



Pendampingan Kelompok Wanita Tani (KWT) Hanjuang Bungur pada Pembuatan *Nugget* Lele untuk Menunjang Program Pencegahan *Stunting* di Desa Rancakalong

Yenny Muliani¹, Ilham Jamil Muhamad², Siti Nola Nurlela³, Helmi Nadzir⁴, Karni Laberta⁵, Putri Farhat Taqiah⁶, Ismi Nur Aini Habibah⁷, Iwan Satriyo Nugroho^{8*}

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas Islam Nusantara, Indonesia, 40257

E-mail:* iwansatriyo1410.uninus@gmail.com

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v6i3.2617>

Info Artikel:

2025-08-01

Diperbaiki :

2025-08-04

Disetujui :

2025-08-05

Kata Kunci: lele, protein hewani, *stunting*.

Keywords: *catfish*, animal protein, *stunting*

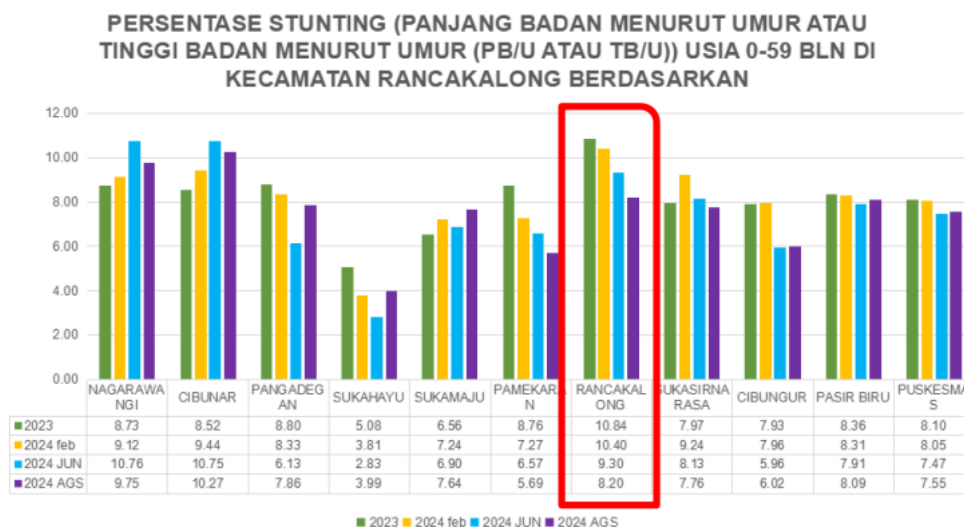
Abstrak: Prevalensi *stunting* di Indonesia masih menjadi permasalahan serius, termasuk di wilayah pedesaan seperti Desa Rancakalong, Kecamatan Rancakalong, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Berdasarkan data hasil survei awal ditemukan bahwa sebanyak 13% anak mengalami gangguan pertumbuhan dengan status gizi kurang hingga sangat kurang. Salah satu penyebab utama adalah kurangnya variasi dan kualitas asupan protein hewani dalam menu harian anak. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa, khususnya ibu-ibu balita, dalam mengolah ikan lele menjadi *nugget* sebagai alternatif menu bergizi tinggi dan mudah diterima anak. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan gizi, demonstrasi pembuatan *nugget lele*, serta evaluasi pre-test dan post-test terhadap 30 peserta.

Abstract: The prevalence of *stunting* in Indonesia remains a serious problem, including in rural areas such as Rancakalong Village, Rancakalong District, Sumedang Regency, West Java. Initial survey data revealed that 13% of children experience stunted growth, with malnutrition to severely malnutrition. One of the main causes is the lack of variety and quality of animal protein intake in children's daily diets. This community service activity aims to improve the understanding and skills of students, particularly mothers of toddlers, in processing catfish into *nuggets* as a nutritious and easily accepted alternative menu for children. The implementation method included nutrition counseling, a demonstration of catfish *nugget* making, and pre-and post-test evaluations for 30 participants.

Pendahuluan

Subyek pengabdian (komunitas dampingan) pada pengabdian kepada masyarakat yaitu Kelompok Wanita Tani (KWT) Hanjuang Bungur memiliki legalitas Nomor Induk Berusaha (NIB). komunitas dampingan ini juga memiliki pekarangan seluas 500 meter yang dimanfaatkan untuk pekarangan pangan bergizi keluarga, konsep terintegrasi pertanian, perikanan, dan peternakan. Isu dan fokus pengabdian dimana Desa Rancakalong yang sangat subur namun memiliki angka Stunting yang cukup tinggi. Fokus pengabdian untuk optimalisasi kontribusi KWT Hanjuang Bungur dalam menurunkan angka *Stunting*. Aspek sosial awal adalah kondisi *Stunting*, yang merupakan kondisi gagal tumbuh pada anak balita akibat kekurangan gizi kronis, terutama pada 1.000 hari pertama kehidupan. Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan, angka stunting di Indonesia masih cukup tinggi, termasuk di wilayah pedesaan seperti Desa Rancakalong. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya asupan protein hewani yang berkualitas. Ikan lele merupakan sumber protein hewani yang murah, mudah diperoleh, dan memiliki kandungan gizi tinggi. Namun, kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah ikan lele menjadi makanan menarik dan bergizi menjadi kendala tersendiri. Oleh karena itu, pelatihan pembuatan nugget lele menjadi alternatif solusi untuk meningkatkan konsumsi protein hewani sebagai upaya pencegahan stunting. (Nugroho & Nuraini, 2020).

Tujuan pengabdian kepada masyarakat adalah bagaimana meningkatkan kontribusi mitra ke sasaran menurunkan angka *Stunting*. Tujuan tersebut sesuai dengan data kuantitatif :



Gambar 1. Angka Stunting per kecamatan

Kabupaten Sumedang, khususnya Desa Rancakalong, termasuk salah satu wilayah yang masih menghadapi permasalahan stunting. Faktor penyebabnya antara lain adalah keterbatasan akses terhadap pangan bergizi, kurangnya pengetahuan masyarakat tentang pola makan sehat, serta minimnya inovasi dalam pengolahan bahan makanan lokal yang bernilai gizi tinggi. Lele merupakan salah satu komoditas perikanan yang mudah dibudidayakan dan memiliki kandungan protein hewani tinggi, namun belum dimanfaatkan secara optimal dalam menu harian masyarakat.

Dalam rangka meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Rancakalong, khususnya para ibu rumah tangga, kegiatan pelatihan pembuatan nugget lele diselenggarakan sebagai bentuk edukasi gizi sekaligus pemberdayaan. Nugget lele dipilih karena selain praktis, makanan ini dapat diterima oleh anak-anak dan memiliki potensi sebagai alternatif asupan protein yang menarik dan bergizi. Komposisi gizi ikan lele meliputi kandungan protein (17,7%), lemak (4,8%), mineral (1,2%), dan air (76%), sehingga bisa dijadikan bahan pangan fungsional, sebagai makanan tambahan untuk balita dan peluang usaha yang cukup menjanjikan. Lele memiliki keunggulan dibandingkan dengan produk hewani lainnya. Keunggulannya adalah lele kaya akan leusin dan lisin dan asam lemak omega-3 dan omega-6. Leusin ($C_6H_{13}NO_2$) merupakan asam amino esensial yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan anak-anak dan menjaga keseimbangan nitrogen. Leusin juga berguna untuk perombakan dan pembentukan protein otot. Sedangkan lisin merupakan salah satu dari 9 asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan. Lisin termasuk asam amino yang sangat penting dan dibutuhkan sekali dalam pertumbuhan dan perkembangan anak (Andri & Tribudi, 2020).

Tingginya kandungan protein ikan lele, yaitu sebanyak 15,6 gram dalam setiap ekornya sehingga mampu memenuhi kebutuhan asam amino yang dibutuhkan tubuh. Protein berkualitas tinggi tersebut membantu tubuh membangun atau memperbaiki bagian tubuh yang rusak. Tidak hanya itu kandungan protein dalam ikan lele juga membantu meningkatkan efektivitas fungsi kekebalan tubuh. Protein memiliki fungsi dalam proses pertumbuhan, pengganti sel jaringan yang rusak serta untuk meningkatkan daya tahan tubuh.

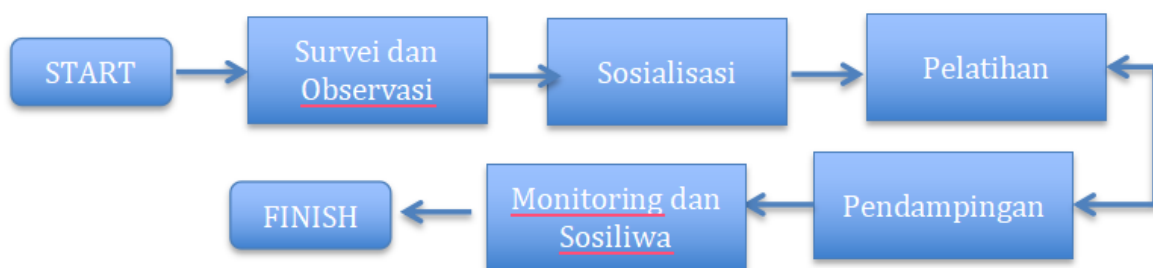
Protein terkandung dalam asam amino esensial dan non esensial. Asam amino esensial adalah asam amino yang dibutuhkan untuk berlangsungnya proses biokimiawi yang terjadi di dalam tubuh, sedangkan asam amino non esensial tidak dapat diproduksi oleh tubuh sehingga untuk mendapatkannya harus dikonsumsi

dari luar dan masuk ke dalam tubuh. Produk olahan nugget lele mampu meningkatkan value added dibandingkan dengan penjualan lele segar dan mentah (Andayani & Ausrianti, 2021). Selain mengandung protein, ikan lele juga mengandung asam lemak tak jenuh yang bermanfaat untuk jantung.

Pelatihan ini diharapkan dapat mengubah perilaku konsumsi masyarakat menjadi lebih sadar gizi dan mendukung program pencegahan stunting secara berkelanjutan. Melalui kegiatan ini, masyarakat tidak hanya mendapatkan informasi mengenai pentingnya konsumsi protein hewani, tetapi juga keterampilan teknis dalam mengolah bahan makanan lokal menjadi menu bergizi yang disukai anak-anak. Kegiatan ini diharapkan menjadi model pemberdayaan berbasis potensi lokal yang dapat direplikasi di desa-desa lain, sekaligus menjadi bagian dari upaya bersama menurunkan angka stunting di Kabupaten Sumedang.

Metode

Metode pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan dengan alur sebagai berikut :



Gambar 2. Proses PKM

Survei dan Sosialisasi. Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan tahapan survei lapangan yang bertujuan untuk memetakan kondisi stunting di Desa Rancakalong serta mengidentifikasi kelompok sasaran prioritas untuk kegiatan pelatihan. Desa Rancakalong terdiri dari tiga dusun, yaitu Dusun Sindang, Dusun Pasir, dan Dusun Rancakalong. Dusun Sindang mencakup 3 RW dan 12 RT, Dusun Pasir mencakup 2 RW dan 10 RT, sedangkan Dusun Rancakalong terdiri dari 3 RW dan 14 RT. Survei dilakukan dengan pendekatan kuantitatif dan kualitatif melalui kuesioner terstruktur, wawancara mendalam dengan kader posyandu, tokoh masyarakat, serta observasi langsung di lapangan.

Sampel survei ditentukan secara purposive, dengan fokus kepada ibu-ibu yang memiliki anak balita, khususnya di wilayah dengan tingkat stunting tertinggi

berdasarkan data Puskesmas setempat. Dari hasil survei ini diperoleh gambaran mengenai pola makan keluarga, pemanfaatan bahan pangan lokal, dan tingkat pengetahuan gizi. Data yang diperoleh dianalisis untuk menentukan desain sosialisasi dan materi pelatihan yang sesuai dengan kondisi sosial-budaya masyarakat setempat

Sosialisasi dilaksanakan sebagai tahap awal untuk meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya pencegahan stunting dan pemanfaatan protein hewani, khususnya ikan lele. Kegiatan sosialisasi dilakukan secara bertahap di masing-masing dusun, melibatkan kader posyandu, perangkat desa, serta tokoh masyarakat. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan interaktif, diskusi kelompok kecil, serta distribusi leaflet edukatif. Topik utama dalam sosialisasi meliputi pengenalan stunting, dampaknya terhadap tumbuh kembang anak, serta peran makanan bergizi dalam pencegahannya.

Setelah sosialisasi, dilanjutkan dengan pelatihan teknis pembuatan nugget lele yang dilaksanakan di balai desa atau tempat yang representatif di masing-masing dusun. Peserta pelatihan diberikan materi praktis mengenai pengolahan lele menjadi nugget yang higienis, bergizi, dan menarik bagi anak-anak. Pelatihan ini dirancang untuk memberdayakan masyarakat secara langsung dalam menyediakan asupan gizi tambahan di lingkungan keluarga. Diharapkan, dengan intervensi ini, terjadi perubahan perilaku konsumsi pangan di tingkat rumah tangga yang berdampak pada penurunan angka stunting sebesar minimal 12% dalam jangka waktu tertentu.

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget lele di Desa Rancakalong dirancang sebagai program terpadu yang tidak hanya berfokus pada pengolahan makanan bergizi, tetapi juga pemberdayaan ekonomi dan pemanfaatan potensi lokal secara berkelanjutan. Salah satu inovasi utama dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah pembangunan sistem kolam terpadu, yaitu kandang ayam yang dibangun di atas kolam lele. Sistem ini memungkinkan limbah ayam berupa kotoran jatuh langsung ke kolam dan menjadi pakan alami ikan lele, sehingga dapat menekan biaya operasional sekaligus meningkatkan produktivitas budidaya lele.

Pembangunan kolam terpadu ini dilakukan secara gotong royong oleh warga, dengan pendampingan teknis dari tim pelaksana dan narasumber yang berpengalaman dalam bidang pertanian terpadu dan perikanan. Kolam dan kandang difokuskan pada lahan milik desa yang strategis dan mudah dijangkau oleh masyarakat, terutama oleh anggota Kelompok Wanita Tani (KWT). Kolam terpadu ini tidak hanya menjadi sumber protein hewani, tetapi juga sebagai media edukasi dan

praktik langsung bagi warga, khususnya dalam manajemen pangan berbasis sumber daya lokal.

Setelah kolam lele terpadu mulai menghasilkan panen perdana, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan nugget lele yang melibatkan ibu-ibu dari KWT di masing- masing dusun. Pelatihan ini berlangsung selama beberapa sesi di balai dusun dan difokuskan pada pengenalan resep, teknik pengolahan yang higienis, pengemasan sederhana, dan cara penyimpanan yang aman. Peserta pelatihan juga diajak mempraktikkan secara langsung proses pengolahan dari lele segar menjadi produk siap konsumsi, dengan pendekatan *learning by doing*.



Gambar 3. Pelatihan

Evaluasi kegiatan dilakukan secara bertahap untuk mengukur efektivitas pelatihan dan dampaknya terhadap perubahan pengetahuan, keterampilan, serta perilaku masyarakat, khususnya dalam upaya pencegahan stunting. Evaluasi awal dilakukan melalui pre-test dan post-test terhadap peserta pelatihan, yang terdiri dari anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) di tiga dusun: Dusun Sindang, Dusun Pasir, dan Dusun Rancakalong. Hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta mengenai pentingnya protein hewani, teknik pengolahan lele menjadi nugget, serta kesadaran gizi dalam keluarga.

Selanjutnya, dilakukan evaluasi lapangan terhadap sistem kolam terpadu (kandang ayam di atas kolam lele) yang telah dibangun bersama masyarakat. Pemantauan dilakukan setiap minggu oleh tim pendamping untuk mengevaluasi pertumbuhan ikan lele, kualitas air, dan produktivitas ayam. Hasil monitoring menunjukkan bahwa sistem ini efektif dalam mengurangi biaya pakan dan meningkatkan efisiensi budidaya, serta dapat dipertahankan sebagai solusi berkelanjutan untuk pengadaan bahan baku protein lokal.

Diseminasi hasil kegiatan dilakukan melalui forum musyawarah desa (musdes), penyuluhan lanjutan di balai dusun, serta pembuatan laporan kegiatan yang disampaikan kepada pemerintah desa, puskesmas, dan instansi terkait. Selain itu, dokumentasi kegiatan dalam bentuk video dan infografis disebarluaskan melalui media sosial desa untuk memperluas dampak edukatif program ini. Diharapkan, model kegiatan ini dapat direplikasi di desa-desa lain sebagai bentuk inovasi lokal dalam upaya menurunkan angka stunting secara partisipatif, berkelanjutan, dan berbasis potensi masyarakat.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget lele sebagai upaya pencegahan stunting di Desa Rancakalong dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang melibatkan kolaborasi antara masyarakat, narasumber, mahasiswa KKN, dan perangkat desa. Program ini tidak hanya berfokus pada edukasi gizi dan keterampilan pengolahan pangan, tetapi juga mengedepankan semangat gotong royong dan pemanfaatan sumber daya lokal untuk menciptakan solusi berkelanjutan.

Pelatihan pembuatan nugget lele yang dilaksanakan di Saung Sekretaris KWT. Pelatihan ini dipandu oleh Ibu Yuyum selaku Ketua KWT bersama mahasiswa KKN, dan diikuti oleh ibu-ibu kader KWT dari berbagai RT di Dusun Pasir. Peserta diajarkan cara memilih lele segar, membersihkan, menggiling, mencampur bahan tambahan (seperti tepung, wortel, dan bumbu), hingga membentuk dan mengukus nugget sebelum digoreng. Selain praktik langsung, peserta juga diberikan edukasi tentang pentingnya protein hewani dalam mencegah stunting dan bagaimana cara menyajikan nugget sebagai menu sehat untuk anak-anak.



Proses pembersihan
1kg ikan lele



Pengukusan ikan lele



Pemisahan ikan lele dari
tulangnya



Pencampuran bumbu pada ikan lele yang telah dihaluskan



Pengukusan adonan ikan lele



Adonan yang telah dikukus kemudian di baluri tepung roti



Proses penggorengan adonan nugget lele

Gambar 3. Pembuatan Nugget Lele Mahasiswa KKN bersama Ibu Ibu KWT

Hasil pelatihan menunjukkan antusiasme tinggi dari para peserta, dengan beberapa ibu menyatakan niat untuk memproduksi nugget secara mandiri untuk konsumsi keluarga dan bahkan menjadikannya peluang usaha rumahan. Evaluasi awal menunjukkan bahwa produk ini disukai anak-anak karena teksturnya lembut dan rasanya gurih, sehingga memiliki potensi tinggi untuk diterima sebagai bagian dari menu tambahan harian yang bergizi.

Kegiatan ini berhasil menciptakan sinergi antara aspek edukasi, produksi pangan lokal, dan pemberdayaan masyarakat. Kombinasi antara budidaya lele terpadu dan pelatihan pengolahan makanan memberikan solusi yang tidak hanya praktis dan ekonomis, tetapi juga aplikatif dalam konteks rumah tangga. Dengan implementasi dan pendampingan lanjutan, diharapkan program ini dapat memberi

kontribusi nyata dalam menurunkan angka stunting sebesar minimal 12% di Desa Rancakalong.

Dampak Kegiatan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan nugget lele dan pembangunan sistem kolam terpadu di Desa Rancakalong memberikan berbagai dampak positif, baik secara langsung maupun tidak langsung, terhadap masyarakat dan upaya pengurangan angka stunting di wilayah tersebut. Dampak kegiatan ini dapat dilihat dari beberapa aspek berikut:

Dampak Gizi dan Kesehatan Anak. Salah satu dampak utama dari kegiatan ini adalah meningkatnya pemahaman masyarakat, khususnya ibu-ibu kader dan anggota KWT, tentang pentingnya asupan protein hewani dalam pencegahan stunting. Dengan tersedianya bahan makanan bergizi seperti nugget lele yang mudah dibuat dan disukai anak-anak, terjadi peningkatan kualitas konsumsi makanan rumah tangga. Konsumsi nugget lele sebagai menu tambahan diharapkan mampu meningkatkan status gizi anak, terutama balita, yang menjadi kelompok paling rentan terhadap stunting. Intervensi ini secara bertahap ditargetkan mampu menurunkan angka stunting minimal sebesar 12% di wilayah sasaran.

Dampak Ekonomi Keluarga. Pelatihan ini juga memberikan dampak ekonomi, terutama bagi anggota KWT yang tertarik mengembangkan usaha rumahan berbasis olahan ikan lele. Beberapa peserta menunjukkan minat untuk memproduksi dan menjual nugget lele secara lokal, baik dalam bentuk mentah siap goreng maupun dalam bentuk siap saji. Hal ini membuka peluang penguatan ekonomi keluarga dan pemberdayaan perempuan desa melalui wirausaha kecil yang bernilai gizi tinggi.

Dampak Lingkungan dan Ketahanan Pangan. Pembangunan kandang ayam di atas kolam lele (sistem kolam terpadu) membawa dampak positif terhadap efisiensi sumber daya alam dan keberlanjutan lingkungan. Sistem ini memungkinkan pemanfaatan limbah ayam sebagai pakan alami lele, sehingga menurunkan ketergantungan pada pakan komersial dan menciptakan siklus produksi yang ramah lingkungan. Selain itu, kolam terpadu menjadi sumber protein lokal yang stabil dan terjangkau, memperkuat ketahanan pangan keluarga di tingkat desa.

Dampak Sosial dan Pemberdayaan Masyarakat. Kegiatan ini berhasil meningkatkan partisipasi dan solidaritas sosial di kalangan masyarakat, khususnya melalui kolaborasi antara KWT, mahasiswa KKN, tokoh masyarakat, dan pemerintah desa. Proses gotong royong dalam pembangunan kolam dan kegiatan pelatihan mempererat hubungan antarwarga dan mendorong semangat kolektif dalam menyelesaikan permasalahan bersama, khususnya dalam isu kesehatan masyarakat.

Selain itu, kegiatan ini mendorong kepemimpinan perempuan desa, yang terlihat dari peran aktif Ketua KWT dan para kader dalam setiap tahapan kegiatan.

Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan dampak multisektor yang saling mendukung, menciptakan model intervensi gizi yang terintegrasi dengan pemberdayaan ekonomi dan penguatan ketahanan pangan lokal. Jika didukung secara berkelanjutan, inisiatif seperti ini berpotensi direplikasi di desa-desa lain sebagai pendekatan strategis untuk penurunan stunting berbasis komunitas.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pembuatan nugget lele yang dilaksanakan di Desa Rancakalong, Kecamatan Rancakalong, Kabupaten Sumedang, merupakan bentuk intervensi berbasis masyarakat dalam upaya pencegahan dan penurunan angka stunting. Dengan pendekatan terpadu melalui pembangunan kandang ayam di atas kolam lele (kolam terpadu) serta pelatihan pengolahan nugget bersama ibu-ibu KWT, kegiatan ini berhasil menjawab tantangan gizi dan kemandirian pangan di tingkat desa.

Kolaborasi antara narasumber, tokoh masyarakat, mahasiswa KKN, dan aparat desa menghasilkan proses kegiatan yang tidak hanya edukatif tetapi juga aplikatif dan berkelanjutan. Pembangunan kolam terpadu mampu menyediakan bahan baku protein hewani yang murah dan ramah lingkungan, sedangkan pelatihan pengolahan nugget meningkatkan keterampilan ibu-ibu dalam menyediakan makanan sehat sekaligus membuka peluang usaha rumah tangga.

Kegiatan ini memberikan dampak positif dalam peningkatan pengetahuan gizi masyarakat, penguatan ekonomi keluarga, serta ketahanan pangan lokal. Evaluasi awal menunjukkan antusiasme tinggi masyarakat, terutama anak-anak yang menyukai produk nugget lele, dan ibu-ibu yang mulai memproduksi secara mandiri. Dengan dukungan berkelanjutan dari pemerintah desa dan masyarakat, program ini berpotensi menurunkan angka stunting sebesar minimal 12% secara bertahap di Desa Rancakalong.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih kami sampaikan pada, Kepala Desa Rancakalong, Kecamatan Rancakalong, Kabupaten Sumedang, Sekretaris Desa Rancakalong, Kecamatan Rancakalong, Kabupaten Sumedang, Ketua Kelompok Wanita Tani (KWT) Hanjuang Bungur

Referensi

- SAndayani, R. P., & Ausrianti, R. (2021). Diversifikasi Produk Olahan Lele Sebagai Alternatif Usaha Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Selama Pandemi Covid-19. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 2(2), 1–6.
- Andri, A., Harahap, R. P., & Tribudi, Y. A. (2020). Estimasi dan Validasi Asam Amino Metionin, Lysin, dan Threonin dari Pakan Bijian Sebagai Sumber Protein Nabati. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 3(1), 18–22. <https://doi.org/10.21776/ub.jnt.2020.003.01>
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2019). Hasil Utama RISKESDAS 2018. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. <https://www.litbang.kemkes.go.id>
- Kementerian Kesehatan RI. (2021). Pedoman Penanganan Stunting Terintegrasi. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat, Kemenkes RI.
- Nugroho, A., & Nuraini, Y. (2020). Sistem Budidaya Kolam Terpadu Lele dan Ayam: Solusi Ketahanan Pangan Berbasis Keluarga. *Jurnal Agribisnis dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 30–38.
- Nugroho, I.S. , Srimurni, R.R., Ghoer, F.R., Hidayatuloh, R., Juleha, S., Hikmat, A.M.R.S. 2024 , Pendampingan Manajemen Pemanfaatan Lahan oleh Kelompok Wanita Tani dalam menurunkan Stunting di Desa Rancakalong: 5 (4) <https://www.jurnal.politeknik-kebumen.ac.id/jurpikat/article/view/2022> 1316: 1331; <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v5i4.2022>
- Nugroho, I.S., Srimurni, R.R., 2024. Sosialisasi dan Pendampingan Produk Unggulan Desa Berupa Kopi Gugus Cinta Gunung Cijambu (Kopi Guci) dengan Pemasaran secara Digital Guna Meningkatkan Kesejahteraan Anggota Lembaga Desa, 5(3), 787 - 801; <https://jurnal.politeknik-kebumen.ac.id/jurpikat/article/view/1825>; <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v5i3.1825>
- Nugroho, I.S., Bhagya, T.G., Rosinawati, 2020 D. Industri dan supply chain halal dilihat dari aspek keilmuan teknik industri: 2(2); 58-71 <https://doi.org/10.37577/sainteks.v2i2.264>, <https://ejournal.uicm.ac.id/index.php/sainteks/article/view/264/151>
- Nugroho, I.S. , Srimurni, R.R., Ghoer, F.R., Hidayatuloh, R., Juleha, 2024. Design Of A Digital System For Handling Stunting "Stunraka" Rancakalong Village, Rancakalong District, Sumedang Regency. 1(1), 51-61 <https://ejournal.jurnalist.org/index.php/jureti/article/view/12>

- Sari, M., & Pramesthi, R. A. (2020). Pelatihan Olahan Pangan Lokal untuk Peningkatan Gizi Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat (Indonesian Journal of Community Engagement)*, 6(1), 45–52. <https://doi.org/10.22146/jpkm.2020.6.1.ss45>
- Srimurni, R.R., Nugroho, I.S., Abdussalam., Utama, J.A.P., Yusnita. E., Marsela., R, 2024. Seminar Pengabdian Kepada Masyarakat Penerapan Teknologi Informasi Dan Komunikasi Pada Masyarakat Desa Tanjungwangi, Cicalengka, Kabupaten Bandung, 21(1); 46-53 <https://ojs.uninus.ac.id/index.php/MediaNusantara/article/view/3183>
- Srimurni, R.R., Nugroho, I.S., Nahwan, D, Saiful, A.M.R., Gadzali, S.S., Hermanto, M.I., PERANCANGAN DESAIN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN BERUPA OVEN INOVASI SISTEM PEMANAS RAMAH LINGKUNGAN DALAM Mendukung KETAHANAN PANGAN DESA, 20(1); 71- 81, DOI: <https://doi.org/10.30999/medinus.v20i1.2582>, <https://ojs.uninus.ac.id/index.php/MediaNusantara/article/view/2582>
- Sulastri, R., & Wulandari, D. (2019). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani dalam Pengolahan Produk Pangan Lokal. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 123–130. <https://doi.org/10.12928/jp.v3i2.1396>
- World Health Organization. (2020). *Levels and Trends in Child Malnutrition: UNICEF/WHO/World Bank Group Joint Child Malnutrition Estimates*. Geneva: WHO. <https://www.who.int>
- Yuliana, N., & Hapsari, R. P. (2021). Inovasi Olahan Ikan Lele sebagai Upaya Pemenuhan Gizi Anak dalam Pencegahan Stunting. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(2), 115-122. <https://doi.org/10.25182/jgp.2021.16.2.115-126>