



Pengolahan Nugget Lele Kelor dalam Mengoptimalkan Pangan Lokal dan Pencegahan Stunting Kecamatan Geneng

Titin Andriyani Atmojo¹⁾, Fairuz Nadhifah²⁾, Ngani Alwirya Musi³⁾, Anwar Firmansyah⁴⁾, Muhammad Zulfa Budi I.⁵⁾, Mukhlis Althaf Fauzian S.⁶⁾

^{1,2,3,4,5,6} Politeknik Negeri Jember, Jawa Timur Indonesia

Email: titinandriyani@polije.ac.id¹⁾, fairuz_nadhifah@polije.ac.id²⁾, nganialwirya@gmail.com³⁾, anwarfirman0110@gmail.com⁴⁾, zulfabudi096@gmail.com⁵⁾, althafmukhlis@gmail.com⁶⁾

Article History: Received: 27-01-2025 Accepted: 12-02-2025 Publication: 17-02-2025

Abstract: *Stunting remains a significant challenge in efforts to improve the quality of life. One of the main causes is the lack of balanced nutritional intake for children during their early developmental years. The village of Dempel, located in Geneng Subdistrict, Ngawi Regency, possesses local resources such as catfish and moringa leaves, which are rich in nutrients but have yet to be fully utilized. This community service program aims to empower PKK cadres in the village of Dempel by introducing an innovative approach to processing fortified catfish nuggets with moringa leaves. The program was on Wednesday 16 January 2025 and the method used is conducted using the Community Development (ComDev) method, starting with problem identification discussions with partners, followed by program design, and finally implementing training sessions. The initiative garnered great enthusiasm from the women participants, as it taught them new skills that could be directly applied in their daily lives. Through this program, it is expected that PKK cadres will not only be able to provide healthy food for their families but also create new business opportunities that can enhance household welfare.*

Abstrak : *Stunting masih menjadi tantangan besar dalam upaya meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Salah satu penyebab utamanya adalah kurangnya asupan gizi yang seimbang pada anak-anak sejak usia dini. Desa Dempel, Kecamatan Geneng, Kabupaten Ngawi, memiliki potensi lokal berupa ikan lele dan daun kelor yang dikenal kaya nutrisi namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Program pengabdian ini bertujuan untuk memberdayakan kader PKK di Desa Dempel melalui inovasi pengolahan nugget lele yang difortifikasi dengan daun kelor. Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Rabu 16 Januari 2025 dan metode yang digunakan adalah metode ComDev (Community Development) diawali dengan diskusi identifikasi masalah dengan mitra, selanjutnya menyusun program, dan kemudian melaksanakan program pelatihan. Program ini mendapatkan antusiasme besar dari para ibu karena mengajarkan keterampilan baru yang dapat langsung diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Melalui kegiatan ini, diharapkan kader PKK tidak hanya mampu menyediakan makanan sehat untuk keluarga mereka, tetapi juga menciptakan peluang usaha yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga.*

Keywords : *Pemberdayaan Ibu, Pangan Lokal, Nugget Lele, Daun Kelor, Pencegahan Stunting*

PENDAHULUAN

Prevalensi stunting di Kabupaten Ngawi berada pada angka 28,5%, lebih tinggi dari rata-rata nasional 21,6% (Buku saku hasil Survei Status Gizi Indonesia, 2022). Stunting merujuk pada anak

Cite this article as :

Atmojo, T. A. ., Nadhifah, F., Musi, N. A., Firmansyah, A., Budi I, M. Z. ., & Fauzian S., M. A. (2025) Pengolahan Nugget Lele Kelor dalam Mengoptimalkan Pangan Lokal dan Pencegahan Stunting Kecamatan Geneng . *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 63–71. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i1.345>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

dengan tinggi badan terlalu rendah untuk usianya. Anak-anak stunting dapat mengalami gangguan fisik dan kognitif berat yang tidak dapat diperbaiki, yang menyertai hambatan pertumbuhan linier, serta dampak buruk stunting dapat berlangsung seumur hidup dan bahkan berdampak pada generasi berikutnya (UNICEF 2021). Terdapat beberapa faktor yang dapat menyebabkan stunting, yaitu: rendahnya akses terhadap makanan dari segi jumlah dan kualitas gizi; pola asuh yang kurang baik terutama dalam praktik pemberian makanan pada bayi dan anak; dan masih rendahnya akses serta pelayanan kesehatan di beberapa daerah (Saputri *et al.*, 2024). Selain itu, tingginya risiko stunting disebabkan oleh kurangnya perhatian orang tua terhadap asupan gizi anak, minimnya pengajaran pola hidup sehat, kurangnya pemantauan tumbuh kembang, serta jaranginya mengikuti posyandu untuk memantau berat dan tinggi badan anak (Afriya *et al.*, 2023).

Stunting merupakan salah satu masalah kesehatan serius dan menjadi perhatian utama yang harus segera diatasi karena berdampak negatif bagi tumbuh kembang anak. Sehingga perlu adanya alternatif maupun solusi sebagai bentuk pencegahan peningkatan angka stunting yang ada di Desa Dempel Kecamatan Geneng Kabupaten Ngawi. Pemilihan pengembangan produk nugget berbahan baku ikan lele menjadi alternatif menu makanan bergizi dan terjangkau yang kaya akan protein (Layli, 2020). Ikan lele merupakan sumber protein hewani yang mengandung omega 3 dan DHA yang dibutuhkan anak agar anak dapat tumbuh secara optimal (Widyastuti *et al.* 2024).

Komoditas ikan lele merupakan komoditas unggulan yang ada di Kabupaten Ngawi (Kecamatan Geneng Dalam Angka, 2024), sehingga perlu inovasi baru dalam pemanfaatan ikan lele supaya memiliki nilai ekonomis tinggi dan daya simpan yang lama (Tumion & Hastuti, 2017). Ikan lele (*Clarias spp.*) merupakan ikan air tawar yang cocok sebagai bahan baku industri pengolahan perikanan karena ikan lele merupakan ikan yang mudah dibudidayakan di berbagai lingkungan, termasuk kolam subur dan berlumpur dengan oksigen rendah, memiliki pertumbuhan yang cepat, dan harga ikan lele yang beredar cukup terjangkau (Sofia & Yunita, 2021). Berbagai kelebihan yang dimiliki oleh ikan lele membuat peluang untuk memaksimalkan potensi pengembangan produk olahan makanan berbasis ikan lele, dikarenakan ikan lele menjadi penghasil protein yang sangat baik untuk memenuhi gizi masyarakat terutama anak-anak (Dipuja *et al.*, 2021). Pengolahan ikan yang dilakukan dapat meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengelola sumber daya ikan secara berkelanjutan dan mengembangkan potensi ekonomi masyarakat setempat (Sunarni *et al.*, 2024).

Inovasi penganeekaragaman pengolahan ikan lele dapat difortifikasi dengan daun kelor yang tinggi akan khasiat. Pengolahan ikan lele menjadi nugget dengan tambahan daun kelor merupakan inovasi produk pangan yang memiliki nilai ekonomis tinggi bagi Masyarakat. Daun kelor banyak dikenal dengan sebutan “superfood” karena kaya akan nutrisi penting yang berperan dalam pencegahan stunting, terutama bagi ibu hamil, bayi, dan anak-anak. Daun kelor mengandung asam amino sebagai sumber

Cite this article as :

Atmojo, T. A. ., Nadhifah, F., Musi, N. A., Firmansyah, A., Budi I, M. Z. ., & Fauzian S., M. A. (2025) Pengolahan Nugget Lele Kelor dalam Mengoptimalkan Pangan Lokal dan Pencegahan Stunting Kecamatan Geneng . *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 63–71. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i1.345>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

protein yang dapat mencegah stunting. Kandungan protein dalam daun kelor basah dua kali lebih tinggi dibandingkan daun kelor kering, dan apabila menambahkan 5% daun kelor segar pada nasi, dapat meningkatkan kandungan protein hingga 26% (Widyastuti *et al.* 2024). Nugget ikan lele daun kelor (*Moringa oleifera*) dapat menjadi alternatif makanan tinggi zat besi (Vidayana *et al.*, 2020).

Secara fungsional, daun kelor menjadi salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan β -karoten, protein, vitamin C, kalsium dan kalium, dan metabolit sekunder sebagai antioksidan alami, dan juga karena adanya berbagai jenis senyawa antioksidan seperti asam askorbat, flavonoid, fenolat dan karotenoid (Marhaeni, 2021). Daun kelor memiliki kandungan protein nabati yang berkualitas tinggi untuk membantu pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh serta dapat mendukung perkembangan otot dan jaringan anak. Tanaman kelor menjadi salah satu tanaman pangan yang memiliki nilai gizi tinggi dalam upaya pencegahan stunting (Fatmawati *et al.*, 2022).

Praktik pemberian makanan bayi dan anak (PMBA) perlu adanya inovasi dan penganekaragaman pengolahan makanan untuk menarik perhatian anak-anak. Salah satu inovasi penganekaragaman pengolahan makanan dapat diterapkan dengan mengolah ikan lele menjadi produk olahan yang memunculkan kesukaan anak-anak untuk mengkonsumsi ikan lele dan daun kelor. Pengolahan ikan lele sebagai variasi inovasi produk nugget juga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat lokal dikarenakan inovasi pengolahan nugget ikan lele belum banyak diterapkan di lingkungan masyarakat Desa Dempel, Kecamatan Geneng, Kabupaten Ngawi.

METODE

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan di kantor Desa Dempel, Kecamatan Geneng, Kabupaten Ngawi, pada tanggal 22 Januari 2025. Waktu pelaksanaan kegiatan berlangsung dari pukul 08.00 – 12.00 WIB dengan durasi sekitar 5 jam. Rangkaian acara meliputi persiapan bahan, sosialisasi tentang pemanfaatan nugget lele dengan penambahan daun kelor sebagai pemanfaatan pangan lokal untuk meningkatkan nilai ekonomi dan mencegah stunting. Selanjutnya pelatihan pengolahan nugget lele dengan penambahan daun kelor. Pelatihan diberikan kepada ibu-ibu PKK Desa Dempel, Kecamatan Geneng, Kabupaten Ngawi. Metode pengabdian kepada masyarakat (PkM) yang dilakukan menggunakan pendekatan ComDev (*Community Development*). Tahapan yang dilakukan dalam program PkM terdiri dari:

1. Diskusi Identifikasi Masalah dengan Mitra

Pada tahap pertama, dilakukan identifikasi masalah melalui survei yang dilakukan dengan berkomunikasi dengan tim mitra. Komunikasi dilakukan untuk mengetahui potensi dan isu yang terdapat disekitar wilayah Kecamatan Ngawi.

Cite this article as :

Atmojo, T. A. ., Nadhifah, F., Musi, N. A., Firmansyah, A., Budi I, M. Z. ., & Fauzian S., M. A. (2025) Pengolahan Nugget Lele Kelor dalam Mengoptimalkan Pangan Lokal dan Pencegahan Stunting Kecamatan Geneng . *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 63–71. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i1.345>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

2. Merancang Program

Setelah melakukan survei dan menemukan isu yang membutuhkan solusi. Solusi yang ditemukan dari isu yang muncul adalah dengan memberikan pelatihan pengolahan nugget lele dengan penambahan daun kelor sebagai sarana pemanfaatan pangan lokal dan pencegahan stunting.

3. Melaksanakan Program Pelatihan

Tahapan ketiga yaitu melaksanakan program pelatihan. Peserta pelatihan melakukan pengolahan dengan pendampingan dari anggota tim PkM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengabdian Masyarakat merupakan salah satu bentuk pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang bertujuan untuk menerapkan ilmu, teknologi, dan keterampilan akademik dalam memberikan solusi bagi permasalahan di masyarakat. Program ini melibatkan dosen dan mahasiswa kegiatan yang bertujuan meningkatkan kesejahteraan masyarakat, memberdayakan komunitas, dan mendorong pembangunan berkelanjutan. Kegiatan pemberdayaan yakni pendampingan pengolahan nugget lele daun kelor meliputi beberapa kajian yang pertama melakukan diskusi identifikasi masalah dengan mitra, merancang program, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi. Berikut gambar 1 diskusi identifikasi masalah dengan mitra.



Gambar 1. Diskusi Identifikasi Masalah dengan Mitra

Diskusi dengan mitra mengenai identifikasi masalah merupakan tahapan pelaksanaan untuk menentukan isu yang perlu diselesaikan dalam waktu dekat. Tim PkM telah melakukan diskusi dengan mitra, yang diwakili oleh pihak Kecamatan Geneng, Kabupaten Ngawi, terkait identifikasi masalah sebagai bagian dari tahap pelaksanaan dalam menentukan isu prioritas.

Cite this article as :

Atmojo, T. A. ., Nadhifah, F., Musi, N. A., Firmansyah, A., Budi I, M. Z. ., & Fauzian S., M. A. (2025) Pengolahan Nugget Lele Kelor dalam Mengoptimalkan Pangan Lokal dan Pencegahan Stunting Kecamatan Geneng . *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 63–71. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i1.345>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

Pada tahap ini melakukan diskusi dengan *stakeholder* yang menjelaskan bahwa di Desa Dempel Kecamatan Geneng Kabupaten Ngawi merupakan wilayah dengan jumlah angka stunting tertinggi di Kabupaten Ngawi. Selain kasus stunting, pihak *stakeholder* juga mengemukakan bahwa Kecamatan Geneng memiliki potensi dengan peternak ikan lele unggul dibandingkan kecamatan lain di Kabupaten Ngawi.

Setelah melakukan identifikasi masalah bersama mitra yang dilakukan dengan disuksi, tahapan berikutnya adalah merancang program. Dari permasalahan atau isu yang terdapat di Desa Dempel, Kecamatan Ngawi dirumuskan isu yang dapat diangkat terkait kasus stunting dan tingginya produksi ikan lele. Solusi yang dapat ditawarkan adalah pengolahan nugget dari ikan lele yang ditambahkan dengan daun kelor. Kegiatan ini selain memberikan solusi dari permasalahan yang ada, juga mengoptimalkan kearifan lokal (*local wisdom*) Kecamatan Geneng sebagai penghasil lele. Dengan melakukan pengembangan produk dari bahan mentah menjadi produk olahan mampu menaikkan permintaan pasar ikan lele di Kecamatan Geneng. Berikut gambar 2 koordinasi perencanaan program PkM



Gambar 2. Koordinasi Perancangan Program PkM

Tahapan yang terakhir pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan implementasi pendampingan pengolahan nugget lele daun kelor. Pada tahap pelaksanaan program, diberikan pelatihan pengolahan nugget ikan lele dengan penambahan daun kelor. Peserta pelatihan diikuti oleh kader PKK Desa Dempel. Tahapan pada proses pelatihan meliputi:

1. Membersihkan kotoran lele

Pada tahap ini tujuannya untuk memisahkan lele dengan kotoran, sehingga akan menghasilkan daging yang baik dan berkualitas. Berikut gambar 3 membersihkan kotoran lele

Cite this article as :

Atmojo, T. A. ., Nadhifah, F., Musi, N. A., Firmansyah, A., Budi I, M. Z. ., & Fauzian S., M. A.(2025) Pengolahan Nugget Lele Kelor dalam Mengoptimalkan Pangan Lokal dan Pencegahan Stunting Kecamatan Geneng . *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 63–71. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i1.345>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0



Gambar 3. Membersihkan Kotoran Lele

2. Mem-*fillet* daging ikan lele

Kegiatan proses *fillet* daging ikan lele dilakukan pada ikan lele yang telah bersih. Kegiatan ini berupa memisahkan antara daging dan duri-duri sehingga daging benar-benar terpisah dengan duri.

3. *Blanching* daun kelor

Kegiatan ini dilakukan dengan menimbang daun kelor sebanyak 25 gram (10 % dari berat daging lele) kemudian dicuci. Selanjutnya daun kelor di-*blanching* dengan disiram air mendidih untuk mengurangi aroma khas dari daun kelor

4. Pencucian dan pemerasan daun kelor

Proses kegiatan ini dilakukan dengan daun kelor yang telah di-*blanching* dicuci dengan air mengalir dan diperas untuk mengurangi kadar air pada daun kelor, supaya tidak berdampak pada tekstur nugget.

5. Penimbangan ikan lele *fillet*

Kegiatan ini dilakukan untuk memastikan takaran ukuran yang didalam pembuatan nugget sesuai ketentuan. Proses ini dilaksanakan dengan menimbang *Fillet* ikan lele seberat 250 gram.

6. Menyiapkan bahan nugget lele

Kegiatan selanjutnya dilakukan dengan menimbang *fillet* daging lele, kemudian disiapkan bahan adonan lainnya.

7. Proses penghalusan dan pencampuran adonan nugget

Proses kegiatan ini lakukan dengan cara *fillet* daging lele dihaluskan dengan menggunakan *chopper*. Setelah daging lele halus kemudian ditambahkan bahan adonan lainnya dan *chopper* kembali hingga adonan benar-benar tercampur rata.

Cite this article as :

Atmojo, T. A. ., Nadhifah, F., Musi, N. A., Firmansyah, A., Budi I, M. Z. ., & Fauzian S., M. A.(2025) Pengolahan Nugget Lele Kelor dalam Mengoptimalkan Pangan Lokal dan Pencegahan Stunting Kecamatan Geneng . *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 63–71. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i1.345>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

8. Pematongan dan Pemaniran Nugget

Proses kegiatan dilakukan pada saat nugget telah matang, loyang dikeluarkan dari dandang dan ditunggu hingga dingin. Selanjutnya nugget dikeluarkan dari loyang kemudian dipotong ukuran persegi panjang. Nugget kemudian dicelupkan kedalam adonan pencelup yang terdiri dari campuran air dan tepung terigu dan selanjutnya dibalur dengan tepung panir.

9. Penggorengan Nugget

Proses akhir pembuatan nugget dengan digoreng menggunakan minyak panas dengan api sedang. Proses ini dilakukan sebagai akhir proses pembuatan nugget. Panaskan api dan minyak dalam kondisi sedang biar hasil yang dilakukan penggorengan menjadi matang yang maksimal. Berikut gambar 4 proses penyiapan bahan baku sampai nugget lele siap disajikan.



Gambar 4 Proses Penyiapan Bahan Baku sampai menjadi Nugget Lele

Kegiatan pelatihan memberikan beberapa dampak positif bagi mitra, diantaranya yaitu meningkatkan potensi pangan lokal. Dengan adanya pengolahan nugget lele dan daun kelor menjadikan produk memiliki nilai tambah dan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Pelatihan ini juga memberikan inspirasi kepada masyarakat untuk terus berinovasi dengan potensi pangan lokal di desa Dempel. Tingginya kandungan gizi dari lele dan daun kelor akan memberikan asupan nutrisi yang dibutuhkan oleh anak-anak sehingga dapat berperan dalam mencegah stunting. Dengan pelatihan pengolahan nugget lele daun kelor akan memberikan keterampilan baru kepada kader PKK Desa Dempel dalam mengolah makanan yang inovatif dan menyehatkan. Pelatihan ini juga dapat mendorong masyarakat untuk memanfaatkan apa yang ada di sekitar mereka untuk mencukupi kebutuhan pangan sehari-hari. Dengan

Cite this article as :

Atmojo, T. A. ., Nadhifah, F., Musi, N. A., Firmansyah, A., Budi I, M. Z. ., & Fauzian S., M. A.(2025) Pengolahan Nugget Lele Kelor dalam Mengoptimalkan Pangan Lokal dan Pencegahan Stunting Kecamatan Geneng . *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 63–71. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i1.345>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

program pelatihan ini, Desa Dempel tidak hanya lebih sehat, tetapi juga lebih mandiri dan sejahtera, sekaligus menjadi teladan bagi desa-desa lain dalam mengelola potensi lokal untuk kesejahteraan bersama.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan telah dilakukan di Desa Dempel yang bekerjasama dengan kader PKK Desa Dempel, Lurah Desa Dempel dan juga Camat Kecamatan Geneng yang sangat mendukung program pengabdian. Keberhasilan program pengabdian terlihat dari antusiasme 20 peserta pelatihan, dikarenakan pengolahan nugget lele dengan menambahkan daun kelor merupakan hal yang baru bagi kader PKK Desa Dempel. Daun kelor sendiri banyak terdapat di sekitar Desa Dempel akan tetapi jarang diaplikasikan dalam olahan pangan. Sehingga memunculkan ketertarikan untuk memanfaatkan daun kelor dalam pengolahan nugget lele tersebut. Melalui pengabdian ini diharapkan memberikan edukasi tentang makanan tinggi gizi yang mampu mencegah stunting. Program pengabdian ini juga dapat membuka peluang dalam pemberdayaan perekonomian masyarakat lokal dengan pengembangan olahan berbahan dasar ikan lele dan daun kelor.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada seluruh pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian yaitu Camat Kecamatan Geneng, Ketua PKK Kecamatan Geneng, dan Lurah Desa Dempel atas bimbingan, arahan, dan bantuan dalam pelaksanaan program pengabdian ini. Dan juga tidak lupa ucapan terima kasih disampaikan kepada kader PKK Desa Dempel atas antusiasme dan kerjasamanya selama program pelatihan berlangsung

DAFTAR PUSTAKA

- Afriya N. *et al.* (2023). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pencegahan Stunting melalui Pembuatan Makanan Tambahan Lokal di Kampung Bintang Peparu. *LANDMARK: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3): 99-104.
- BPS. (2024). Kecamatan Geneng dalam Angka 2024. BPS. (2024). Kabupaten Ngawi dalam Angka 2024.
- Dipuja D.A. *et al.* (2021). Peningkatan Produktivitas Ikan Lele menjadi Nugget untuk Meningkatkan Kesejahteraan Petambak Lele. Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat. 18 November 2021, Pekanbaru, Universitas Riau.
- Fatmawati N., Zulfiana Y., dan Julianti I. (2022). Pengaruh Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Pencegahan Stunting. *FUNDUS: Jurnal of Midwifery and Reproduction Science*, 3(1): 1-6.
- Kemenkes. (2022). Buku Saku Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI).

Cite this article as :

Atmojo, T. A. ., Nadhifah, F., Musi, N. A., Firmansyah, A., Budi I, M. Z. ., & Fauzian S., M. A.(2025) Pengolahan Nugget Lele Kelor dalam Mengoptimalkan Pangan Lokal dan Pencegahan Stunting Kecamatan Geneng . *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 63–71. <https://doi.org/10.61231/jp2m.v3i1.345>

Creative Commons - Attribution 4.0 International - CC BY 4.0

- Layli, A.N. (2020). Proporsi Penambahan Ikan Lele dan Daun Kelor terhadap Kadar Protein, Zat Besi dan Mutu Organoleptik Nugget. *Jurnal Info Kesehatan*, 10(1): 307-316.
- Marhaeni, L.S. (2021). Daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Sumber Pangan Fungsional dan Antioksidan. *Jurnal Agrisia: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 13(2): 40-53.
- Saputri, Y.J. *et al.* (2024). Pemanfaatan Daun Kelor Guna Mencegah Stunting di Desa Jatisari. *Jurnal GEMBIRA: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4): 1359-1366.
- Sofia, L.A. dan Yunita R. (2021). Peningkatan Nilai Ekonomi Hasil Perikanan: Pengembangan Bisnis Produk Olahan Berbasis Ikan Lele (*Clarias Spp*). *ILUNG: Jurnal Pengabdian Inovasi Lahan Basah Unggul*, 1(1): 38-46.
- Sunarni *et al.* (2024). Strategi Efektif Meningkatkan Kemampuan Pengolahan Ikan melalui Pelatihan dan Pendampingan. *International Journal of Community Service Learning*, 8(3): 255-263. [online]. doi: <https://doi.org/10.23887/ijcsl.v8i3.82333>
- Tumion, F.F. dan Hastuti, N. (2017). Pembuatan Nugget Ikan Lele (*Clarias SP*) dengan Variasi Penambahan Tepung Terigu. *Jurnal Agromix*, 8(1): 25-35.
- UNICEF. (2021). Menuju Masa Depan Indonesia Bebas Masalah Kekurangan Gizi Mengatasi Wasting dan Menurunkan Prevalensi Stunting.
- Vidayana, L.R., Sari, F.K., dan Damayanti, A.Y. (2020). Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Penerimaan Nilai Proksimat dan Kadar Zat Besi pada Nugget Lele. *Jurnal Sagu: Agricultural Science and Technology Journal*, 19(1): 27-39. [online]. Tersedia pada: <https://sagu.ejournal.unri.ac.id/index.php/JSG/article/view/7876/6786>
- Widyastuti, R. *et al.* (2024). Pemberdayaan Masyarakat untuk Mencegah Stunting melalui 3P (Penyuluhan Kesehatan, Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal dan Pijat Bayi. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 7(2): 752-763.