



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT RABABAKA MENGOLAH IKAN HASIL TANGKAP BENDUNGAN MILA MENJADI OLAHAN FROZEN FOOD

Rababaka Community Empowerment Processes Fish Caught at Mila Dam Into Frozen Food Products

Koko Hermanto^{1*}, Adi Suriyadin², Yuliadi³, Zam Zam⁴, Isna Apriawati¹, La Odiyanto¹, Rini Nirmala Hidayah⁵, Ika Alya Indri Putri⁵, Moh. Yazid Ath-Thawali²

¹Program Studi Teknik Industri Universitas Teknologi Sumbawa, ²Program Studi Ilmu Perikanan Universitas Teknologi Sumbawa, ³Program Studi Ilmu Perikanan Universitas Teknologi Sumbawa, ⁴Program Studi Teknik Elektro Universitas Teknologi Sumbawa, ⁵Program Studi Teknik Sistem Energi Universitas Teknologi Sumbawa

Jl. Raya Olat Maras Batu Alang, Kec. Moyo Hulu, Kabupaten Sumbawa, NTB, Indonesia

*Alamat korespondensi: koko.hermanto@uts.ac.id

(Tanggal Submission: 28 November 2025, Tanggal Accepted : 26 Februari 2026)



Kata Kunci :

Stunting, Ikan Air Tawar, Nugget, Dimsum, Abon

Abstrak :

Pada tahun 2024, stunting di kabupaten Dompu menempati urutan keempat tertinggi di provinsi Nusa Tenggara Barat yaitu sebesar 10,73%. Kondisi ini menunjukkan bahwa upaya penanggulangan stunting di Kabupaten Dompu perlu ditingkatkan melalui strategi yang lebih efektif dengan berbasis pada potensi lokal yang dimiliki daerah tersebut. Bendungan Mila di desa Rababaka merupakan bendungan terbesar di Kabupaten Dompu yang memiliki potensi ikan air tawar yang melimpah tetapi belum dioptimalkan oleh masyarakat sekitar untuk menekan stunting. Oleh karena itu, tim dosen berkolaborasi dengan BEM Fakultas Rekayasa Sistem (FRS) dan BEM Fakultas Ilmu dan Teknologi Hayati (FITH) Universitas Teknologi Sumbawa melakukan kegiatan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa Rababaka pengolahan ikan air tawar bendungan Mila menjadi produk-produk frozen food (nugget, dimsum, dan abon) dan mendesain kemasan produk Serta kegiatan sosialisasi lainnya untuk menekan angka stunting dan meningkatkan perekonomian desa tersebut. Metode yang digunakan adalah metode Participatory Rural Appraisal. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan berpengaruh signifikan dan efektif peningkatan pengetahuan 94% dan peningkatan pengembangan sikap 47% peserta setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Oleh karena itu, kegiatan ini dapat dikembangkan menjadi usaha kuliner yang mandiri dan berkelanjutan agar dapat dikonsumsi

oleh masyarakat luas. Sehingga dapat berdampak pada penekanan angka stunting dan peningkatan perekonomian desa Rababaka.

Key word :

*Stunting,
Freshwater
Fish, Nuggets,
Dim Sum,
Shredded Meat*

Abstract :

In 2024, stunting in Dompu Regency ranked fourth highest in West Nusa Tenggara Province, at 10.73%. This condition suggests that stunting reduction efforts in Dompu Regency need to be enhanced through more effective strategies that capitalise on the area's local potential. The Mila Dam in Rababaka Village is the largest in Dompu Regency, which has abundant freshwater fish potential, but has not been optimised by the surrounding community to reduce stunting. Therefore, a team of lecturers collaborated with the Student Executive Board of the Faculty of Systems Engineering (FRS) and the Student Executive Board of the Faculty of Life Sciences and Technology (FITH) of Sumbawa University of Technology to conduct training activities to improve the knowledge and skills of the Rababaka village community in processing freshwater fish from the Mila Dam into frozen food products (nuggets, dim sum, and shredded meat) and designing product packaging to reduce stunting rates and improve the village's economy. The method used was the Participatory Rural Appraisal method. Evaluation results showed that the training significantly and effectively increased knowledge by 94% and attitude development by 47% of participants. Therefore, this activity can be developed into an independent and sustainable culinary business for broader consumption. This could impact stunting rates and improve the economic situation in Rababaka village.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Hermanto, K., Suriyadin, A., Yuliadi, Zam, Z., Apriawati, I., Odiyanto, L., Hidayah, R. N., Putri, I. A. I., & Ath-Thawali, M. Y. (2026). Pemberdayaan Masyarakat Rababaka Mengolah Ikan Hasil Tangkap Bendungan Mila Menjadi Olahan Frozen Food. *Jurnal Abdi Insani*, 13(2), 1369-1378. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i2.3623>

PENDAHULUAN

Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) salah satu wilayah yang menghadapi tantangan signifikan dalam menurunkan angka stunting (Nastiti *et al.*, 2025). Meskipun berbagai program intervensi telah dilaksanakan, prevalensi stunting di NTB masih berada di atas rata-rata nasional. Faktor-faktor seperti keterbatasan akses terhadap pangan bergizi, sanitasi yang kurang memadai, dan rendahnya pengetahuan masyarakat tentang gizi berkontribusi terhadap tingginya angka stunting di provinsi ini (Yusuf, 2022). Oleh karena itu, diperlukan pendekatan yang lebih holistik dan inovatif untuk mengatasi permasalahan ini (Rambi & Budyanra, 2024). Berdasarkan data Badan Pusat Statistika NTB (2023) terdapat variasi prevalensi stunting antar kabupaten/kota di provinsi ini. Kabupaten Lombok Timur mencatat angka tertinggi dengan prevalensi mencapai 19,87%, sementara Kabupaten Sumbawa Barat memiliki angka terendah sebesar 7,35%. Perbedaan ini mencerminkan adanya disparitas dalam faktor-faktor determinan stunting, seperti pola konsumsi, tingkat pendidikan, dan akses pelayanan kesehatan di masing-masing daerah. Dimana Kabupaten Dompu menempati urutan ketiga tertinggi di NTB yaitu sebesar 12,67%. Meskipun tidak setinggi Lombok Timur, angka stunting di kabupaten Dompu masih memerlukan perhatian serius. Kondisi ini menunjukkan bahwa upaya penanggulangan stunting di Kabupaten Dompu perlu ditingkatkan melalui strategi yang lebih efektif dan berbasis pada potensi lokal yang dimiliki daerah tersebut.



Salah satu pendekatan yang dapat dilakukan untuk mencegah stunting adalah dengan meningkatkan asupan pangan bergizi yang mudah diakses oleh masyarakat yaitu memberikan camilan bergizi dari olahan daging ikan air tawar (Setyawan *et al.*, 2025). Ikan air tawar memiliki kandungan gizi yang tinggi dan dapat membantu menekan angka stunting pada anak (Nisa, 2023). Di kabupaten Dompu memiliki potensi ikan air tawar yang melimpah dengan adanya bendungan Mila di kecamatan Woja yang memiliki kapasitas tampung sebesar 6,73 juta m³. Bendungan ini menyediakan pasokan air untuk 1.689 ha daerah irigasi, dan meningkatkan Indeks tanam dari 186% menjadi 300%. Bendungan Mila akan menjadi sumber air baku sebesar 100 liter/detik untuk Kecamatan Woja dan Dompu, serta mereduksi banjir sebesar 142,57 m³/detik di Kecamatan Woja. Selain dimanfaatkan sebagai sumber air irigasi, pengontrol banjir dan tujuan wisata, bendungan ini juga memiliki potensi ikan air tawar yang melimpah seperti ikan nila dan ikan gabus (Admin, 2025). Selama ini masyarakat desa Rababaka belum optimal memanfaatkan hasil tangkapan ikan dari bendungan Mila untuk menekan angka stunting dan meningkatkan perekonomian. Ikan air tawar memiliki kandungan gizi yang tinggi dan dapat membantu menekan angka stunting pada anak. beberapa jenis ikan air tawar mengandung albumin yang dapat membantu meningkatkan penyerapan nutrisi dan memperbaiki kondisi gizi buruk.

Tim dosen kolaborasi dengan BEM FRS dan BEM FITH Universitas Teknologi Sumbawa mengusulkan pendanaan kepada direktorat jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi (Kemdiktisaintek) untuk pelaksanaan lima program kerja yang diusulkan yaitu: (1) sosialisasi kandungan gizi ikan air tawar untuk mencegah stunting, (2) pelatihan pembuatan nugget, dimsum dan abon dari hasil tangkap ikan bendungan Mila, (3) sosialisasi penggunaan mesin teknologi inovasi pembuatan produk ikan air tawar, (4) pelatihan desain kemasan produk, (5) sosialisasi pengajuan ijin usaha dan halal produk. Tim pelaksana melakukan pengadaan mesin teknologi inovasi untuk diserahkan kepada ibu PKK demi keberlanjutan pengolahan ikan air tawar menjadi salah satu produk unggulan UKM di desa Rababaka. Pengadaan beberapa mesin teknologi inovasi seperti mesin penggiling daging, mesin suwir daging, mesin penggoreng abon otomatis, mesin peniris minyak dan mesin lainnya penyerahan untuk diserahkan kepada kelompok PKK untuk keberlanjutan program menjadi salah satu produk unggulan UKM desa Rababaka.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian pelatihan pembuatan produk ikan air tawar (dimsum, nugget, dan abon) kepada kelompok PKK dan karang taruna desa Rababaka kabupaten Dompu menggunakan metode Participatory Rural Appraisal. Metode ini dipilih karena menekankan partisipasi aktif masyarakat, belajar bersama, dan pengembangan pengetahuan lokal untuk mencapai pembangunan yang berkelanjutan dan sesuai dengan kebutuhan (Yuliadi *et al.*, 2024), (Yuliadi *et al.*, 2025), (Hermanto, Yuliadi, *et al.*, 2025). total kelompok PKK dan karang taruna yang terlibat dalam kegiatan ini sebanyak 35 orang. Harapannya, ibu PKK dapat memiliki kemampuan untuk melanjutkan dan mengembangkan kegiatan pelatihan di kemudian hari.

Kegiatan ini merupakan program pengabdian kepada masyarakat skema pemberdayaan masyarakat oleh BEM, yang didanai oleh KemendiktiSaintek dan dilaksanakan pada tahun 2025. Berikut langkah-langkah kegiatan pelatihan pembuatan dimsum kepada ibu PKK desa Rababaka:

1. Koordinasi dan Perencanaan Kegiatan

Tim pelaksana kegiatan pengabdian melakukan kunjungan ke desa Rababaka untuk berdialog dengan kepala desa, kelompok PKK, dan kelompok karang taruna. Tujuan dari diskusi ini adalah untuk menggali informasi tentang beberapa persoalan yang dihadapi oleh masyarakat desa, seperti stunting dan masalah ekonomi di desa Rababaka. kegiatan dilaksanakan pada 16 November 2025 di aula pertemuan kantor desa Rababaka.

2. Kegiatan Pelatihan dan sosialisasi

Kepala desa, kelompok PKK dan kelompok karang taruna desa Rababaka menyepakati penerapan lima program kerja pengabdian yang diusulkan oleh tim pelaksana untuk menekan stunting dan meningkatkan perekonomian desa Rababaka. Pada kegiatan ini, tim BEM berperan aktif sebagai narasumber memberikan pelatihan/sosialisasi serta mendampingi peserta dalam kegiatan pengabdian, Sedang tim dosen bertindak sebagai fasilitator kegiatan dan membimbing kesiapan BEM memberikan pelatihan dan sosialisasi kepada Masyarakat desa Rababaka. kegiatan dilaksanakan pada 17-21 November 2025 di aula pertemuan kantor desa Rababaka.

3. Evaluasi Kegiatan Pelatihan.

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dan setelah pelatihan pembuatan produk ikan air tawar (nugget, dimsum, dan abon). Uji Wilcoxon dengan software SPSS digunakan untuk menganalisis perubahan pengetahuan dan sikap peserta (Puspitasari *et al.*, 2021), (Hermanto & Suarantalla, 2020), (Prabawa & Restami, 2022), (Hermanto, Mashabai, *et al.*, 2025), (Hermanto & Munandar, 2024). Evaluasi juga mencakup penilaian efektivitas pelatihan dalam meningkatkan ekonomi peserta kegiatan pengabdian. Kriteria efektivitas pelatihan dibagi menjadi tiga kategori: kurang efektif (nilai efektivitas <32%), cukup efektif (nilai efektivitas 32-64%), dan efektif (nilai efektivitas >64%) (Hadriani, 2020), (Misyani *et al.*, 2025). Data evaluasi dikumpulkan melalui penyebaran kuesioner kepada peserta kegiatan pengabdian sebelum dan setelah pelatihan dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Koordinasi dan Perencanaan Kegiatan

Pada tanggal 16 Juni 2025, pukul 09.00-11.00 WITA, tim pelaksana kegiatan pengabdian melakukan Focus Group Discussion (FGD) dengan kelompok PKK, kelompok karang taruna, dan kepala desa Rababaka di aula kantor desa Rababaka. Diskusi ini bertujuan untuk mengidentifikasi penyebab stunting dan masalah perekonomian di desa tersebut. Hasil diskusi menunjukkan bahwa kurangnya pengetahuan masyarakat tentang penyakit stunting, kurangnya inovasi ibu rumah tangga dalam menciptakan menu makanan bergizi yang menarik untuk meningkatkan minat makan anak-anak dari olahan daging ikan air tawar sebagai salah satu solusi dari stunting. Serta kurangnya keterampilan warga dalam menciptakan produk UKM dari potensi unggulan desa menjadi faktor penyebabnya. Tim pelaksana kemudian mengusulkan pelatihan pembuatan cemilan bergizi, yaitu dimsum, nugget, dan abon dari ikan air tawar bendungan Mila. Selain kegiatan pelatihan tersebut diusulkan adanya kegiatan sosialisasi tentang kandungan gizi ikan air tawar yang mampu menekan stunting, sosialisasi tentang perawatan mesin/alat teknologi inovasi untuk membuat produk ikan air tawar, pelatihan desain kemasan, dan sosialisasi pengajuan ijin usaha serta pengajuan halal produk. Usulan ini disetujui oleh kepala desa, kelompok PKK, dan kelompok karang taruna, dan disepakati untuk dilaksanakan pada tanggal 18-21 November 2025 di aula kantor desa Rababaka.

Tahap Pelatihan, Workshop dan Sosialisasi

Pada tanggal 17 November 2025, pukul 09.00-11.00 WITA, di aula kantor desa Rababaka, dilaksanakan kegiatan sosialisasi tentang kandungan gizi ikan air tawar yang dapat membantu menekan stunting pada anak. Sosialisasi ini disampaikan oleh Moh. Yazid Ath-Thawali sebagai tim pelaksana dari BEM FITH, didampingi oleh Adi Suriyadin, M.Tr., Pi sebagai tim dosen. Kegiatan ini berlangsung interaktif dengan beberapa peserta aktif bertanya tentang stunting dan kandungan gizi ikan air tawar bendungan Mila.

Pada tanggal 18 November 2025, pukul 09.00-11.00 WITA, di aula kantor desa Rababaka, dilaksanakan kegiatan pelatihan membuat produk-produk olahan ikan air tawar bendungan Mila (abon, nugget dan dimsum) menggunakan mesin/alat teknologi inovasi. Pemateri dari kegiatan ini



disampaikan oleh Rini Nirmala Hidayah, Ika Alya Indri Putri dan Isna Apriawati sebagai tim pelaksana pengabdian dari BEM FRS dan didampingi oleh Koko Hermanto, S.Si., M.Sc sebagai tim dosen. Kegiatan pelatihan diawali dengan memberikan teori menggunakan media LCD tentang bahan-bahan dan Langkah-langkah dalam membuat nugget, dimsum dan abon dari ikan air tawar. Selanjutnya, dilakukan praktik langsung pembuatan produk olahan ikan air tawar. Kelompok PKK, sebagai peserta inti, sangat aktif mengikuti pelatihan dan terlibat dalam seluruh proses pembuatan nugget, dimsum, dan abon (Gambar 1). Hasil produk-produk tersebut dikemas dalam wadah mika tray dan dilapisi plastik transparan, kemasan ditutup dengan rapi menggunakan siler, selanjutnya semua produk disimpan di dalam *cold storage*.



Gambar 1. Pelatihan Membuat Produk Olahan Ikan Air Tawar

Pada tanggal 19 November 2025, pukul 09.00-11.00 WITA, di aula kantor desa Rababaka, dilaksanakan kegiatan workshop perawatan/pemeliharaan mesin/alat teknologi inovasi pembuatan produk dari daging ikan air tawar. Pemateri dari kegiatan ini adalah La Ode Yanto sebagai tim pelaksana pengabdian dari BEM FRS dan didampingi oleh Adi Suriyadin, M.Tr., Pi. Kegiatan pelatihan diawali dengan memberikan teori menggunakan media LCD tentang cara-cara perawatan mesin/alat teknologi pembuatan produk dari ikan air tawar (Gambar 2.a), Selanjutnya, dilakukan praktik langsung pembersihan salah satu mesin yaitu mesin peniris minyak setelah digunakan, Selanjutnya dilakukan kegiatan serah terima mesin/alat teknologi inovasi pembuatan produk dari daging ikan air tawar dari ketua tim pelaksana kepada ketua kelompok PKK desa Rababaka (Gambar 2. b).



Gambar 2. a). Sosialisasi Perawatan Mesin, b). Penyerahan Mesin Teknologi Inovasi

Pada tanggal 20 November 2025, pukul 09.00-11.00 WITA, di aula kantor desa Rababaka, dilakukan kegiatan pelatihan desain kemasan produk dari nugget, dimsum dan abon ikan air tawar telah diproduksi pada tanggal 19 November 2025 dan dikemas pada kemasan plastik belum memiliki desain. Pemateri dari kegiatan ini adalah Isna Apriawati sebagai tim pelaksana pengabdian dari BEM FRS dan didampingi oleh Koko Hermanto, S.Si., M.Sc. Kegiatan pelatihan menggunakan media LCD, dan menggunakan aplikasi Canva untuk mendesain kemasan-kemasan produk (Gambar 3). Pada kegiatan pelatihan dipraktikkan tentang langkah-langkah membuat desain kemasan hanya produk dimsum saja. Peserta pelatihan yaitu kelompok karang taruna diminta untuk menginstal aplikasi Canva di HP pintarnya masing-masing dan mengikuti langkah-langkah desain kemasan produk yang dijelaskan oleh pemateri. Setelah desain kemasan rampung didesain selanjutnya desain tersebut dicetak pada kertas stiker menggunakan printer kertas. Hasil cetakan desain kemasan produk kemudian ditempel pada kemasan produk (Gambar 3).

Pada Tanggal 21 November 2025, pukul 09.00-11.00 WITA, di Aula kantor desa Rababaka, dilaksanakan kegiatan sosialisasi tentang strategi-strategi sukses mengajukan izin usaha dan pengajuan halal produk bagi UKM. Pemateri sosialisasi tersebut adalah Imam Munandar, merupakan auditor halal di kabupaten Sumbawa dan tim pelaksana yang mendampingi pelaksanaan kegiatan sosialisasi adalah Yuliadi, M.Kom.



Gambar 3. Pelatihan Desain Kemasan Produk

Evaluasi Kegiatan Pelatihan

Analisis evaluasi kegiatan hanya difokuskan pada kegiatan utama yaitu pelatihan pembuatan produk-produk olahan ikan air tawar (dimsum, nugget, dan abon), terdapat 35 peserta yang hadir dan sebanyak 28 peserta bersedia mengisi kuesioner evaluasi. Kuesioner dibagikan sebelum dan setelah pelatihan untuk mengukur pengetahuan dan sikap peserta. Setiap kuesioner memiliki empat pilihan jawaban, yaitu Sangat Mengetahui/Sangat setuju (bobot 4) hingga Tidak Mengetahui/Tidak setuju (bobot 1).

1. Evaluasi Sebelum dan Setelah pelatihan

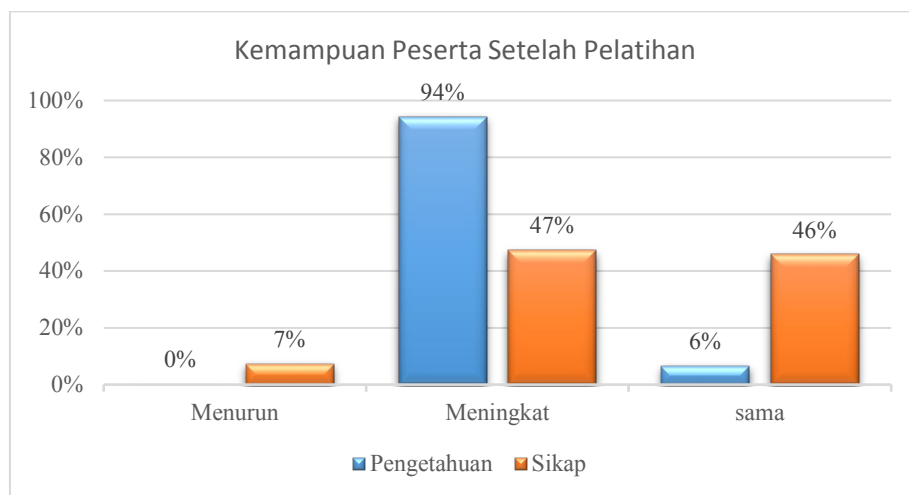
Hasil analisis peningkatan pengetahuan dan sikap peserta pelatihan sebelum dan setelah pelatihan terhadap 28 peserta yang mengisi kuesioner menggunakan metode Wilcoxon dan software SPSS disajikan pada Tabel 1. Berdasarkan hasil analisis dapat dijelaskan bahwa lebih dominan peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan sikap (positive rank) setelah mengikuti pelatihan dibandingkan peserta yang mengalami penurunan pengetahuan dan sikap. Serta dibandingkan dengan peserta yang tingkat pengetahuan dan sikapnya masih sama saat sebelum dan setelah pelatihan. Nilai Asymp. Sig. (2-tailed) < 0,05 menunjukkan bahwa pelatihan

pembuatan produk ikan air tawar memiliki pengaruh signifikan terhadap peningkatan pengetahuan dan sikap peserta.

Tabel 1. Sebelum dan Setelah Pelatihan Produk Olahan Ikan Air Tawar

| Tingkat | No. | Kuesioner | Pretest-Posttest | | | Sig. |
|-------------|-----|--|------------------|------------------|-------|-------|
| | | | Negative Rangea | Positive Rank sb | Tiesc | |
| Pengetahuan | 1. | Pengetahuan tentang produk olahan ikan air tawar | 0 | 26 | 2 | 0,000 |
| | 2. | Pengetahuan tentang bahan-bahan pembuatan produk olahan ikan air tawar | 0 | 26 | 3 | 0,000 |
| | 3. | Pengetahuan tentang langkah-langkah pembuatan produk olahan ikan air tawar | 0 | 25 | 3 | 0,000 |
| | 4. | Pengetahuan cara penyajian produk olahan ikan air tawar | 0 | 27 | 1 | 0,000 |
| | 5. | Pengetahuan tentang kandungan gizi yang terdapat pada produk olahan ikan air tawar | 0 | 28 | 0 | 0,000 |
| Sikap | 6. | Pendapat tentang perlunya pendampingan pembuatan produk olahan ikan air tawar | 3 | 10 | 15 | 0,027 |
| | 7. | Pendapat tentang pembuatan produk olahan ikan air tawar sesuai dengan takaran | 3 | 10 | 15 | 0,033 |
| | 8. | Pendapat tentang penggunaan teknologi pembuatan produk olahan ikan air tawar | 0 | 14 | 14 | 0,001 |
| | 9. | Pendapat tentang usulan produk olahan ikan air tawar sebagai salah satu produk usaha | 2 | 18 | 8 | 0,000 |
| | 10. | Pendapat tentang kesediaan membuat produk olahan ikan air tawar berkelanjutan | 2 | 14 | 12 | 0,002 |

Berdasarkan Tabel 1 dapat diukur persentase perubahan pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan membuat produk-produk olahan ikan air tawar (Gambar 4).



Gambar 4. Persentase Perubahan Pengetahuan dan Sikap Setelah Pelatihan

2. Evaluasi Efektivitas Pelatihan

Pada Tabel 2, diberikan data hasil analisis rata-rata tingkat pengetahuan dan sikap peserta pelatihan pembuatan produk ikan air tawar sebelum dan setelah pelatihan.

Tabel 2. Rata-rata Tingkat Pengetahuan dan Sikap

| No. | Deskripsi | Nilai Max | Pretest | Nilai Perolehan | | Perubahan | |
|-----|-------------|-----------|---------|-----------------|----------|-----------|-----|
| | | | | % | Posttest | | |
| 1. | Pengetahuan | 560 | 269 | 48% | 517 | 92% | 44% |
| 2. | Sikap | 560 | 458 | 82% | 548 | 98% | 16% |

Dengan menggunakan rumus efektivitas dan hasil analisis data kuesioner pada Tabel 2, dapat dihitung tingkat efektivitas pelatihan pembuatan dimsum kepada peserta pelatihan sebagai berikut:

$$\text{Tingkat Efektivitas} = \frac{\sum \text{Posttest} - \sum \text{Pretest}}{(\sum \text{peserta} \times 4 \times \sum \text{pertanyaan}) - \text{Pretest}} \times 100\%$$

$$\text{Tingkat Efektivitas} = \frac{1065 - 727}{(28 \times 4 \times 10) - 727} \times 100\% = 86\%$$

Efektivitas pelatihan pembuatan produk olahan ikan air tawar (dimsum, nugget dan abon) oleh dosen-dosen kolaborasi dengan mahasiswa BEM FRS dan BEM FITH, Universitas Teknologi Sumbawa kepada kelompok ibu PKK desa Rababaka sebesar 86% atau dapat disimpulkan bahwa kegiatan tersebut efektif.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis dan pengamatan secara langsung dari pelaksanaan seluruh program kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Rababaka maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Sebelum dilakukan kegiatan pelatihan dan sosialisasi masih banyak masyarakat desa Rababaka yang belum mengetahui kandungan gizi pada ikan air tawar efektif menurunkan angka stunting, masih banyak juga kelompok ibu PKK belum memiliki keterampilan mengolah ikan air tawar menjadi produk-produk frozen food. Selain itu kelompok karang taruna masih belum memiliki keterampilan mendesain kemasan-kemasan produk unggulan desa Rababaka.
2. Setelah kegiatan sosialisasi masyarakat desa Rababaka mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada ikan air tawar salah satunya bermanfaat untuk mencegah stunting. Setelah kegiatan pelatihan pembuatan nugget, dimsum dan abon ikan air tawar, kelompok ibu PKK memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap kepedulian mengembangkan produk tersebut menjadi salah satu produk UKM desa Rababaka. Selain itu, setelah kegiatan pelatihan kelompok karang taruna memiliki pengetahuan dan keterampilan mendesain kemasan produk yang menarik yang mampu menarik minat konsumen.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim pelaksana pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan Riset dan Teknologi, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset dan Teknologi (Kemendikbudristek) yang telah memberikan dana hibah pada program pengabdian kepada Masyarakat Mahasiswa berdampak, Skema: Pemberdayaan Masyarakat oleh BEM. Sehingga semua program kegiatan yang diusulkan dapat diterapkan di desa Rababaka.

DAFTAR PUSTAKA

Admin. (2025). *Bendungan Mila Mulai Penggenangan, Siap Suplai Irigasi 1.689 Ha di Kabupaten Dompu*. Tabloid Sumbar Post. <https://sumbarpost.com/bendungan-mila-mulai-penggenangan-siap-suplai-irigasi-1-689-ha-di-kabupaten-dompu/>



- BPS. (2023). *Nusa Tenggara Barat Dalam Angka 2023*. BPS Provinsi Nusa Tenggara Barat. <https://ntb.bps.go.id/publication/2023/02/28/4be8aa62e831b61d13521816/provinsi-nusa-tenggara-barat-dalam-angka-2023.html>
- Hadriani, F. (2020). *Respons Peternak Terhadap Kualitas Silase Berbahan Dasar Rumput Gajah (Pennisetum purpureum), Dedak, dan Jagung Giling Dengan Penambahan Indigofera*. Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian Kementerian Pertanian.
- Hermanto, K., Mashabai, I., Hudaningsih, N., Utami, S. F., & Turrahmi, U. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Maman Melalui Pelatihan Pembuatan Dimsum Siomay Bagi Kelompok PKK. *Jurnal Abdi Insani*, 12(9), 4647–4655.
- Hermanto, K., & Munandar, I. (2024). Pelatihan Disain Kemasan Produk Pakan Ternak dan Penggunaan Etalase Poto Village Sebagai Media Pemasaran Produk Desa Poto. *Journal of Human and Education*, 4(5), 429–436. <https://jahe.or.id/index.php/jahe/article/view/1516/800>
- Hermanto, K., & Suarantalla, R. (2020). Analisis Minat Belanja Mahasiswa Teknik Industri UTS pada Ritel Tradisional dengan Adanya Ritel Modern. In UNSA (Ed.), *Prosiding Seminar Nasional IPPeMas 2020* (112, 296–302). UNSA. <http://journal.lppmunsa.ac.id/index.php/ippemas2020/article/view/170/166>
- Hermanto, K., Yuliadi, Anggriani, L., & Munandar, I. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Peternak Kerbau Melalui Inovasi Pakan Fermentasi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 9(5), 5743–5753.
- Misyani, Erwis, F., Lubis, A., & Setiawan, A. (2025). Efektivitas Problem-Based Learning dalam Penanaman Profil Pelajar Pancasila Bernalar Kritis dan Kreatif. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 25(2), 145–157.
- Nastiti, K. T., Luthfi, Z. J., Ummah, K., Brilliant, I. I., Nastiti, K. T., Luthfi, Z. J., Ummah, K., Brilliant, I. I., & Pu-, E. (2025). Faktor-Faktor Penentu Prevalensi Stunting di Nusa Tenggara Barat : Analisis Spasial dengan Modifikasi Ketetangaan Faktor-Faktor Penentu Prevalensi Stunting di Nusa Tenggara Barat : Analisis Spasial dengan Modifikasi Ketetangaan. *Jambura Journal of Probability and Statistics*, 6(1), 1–6.
- Nisa, F. (2023). *Hubungan Jumlah Konsumsi Ikan Dan Asupan Protein Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Usia 24-59 Bulan Keluarga Nelayan di Desa Suradadi Kecamatan Suradadi Kabupaten Tegal* [Universitas Islam Negeri Walisongo].
- Prabawa, D. G. A. P., & Restami, M. P. (2022). Efektivitas Konten Digital Menggunakan Prinsip Segmentasi di Sekolah Dasar. *Mimbar Ilmu*, 27(1), 72–80. <https://doi.org/10.23887/mi.v27i1.41218>
- Puspitasari, W., Sumarti, & Qowi, N. H. (2021). Hubungan Sistem Antrian dengan Kepuasan Pasien di Klinik Kandungan Rumah Sakit X Bojonegoro. *Media Komunikasi Ilmu Kesehatan*, 13(03).
- Rambi, A., & Budyandra, B. (2024). Determinants of Stunting in The Under-five in West Nusa Tenggara Province with Multilevel Binary Logistic Regression. *Jurnal Matematika, Statistika dan Komputasi*, 21(1), 103–119. <https://doi.org/10.20956/j.v21i1.35765>
- Setyawan, S. A., Satriani, & Joto, N. A. (2025). Formulasi Pengembangan Ikan Belida (*Chitala lopis*) dan Wortel (*Daucus carota* L.) Sebagai Alternatif Makanan Kudapan Pada Balita Stunting. *Medic Nutricia*, 15(1), 25–31. <https://doi.org/10.5455/mnj.v1i2.644xa>
- Yuliadi, Munandar, I., & Hermanto, K. (2025). Pemanfaatan Limbah Jagung Menjadi Pakan Ternak Sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Desa Poto dan Menyukseskan Program Sejuta Sapi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 9(2), 1845–1857. <https://doi.org/10.31764/jmm.v9i2.30056>
- Yuliadi, Sofya, N. D., Aryana, I. G. P. M., Harahap, H. S., Joniarta, I. W., & Hermanto, K. (2024). Meningkatkan Gizi dan Perekonomian Masyarakat Mbawi Melalui Kegiatan Pengolahan Abon Ikan Bandeng. *Reswara : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1).

<https://jurnal.dharmawangsa.ac.id/index.php/reswara/article/view/4115/pdf>

Yusuf, W. H. (2022). Faktor Resiko Stunting di Nusa Tenggara Barat (NTB), Indonesia. *Religion Culture and State*, 2(April), 34–45.

