

Inovasi Lokal Abang Suti: Abon Moringa Nasu Pametti sebagai Solusi Praktis Atasi *Stunting* di Kabupaten Bone

Rasmianti Rasmianti¹, A.Lin Wahyu Ningsih², Andi Muhammad Irfan Taufan Asfar^{3*}, Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar⁴.

¹ Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia, Universitas Muhammadiyah Bone

² Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Bone

³ Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Muhammadiyah Bone

⁴ Program Studi Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang

*Email: tauvanlewis00@gmail.com

DOI: <https://doi.org/10.61142/psnpm.v2.173>

Abstrak "*Stunting* masih jadi masalah besar di Indonesia, terutama di daerah Bone, Sulawesi Selatan. Anak-anak di sana banyak yang bertubuh pendek karena kekurangan gizi. Untuk mengatasi masalah ini, ada makanan baru yang namanya Abang Suti. Abang Suti adalah abon ikan yang dibuat dari ikan lokal dan daun kelor. Ikan dan daun kelor itu kaya akan protein dan gizi yang sangat dibutuhkan anak-anak untuk tumbuh kembang dengan baik. Selain itu, Abang Suti juga dibuat dengan cara yang bersih dan *higienis* sehingga aman dikonsumsi. Karena rasanya yang enak, banyak anak-anak yang suka makan Abang Suti. Dengan sering makan Abang Suti, diharapkan anak-anak di Bone bisa tumbuh lebih sehat dan tidak lagi mengalami *stunting*. Kegiatan ini bertujuan mengembangkan produk Abang Suti yang berkualitas dan bergizi, menguji dan memvalidasi produk Abang Suti melalui uji organoleptik dan sensoris dan memasarkan produk Abang Suti secara *offline* dan *online*. Metode yang dilakukan pengembangan produk Abang Suti dengan memperhatikan rasa, tekstur, dan aspek pengolahan, pengujian dan validasi produk Abang Suti melalui uji organoleptik dan sensoris dan pemasaran produk Abang Suti secara *offline* dan *online*. Adapun hasil kegiatan mencakup produk Abang Suti memiliki rasa yang gurih, aroma yang khas, tekstur yang renyah, dan disukai oleh panelis, hasil uji sensoris menunjukkan bahwa produk Abang Suti layak untuk dipasarkan secara meluas karena telah memenuhi syarat konsumsi makanan dan produk Abang Suti dipasarkan secara *offline* dan *online* dengan menjangkau toko-toko, supermarket, *platform e-commerce*, dan kerjasama dengan BUMDes, kader posyandu, dan dinas terkait. Sehingga, Abang Suti memiliki potensi besar untuk membantu mengatasi *stunting* di Sulawesi Selatan dan menjadi peluang usaha yang menjanjikan.

Kata Kunci:

Stunting; diversifikasi pangan; Abang Suti; abon ikan; Nasu Pametti.

1. PENDAHULUAN

Stunting merupakan masalah kesehatan masyarakat yang serius di Indonesia, khususnya di wilayah timur seperti Sulawesi Selatan. *Prevalensi stunting* di Sulawesi Selatan pada tahun 2021 masih cukup tinggi yaitu 33,8%, berada di atas rata-rata nasional sebesar 24,4%. *Stunting* pada anak dapat menimbulkan berbagai dampak negatif, seperti terhambatnya pertumbuhan fisik dan kognitif, penurunan produktivitas, dan peningkatan risiko penyakit kronis di kemudian hari (Arifuddin, *et al.*, 2023; Abdur-Rabb, Syam dan Idris, 2024; Sugiyanto dan Sumarlan, 2020). Berdasarkan data e-PPGBM (Pencatatan dan Pelaporan Gizi Berbasis Masyarakat Secara Elektronik), per Agustus 2021, angka *stunting* di Sulsel mencapai 9,08 persen. Kepala Dinas Kesehatan Sulsel menyampaikan bahwa angka tersebut masih jauh dari target angka *stunting* pada tahun 2022 sebesar 21,59% dan saat ini angka *stunting* di Sulawesi

Selatan masih lebih tinggi dibandingkan angka nasional sebesar 24,4% (Bahrum *et al.*, 2023)

Salah satu kunci mengatasi pemberantasan *stunting* adalah dengan meningkatkan diversifikasi pangan (Tompunuh, *et al.*, 2024; Tarigan, *et al.*, 2024; Pitaloka, Sudarya dan Saptono, 2021). Diversifikasi pangan berarti mengonsumsi berbagai jenis pangan yang bergizi dan seimbang. Makanan siap saji yang banyak digemari masyarakat, baik anak-anak, dewasa, maupun orang tua adalah daging suwir. Hal ini dikarenakan masyarakat lebih memilih makanan instan dibandingkan makanan yang harus diolah sendiri. Salah satu jenis abon daging yang banyak diminati adalah abon ikan, dimana ikan merupakan salah satu sumber utama protein hewani yang dapat ditambahkan pada olahan makanan dengan kandungan protein yang lebih lengkap dibandingkan dengan protein nabati. Dengan kandungan lemak yang rendah, sehingga mengonsumsi ikan merupakan salah satu makanan tambahan untuk mengatasi pemberantasan *stunting* (Afandi, *et al.*, 2024; Nirmala, *et al.*, 2024).

Masakan ikan yang sangat populer di kalangan masyarakat Bugis adalah Nasu Pametti, yaitu masakan ikan asin dengan aroma khas kunyit yang terbuat dari ikan Cakalang, Layang dan Bolu (bandeng). Oleh karena itu, tim menciptakan inovasi konvergensi pangan ikan Nasu Pametti yang dipadukan dengan *moringa oleifera* (daun kelor) yang diolah menjadi produk usaha Abang Suti.

Tujuan utama kegiatan ini melalui inovasi Abang Suti adalah untuk meningkatkan status gizi masyarakat, khususnya anak-anak di Kabupaten Bone. Dengan menyajikan abon ikan yang kaya akan protein dan nutrisi dari daun kelor (*Moringa oleifera*), diharapkan dapat mencegah dan mengurangi prevalensi *stunting*. Selain itu, kegiatan ini pula bertujuan untuk memberdayakan masyarakat lokal melalui pengembangan produk unggulan daerah, meningkatkan perekonomian masyarakat, serta mendorong perubahan perilaku masyarakat dalam mengonsumsi makanan bergizi."

2. METODE

Tempat produksi Abang Suti bertempat di Desa Sanrego, Kecamatan Kahu, Kabupaten Bone, Provinsi Sulawesi Selatan dan produksi bertempat di Desa Sanrego, Kecamatan Kahu, Kabupaten Bone, Provinsi Sulawesi Selatan. Secara umum metode dalam kegiatan meliputi tahap persiapan yang di dalamnya terdapat identifikasi permasalahan dan perencanaan solusi, tahap pelaksanaan, serta evaluasi dari kegiatan (Hidayat *et al.*, 2020, 2022; Jumiarni dan Ekaputri, 2024; Santoso, B., dan Triono, M. 2024).

Kegiatan ini dilakukan dalam 3 tahap utama yaitu pengembangan produk, pengujian dan validasi, serta promosi dan penjualan. Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan adalah: Pengembangan produk merupakan suatu kegiatan atau aktivitas yang dilakukan dalam menghadapi kemungkinan perubahan suatu produk ke arah yang lebih baik sehingga dapat memberikan kegunaan dan kepuasan yang lebih besar (Prabowo, 2019). Dalam tahap ini, tim memproduksi Abang Suti berfokus pada pengembangan rasa, tekstur, dan metode pengolahan yang optimal. Tujuannya adalah menghasilkan abon ikan yang tidak hanya lezat, tetapi juga mempertahankan kandungan gizi yang tinggi, terutama protein dari ikan dan daun kelor (*moringa oleifera*).

Untuk memastikan kualitas dan keamanan produk, Abang Suti menjalani uji organoleptik yang ketat. Uji ini melibatkan 54 responden yang dipilih berdasarkan kemampuan mereka dalam membedakan rasa, aroma, dan tekstur. Panelis terdiri dari ahli gizi, petugas kesehatan, dan masyarakat umum yang memiliki pengalaman mengonsumsi produk olahan ikan. Organoleptik merupakan pengujian bahan pangan berdasarkan kesukaan dan keinginan terhadap suatu produk. Pengujian organoleptik yang disebut juga pengujian sensori atau pengujian sensori merupakan suatu metode pengujian yang menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya terima suatu produk. Indra yang digunakan dalam uji organoleptik adalah indra penglihatan/mata, indera penciuman/hidung, indera penciuman/rasa/lidah, indera peraba/tangan. Kemampuan alat indera tersebut akan menjadi

kesan yang nantinya menjadi penilaian terhadap produk yang diuji sesuai dengan sensor atau rangsangan yang diterima indra (Gusnadi, 2021). Dengan melakukan uji organoleptik sehingga produk mengacu pada standar SNI nomor 2346:2011 yang layak dipasarkan secara luas karena memenuhi persyaratan konsumsi pangan berdasarkan uji organoleptik. Berikut ini prosedur uji organoleptik yaitu:

1. Preparasi sampel: Abon ikan disiapkan dalam kondisi yang sama, termasuk suhu dan tampilan.
2. Penilaian: Panelis diminta untuk menilai:
 - o Rasa: Intensitas rasa asin, manis, pahit, dan umami.
 - o Aroma: Kekuatan aroma ikan, bumbu, dan daun kelor.
 - o Tekstur: Kelembutan, kekeringan, dan serat abon.
 - o Penampilan: Warna, bentuk, dan kebersihan abon.
3. Skala penilaian: Panelis menggunakan skala numerik atau deskriptif untuk memberikan penilaian.
4. Analisis data: Hasil penilaian dianalisis secara statistik untuk mendapatkan gambaran keseluruhan kualitas produk.

Pemasaran adalah proses menciptakan, mendistribusikan, mempromosikan dan menentukan harga barang, jasa dan ide untuk memfasilitasi hubungan pertukaran yang memuaskan dengan pelanggan dan untuk membangun dan memelihara hubungan positif dengan pemangku kepentingan dalam lingkungan yang dinamis (Mutmainnah, *et al.*, 2023; Seran, 2023). Pemasaran Abang Suti difokuskan pada masyarakat, terutama ibu-ibu dan anak-anak di wilayah Bone dan sekitarnya. Kegiatan pemasaran terdiri dari sosialisasi, periklanan, kerjasama dengan pemerintah, penjualan langsung, penjualan dan pengiriman produk ke konsumen.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengujian organoleptik Abang Suti yang menunjukkan bahwa produk ini disukai oleh masyarakat dapat dikaitkan dengan penelitian sebelumnya mengenai preferensi masyarakat terhadap makanan bergizi namun lezat. Selain itu, kandungan protein dan nutrisi tinggi dari ikan dan daun kelor pada Abang Suti sejalan dengan rekomendasi gizi untuk mengatasi stunting. Hasil pengujian juga dapat dibandingkan dengan standar SNI untuk produk olahan ikan, guna memastikan keamanan dan kualitas produk.

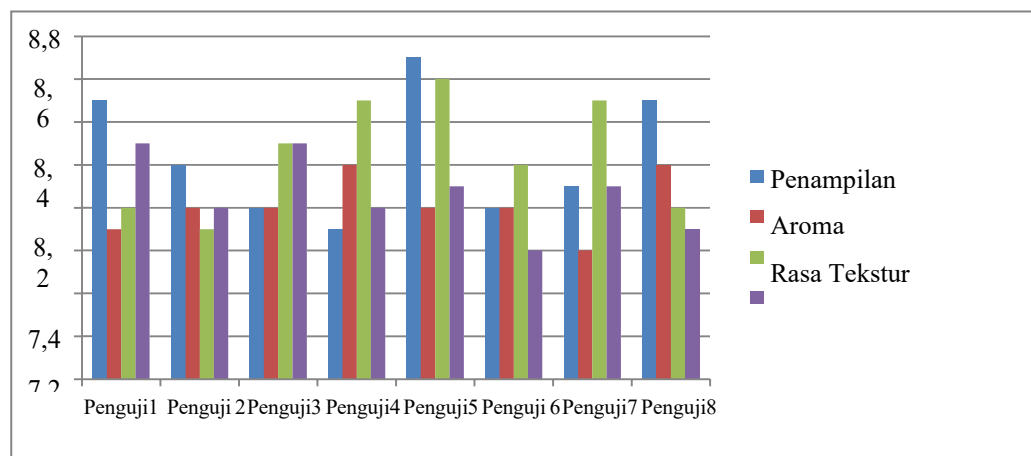
Nasu Pametti diolah dengan *moringa oleifera* (daun kelor) menjadi abon moringa nasu pametti (Abang Suti) dengan memperhatikan rasa, tekstur serta aspek pengolahan sehingga mempertahankan kualitas dan gizi abon. Adapun proses pengolahan Abang Suti dijalankan dari segi produksi, dimana ikan Nasu Pametti diproses melalui tahapan yang sistematis terintegrasi dengan IPTEK. Adapun teknologi yang diterapkan berupa penggunaan sistem modifikasi pamarut pada mesin penyuwir daging ikan yang memiliki prinsip kerja gigi pamarut adalah pada alat dengan metode putaran pada silinder kayu yang terhubung pada poros, puli, sabuk dan motor listrik dimana kapasitas rata-rata kerja mesin gigi pamarut kuku adalah 11,29 kg/jam. Sehingga, proses penyuiran lebih cepat meningkatkan produksi juga menghasilkan produksi hasil suiran yang lebih baik dan seragam (Nurba, 2019). Adapun teknologi yang diterapkan berupa penggunaan sistem modifikasi pamarut seperti pada Gambar 1 berikut ini.



Gambar1. Modifikasi Pamarut Pada Mesin Penyuwir

Proses pengawetan dalam pengolahan abon menggunakan mesin spinner untuk pengurangan kadar minyak dalam jumlah besar dengan waktu yang singkat, sehingga hasil akhir abon memiliki masa simpan (shelf life) yang lebih panjang. Adapun pada proses penggorengan melalui teknik pan frying dimana hanya menggunakan sedikit minyak dengan suhu permukaan yang dapat mencapai lebih dari 100°C. Penggorengan dengan teknik pan frying memakan waktu cukup lama antara 30-60 menit agar kandungan protein pada abon tetap terjaga (Masahid et al., 2022). Sehingga, produk usaha Abang Suti dapat menjadi makanan tambahan untuk mencegah *stunting* karena pada proses pengolahan tetap mempertahankan gizi, protein serta higienis produk.Mm

Uji organoleptik menunjukkan bahwa Abang Suti memiliki rasa yang gurih, aroma yang khas, tekstur yang renyah, dan disukai oleh panelis dengan skala penilaian dari 1 hingga 9, di mana skor yang lebih tinggi menunjukkan preferensi yang lebih tinggi.



Gambar 2. Uji organoleptik produk Abang Suti

Berdasarkan Gambar 2. diperoleh data uji organoleptik Abon Moringa Nasu Pametti (Abang Suti) mendapat nilai yang baik dari para penguji. Kategori penampilan dan rasa mendapat nilai rata-rata tertinggi, yaitu 8.2 dan 8.1. Kategori aroma dan tekstur mendapat nilai rata-rata yang sedikit lebih rendah, yaitu 7.9 dan 8.0. Hal ini menunjukkan bahwa Abang Suti memiliki rasa yang enak, aroma yang menarik, penampilan yang menarik, dan tekstur yang renyah. Adapun hasil sensori abon Nasu Pametti sudah merujuk pada standar SNI nomor 2346:2011 sehingga produk ini layak untuk dipasarkan secara meluas karena telah memenuhi syarat konsumsi makanan berdasarkan uji organoleptik.

Pada tahapan pemasaran dilakukan secara *offline* dengan memperkenalkan produk Abang Suti pada lingkungan sekitar, lingkungan kampus maupun sekolah serta membagikan brosur. Berikut ini merupakan bentuk kemasan dari Abang Suti pada Gambar 3.



Gambar 3. Produk *Abang Suti*

Kemudian melakukan promosi secara *online* dengan media sosial seperti *Whatsapp*, *Instagram*, *Facebook* dan *Marketplace* berupa *Shopee*. Jaringan distribusi Abang Suti dengan menjangkau toko-toko, supermarket, dan *platform e-commerce*. Produk Abang Suti juga telah menjalin bentuk *communication channel* yang melibatkan BUMDes dan kader posyandu agar produk memiliki potensi berkelanjutan pada Gambar 4 berikut.



Gambar 4. Kerja sama dengan BUMDes dan kader posyandu

Serta menjalin kerjasama dengan Dinas Perindustrian Kabupaten Bone dan Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Kabupaten Bone. Dengan menjalin kerjasama dengan toko-toko tersebut juga membantu pemasaran dan memperkenalkan produk Abang Suti secara luas. Strategi pemasaran yang efektif untuk target pasar sedang dikembangkan. Program kemitraan dengan organisasi dan lembaga terkait untuk memperluas jangkauan Abang Suti masih dalam tahap penajakan.

Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kekurangan gizi kronis dalam waktu lama. Anak *stunting* memiliki tinggi badan lebih pendek dibandingkan anak seusianya. Kondisi ini dapat mengganggu perkembangan fisik maupun mental anak, serta berdampak buruk pada produktivitas dan kualitas hidup di masa depan. Inovasi Abang Suti, abon moringa nasu pametti, hadir sebagai solusi praktis untuk mengatasi masalah *stunting* di Kabupaten Bone dengan menyediakan sumber protein dan nutrisi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan optimal anak.

4. KESIMPULAN

Stunting di Sulawesi Selatan masih tinggi dan berdampak negatif pada anak-anak. Diversifikasi pangan penting untuk mengatasi *stunting*, namun masyarakat lebih memilih makanan instan. Abang Suti, abon ikan Nasu Pametti dengan *moringa oleifera*, adalah solusi inovatif untuk diversifikasi pangan kaya protein dan gizi, Abang Suti dapat membantu mencegah *stunting* Dibuat dengan teknologi dan *higienis*, Abang Suti aman dan disukai dan dipasarkan secara *offline* dan *online* serta bekerjasama dengan BUMDes, kader posyandu, dan dinas terkait dan Dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Abang Suti telah

menunjukkan potensi yang besar sebagai solusi inovatif dalam mengatasi masalah *stunting* di Kabupaten Bone. Hasil pengujian organoleptik yang positif serta kandungan nutrisi yang tinggi menjadikan produk ini menarik bagi masyarakat.

UCAPAN TERIMAKASIH (jika ada)

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan Riset dan Teknologi Universitas Muhammadiyah Bone, serta Epicentrum UNIM Bone sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

REFERENSI

- Abdur-Rabb, A. F., Syam, S. F. dan Idris, M. 2024. Determinan Stunting di Provinsi Sulawesi Selatan. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(1):2026-2037.
- Afandi, F. A., Arifin, A. Z., Fadhilah, R. I., Wicaksono, A. P. W., Zhafarina, S. C., Nirmala, C. T. H., ... dan Najmi, N. F. 2024. Pembuatan Abon dari Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Sebagai Inovasi Olahan Pangan di Kelurahan Lumpur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Kewirausahaan*, 2(2), 80-85.
- Arifuddin, A., Prihatni, Y., Setiawan, A., Wahyuni, R. D., Nur, A. F., Dyastuti, N. E. dan Arifuddin, H. 2023. Epidemiological Model of Stunting Determinants in Indonesia. *Healthy Tadulako Journal (Jurnal Kesehatan Tadulako)*, 9(2):224-234.
- Bahrum, S.W., Hilmiah, H. dan Belasa, S.J. 2023. Pengaruh health promotion model (HPM) terhadap tingkat pengetahuan ibu tentang *stunting* di wilayah kerja puskesmas Somba Opu Kabupaten Gowa. *Jurnal Berita Kesehatan*. 16 (2):46-52.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji organoleptik dan daya terima pada produk mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi umkm di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hanif, F. dan Berawi, K.N. 2022. Literatur review: Daun kelor (*moringa oleifera*) sebagai makanan sehat pelengkap nutrisi 1000 hari pertama kehidupan. *Jurnal Kesehatan*. 13 (2):398-407.
- Hidayat, F. A., Dfinubun, M. I., Sutomo, E., Efendi, F., Anjarwati, A., Ma'arif, S. dan Rumbewas, M. 2022. Introduksi Teknik Aklesa (Akuaponik Lele dan Sayuran) di Kampung Warmon Kokoda Kabupaten Sorong. *Jurnal ABDIMASA Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 118-124.
- Hidayat, F. A., Ramadhani, I. A., dan Ihsan, I. 2020. Pendampingan Program Hydroponic Garden Sebagai Solusi Pemenuhan Kebutuhan Sayuran Bagi Masyarakat Pesisir Pantai Kampung Fafanlap Distrik Misool Selatan Kabupaten Raja Ampat. *Jurnal ABDIMASA Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 27-34
- Jumiarni, D., dan Ekaputri, R. Z. 2024. Penerapan Teknologi Pengolahan Limbah Cair Tahu Untuk Pembuatan Nata De Soya Bagi Masyarakat Desa TanjungTerdana Kecamatan Pondok Kubang Bengkulu Tengah. *Samakta: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 21-27.
- Masahid, A.D., Hakim, A.R. dan Fauzi, M. 2022. Profil mutu abon jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) hasil penggunaan variasi teknik penggorengan dan jenis minyak. *Jurnal Penelitian Sains dan Teknologi Indonesia*. 1 (2):155-161.
- Mutmainnah, M., Asfar, A. M. I. T., Asfar, A. M. I. A., Nurkhalifa, N. dan Putri, S. W. 2023, December. Optimalisasi Potensi Tanaman Gelinggang Sebagai Salep Multifungsi Pada Kelompok Karang Taruna Sipakainge Desa Tompo Bulu. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat* (Vol. 1).
- Nirmala, C. T. H., Nugraha, R. E., Wicaksono, A. P., Wardhani, D. S. R., Arifin, A. Z., Afandi, F. A., ... dan Zhafarina, S. C. 2024. Pembuatan Abon dari Ikan Tongkol (*Euthynnus*

- affinis) Sebagai Inovasi Olahan Pangan di Kelurahan Lumpur. *Madani: Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Kewirausahaan*, 2(2).
- Nurba, D. 2019. Modifikasi Pamarut pada Mesin Penyuwir Daging Ikan untuk Bahan Baku Abon Ikan. In *Prosiding Seminar Nasional Pascasarjana Unsyiah*.
- Pitaloka, M. D. A., Sudarya, A. dan Saptono, E. 2021. Manajemen ketahanan pangan melalui program diversifikasi pangan di Sumatera Utara dalam rangka mendukung pertahanan negara. *Manajemen Pertahanan: Jurnal Pemikiran dan Penelitian Manajemen Pertahanan*, 7(2).
- Prabowo, R., dan Zoelangga, M. I. 2019. Pengembangan Produk Power Charger Portable dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 8(1):55-62.
- Santoso, B., dan Triono, M. 2024. Peningkatan Kesadaran Masyarakat Tentang Pentingnya Menjaga Kebersihan di Desa Klasari Distrik Moisegen Kabupaten Sorong. *Samakta: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 16-23.
- Seran, R. B., Sundari, E., dan Fadhila, M. 2023. Strategi Pemasaran yang Unik: Mengoptimalkan Kreativitas dalam Menarik Perhatian Konsumen. *Jurnal Mirai Management*, 8(1):206-211.
- Sugiyanto, S. dan Sumarlan, S. 2020. Analisa Faktor Yang Berhubungan Dengan Stunting Pada Balita Usia 25-60 Bulan. *Jurnal Kesehatan Perintis (Perintis's Health Journal)*, 7(2):9-20.
- Tarigan, G. H., Pou, R., Ningrum, N. dan Fadhilah, D. 2024. Penurunan Stunting Melalui Pola Asuh Dan Beras Fortifikasi Pada Balita Di Mempawah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Trimedika*, 1(1):53-71.
- Tompunuh, M. M., Wahyudi, N., Astuti, E. R. dan Ntau, L. 2024. Pelatihan Kader, Ibu PKK, Dan Perangkat Kelurahan Tentang Pembuatan Stik Kulit Singkong Sebagai Inovasi Pencegahan Stunting Di Kelurahan Dembe I Dan Lekobalo Kecamatan Kota Barat Kota Gorontalo. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(1):876-886.