Jurnal Antara Abdimas Keperawatan
Vol. 9, No. 1, Juni 2026, pp. 1~6
ISSN: 2798-3226, DOI: 10.37063

Pelatihan Kemitraan Pembuatan Sosis Ikan Patin bagi Masyarakat Desa Batujajar Timur Kabupaten Bandung Barat

Rika Nurhasanah, Noviyanti, Indria Astuti
Program Studi Kebidanan, Fakultas Ilmu & Teknologi Kesehatan Unjani, Kota Cimahi

Info Artikel

Riwayat Artikel:

Dikirim : 01 November 2025
Revisi : 20 Desember 2025
Diterima : 26 Januari 2026

Kata Kunci:

Kata Kunci: balita, ikan patin, sosis ikan, kader, stunting, pengabdian masyarakat

ABSTRACT

Masa balita merupakan periode kritis pertumbuhan dan perkembangan sehingga membutuhkan asupan protein hewani yang adekuat, salah satunya dari ikan patin yang kaya protein dan asam lemak omega-3. Pemanfaatan ikan patin di Desa Batujajar Timur, Kecamatan Batujajar, Kabupaten Bandung Barat, masih terbatas dan belum diolah menjadi produk yang menarik bagi anak, sehingga diperlukan inovasi olahan berbasis pangan lokal untuk mendukung pencegahan masalah gizi dan stunting. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, motivasi, dan keterampilan kader dalam pemanfaatan ikan patin melalui pelatihan pembuatan sosis ikan patin sebagai alternatif olahan bergizi untuk balita dan ibu hamil. Kegiatan dilaksanakan dengan desain pelatihan tatap muka yang meliputi penyuluhan gizi dan demonstrasi praktik pembuatan sosis ikan patin kepada 36 kader dari 17–18 RW, disertai evaluasi sebelum dan sesudah pelatihan menggunakan kuesioner. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan kader mengenai gizi ikan patin dan pencegahan stunting, serta peningkatan motivasi dan keterampilan kader dalam mengolah dan mempromosikan sosis ikan patin di masyarakat. Kegiatan ini juga memperkuat kolaborasi antara tim dosen, kader, dan tenaga kesehatan desa sebagai dasar pengembangan program lanjutan berbasis komunitas. Dapat disimpulkan bahwa pelatihan pengolahan sosis ikan patin berbasis potensi lokal efektif meningkatkan kapasitas kader dan berpotensi mendukung upaya peningkatan konsumsi protein hewani serta pencegahan masalah gizi pada balita di wilayah tersebut.

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

Corresponding Author:

Rika Nurhasanah
Program Studi Kebidanan, Fakultas Ilmu & Teknologi Kesehatan Unjani, Kota Cimahi
Email : rikanurkhasanah09@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Masa balita (usia 1–5 tahun) merupakan periode kritis pertumbuhan dan perkembangan sehingga membutuhkan asupan gizi yang adekuat, terutama protein sebagai komponen utama pembentukan dan perbaikan sel tubuh (Black et al., 2008). Rendahnya asupan protein hewani dapat berdampak pada terhambatnya pertumbuhan fisik serta perkembangan kognitif dan psikomotor anak, dan menjadi salah satu faktor risiko terjadinya kekurangan gizi dan stunting. Ikan patin merupakan salah satu sumber protein hewani dengan kandungan protein tinggi, asam amino esensial, serta asam lemak omega-3 (DHA dan EPA) yang

berperan dalam mendukung fungsi saraf dan otak balita, sehingga sangat potensial dimanfaatkan sebagai bahan pangan bergizi bagi anak (Munawaroh et al., 2020).

Indonesia memiliki potensi sumber daya ikan yang melimpah, termasuk ikan patin yang relatif mudah dibudidayakan dan dapat tumbuh pada berbagai kondisi perairan. Di Kecamatan Batujajar, Kabupaten Bandung Barat, ikan patin menjadi salah satu komoditas budidaya sehingga ketersediaannya cukup terjaga sepanjang tahun. Hasil studi pendahuluan menunjukkan bahwa masyarakat Desa Batujajar Timur belum mengoptimalkan ikan patin sebagai menu olahan harian keluarga maupun sebagai produk pangan olahan yang memiliki nilai jual, sejalan dengan temuan bahwa olahan ikan belum menjadi menu rutin dalam keluarga di beberapa daerah lain. Salah satu alasan yang sering muncul adalah bau amis ikan patin serta keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi bentuk yang lebih menarik, terutama bagi balita (Hana & Nugraheni, 2022).

Kondisi ini berpotensi memperburuk rendahnya konsumsi protein hewani pada anak dan dapat berkontribusi terhadap masalah gizi seperti kekurangan gizi dan stunting, yang masih menjadi tantangan kesehatan masyarakat di Indonesia (Saimi et al., 2025). Peningkatan konsumsi ikan pada balita merupakan salah satu strategi penting untuk mendukung perbaikan status gizi dan kualitas tumbuh kembang anak. Salah satu alternatif olahan yang dapat dikembangkan adalah sosis ikan, yaitu produk olahan berbasis ikan dengan teknik pengolahan yang relatif sederhana, dapat dilakukan di tingkat rumah tangga, dan umumnya disukai anak karena bentuknya yang menarik dan sudah familiar. Mengolah ikan patin menjadi sosis diharapkan dapat meningkatkan penerimaan balita terhadap ikan sekaligus menambah variasi menu sumber protein hewani dalam keluarga (Yunianto et al., 2023).

Dalam konteks rumah tangga, ibu memegang peran sentral dalam pemilihan, pengolahan, dan penyajian makanan bagi anggota keluarga, termasuk balita (Syahputra et al., 2022). Kurangnya pengetahuan ibu mengenai pentingnya konsumsi ikan patin serta keterampilan dalam mengolahnya menjadi makanan yang menarik dan bergizi menyebabkan potensi gizi dari ikan patin belum termanfaatkan secara optimal di masyarakat Batujajar Timur. Oleh karena itu, diperlukan suatu upaya pemberdayaan melalui pelatihan pengolahan ikan patin menjadi sosis ikan sebagai bentuk pangan olahan yang lebih disukai anak. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu mengenai pengolahan ikan patin, mendorong peningkatan konsumsi ikan sebagai sumber protein hewani keluarga, serta berkontribusi dalam upaya pencegahan kekurangan gizi dan stunting pada balita di Desa Batujajar Timur.

2. METODE

Metode Penelitian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Batujajar Timur, Kecamatan Batujajar, Kabupaten Bandung Barat, yang merupakan wilayah binaan Puskesmas Batujajar. Desain kegiatan menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan evaluasi pre–post test untuk menilai perubahan pengetahuan dan motivasi kader setelah diberikan pelatihan pengolahan ikan patin menjadi sosis sebagai pangan bergizi berbasis potensi lokal.

Subjek dan Teknik Pemilihan Peserta

Subjek dalam kegiatan ini adalah kader posyandu di Desa Batujajar Timur. Jumlah peserta yang terlibat sebanyak 36 orang kader yang berasal dari 17–18 RW. Teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling, yaitu seluruh kader yang hadir dan bersedia mengikuti kegiatan secara penuh dijadikan responden.
Kriteria inklusi meliputi:

1. Kader posyandu aktif di wilayah Desa Batujajar Timur
2. Bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan
3. Bersedia mengisi kuesioner pretest dan posttest

Desain Intervensi

Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan tatap muka selama satu hari dengan total durasi ±6 jam. Pelatihan dirancang dalam tiga sesi utama, yaitu:

1. **Penyuluhan gizi (60 menit)**
   Materi mencakup:
   a. Kandungan gizi ikan patin
   b. Manfaat protein hewani bagi balita dan ibu hamil
   c. Peran konsumsi ikan dalam pencegahan stunting
2. **Demonstrasi pembuatan sosis ikan patin (60 menit)**
   Dilakukan oleh tim dosen dan tenaga kesehatan sebagai fasilitator utama dengan memperlihatkan proses pengolahan secara langsung.

3. **Praktik langsung peserta (180 menit)**
   Kader dibagi dalam beberapa kelompok kecil untuk mempraktikkan pembuatan sosis ikan patin secara mandiri dengan bimbingan fasilitator dan mahasiswa.

Instrumen Penelitian

Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan kuesioner terstruktur yang diberikan sebelum (pretest) dan sesudah (posttest) pelatihan.

1. **Kuesioner Pengetahuan**
   a. Terdiri dari 10 pertanyaan pilihan ganda
   b. Mengukur pemahaman tentang kandungan gizi ikan patin, manfaat protein, dan pencegahan stunting
   c. Skor dikategorikan menjadi:
      1) Baik
      2) Cukup
      3) Kurang
2. **Kuesioner Motivasi**
   a. Menggunakan skala Likert 1–4
   b. Mengukur kesiapan, minat, dan kepercayaan diri kader dalam mengolah dan mempromosikan sosis ikan patin

Instrumen disusun oleh tim pengabdian dan dikaji secara isi (content validity) oleh tenaga kesehatan komunitas untuk memastikan kesesuaian materi.

Prosedur Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga tahap:

1. **Tahap Persiapan**
   a. Koordinasi dengan pemerintah desa, PKK, dan Puskesmas
   b. Penyusunan materi penyuluhan
   c. Persiapan alat dan bahan praktik
2. **Tahap Pelaksanaan**
   a. Pengisian pretest oleh peserta
   b. Penyampaian materi penyuluhan
   c. Demonstrasi pembuatan sosis ikan patin
   d. Praktik langsung oleh kader
   e. Pengisian posttest setelah pelatihan selesai
3. **Tahap Monitoring dan Evaluasi**
   a. Observasi keterlibatan peserta selama pelatihan
   b. Pendampingan selama praktik
   c. Pengumpulan data hasil pre–post test

Analisis Data

Data dianalisis secara deskriptif menggunakan distribusi frekuensi dan persentase untuk menggambarkan perubahan tingkat pengetahuan dan motivasi kader sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel untuk memperlihatkan perbedaan kategori pretest dan posttest.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat "Pelatihan Kemitraan Pembuatan Olahan Ikan Patin Menjadi Sosis di Desa Batujajar Timur, Kecamatan Batujajar, Kabupaten Bandung Barat" terlaksana dengan baik sesuai rencana. Kegiatan ini diikuti oleh Ketua Tim Penggerak PKK Desa Batujajar Timur, perwakilan Puskesmas Batujajar (bidan penanggung jawab wilayah), 36 kader dari 17–18 RW, tim pengabdian masyarakat yang terdiri dari tiga orang dosen, serta mahasiswa kebidanan yang terlibat sebagai fasilitator lapangan. Keterlibatan unsur PKK, tenaga kesehatan, dan kader posyandu ini mendukung keberlanjutan program di tingkat komunitas kesehatan. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pengumpulan data kader di wilayah Desa Batujajar Timur, dilanjutkan dengan penyusunan rencana kegiatan melalui koordinasi dengan Ketua Tim Penggerak PKK dan bidan desa, termasuk penyiapan materi pelatihan dan video demonstrasi pembuatan sosis ikan patin. Kegiatan inti berupa pelatihan tatap muka yang mencakup pemberian materi tentang gizi ikan patin dan pencegahan stunting, serta praktik langsung pembuatan sosis ikan patin di Gedung Serbaguna Desa Batujajar Timur. Evaluasi dilakukan menggunakan kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan (pre–post test) untuk menilai perubahan pengetahuan dan motivasi kader terkait pemanfaatan ikan patin.

Pengetahuan Kader Desa Batujajar Timur Tentang Ikan Patin

Tabel 1. Pengetahuan Kader Desa Batujajar Timur Tentang Ikan Patin

Pengetahuan Kader	Pretest		Posttest	
	N	%	N	%
Kurang	0	0	0	0
Cukup	11	36,7	0	0
Baik	19	63,3	30	100
Total	30	100	30	100

Berdasarkan pada tabel 1 menunjukan bahwa hasil *pre–post test* menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan kader mengenai ikan patin dan kaitannya dengan gizi balita. Sebelum pelatihan, sebagian kader memiliki tingkat pengetahuan pada kategori cukup, sedangkan setelah pelatihan seluruh peserta mencapai kategori pengetahuan baik. Temuan ini mengindikasikan bahwa penyampaian materi yang terstruktur dan relevan dengan masalah gizi balita di wilayah setempat efektif dalam meningkatkan pemahaman kader mengenai pentingnya protein hewani berbasis ikan patin untuk pencegahan kekurangan gizi dan stunting.

Motivasi Kader Desa Batujajar Timur Tentang Ikan Patin

Tabel 2 Motivasi Kader Desa Batujajar Timur dalam Pembuatan Sosis Ikan Patin

Motivasi Kader	Pretest		Post test	
	N	%	N	%
Kuat	21	70	30	100
Sedang	9	30	0	0
Lemah	0	0	0	0
Total	**30**	**100**	**30**	**100**

Berdasarkan hasil analisis pada tabel 2 menunjukan peningkatan motivasi kader dalam mengolah dan mempromosikan sosis ikan patin sebagai alternatif olahan ikan di keluarga. Sebelum intervensi, masih terdapat kader dengan motivasi sedang, sedangkan setelah pelatihan seluruh kader menunjukkan motivasi kuat untuk mempraktikkan pembuatan sosis ikan patin dan mengintegrasikannya ke dalam kegiatan posyandu serta edukasi gizi kepada masyarakat. Peningkatan motivasi ini didukung oleh kegiatan praktik langsung, yang membuat kader merasa lebih percaya diri untuk mengolah ikan patin dan mengajarkannya kembali kepada warga di wilayah masing-masing.

Kegiatan pelatihan juga menghasilkan luaran lain berupa peningkatan keterampilan kader dalam teknik pembuatan sosis ikan patin yang mengandung protein, asam lemak omega-3, vitamin D, dan vitamin B12 sebagai salah satu bentuk olahan ikan yang bergizi tinggi untuk balita dan ibu hamil. Selain itu, tersusun dokumentasi kegiatan berupa laporan pelaksanaan, foto, video, serta data hasil pre–post test yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pemantauan dan replikasi program di masa mendatang. Kegiatan ini turut memperkuat kolaborasi antara tim dosen pelaksana, kader posyandu, dan tenaga kesehatan desa sebagai dasar pengembangan program lanjutan berbasis komunitas dalam pencegahan masalah gizi dan stunting.



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan

Outcome awal yang teramati adalah adanya perubahan perilaku kader dalam mengintegrasikan ikan patin ke dalam menu harian keluarga melalui pembuatan sosis ikan patin, serta meningkatnya kesadaran akan pentingnya gizi seimbang selama masa balita dan kehamilan. Kader mulai merencanakan pemanfaatan produk ini dalam berbagai kegiatan, seperti penyuluhan posyandu, demo masak, dan edukasi gizi keluarga, yang

diharapkan berkontribusi pada peningkatan konsumsi protein hewani dan perbaikan status gizi ibu dan anak di Desa Batujajar Timur.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan sosis ikan patin berbasis potensi lokal dapat meningkatkan pengetahuan, motivasi, dan keterampilan kader kesehatan dalam memanfaatkan ikan patin sebagai pangan bergizi untuk pencegahan kekurangan gizi dan stunting. Peningkatan pengetahuan dan motivasi kader sejalan dengan peran strategis kader posyandu sebagai ujung tombak pendidikan kesehatan di masyarakat, termasuk dalam upaya memperbaiki pola makan balita dan ibu hamil. Pemanfaatan ikan patin sebagai bahan utama pelatihan sangat relevan dengan kebutuhan gizi balita, karena ikan patin diketahui mengandung protein berkualitas tinggi, asam lemak omega-3 (DHA dan EPA), serta mikronutrien yang berperan dalam perkembangan otak, pertumbuhan tulang, dan sistem imun anak. Pengolahan ikan patin menjadi sosis ikan membuat bentuk pangan menjadi lebih menarik dan familiar bagi anak, sehingga berpotensi meningkatkan penerimaan dan konsumsi ikan di kalangan balita yang sebelumnya enggan mengonsumsi ikan karena aroma amis atau bentuk olahan yang monoton (Ndahawali et al., 2024).

Kegiatan ini memberikan nilai tambah ekonomi potensial bagi keluarga dan komunitas. Produk sosis ikan patin relatif mudah dibuat dengan peralatan sederhana, memanfaatkan bahan baku lokal yang melimpah di sekitar Waduk Saguling, dan memiliki peluang dikembangkan sebagai produk usaha kecil (Arabi et al., 2025). Hal ini sejalan dengan konsep pengabdian masyarakat yang tidak hanya berorientasi pada peningkatan derajat kesehatan, tetapi juga pada penguatan ekonomi keluarga melalui pengembangan produk pangan lokal bernilai jual (Akbar et al., 2023). Pelatihan yang menggabungkan edukasi gizi dan praktik langsung pengolahan pangan lokal terbukti sebagai model intervensi yang efektif untuk meningkatkan kapasitas kader dan dapat direplikasi di wilayah lain dengan karakteristik serupa. Beberapa studi pengabdian lain juga melaporkan bahwa inovasi olahan ikan (seperti nugget atau meatball berbasis ikan lokal) mampu meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap ikan sekaligus mendukung upaya pencegahan stunting di tingkat komunitas (Marwan et al., 2025).

Hasil awal menunjukkan dampak positif dari kegiatan ini meskipun masih memiliki keterbatasan, antara lain evaluasi yang masih berfokus pada perubahan pengetahuan dan motivasi jangka pendek, serta belum adanya pemantauan lanjutan terhadap perubahan nyata dalam pola konsumsi ikan pada keluarga dan status gizi balita. Ke depan, diperlukan tindak lanjut berupa pendampingan berkelanjutan, pemantauan implementasi olahan sosis ikan patin di masyarakat, serta pengukuran dampak pada indikator gizi dan kesehatan balita untuk menilai efektivitas program secara lebih komprehensif.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan kemitraan pembuatan olahan ikan patin menjadi sosis di Desa Batujajar Timur berhasil meningkatkan pengetahuan, motivasi, dan keterampilan kader dalam memanfaatkan ikan patin sebagai sumber protein hewani bagi balita dan ibu hamil. Peningkatan ini tercermin dari perubahan skor pengetahuan dan motivasi sebelum dan sesudah pelatihan, serta kemampuan kader dalam mempraktikkan secara mandiri pembuatan sosis ikan patin sebagai olahan pangan lokal bergizi. Program ini juga berkontribusi pada penguatan peran kader dan jejaring antara tim pengabdian, pemerintah desa, dan tenaga kesehatan dalam upaya pencegahan kekurangan gizi dan stunting di tingkat komunitas. Pemanfaatan ikan patin yang melimpah di wilayah Batujajar melalui inovasi olahan sosis ikan patin berpotensi tidak hanya meningkatkan konsumsi protein hewani keluarga, tetapi juga membuka peluang pengembangan usaha kecil berbasis pangan lokal. Dengan demikian, pelatihan pengolahan sosis ikan patin dapat direkomendasikan sebagai salah satu model intervensi sederhana yang dapat direplikasi di wilayah lain dengan kondisi serupa.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada seluruh partisipan yang telah berkontribusi dalam kegiatan pelatihan ini.

.

DAFTAR PUSTAKA

Akbar, R. R., Kartika, W., & Khairunnisa, M. (2023). The Effect of Stunting on Child Growth and Development. *Scientific Journal*, *II*(4), 153–160.

Arabi, S., Butler-henderson, K., Jones, S., & Vindigni, D. (2025). Social Sciences & Humanities Open Enhancing collaborative international partnerships in healthcare – a systematic review of insights , challenges , and pathways to sustainability. *Social Sciences & Humanities Open*, *12*(August), 101914. https://doi.org/10.1016/j.ssaho.2025.101914

Black, R. E., Allen, L. H., Bhutta, Z. A., Caulfi, L. E., Onis, M. De, Ezzati, M., Mathers, C., & Rivera, J. (2008). Maternal and Child Undernutrition 1 Maternal and child undernutrition : global and regional. *Series*, *371*, 243–260. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(07)61690-0

Hana, B. El, & Nugraheni, M. (2022). *Taco Ikan Patin Dengan Isian Ikan Patin Panggang Saus Rendang Sebagai Menu Sehat Untuk Meningkatkan Konsumsi Protein Hewani Guna Mencegah Stunting Bagi Masyarakat Indonesia*.

Marwan, I., Aisyah, I. S., Ghaffar, M., S, P. E., & Utami, A. D. (2025). Pelatihan Pembuatan Nugget dan Sosis Lele Sebagai Finger Food Berbasis Pangan Lokal Untuk Mencegah Stunting Pada Balita. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, *4*(2), 399–406.

Munawaroh, H., Syakur, M., Fitriana, N., & Muntaqo, R. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Rangka Pencegahan Stunting Sejak Dini di Kecamatan Pagedongan Kabupaten Banjarnegara. *DIMAS: Jurnal Pemikiran Agama Dan Pemberdayaan*, *20*(November), 231–242. https://doi.org/10.21580/dms.2020.202.6654

Ndahawali, D. H., Ziliwu, B. W., Abdullah, A., Sidiq, A., Djamaluddin, H., & Poltak, H. (2024). Pangan Biru Untuk Negeriku : Program Peningkatan Gizi Anak Melalui Konsumsi Ikan Blue Food For My Country : Child Nutrition Improvement. *Buletin SWIMP*, *04*(02), 310–316.

Saimi, Malika, R., Aysa, L. I., & Fahriana, A. F. (2025). Edukasi Pemberdayaan Masyarakat Sadar Stunting Saimi,. *Jurnal Peduli Masyarakat*, *7*, 73–78.

Syahputra, F., Fachrurrozi, K., Tebe, S. R., & Razi, T. K. (2022). Pemberdayaan Masyarakat tentang Percepatan Penurunan Stunting di Desa Doy Kecamatan Ulee Kareng Kota Banda Aceh. *Jurnal Pengabdian Aceh*, *2*, 247–254.

Yunianto, A. E., Aisyah, I. S., Fatimah, D. S., Aulia, A. D., Salsabila, D., Khairinisa, S., Ningsih, S. R., Nuriyah, V. P., & Hadi, Z. T. (2023). Edukasi Gizi Dan Pelatihan Ikan Patin Sebagai Salah Satu Makanan Alternatif Peningkatan Kecukupan Protein Dan Pencegahan Stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, *7*(1), 1–2.