

Modul Pengabdian Masyarakat

KKN-TEMATIK MBKM 2024

**INOVASI MENU MAKANAN PENGGANTI ASI (MP-ASI)
MENGUNAKAN BAHAN LOKAL DAGING IKAN LELE
FILET DALAM MENCEGAH STUNTING PADA BAYI DI DESA
SARINGEMBAT, KABUPATEN TUBAN.**

Dosen Pembimbing Lapangan:

Taufikurrahman, S.Pd., M.Pd.
NPT. 20119930410246

Disusun Oleh:

Citra Nia Ramadhani 210421012010
Fatika Permatasari Achmad 21033010077
Safiira Alby An Nabiilah 21045010070



**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran"
Jawa Timur**

MODUL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
PENGOLAHAN INOVASI MENU MAKANAN PENGGANTI ASI
(MP-ASI) MENGGUNAKAN BAHAN LOKAL DAGING IKAN
LELE FILET DALAM MENCEGAH STUNTING PADA BAYI DI
DESA SARINGEMBAT KABUPATEN TUBAN



Oleh:

Dr. Taufikurrahman, S.Pd., M.Pd.
NIP. 20119930410246

Fatika Permatasari Achmad / 21033010077
Citra Nia Ramadhani / 210421012010
Safira Alby An Nabiilah / 21045010070

KELOMPOK 02 KKNT MBKM
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"
JAWA TIMUR
SURABAYA
2024

HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Modul : Pengolahan Inovasi Menu Makanan Pengganti Asi (MP-ASI) Menggunakan Bahan Lokal Daging Ikan Lele Filet Dalam Mencegah Stunting Pada Bayi Di Desa Saringembat Kabupaten Tuban
2. Pemanfaatan Iptek : -
3. Nama DPL
 - a. Nama Lengkap : Dr. Taufikurrahman, S.Pd., M.Pd
 - b. NIP/NPT : 20119930410246
 - c. Program Studi : Ilmu Komputer / Bisnis Digital
 - d. Nomor HP : 085232075404
 - e. Alamat Email : taufikurrahman.if@upnjatim.ac.id
 - f. Perguruan Tinggi : UPN “Veteran” Jawa Timur
4. Lokasi Kegiatan : Desa Saringembat, Kecamatan Singgahan, Kabupaten Tuban
5. Anggota
 1. Nama Lengkap : Citra Nia Ramadhani
NPM : 21042010111
Prodi : Administrasi Bisnis
 2. Nama Lengkap : Fatika Permatasari Achmad
NPM : 21033010077
Prodi : Teknologi Pangan
 3. Nama Lengkap : Moch. Bahrul Alamsyah

- NPM : 21044010012
 Prodi : Hubungan Internasional
- 4.** Nama Lengkap : Muhammad Rafi Arganta
 NPM : 21082010061
 Prodi : Sistem Informasi
- 5.** Nama Lengkap : M. Zidhan Nurul Huda
 NPM : 22042010057
 Prodi : Ilmu Administrasi Bisnis
- 6.** Nama Lengkap : Ni Made Priyamka Armadani
 NPM : 21044010003
 Prodi : Hubungan Internasional
- 7.** Nama Lengkap : Ratu Ajeng Pratiwi
 NPM : 22042010090
 Prodi : Ilmu Administrasi Bisnis
- 8.** Nama Lengkap : Safiira Alby An Nabiilah
 NPM : 21045010070
 Prodi : Pariwisata
- 9.** Nama Lengkap : Salwa Rizqi Al-Hasani
 NPM : 21045010035
 Prodi : Pariwisata
- 10.** Nama Lengkap : Sania Fitria Rahmah
 NPM : 21024010142
 Prodi : Agribisnis
- 11.** Nama Lengkap : Verend Sirlya Ayu Putri
 NPM : 21042010135
 Prodi : Ilmu Administrasi Bisnis
- 12.** Nama Lengkap : Zesa Dinda Auliya'
 NPM : 22042010074
 Prodi : Ilmu Administrasi Bisnis

Tuban, 22 November 2024

Menyetujui DPL

Ketua Kelompok



Dr. Taufikurrahman, S.Pd., M.Pd.
NIP. 20119930410246



M. Zidhan Nurul Huda
NPM. 22042010057

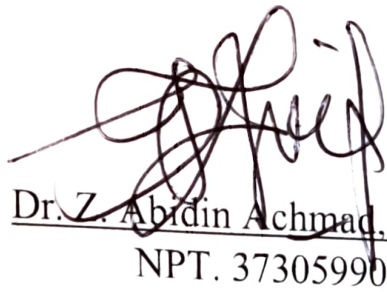
Mengetahui,

Ka. LPPM

Kapusdimas dan KKN



Dr. Ir. Rossyda Priyadarshini, M.P.
NIP. 19670319 199103 2001



Dr. Z. Abidin Achmad, Msi., M.Ed.
NPT. 373059901701

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas segala nikmat, rahmat serta hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan luaran berupa modul dari kegiatan KKN Tematik MBKM yang telah kami laksanakan. Modul ini merupakan hasil dari kegiatan dan observasi yang dilakukan oleh kelompok 02 Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-T) MBKM di Desa Saringembat, Kecamatan Singgahan, Kabupaten Tuban. Kami berterima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam setiap rangkaian kegiatan KKN-T MBKM kelompok 02 di Desa Saringembat..

Tujuan disusunnya modul ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat desa Saringembat terutama ibu-ibu kader posyandu dan ibu yang memiliki bayi yang telah memasuki masa MP-ASI terkait pemanfaatan bahan lokal sebagai pembuatan menu makanan pengganti asi (MP-ASI). Harapan kami dengan adanya modul ini, dapat menjadi panduan bagi masyarakat dalam pengimplementasian bagaimana cara membuat menu makanan MP-ASI yang lebih bervariasi dan tentunya menyehatkan dalam memenuhi kebutuhan gizi pada bayi.

Tidak lupa kami juga mengucapkan terimakasih kepada Bapak Pambudi Pamungkas selaku Kepala Desa Saringembat, seluruh jajaran perangkat Desa Saringembat, Masyarakat, Ibu-ibu kader posyandu dan semua pihak yang terlibat langsung dalam seluruh rangkaian kegiatan kami sehingga modul ini dapat dibentuk. Karena adanya kerjasama dan dukungan aktif dari semua pihak, maka modul ini dapat terselesaikan dengan baik. Besar

harapan kami agar modul ini bisa bermanfaat serta memberikan pemahaman lengkap dan detail kepada masyarakat tentang pembuatan menu makanan pengganti asi (MPASI) dengan pemanfaatan bahan lokal guna mencegah stunting pada bayi di Desa Saringambat.

Kami mengajak seluruh pihak Desa Sambirejo terutama kepada para orang tua yang memiliki bayi agar selalu memperhatikan kebutuhan gizi pada bayi agar terhindar dari ciri-ciri stunting. Kami menyadari akan banyaknya kekurangan dari modul ini, oleh karena itu kami terbuka akan semua kritik dan saran yang solutif untuk kesempurnaan modul ini.

Tuban, 22 November 2024

Dr. Taufikurrahman, S.Pd., M.Pd

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	1
KATA PENGANTAR	4
DAFTAR ISI	6
DAFTAR GAMBAR	7
Pendahuluan	8
1.1 Latar Belakang	8
1.2 Tujuan	21
1.3 Sasaran	22
1.4 Manfaat	22
1.5 Landasan Teori	23
1.5.1 Stunting	23
1.5.2 Makanan Pengganti ASI (MPASI)	26
1.5.3 Ikan Lele (<i>Clarias sp.</i>)	29
2. Hasil dan Pembahasan	31
2.1 Proses Pembuatan <i>Finger Treats</i> Ikan Lele	34
2.1.1 Persiapan Alat dan Bahan	34
2.1.2 Proses Pembuatan	35
3. Penutup	38
3.1 Kesimpulan	38
3.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bahan Pembuatan.....	35
Gambar 2. Proses Pembuatan.....	37
Gambar 3. Produk Fingertreats.....	38