

MENU SEHAT OLAHAN IKAN LELE UPAYA Mendukung PROGRAM GEMARIKAN

Chusnul Khotimah Galatea¹, Sofia Ariyani², Nely Ana Mufarida^{3*}

¹Program Studi Pendidikan Matematika, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Jember, Indonesia

²Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jember, Indonesia

^{3*}Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jember, Indonesia

* Penulis Korespondensi : nelyana@unmuhjember.ac.id

Penulis pertama : chusnulkhotimah@unmuhjember.ac.id

Penulis kedua : sofia.ariyani@unmuhjember.ac.id

Penulis ketiga : nelyana@unmuhjember.ac.id

Abstrak

Program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) dilaksanakan di TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 Kaliwates, Jember bertujuan meningkatkan konsumsi ikan lele pada anak usia dini. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh rendahnya konsumsi ikan pada anak, pentingnya protein hewani untuk tumbuh kembang, dan dukungan terhadap program pemerintah. Pelaksanaan program meliputi empat tahapan: sosialisasi dan edukasi tentang manfaat ikan lele, pelatihan pengolahan menu sehat berbasis ikan lele (abon, nugget, bakso, dan stik), implementasi menu di sekolah dan rumah, serta evaluasi dan monitoring program. Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman peserta sebesar 71,9% berdasarkan perbandingan pre-test dan post-test. Survei pada orang tua dan guru menunjukkan 91,4% responden melaporkan anak lebih mau mengonsumsi ikan lele, 88,6% anak tidak lagi mengeluhkan bau amis, dan 88,6% responden akan melanjutkan pemberian olahan ikan lele. Kendala program seperti ketersediaan ikan lele segar, penolakan beberapa anak, kesibukan orang tua, keterbatasan peralatan, dan durasi program berhasil diatasi dengan solusi yang tepat. Program ini membuktikan bahwa melalui edukasi yang tepat dan inovasi dalam pengolahan, konsumsi ikan pada anak usia dini dapat ditingkatkan secara signifikan.

Kata kunci: Menu sehat, ikan lele, GEMARIKAN, gizi anak, TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 Kaliwates

Abstract

The Movement to Promote Fish Eating (GEMARIKAN) program was implemented at TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 Kaliwates, Jember, with the aim of increasing catfish consumption in early childhood. This activity was motivated by the low consumption of fish in children, the importance of animal protein for growth and development, and support for government programs. The program implementation includes four stages: socialization and education about the benefits of catfish, training in processing healthy catfish-based menus (shredded fish, nuggets, meatballs, and sticks), menu implementation at school and home, and program evaluation and monitoring. The results showed an increase in participant understanding of 71.9% based on a comparison of pre-test and post-test. A survey of parents and teachers showed that 91.4% of respondents reported that children were more willing to consume catfish, 88.6% of children no longer complained about the fishy smell, and 88.6% of respondents would continue to provide processed catfish. Program constraints such as the availability of fresh catfish, the rejection of some children, parents' busyness, limited equipment, and the duration of the program were successfully overcome with the right solutions. This program proves that through proper education and innovation in processing, fish consumption in early childhood can be increased significantly.

Keywords: Healthy menu, catfish, GEMARIKAN, children's nutrition, Aisyiyah Bustanul Athfal 1 Kaliwates Kindergarten

1. PENDAHULUAN

Menurut Data Pendidikan Kemendikbudristek, TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 merupakan salah satu sekolah jenjang TK berstatus Swasta yang berada di wilayah Kec. Kaliwates, Kab. Jember, Jawa Timur. TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 didirikan pada tanggal 12 Januari 1995 dengan Nomor SK Pendirian 144/I04.32/I/1995 yang berada dalam naungan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Peserta didik di TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 memiliki peserta didik yang terdiri dari Play Group (30 anak), TK Kelompok A (71 anak) dan Kelompok B (53 anak), serta TPA (30 anak) dengan diasuh oleh 37 Guru.

Konsumsi ikan pada anak usia dini di Indonesia masih tergolong rendah, padahal ikan merupakan sumber protein hewani yang sangat penting untuk pertumbuhan dan perkembangan anak [1]. Program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) digagas oleh pemerintah untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap manfaat konsumsi ikan, terutama bagi anak-anak [2].

Salah satu jenis ikan yang mudah didapat, bergizi tinggi, dan ekonomis adalah ikan lele [3]. Ikan ini mengandung protein, asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral yang dibutuhkan anak dalam masa pertumbuhan [4]. Namun, rendahnya minat konsumsi ikan di kalangan anak sering kali disebabkan oleh bau amis dan cara penyajian yang kurang menarik [5]. Oleh karena itu, inovasi dalam mengolah ikan lele menjadi menu sehat dan menarik menjadi solusi untuk meningkatkan konsumsi ikan pada anak usia dini [6]. Kandungan gizi pada ikan lele per-100 gram disajikan pada Tabel 1.

Latar belakang dari kegiatan ini adalah 1) pemenuhan gizi anak usia dini membutuhkan nutrisi optimal untuk pertumbuhan otak dan daya tahan tubuh, sehingga perlu asupan protein hewani yang cukup, 2) minat makan ikan masih rendah. Banyak anak enggan makan ikan karena faktor bau amis, duri, dan penyajian yang kurang menarik, 3) dukungan terhadap Program GEMARIKAN sejalan dengan kebijakan pemerintah dalam meningkatkan konsumsi ikan di masyarakat, 4)



Gambar 1. TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 Jember

peluang Edukasi bagi orang tua dan guru karena Orang tua dan guru memiliki peran penting dalam membiasakan anak untuk makan ikan dengan cara yang kreatif. Program ini diharapkan dapat menciptakan kebiasaan makan ikan sejak dini, dengan memperkenalkan berbagai olahan ikan lele yang sehat dan menarik untuk siswa TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 Kaliwates, Jember.

Tabel 1. Kandungan Gizi Ikan Lele per 100 gram ikan lele segar (tanpa tulang sebelum dimasak) [7]

Kandungan Gizi	Jumlah per 100 g	Kandungan Gizi	Jumlah per 100 g
Energi	105 kkal	Magnesium (Mg)	25 mg
Protein	18 g	Kalium (K)	356 mg
Lemak	2,9 g	Sodium (Na)	50 mg
Karbohidrat	0 g	Zinc (Zn)	0,3 mg
Serat	0 g	Vitamin A	150 IU
Air	78 g	Vitamin B1 (Tiamin)	0,1 mg
Kalsium (Ca)	14 mg	Vitamin B2 (Riboflavin)	0,07 mg
Fosfor (P)	168 mg	Vitamin B3 (Niacin)	2,1 mg
Zat Besi (Fe)	0,5 mg	Vitamin B12	2,5 µg

Tujuan dari kegiatan ini adalah 1) meningkatkan kesadaran siswa, guru, dan orang tua akan pentingnya konsumsi ikan untuk kesehatan dan kecerdasan anak, 2) mengembangkan menu sehat berbasis ikan lele yang lebih menarik dan disukai anak-anak, 3) melatih guru dan orang tua dalam mengolah ikan lele menjadi variasi makanan sehat seperti abon, nugget, bakso, dan stik lele, dan 4) mendukung Program GEMARIKAN melalui edukasi dan praktik langsung dalam mengolah ikan untuk konsumsi harian.

Identifikasi masalah dalam kegiatan ini adalah 1) konsumsi ikan di kalangan anak masih rendah, 2) kurangnya inovasi dalam penyajian ikan di rumah dan sekolah, 3) rendahnya kesadaran orang tua dan guru tentang pentingnya makan ikan bagi anak.

Strategi pemecahan masalah adalah 1) sosialisasi dan edukasi kepada guru, siswa, dan orang tua tentang manfaat ikan lele dan bagaimana mengolahnya dengan cara yang lebih menarik, 2) pelatihan pembuatan menu sehat olahan ikan lele yang disukai anak-anak, seperti abon lele, nugget lele, bakso lele, dan stik lele, 3) demonstrasi memasak dan praktik langsung, di mana peserta akan diajarkan cara mengolah ikan lele agar tetap bergizi dan lezat, 4) evaluasi dan pendampingan, untuk memastikan bahwa kebiasaan makan ikan tetap berlanjut setelah program selesai. Dengan pendekatan ini, diharapkan siswa lebih terbiasa mengonsumsi ikan, orang tua memiliki keterampilan dalam menyajikan makanan bergizi, dan program GEMARIKAN dapat lebih efektif diimplementasikan di lingkungan sekolah [8].

2. METODE

Untuk mencapai tujuan program pengabdian masyarakat ini, digunakan metode pelaksanaan yang sistematis dan terstruktur [9]. Metode ini mencakup beberapa tahapan utama, yaitu sosialisasi, pelatihan, demonstrasi, serta evaluasi dan pendampingan, guna memastikan keberhasilan implementasi program. Pada beberapa tahapan tersebut, juga dijelaskan tujuan dan pelaksanaan kegiatan untuk masing-masing tahapan yang akan dilaksanakan. Empat tahapan tersebut sebagai berikut, antara lain:

1. Sosialisasi dan Edukasi

Tujuan yaitu memberikan pemahaman kepada guru, orang tua, dan siswa tentang manfaat konsumsi ikan lele untuk pertumbuhan dan kesehatan anak; menjelaskan pentingnya program GEMARIKAN dalam meningkatkan konsumsi ikan sejak usia dini.

Pelaksanaan antara lain penyampaian materi melalui diskusi interaktif; penjelasan mengenai kandungan gizi ikan lele dan manfaatnya; pengenalan berbagai menu sehat berbasis ikan lele yang bisa dibuat di rumah; dan pengukuran tingkat pemahaman melalui metode pre-test dan post-test menggunakan kuesioner terstruktur yang berisi pertanyaan tentang kandungan gizi ikan lele, manfaatnya bagi tumbuh kembang anak, dan pengetahuan tentang program GEMARIKAN. Hasil pengukuran ini dianalisis secara kuantitatif untuk mengetahui perubahan tingkat pemahaman sebelum dan sesudah kegiatan sosialisasi.

2. Pelatihan dan Demonstrasi Pengolahan Menu Sehat Ikan Lele

Tujuan yaitu melatih guru dan orang tua dalam membuat menu berbahan dasar ikan lele yang menarik dan sehat bagi anak-anak; mengajarkan cara mengolah ikan lele agar tidak berbau amis serta tetap mempertahankan kandungan gizinya.

Pelaksanaan antara lain demonstrasi pembuatan berbagai olahan ikan lele, disertai praktik langsung oleh peserta dengan didampingi tim pengabdian. Tips penyimpanan dan penyajian agar lebih higienis dan menarik bagi anak-anak. Olahan ikan lele tersebut antara lain abon ikan lele, nugget ikan lele, bakso ikan lele, dan stik ikan lele.

3. Implementasi di Sekolah dan Rumah

Tujuan yaitu mengajak siswa lebih aktif mengonsumsi ikan melalui menu sehat yang telah diperkenalkan dan mendorong orang tua untuk menerapkan hasil pelatihan di rumah dengan rutin memasak olahan ikan lele bagi anak-anak.

Pelaksanaan antara lain pengenalan olahan ikan lele dalam menu makan bersama di sekolah; melibatkan siswa dalam mengenal bentuk dan rasa olahan ikan lele secara langsung; kolaborasi dengan kantin sekolah untuk menyediakan menu berbasis ikan lele.

4. Evaluasi dan Pendampingan



Gambar 2. Peserta dan Tim Kegiatan PKM

Tujuan yaitu menilai efektivitas program dalam meningkatkan minat makan ikan pada anak-anak dan memberikan pendampingan kepada guru dan orang tua untuk memastikan keberlanjutan program.

Pelaksanaan antara lain survei atau wawancara dengan orang tua dan guru terkait perubahan pola konsumsi anak; pendampingan dalam praktik pengolahan ikan secara berkelanjutan; pemberian rekomendasi untuk pengembangan menu sehat berbasis ikan lele.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat GEMARIKAN di TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 Kaliwates, Jember telah dilaksanakan pada tanggal 20 Januari 2025 s/d 07 Februari 2025. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan konsumsi ikan lele pada anak usia dini melalui pendekatan edukasi, pelatihan, dan implementasi menu sehat berbasis ikan lele. Dokumentasi peserta dan tim kegiatan PKM dapat dilihat pada Gambar 2 dan 3. Berikut adalah rangkaian kegiatan yang dilakukan dalam program ini:

3.1 Sosialisasi dan Edukasi tentang Manfaat Ikan Lele

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 20-21 Januari 2025 yang dihadiri oleh 5 guru, 35 orang tua siswa, dan 35 siswa dari TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 Kaliwates. Sebelum sosialisasi, dilakukan terlebih dahulu pre-test yang berisi pertanyaan tentang kandungan gizi ikan lele, manfaatnya bagi tumbuh kembang anak, dan pengetahuan tentang program GEMARIKAN. Di dalam sosialisasi dan edukasi tersebut terdapat diskusi interaktif tentang manfaat ikan lele bagi kesehatan anak serta pengenalan berbagai jenis olahan ikan yang menarik bagi



Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi dan Edukasi

anak-anak. Lalu setelah sosialisasi, diadakanlah post-test untuk mengetahui peningkatan yang terjadi. Hasil pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta tentang manfaat ikan lele, seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Pre-Test dan Post-Test Pemahaman Peserta

Aspek Pemahaman	Pre-test (%)	Post-test (%)	Peningkatan (%)
Kandungan gizi ikan lele	20.0	91.4	71.4
Manfaat ikan lele bagi tumbuh kembang anak	17.1	94.3	77.1
Pengetahuan tentang GEMARIKAN	11.4	97.1	85.7
Cara pengolahan ikan lele	31.4	94.3	62.9
Cara menghilangkan bau amis	25.7	97.1	71.4
Pengetahuan tentang variasi ikan lele	34.3	97.1	62.9
Rata-rata	23.3	95.2	71.9

Rata-rata pemahaman peserta sebelum sosialisasi dilakukan yaitu sebesar 23.3% dan setelah sosialisasi sebesar 95.2%. Sehingga dapat dilihat peningkatan pemahaman peserta sebesar 71.9%, yang menunjukkan efektivitas metode diskusi interaktif yang digunakan selama sosialisasi. Metode ini memungkinkan peserta untuk terlibat aktif dalam proses pembelajaran dan saling berbagi pengalaman terkait konsumsi ikan.

3.2 Pelatihan Pengolahan Menu Sehat Ikan Lele

Pelatihan pengolahan ikan lele dilaksanakan pada tanggal 22-23 Oktober 2024. Kegiatannya berupa demonstrasi pembuatan olahan ikan lele, seperti abon ikan lele, nugget ikan lele, bakso ikan lele, stik ikan lele. Kemudian nantinya guru dan orang tua harus mempraktekkannya di rumah. Berikut merupakan dokumentasi kegiatan dan bahan-bahan yang diperlukan serta resep yang digunakan untuk pengolahan. Kegiatan



Gambar 5. Bahan-bahan yang telah disiapkan

pelatihan pengolahan ikan lele disajikan pada Gambar 4, Gambar 5, dan Gambar 6.



Gambar 6. Demonstrasi pembuatan olahan ikan lele



Gambar 4. Pembuatan olahan ikan lele di rumah

Hasil yang diharapkan adalah meningkatnya konsumsi ikan lele sebagai sumber protein sehat; masyarakat memiliki keterampilan baru dalam mengolah ikan lele; terbuka peluang usaha berbasis olahan ikan lele; terciptanya kebiasaan makan ikan yang lebih sehat dan bervariasi.

Dengan adanya pelatihan pembuatan olahan ikan lele, seperti abon ikan lele, nugget ikan lele, bakso ikan lele, stik ikan lele ini, diharapkan masyarakat dapat lebih kreatif dalam mengolah ikan lele, baik untuk konsumsi pribadi maupun sebagai peluang usaha. Resep olahan ikan lele yang enak dan mudah dibuat disajikan pada Tabel 3.

3.3 Implementasi Menu Sehat di Sekolah dan Rumah

Implementasi menu sehat di sekolah dan rumah merupakan langkah penting dalam membentuk pola makan yang bergizi seimbang bagi anak-anak dan keluarga [10]. Dengan menerapkan menu sehat, diharapkan dapat meningkatkan kualitas gizi, mendukung pertumbuhan anak, serta mencegah berbagai penyakit akibat pola makan yang tidak sehat [11].

Dengan menerapkan menu sehat di sekolah dan rumah, anak-anak dapat tumbuh dengan optimal, memiliki daya tahan tubuh yang lebih kuat, serta mengembangkan kebiasaan makan sehat sejak dini [12]. Peran sekolah, orang tua, dan lingkungan sangat penting dalam mendukung keberlanjutan program ini agar menjadi bagian dari gaya hidup sehat [13].

Tabel 3. Resep Pengolahan Menu Sehat Ikan Lele

Abon Ikan Lele	
	
Bahan:	Cara Membuat:
<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg ikan lele (bersihkan, kukus, dan suwir halus) • 5 siung bawang putih (haluskan) • 6 siung bawang merah (haluskan) • 2 lembar daun salam • 2 batang serai (memarkan) • 1 sdt ketumbar bubuk • 1 sdt garam • 1 sdt gula merah • ½ sdt lada bubuk • 200 ml santan • Minyak untuk menumis 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. 2. Masukkan daun salam, serai, dan bumbu lainnya. Aduk rata. 3. Tuang santan, masak hingga menyusut. 4. Masukkan ikan lele suwir, aduk hingga meresap dan kering. 5. Sangrai atau goreng hingga kering dan renyah. 6. Dinginkan, lalu simpan dalam wadah tertutup.
Nugget Ikan Lele	
	
Bahan:	Cara Membuat:
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gram daging ikan lele (kukus, haluskan) • 100 gram tepung terigu • 50 gram tepung roti • 2 butir telur • 3 siung bawang putih (haluskan) • 1 sdt garam • ½ sdt lada bubuk • ½ sdt kaldu bubuk • Minyak goreng secukupnya <p>Pelapis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 butir telur (kocok lepas) • Tepung roti secukupnya 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campur ikan lele yang sudah dihaluskan dengan tepung terigu, tepung roti, bawang putih, telur, dan bumbu lainnya. 2. Tuang ke dalam loyang, kukus selama 20 menit, lalu dinginkan. 3. Potong sesuai selera, celupkan ke dalam telur kocok, lalu balurkan tepung roti. 4. Goreng hingga kecoklatan. Sajikan dengan saus sambal atau mayones.

Tabel 4. Resep Pengolahan Menu Sehat Ikan Lele (lanjutan)

Bakso Ikan Lele	
	
Bahan:	Cara Membuat:
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gram daging ikan lele (haluskan) • 100 gram tepung tapioka • 1 butir putih telur • 3 siung bawang putih (haluskan) • ½ sdt garam • ½ sdt lada bubuk • ½ sdt kaldu bubuk • Air untuk merebus 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan semua bahan dalam wadah, aduk hingga adonan kalis. 2. Bentuk bulatan bakso menggunakan tangan atau sendok. 3. Rebus dalam air mendidih hingga bakso mengapung. Angkat dan tiriskan. 4. Sajikan dengan kuah bakso atau goreng sebagai camilan.
Stik Ikan Lele	
	
Bahan:	Cara Membuat:
<ul style="list-style-type: none"> • 500 gram daging ikan lele (haluskan) • 200 gram tepung tapioka • 1 butir telur • 3 siung bawang putih (haluskan) • ½ sdt garam • ½ sdt lada bubuk • ½ sdt kaldu bubuk • Minyak untuk menggoreng 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan semua bahan hingga adonan bisa dipulung. 2. Giling adonan hingga tipis, lalu potong panjang seperti stik. 3. Goreng dalam minyak panas hingga renyah dan kecoklatan. 4. Sajikan sebagai camilan atau teman makan.

Di sekolah, penerapan menu sehat dapat dilakukan melalui penyediaan makanan bergizi di kantin, edukasi gizi bagi siswa, serta keterlibatan guru dan orang tua dalam membiasakan anak memilih makanan sehat [14]. Program seperti "Bekal Sehat dari Rumah" juga dapat membantu membangun kesadaran akan pentingnya makanan bergizi dalam mendukung aktivitas belajar anak [15]. Selain itu perlu juga menciptakan suasana makan yang menyenangkan dengan mengenalkan cerita atau lagu bertema ikan.

3.4 Evaluasi dan Monitoring Program

Evaluasi program dilaksanakan pada tanggal 07 Februari 2025 yaitu 2 minggu setelah kegiatan pelatihan dan edukasi. Melalui survei dan wawancara dengan guru dan orang tua menunjukkan perubahan positif dalam pola makan anak dan persepsi orang tua terhadap olahan ikan lele, seperti terlihat pada Tabel 4.

Tabel 5. Hasil Survei Orang Tua dan Guru

Pernyataan	Setuju (%)	Netral (%)	Tidak Setuju (%)
Anak lebih mau mengonsumsi ikan lele setelah program	91.4	5.7	2.9
Olahan ikan lele mudah disiapkan di rumah	85.7	8.6	5.7
Anak menyukai rasa olahan ikan lele	80.0	8.6	11.4
Anak tidak lagi mengeluhkan bau amis ikan	88.6	5.7	5.7
Akan melanjutkan pemberian olahan ikan lele	88.6	11.4	0.0

Sebanyak 91.4% orang tua dan guru melaporkan bahwa anak lebih mau mengonsumsi ikan setelah program, dan 88.6% menyatakan akan melanjutkan pemberian olahan ikan lele. Hal ini menunjukkan potensi keberlanjutan program dalam jangka panjang dan lebih luas lagi.

Dalam pelaksanaan program GEMARIKAN, tim pengabdian juga menghadapi beberapa kendala. Tetapi, hal tersebut sudah ditemukan solusi untuk mengatasinya. Seperti, Keterbatasan ikan lele segar diatasi dengan menjalin kerjasama dengan pembudidaya lokal. Penolakan anak terhadap olahan ikan lele ditangani dengan membuat variasi bentuk menarik dan teknik *food art*. Kesibukan orang tua diatasi dengan menyediakan modul tertulis dan video tutorial. Keterbatasan peralatan di sekolah diatasi dengan menggunakan alat rumah tangga sederhana dan pembagian kelompok praktik lebih kecil. Aroma pengolahan yang mengganggu diredam dengan penggunaan ruang khusus dan pengharum alami. Untuk mengatasi durasi program yang terbatas, dibentuk kelompok pemantau dari guru dan orang tua guna memastikan keberlanjutan program.

4. KESIMPULAN

Program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) yang dilaksanakan di TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 Kaliwates, Jember pada 20 Januari - 7 Februari 2025 telah berhasil meningkatkan konsumsi ikan lele pada anak usia dini. Program ini mengatasi rendahnya konsumsi ikan melalui pendekatan edukasi, pelatihan, dan implementasi menu sehat berbasis ikan lele.

Keberhasilan program ditunjukkan melalui peningkatan pemahaman peserta sebesar 71,9% berdasarkan hasil pre-test dan post-test, serta penguasaan keterampilan pengolahan ikan lele oleh guru dan orang tua dalam bentuk abon, nugget, bakso, dan stik. Survei menunjukkan 91,4% responden melaporkan anak lebih mau mengonsumsi ikan lele, 88,6% anak tidak lagi mengeluhkan bau amis, dan 88,6% responden akan melanjutkan pemberian olahan ikan lele.

Meskipun terdapat kendala seperti ketersediaan ikan lele segar, penolakan beberapa anak, kesibukan orang tua, keterbatasan peralatan, dan durasi program, tim berhasil mengatasinya dengan solusi yang tepat. Program ini membuktikan bahwa melalui edukasi dan inovasi pengolahan, konsumsi ikan pada anak usia dini dapat ditingkatkan signifikan, sembari membuka potensi pengembangan usaha berbasis olahan ikan lele bagi masyarakat.

4 UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Majelis Pendidikan Tinggi Penelitian dan Pengembangan (Diktilitbang) Pimpinan Pusat Muhammadiyah yang telah memberikan pendanaan melalui Surat Kontrak Pengabdian Masyarakat Pendanaan dan Pelaksanaan Hibah Riset Nasional Muhammadiyah Batch VIII Tahun 2024 Nomor: 0258.177/I.3/D/2025 Pada hari ini Senin, tanggal Enam bulan Januari, tahun Dua Ribu Dua Puluh Lima (06-01-2025). Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Mitra yaitu sekolah TK Aisyiyah Bustanul Athfal 1 Kaliwates, Jember yang telah mengikuti kegiatan dengan sangat partisipatif. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada semua pihak yang telah ikut membantu suksesnya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. C. Mainassy and D. C. Birahy, "Edukasi Potensi Sumber Daya Ikan untuk Meningkatkan Pengetahuan Gizi dan Imunitas Anak di SMP Negeri 6 Maluku Tengah," *Proceeding Biol. Educ. ...*, vol. 20, no. 1, pp. 115–120, 2023, [Online]. Available: <https://jurnal.uns.ac.id/prosbi/article/view/82598><https://jurnal.uns.ac.id/prosbi/article/viewFile/82598/43490>
- [2] Y. Y. Cahyani, "Manajemen Program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan oleh Dinas Pangan dan Perikanan Kabupaten Sijunjung," *J. Public Adm. Gov.*, vol. 3, pp. 78–94, 2021.
- [3] N. Fatmawati, Y. Zulviana, and D. S. R. Ariendha, "KANDUNGAN OLAH LELE ((CLARIAS BATRACHUS TERHADAP STATUS GIZI (LITERATUR REVIEW) CONTENT OF PROCESSED CATFISH ((Clarias Batrachus) ON NUTRITIONAL STATUS (LITERATUR REVIEW)," vol. 4, no. 2, pp. 29–35, 2024.
- [4] A. A. Rahma, R. S. Nurlaela, A. Meilani, Z. P. Saryono, and A. D. Pajrin, "Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia," *Karimah Tauhid*, vol. 3, no. 3, pp. 3132–3142, 2024, doi: 10.30997/karimahtauhid.v3i3.12341.
- [5] L. Maknun, A. M. Tsafitri, R. A. Ananda, E.

- Fazirra, and D. P. Lestari, “Kegiatan Sosialisasi ‘Gemar Makan Ikan’ Dan Pengenalan Produk Perikanan Pada Anak Usia Dini, Desa Pemuteran, Kecamatan Gerokgak, Bali,” *J. Wicara Desa*, vol. 1, no. 4, pp. 646–653, 2023, doi: 10.29303/wicara.v1i4.3378.
- [6] A. Masrufah *et al.*, “Inovasi Pemanfaatan Ikan Lele (*Clarias Batracus*) Menjadi Produk Olahan Lele (Abon, Brownis, Dan Kue Kering) Di Desa Candipari Sidoarjo,” *J. Sci. Soc. Dev.*, vol. 4, no. 1, pp. 22–27, 2022, doi: 10.55732/jossd.v4i1.535.
- [7] M. Primawestri, Sumardianto, and R. A. Kurniasih, “Karakteristik Stik Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Dengan Perbandingan Rasio Daging dan Tulang,” *J. Ilmu dan Teknol. Perikan.*, vol. 5, no. 1, pp. 1–23, 2023.
- [8] N. E. W. Risa and A. A. Isma, “Pelatihan Pengolahan Limbah Tulang Ikan di Desa Lamuru, Kecamatan Tellu Siattinge, Kabupaten Bone,” *Pros. Simp. Nas. IX Kelaut. dan Perikanan, Fak. Ilmu Kelaut. dan Perikanan, Univ. Hasanuddin*, pp. 175–178, 2022.
- [9] A. R. Hakim and A. Gutama, “Profesionalisme Guru melalui Workshop Penulisan Karya Ilmiah dan Publikasi,” *J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 11–17, 2023, doi: 10.56393/jpkm.v3i1.1485.
- [10] S. Hal, K. Jurnal, I. Sosial, P. Anak, U. Tahun, and B. Hilir, “Implementasi Strategi Program Pemberian Makanan Bergizi Untuk Meningkatkan,” vol. 2, no. 1, pp. 114–118, 2024.
- [11] Y. Indah Susnita and S. Lailiyatul Ifitah, “KIDDO : JURNAL PENDIDIKAN ISLAM ANAK USIA DINI Penerapan Pola Makan Bergizi untuk Kecerdasan Anak Usia Dini di PAUD Ramah Anak,” pp. 350–365, doi: 10.19105/kiddo.v5i1.12962.
- [12] K. Aeni and A. Formen, “Pengaruh Kemitraan PAUD dan Keluarga dalam Mendukung Praktik Playful Parenting,” *J. Obs. J. Pendidik. Anak Usia Dini*, vol. 7, no. 5, pp. 5630–5642, 2023, doi: 10.31004/obsesi.v7i5.5212.
- [13] P. R. Zulfani and A. Tabi, “Peran Orang Tua dan Guru dalam Mendorong Pola Makan Sehat pada Anak Usia Dini di RAM NU Delektukang Wiradesa,” pp. 692–701.
- [14] W. L. Rubai and H. Nabawiyah, “Pentingnya Program Edukasi Gizi Berbasis Sekolah,” *UGM Public Heal. Symp.*, vol. 70, no. 7, p. 89401, 2018.
- [15] N. I. Sofianita, E. Meiyetriani, and F. A. Arini, “Intervensi Pendidikan Gizi Seimbang terhadap Pengetahuan,” *Kedokt. Dan Kesehat.*, vol. 14, no. 2, pp. 54–64, 2018.