesar 89.98 g/kapita/hari. Nilai tersebut setara dengan 12.89 gr protein/kapita/hari sehingga dari nilai rekomendasi tersebut dapat memenuhi 24.8% angka kecukupan protein (Baliwati, 2012).

KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan kelompok PKK menjadi sentra produksi penganekaragaman makanan stunting memberikan manfaat meningkatkan kemampuan ibu-ibu PKK dalam mengolah ikan dan meningkatkan nilai guna dan nilai jual ikan. Produk yang dihasilkan seperti abon ikan, nugget ikan, bakso ikan dan crispy ikan dapat menjadi alternatif untuk peningkatan konsumsi protein balita. Balita lebih meningkat konsumsi ikan sebagai upaya promotif dan kuratif terhadap permasalahan gizi stunting yang dijumpai di Desa Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima kasih kami sampaikan kepada Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia (Ristekdikti) untuk bantuan dana Hibah PKM Tahun 2019.

PUSTAKA

- Baliwati, F. 2012. Keragaman Konsumsi Ikan Indonesia Tahun 2005 - 2011. *Jurnal Gizi dan Pangan* Vol 7 No 3 Tahun 2012.
- Ngaisyah D, Wahyuni S. 2017. Resiko Terjadinya Kegemukan Dan Keterlambatan Perkembangan Pada Balita Usia 2-5 Tahun Dengan Stunting Di Desa Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul, Yogyakarta.
- Ngaisyah, D, Adiputra, AK. 2018. Pemberdayaan Kader Posyandu Untuk Perbaikan Pola Konsumsi Terhadap Nugget Ikan dan Abon Ikan Sebagai Alternatif Penurunan Stunting Balita di Desa Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul. *Proceeding Seminar Nasional UII Mewujudkan Madani dan Lestari Seri 8 Tahun 2018*.

Suharsono (2012) Peran Komunikasi Interpersonal dan Proses Sialisasi dalam Meningkatkan Partisipasi Masyarakat Kota untuk Menciptakan Budaya Gaya Hidup yang Peduli Lingkunga. Jurnal Komunikasi Vol. 4 No. 1 Tahun 2012.

Departemen Perindustrian (2007). Perlindungan Merek di Indonesia

Kemenkes (2014) Posyandu dan Kader Kesehatan

Profil Desa Kanigoro (2017)

Kemenkes (2018) Riset Kesehatan Dasar

Kementrian Kelautan dan Perikanan (2017) Pembuatan Bakso Ikan dan Ikan Crispy