

Eksplorasi Kandungan Gizi Dan Potensi Pengembangan Produk Olahan Udang Ramah Anak Di Kabupaten Dompu

Wahyu Mulyadi¹, Muammar Iksan², Hermansyah³

¹ Universitas Muhammadiyah Bima,

² Universitas Muhammadiyah Bima,

³ Universitas Muhammadiyah Bima

e-mail: Wahyumul82@gmail.com¹, muammariksan31@gmail.com² hermandompup95@gmail.com³

Abstrak

Kabupaten Dompu, Nusa Tenggara Barat, memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, khususnya budidaya dan penangkapan udang. Udang merupakan sumber protein hewani yang kaya akan nutrisi penting bagi pertumbuhan anak, seperti vitamin B12, selenium, dan astaxanthin. Namun, belum banyak produk olahan udang yang dirancang khusus untuk anak-anak di daerah ini. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan gizi udang dan mengeksplorasi potensi pengembangan produk olahan udang yang ramah anak di Kabupaten Dompu. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi lapangan, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa udang memiliki kandungan protein tinggi dan nutrisi esensial lainnya yang bermanfaat bagi anak-anak. Selain itu, terdapat peluang besar untuk mengembangkan produk olahan udang seperti siomai, dim sum, dan nugget yang disesuaikan dengan selera anak-anak dan konsumsi masyarakat secara umum. Sebagai bentuk kontribusi nyata terhadap pemberdayaan ekonomi lokal, penelitian ini juga menghasilkan rancangan teknologi tepat guna berupa alat pengering mini serbaguna bertenaga surya serta mixer dan presser manual hemat energi, yang dapat digunakan oleh UMKM dan ibu rumah tangga. Pengembangan produk ini tidak hanya dapat meningkatkan asupan gizi anak-anak tetapi juga membuka peluang ekonomi bagi masyarakat lokal dan memperkuat peran kampus dalam mengatasi ketimpangan akses teknologi.

Kata kunci: Udang, Gizi Anak, Produk Olahan, Teknologi.

PENDAHULUAN

Kabupaten Dompu, yang terletak di Provinsi Nusa Tenggara Barat, dikenal memiliki potensi besar dalam sektor perikanan, khususnya budidaya dan penangkapan udang. Wilayah pesisir seperti Kecamatan Kempo, Hu'u, Woja dan Sebagian dari Kecamatan Dompu seperti Desa Mbawi menjadi pusat aktivitas perikanan yang signifikan, dengan banyak masyarakat yang menggantungkan hidupnya pada sektor ini. Udang, sebagai salah satu komoditas utama, tidak hanya menjadi sumber pendapatan tetapi juga memiliki nilai gizi yang tinggi, terutama bagi pertumbuhan dan perkembangan anak-anak [1].

Namun, berdasarkan observasi lapangan dan wawancara dengan masyarakat setempat, konsumsi udang di kalangan anak-anak masih tergolong rendah. Salah satu faktor penyebabnya adalah kurangnya variasi produk olahan udang yang sesuai dengan selera dan kebutuhan gizi anak [2]. Anak-anak cenderung lebih menyukai makanan dengan tampilan menarik dan rasa yang sesuai dengan preferensi mereka. Udang dalam bentuk utuh atau olahan tradisional seringkali kurang diminati oleh anak-anak karena tekstur atau rasa yang kurang familiar bagi mereka [3].

Dalam wawancara dengan beberapa ibu rumah tangga di antaranya Sarafiah dan Suharti di Desa Mbawi dan sekitarnya, mereka menyatakan bahwa anak-anak mereka jarang mengonsumsi udang karena tidak ada produk olahan yang menarik bagi mereka [4]. Beberapa ibu juga mengungkapkan kekhawatiran terhadap alergi atau reaksi negatif lainnya yang mungkin timbul akibat konsumsi udang. Hal ini menunjukkan perlunya edukasi dan inovasi dalam pengolahan udang agar dapat diterima oleh anak-anak.

Selain itu, pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Dompu juga menghadapi tantangan dalam mengembangkan produk olahan udang yang ramah anak. Keterbatasan pengetahuan tentang teknik pengolahan, kurangnya akses terhadap pelatihan, dan minimnya informasi tentang preferensi konsumen anak-anak menjadi hambatan utama. Padahal, dengan pengolahan yang tepat, udang dapat dijadikan berbagai produk yang menarik dan bergizi bagi anak-anak [5], seperti nugget, siomai, dimsum, kerupuk udang, stik udang, abon udang dan lain-lain.

Beberapa penelitian sebelumnya, bahwa pemberian makanan tambahan berbahan dasar udang rebon menunjukkan dampak positif terhadap peningkatan tinggi badan anak-anak yang mengalami stunting. Penelitian ini melibatkan 88 anak usia 24–60 bulan yang dibagi dalam dua kelompok. Setelah 90 hari intervensi, kelompok yang mengonsumsi makanan tambahan berbasis udang rebon mengalami peningkatan tinggi badan rata-rata sebesar 3,94 cm, lebih tinggi dibandingkan kelompok kontrol yang hanya mengalami kenaikan 2,92 cm [6].

Melihat potensi tersebut, pengembangan produk olahan udang yang ramah anak tidak hanya dapat meningkatkan konsumsi dan asupan gizi anak-anak di Kabupaten Dompu tetapi juga membuka peluang ekonomi bagi masyarakat lokal. Dengan melibatkan UMKM dalam proses ini, diharapkan dapat tercipta sinergi antara peningkatan gizi anak dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Untuk mewujudkan hal tersebut, diperlukan pendekatan yang komprehensif, mulai dari edukasi kepada masyarakat tentang manfaat konsumsi udang, pelatihan bagi pelaku UMKM dalam mengolah udang menjadi produk yang menarik bagi anak-anak, hingga dukungan dari pemerintah daerah dalam hal regulasi dan pemasaran. Kolaborasi antara berbagai pihak akan menjadi kunci keberhasilan dalam meningkatkan konsumsi udang di kalangan anak-anak dan mengembangkan sektor perikanan di Kabupaten Dompu secara berkelanjutan.

Kabupaten Dompu saat ini tengah berbenah dalam memaksimalkan potensi sumber daya alamnya, khususnya sektor kelautan dan perikanan. Salah satu hasil laut yang mendominasi produksi tangkap dan budidaya adalah udang, baik jenis windu maupun vannamei. Potensi produksi udang ini cukup melimpah, namun belum sepenuhnya dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat lokal, khususnya anak-anak usia dini dan usia sekolah. Berdasarkan pengamatan langsung di pasar-pasar tradisional di Kecamatan Woja, Kempo, dan Dompu kota, udang lebih banyak diperjualbelikan dalam bentuk segar tanpa pengolahan lanjutan.

Minimnya diversifikasi produk olahan udang menjadi salah satu penyebab kurang optimalnya konsumsi udang pada kelompok anak-anak. Di sisi lain, sektor UMKM lokal yang bergerak di bidang kuliner masih jarang menjadikan udang sebagai bahan baku utama dalam produk yang ramah anak. Hasil wawancara dengan pelaku UMKM di Desa Mbawi dan sekitarnya menunjukkan bahwa mereka belum memiliki keterampilan teknis maupun desain

produk yang sesuai dengan selera anak-anak. Beberapa di antaranya masih mengandalkan resep tradisional yang kurang inovatif dalam bentuk maupun cita rasa.

Padahal, potensi pasar untuk produk olahan udang ramah anak cukup menjanjikan. Dengan mengacu pada tren konsumsi makanan anak di Indonesia, seperti nugget, sosis ikan, bakso, dan dimsum, udang dapat diolah menjadi varian serupa dengan pendekatan cita rasa dan bentuk visual yang lebih disukai anak-anak [7]. Upaya ini juga sejalan dengan program peningkatan ketahanan pangan keluarga dan pencegahan stunting yang menjadi prioritas nasional, terutama di wilayah-wilayah dengan indeks gizi yang masih perlu ditingkatkan [8].

Beberapa referensi ilmiah juga menegaskan pentingnya diversifikasi pangan berbasis protein hewani lokal dalam mendukung kecukupan gizi anak. Sebagaimana dijelaskan oleh Asfiyatus Sholikhah dan Ratna, peningkatan konsumsi protein hewani yang terjangkau dan mudah diperoleh masyarakat lokal merupakan langkah strategis untuk memperbaiki status gizi keluarga [9]. Oleh karena itu, pengembangan produk olahan udang yang dikemas menarik, bergizi, dan mudah diakses menjadi salah satu solusi konkrit yang dapat diterapkan di Dompu.

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung di lapangan, wawancara dengan pelaku UMKM, ibu rumah tangga, dan tokoh masyarakat, serta dokumentasi proses produksi dan konsumsi udang. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk menggali data yang kontekstual dan menggambarkan secara nyata kondisi konsumsi udang dan peluang inovasi produk olahannya di Kabupaten Dompu.

Dengan melibatkan lintas sektor seperti Dinas Perikanan, Dinas Kesehatan, dan penggiat UMKM, diharapkan hasil penelitian ini tidak hanya berhenti pada tataran akademik, tetapi juga dapat menjadi rekomendasi praktis bagi pengambil kebijakan dan pelaku usaha dalam mengembangkan produk berbasis udang yang ramah anak. Kolaborasi ini akan memperkuat ekosistem pangan lokal yang tidak hanya sehat secara gizi, tetapi juga memberdayakan ekonomi keluarga di daerah pesisir Dompu.

Sebagai bagian dari kontribusi inovatif dalam penelitian ini, dikembangkan pula rancangan teknologi tepat guna untuk mendukung proses produksi olahan udang oleh UMKM dan ibu rumah tangga. Teknologi tersebut meliputi alat pengering mini serbaguna bertenaga surya yang memungkinkan pengeringan produk seperti abon udang, kerupuk udang, atau udang kering tanpa ketergantungan pada listrik besar, serta mixer dan presser manual hemat energi yang dapat digunakan untuk mengolah udang menjadi nugget atau produk sejenis secara efisien dan ekonomis. Rancang bangun alat ini melibatkan kolaborasi antara tim peneliti dengan mitra bengkel lokal dan pendampingan teknis dari kampus. Inovasi ini diharapkan menjadi solusi konkret yang tidak hanya memperluas kapasitas produksi, tetapi juga mendorong kemandirian teknologi di tingkat komunitas lokal.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan Research and Development (R&D) yang dimodifikasi secara kontekstual untuk menghasilkan produk olahan udang dan inovasi teknologi tepat guna (TTG) yang sesuai dengan kebutuhan lokal masyarakat di Kabupaten Dompu, Nusa Tenggara Barat. Model penelitian ini mengikuti tahapan: (1) identifikasi

kebutuhan lapangan, (2) desain produk dan alat, (3) uji coba terbatas, dan (4) evaluasi serta penyempurnaan prototipe.

1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian terapan (applied research) dengan pendekatan partisipatif. Peneliti terlibat langsung dengan kelompok masyarakat sasaran (UMKM olahan hasil laut dan ibu rumah tangga) dalam proses identifikasi masalah, pengembangan produk, serta uji coba peralatan. Pendekatan ini memungkinkan adaptasi desain teknologi dan produk yang berbasis pada kebutuhan, sumber daya lokal, dan kondisi sosial-ekonomi masyarakat.

2. Lokasi dan Subjek Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kecamatan di Desa Mbawi Kecamatan Dompu, Kabupaten Dompu, NTB, yang merupakan wilayah dengan potensi tangkapan udang lokal cukup tinggi.

3. Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data terdiri dari:

Observasi lapangan: untuk mengidentifikasi kondisi produksi, kebutuhan alat, dan ketersediaan bahan baku.

Wawancara semi-terstruktur: dilakukan terhadap pelaku UMKM, nelayan, dan ibu rumah tangga pengguna awal alat TTG untuk menjangkau masukan.

Dokumentasi dan studi literatur: meliputi data sekunder dari dinas perikanan dan publikasi ilmiah tentang teknologi pengolahan udang dan Teknologi Tepat Guna (TTG).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kandungan Gizi Udang dan Relevansinya bagi Kesehatan Anak

Udang merupakan sumber protein hewani yang kaya akan nutrisi penting bagi pertumbuhan anak. Dalam 100 gram udang segar, terdapat sekitar 20,3 gram protein yang mencakup asam amino esensial seperti lisin, leusin, dan valin, yang penting untuk pertumbuhan dan perkembangan jaringan tubuh anak. Selain itu, udang juga mengandung vitamin B12, selenium, dan astaxanthin yang berperan sebagai antioksidan alami. Udang yang dimasak dengan cara dikukus memiliki kadar kolesterol yang lebih rendah dibandingkan dengan metode penggorengan. Hal ini penting untuk diperhatikan dalam pengembangan produk olahan udang yang ramah anak, mengingat asupan kolesterol yang berlebihan dapat berdampak negatif pada kesehatan anak [10].



Gambar 1 & 2. Hasil budidaya udang di Wilayah pesisir tepatnya di Desa Mbawi Kabupaten Dompu

Selain kandungan gizinya yang tinggi, udang juga memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang gurih, sehingga disukai oleh banyak anak. Hal ini memberikan peluang bagi pengembangan produk olahan udang yang inovatif dan disesuaikan dengan preferensi rasa anak-anak. Produk seperti nugget udang, bakso udang, atau udang kukus dengan campuran sayuran bisa menjadi alternatif menu yang menarik dan bergizi. Penting pula untuk memperhatikan proses pengolahan yang higienis dan penggunaan bahan tambahan pangan yang aman agar produk tetap sehat dan tidak mengurangi nilai gizi udang [11].

Dalam pengembangan produk olahan udang yang ramah anak, penting juga memperhatikan aspek alergi. Udang merupakan salah satu makanan laut yang berpotensi menyebabkan alergi pada sebagian anak. Oleh karena itu, edukasi kepada orang tua terkait tanda-tanda alergi makanan dan pentingnya pengenalan makanan laut secara bertahap sangat diperlukan [12]. Selain itu, pelabelan yang jelas pada kemasan produk olahan udang juga menjadi bagian penting dari upaya perlindungan konsumen. Dengan pendekatan yang tepat, udang tidak hanya menjadi sumber gizi penting, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi makanan sehat dan aman yang menunjang tumbuh kembang anak.

Preferensi Konsumsi Anak dan Tantangan UMKM Lokal

Meskipun udang dikenal sebagai bahan pangan yang kaya akan protein dan nutrisi penting bagi pertumbuhan anak, tingkat konsumsi udang di kalangan anak-anak di Kabupaten Dompu masih tergolong rendah. Wawancara yang dilakukan dengan beberapa ibu rumah tangga di Desa Mbawi, seperti Sarafiah dan Suharti, mengungkapkan bahwa anak-anak mereka cenderung enggan mengonsumsi udang karena tidak tertarik dengan bentuk atau rasa udang segar yang tersedia di pasaran [4]. Tidak tersedianya produk olahan udang yang disesuaikan dengan preferensi anak, seperti dalam bentuk camilan ringan atau makanan siap saji, menjadi salah satu penyebab rendahnya minat konsumsi. Selain itu, munculnya kekhawatiran terkait kemungkinan alergi atau reaksi intoleransi terhadap udang juga

menyebabkan para orang tua ragu untuk menyajikan udang dalam menu harian anak-anak mereka.

Di sisi lain, para pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Dompu juga menghadapi berbagai kendala dalam memproduksi olahan udang yang menarik dan aman dikonsumsi anak-anak. Hambatan utama yang dihadapi antara lain adalah keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pengolahan pangan yang tepat, kurangnya akses terhadap pelatihan berbasis *evidence-based practice*, serta minimnya informasi tentang selera dan kebiasaan konsumsi anak-anak. Para pelaku UMKM juga umumnya belum memiliki pemahaman memadai mengenai pentingnya modifikasi tekstur, bentuk, dan rasa produk agar sesuai dengan selera anak-anak, seperti melalui pembuatan nugget udang, stik udang, dimsum, kerupuk udang, atau abon udang.

Lebih dari itu, aspek teknologi pengolahan menjadi tantangan kritis. Banyak pelaku UMKM di daerah ini masih mengandalkan peralatan sederhana dan proses manual yang kurang efisien dan tidak konsisten dalam hasil akhirnya. Hal ini berdampak pada rendahnya daya saing produk, baik dari sisi tampilan, rasa, maupun ketahanan simpan. Sebagaimana diungkapkan oleh Muhammad, bahwa sebagian besar UMKM pangan menghadapi kendala dalam mengakses dan mengaplikasikan teknologi tepat guna dalam proses pengolahan, sehingga produk yang dihasilkan cenderung monoton dan kurang [13]. Rendahnya literasi teknologi juga memperbesar gap antara potensi bahan baku yang melimpah dengan realisasi produk pangan yang bernilai tambah tinggi.

Kondisi ini menjadi tantangan sekaligus peluang. Dengan intervensi yang tepat dari pemerintah daerah, lembaga pendidikan tinggi, dan mitra swasta, UMKM lokal dapat ditingkatkan kapasitasnya melalui pelatihan teknologi pangan sederhana, bimbingan dalam riset pasar untuk segmen anak-anak, serta fasilitasi alat bantu produksi yang higienis dan efisien. Sinergi ini penting untuk membuka jalan bagi pengembangan produk olahan udang yang tidak hanya memenuhi standar gizi, tetapi juga menarik secara visual, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan kebutuhan tumbuh-kembang anak-anak. Dengan demikian, potensi perikanan lokal dapat dioptimalkan untuk mendukung ketahanan pangan keluarga dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat secara berkelanjutan.

Pengembangan Produk Olahan Udang Ramah Anak

Melihat potensi tersebut, pengembangan produk olahan udang yang ramah anak tidak hanya dapat meningkatkan konsumsi dan asupan gizi anak-anak di Kabupaten Dompu tetapi juga membuka peluang ekonomi bagi masyarakat lokal. Beberapa referensi ilmiah menegaskan pentingnya diversifikasi pangan berbasis protein hewani lokal dalam mendukung kecukupan gizi anak. Sebagai contoh, penelitian oleh Sulistiyono et al. menunjukkan bahwa penambahan bubuk udang rebon dalam makanan tambahan seperti bolu kukus dapat meningkatkan kandungan protein dan kalsium secara signifikan. Produk dengan penambahan 5% bubuk udang rebon diterima oleh 88% anak-anak usia 4–5 tahun di posyandu, menunjukkan bahwa produk olahan udang dapat diterima dengan baik oleh anak-anak [14].

Untuk meningkatkan daya terima dan minat anak-anak terhadap produk olahan udang, penting untuk memperhatikan aspek tekstur, rasa, warna, dan bentuk produk. Anak-anak pada usia dini cenderung menyukai makanan yang berwarna cerah, bertekstur lembut, dan memiliki bentuk menarik seperti karakter kartun atau hewan. Oleh karena itu, inovasi

produk seperti nugget udang berbentuk lucu, siomai udang warna-warni dengan pewarna alami, atau stik udang renyah bisa menjadi pilihan yang disukai anak-anak sekaligus memenuhi kebutuhan gizinya. Selain itu, penting juga memperhatikan kandungan garam dan bumbu agar tetap sesuai dengan kebutuhan anak, terutama dalam hal keamanan dan kesehatan pencernaan. Hasil pengabdian masyarakat oleh Flora dkk. juga menunjukkan bahwa pelatihan inovasi produk udang seperti penyedap rasa dan kerupuk dapat diterima baik oleh masyarakat karena memanfaatkan bahan lokal serta meningkatkan ketahanan pangan keluarga [15].

Tidak kalah penting, pendekatan edukatif juga dibutuhkan untuk meningkatkan penerimaan produk olahan udang di kalangan keluarga. Program edukasi gizi yang menasar ibu rumah tangga dan kader posyandu dapat menjadi sarana untuk memperkenalkan manfaat protein hewani seperti udang, sekaligus mengajarkan cara pengolahan yang aman dan menarik. Kolaborasi antara pemerintah daerah, lembaga pendidikan, dan pelaku UMKM sangat strategis untuk menciptakan produk pangan lokal yang inovatif dan ramah anak. Dengan demikian, pengembangan produk olahan udang tidak hanya menasar peningkatan gizi anak-anak, tetapi juga memberdayakan masyarakat melalui ekonomi lokal yang berbasis sumber daya perikanan setempat.

Inovasi Teknologi Tepat Guna untuk UMKM dan Rumah Tangga

Untuk mendukung pengembangan produk olahan udang, penelitian ini juga menghasilkan rancangan teknologi tepat guna berupa alat pengering mini serbaguna bertenaga surya serta mixer dan presser manual hemat energi. Alat pengering ini memungkinkan pengeringan produk seperti abon udang, kerupuk udang, atau udang kering tanpa ketergantungan pada listrik besar [16]. Mixer dan presser manual dirancang untuk mengolah udang menjadi nugget atau produk sejenis secara efisien dan ekonomis [17].

Kebutuhan akan peralatan pengolahan yang sederhana, efisien, dan hemat energi menjadi sangat mendesak di daerah seperti Kabupaten Dompu yang banyak didominasi oleh UMKM dengan modal terbatas. Mayoritas pelaku usaha skala kecil mengalami kesulitan dalam mengakses peralatan produksi modern karena harga dan keterbatasan daya listrik [18]. Oleh karena itu, rancangan alat yang berbasis energi alternatif seperti tenaga surya dan penggunaan mekanisme manual menjadi pilihan yang realistis dan kontekstual untuk meningkatkan kapasitas produksi [17].

Rancang bangun alat pengering memanfaatkan prinsip konversi panas matahari yang dikumpulkan dalam ruang tertutup berbahan polikarbonat, didesain dalam bentuk kompak dan portabel. Model ini telah diterapkan pada pengeringan komoditas hortikultura dan terbukti mempercepat proses pengeringan sekaligus menjaga kualitas warna dan aroma produk [19]. Adopsi prinsip serupa pada produk olahan udang dapat mengurangi ketergantungan terhadap metode penjemuran konvensional yang rentan terhadap kontaminasi dan cuaca.

Sementara itu, mixer dan presser manual dikembangkan berdasarkan prinsip ergonomi dan efisiensi kerja. Alat ini dirancang untuk mampu mengolah adonan udang dalam skala rumah tangga dengan tenaga minimal dan waktu produksi yang lebih cepat dibandingkan proses manual sepenuhnya. Tahapan awal pengembangan alat ini mencakup studi literatur, uji kebutuhan pengguna, serta sketsa desain kerja sama dengan bengkel lokal yang memiliki keahlian mekanik dasar. Kegiatan ini dilakukan sebagai bentuk kolaborasi riset

terapan antara kampus dan komunitas.

Pada tahap awal, keterlibatan masyarakat sangat penting untuk memastikan bahwa rancangan alat memang sesuai dengan kebutuhan dan kebiasaan produksi lokal. Pendekatan partisipatif dalam perancangan teknologi tepat guna, menjadi kunci keberhasilan inovasi yang tidak hanya teknis tetapi juga sosial-budaya [20]. Dengan demikian, rancangan alat ini diharapkan tidak hanya memperluas kapasitas produksi, tetapi juga menumbuhkan rasa kepemilikan dan keberlanjutan penggunaan di tingkat komunitas.

Strategi Kolaboratif untuk Peningkatan Gizi dan Ekonomi Lokal

Pengembangan produk olahan udang yang ramah anak memerlukan pendekatan yang komprehensif dan kolaboratif. Diperlukan edukasi kepada masyarakat tentang manfaat konsumsi udang, pelatihan bagi pelaku UMKM dalam mengolah udang menjadi produk yang menarik bagi anak-anak, serta dukungan dari pemerintah daerah dalam hal regulasi dan pemasaran.

Kolaborasi antara berbagai pihak, termasuk Dinas Perikanan, Dinas Kesehatan, dan penggiat UMKM, akan menjadi kunci keberhasilan dalam meningkatkan konsumsi udang di kalangan anak-anak dan mengembangkan sektor perikanan di Kabupaten Dompu secara berkelanjutan. Dengan melibatkan lintas sektor, diharapkan hasil penelitian ini tidak hanya berhenti pada tataran akademik tetapi juga dapat menjadi rekomendasi praktis bagi pengambil kebijakan dan pelaku usaha dalam mengembangkan produk berbasis udang yang ramah anak.

Pemerintah Kabupaten Dompu telah menunjukkan komitmennya dalam mendukung pengembangan sektor perikanan melalui berbagai program pelatihan dan pemberdayaan masyarakat. Salah satunya adalah pelatihan pengolahan ikan yang diselenggarakan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan (Dislutkan) Dompu pada Mei 2023. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah, sekaligus mendorong peningkatan konsumsi ikan di kalangan keluarga untuk mencegah stunting dan meningkatkan gizi anak-anak.

Selain itu, edukasi mengenai manfaat konsumsi udang perlu terus digalakkan. Menurut data dari Kementerian Kelautan dan Perikanan, angka konsumsi ikan per kapita di Indonesia masih tergolong rendah dibandingkan negara-negara tetangga [21]. Oleh karena itu, informasi mengenai nilai gizi udang dan manfaatnya bagi kesehatan anak-anak harus disebarluaskan secara masif kepada masyarakat.

Untuk mendukung upaya tersebut, diperlukan sinergi antara pemerintah daerah, lembaga pendidikan, dan pelaku usaha dalam mengembangkan produk olahan udang yang inovatif dan ramah anak. Program pelatihan dan pendampingan bagi UMKM dalam mengolah udang menjadi produk yang menarik bagi anak-anak, seperti nugget atau siomai udang, dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan konsumsi udang di kalangan anak-anak sekaligus memberdayakan ekonomi lokal.

KESIMPULAN

Udang merupakan sumber protein hewani yang kaya akan nutrisi penting seperti asam amino esensial, vitamin B12, selenium, dan astaxanthin yang sangat bermanfaat bagi pertumbuhan dan perkembangan anak. Namun, rendahnya konsumsi udang di kalangan

anak-anak di Kabupaten Dompu menunjukkan adanya tantangan dalam bentuk preferensi rasa, kekhawatiran alergi, dan keterbatasan produk olahan yang ramah anak. Di sisi lain, pelaku UMKM lokal menghadapi berbagai hambatan, mulai dari keterbatasan teknologi dan literasi pengolahan pangan hingga minimnya pemahaman terhadap pasar anak-anak. Pengembangan produk olahan udang yang menarik, sehat, dan sesuai dengan selera anak-anak menjadi peluang penting untuk meningkatkan asupan gizi sekaligus memberdayakan ekonomi lokal. Inovasi teknologi tepat guna seperti alat pengering bertenaga surya serta mixer dan presser manual hemat energi menjadi solusi kontekstual bagi UMKM di wilayah dengan sumber daya terbatas.

Diperlukan pendekatan kolaboratif yang melibatkan pemerintah daerah, lembaga pendidikan tinggi, dan komunitas UMKM dalam merancang intervensi strategis guna meningkatkan nilai tambah produk udang lokal. Program pelatihan berbasis evidence-based practice, riset pasar anak, dan fasilitasi alat produksi sederhana namun efisien sangat dibutuhkan untuk memperkuat kapasitas pelaku usaha. Selain itu, perlu dilakukan edukasi gizi kepada masyarakat, terutama ibu rumah tangga, mengenai manfaat dan cara pengolahan udang yang aman dan menarik bagi anak. Pelabelan produk yang jelas serta pengenalan makanan laut secara bertahap juga penting untuk mengurangi kekhawatiran terhadap alergi. Dengan langkah-langkah tersebut, potensi perikanan lokal tidak hanya dapat mendukung ketahanan pangan dan gizi anak, tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Mardiyah e D. Ariana, «Edukasi Kandungan Gizi Dan Manfaat Udang Rebon Pada Masyarakat Nelayan Kenjeran Surabaya», *Univ. Muhamamdiyah Surabaya*.
- [2] B. F. Pamungkas, Y. Nidyasari, M. Guruh, e I. Zuraida, «Diversifikasi Produk Olahan Udang Dan Hasil Sampingnya Dalam Rangka Pemberdayaan Wanita Nelayan Di Balikpapan, Kalimantan Timur», *JMM J. Masy. Mandiri*, vol. 6, fasc. 1, p. 803, feb. 2022.
- [3] F. S. Putra e R. Setiyana, «Sosialisasi Pemanfaatan Udang Rebon Sebagai MPASI Pada Masyarakat Desa Lhok Bubon», *BAKTIMAS J. Pengabdi. Pada Masy.*, vol. 5, fasc. 4, 2023.
- [4] Sarafiah e Suharti, «Urgensi Edukasi dan Inovasi Produk Udang bagi Anak: Wawancara», 20 novembre 2023.
- [5] I. M. Harahap, C. D. Nizariansyah, N. P. Lisa, e N. Fahriana, «Pelatihan Pembuatan Dimsum Udang sebagai Bentuk Kreativitas Pemanfaatan Hasil Tambak Masyarakat di Desa Meunasah Blang, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur», *J. Abdi Masy. Indones.*, vol. 2, fasc. 2, pp. 529–532, feb. 2022.
- [6] S. S. Anton, A. Bukhari, A. J. A. Baso, e K. A. Erika, «Effect of Rebon Shrimp-Based Supplementary Feeding on Height of Stunted Children», *J. Int. Conf. Proc.*, vol. 5, fasc. 1, mag. 2022.
- [7] M. M. Wulandari, B. K. H. Jati, M. A. Rachmah, e A. F. Nijma, «Edukasi Konsumsi Protein Hewan dan Pencegahan Stunting: Upaya Peningkatan Kesejahteraan Komunitas Desa Cipetung, Kabupaten Brebes», *J. Pengabdi. Kpd. Masy. Nusant. JPkMN*, vol. 4, fasc. 4, 2023.
- [8] Nurfitri, Muh. Hatta, Renaldi M, e Jufri, «Peningkatan Minat Anak Mengonsumsi Makanan Tinggi Protein Melalui Program “Kreasi Pangan Lokal” Dalam Upaya Pencegahan Stunting», *J. Pengabdi. Masy. Gerak. Aksi Sehat GESIT*, vol. 3, fasc. 2, pp. 124–130, ago. 2023.

- [9] A. Sholikhah e R. K. Dewi, «Peranan Protein Hewani dalam Mencegah Stunting pada Anak Balita», *JRST J. Ris. Sains Dan Teknol.*, vol. 6, fasc. 1, p. 95, nov. 2022.
- [10] I. Syukroni e A. Santi, «Profil Gizi Dan Kandungan Kolesterol Udang Windu (*Penaeus Monodon*) Dengan Metode Pemasakan Berbeda», *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.*, vol. 24, fasc. 3, 2021.
- [11] A. M. Jacoeb, «Perubahan Komposisi Protein dan Asam Amino Daging Udang Ronggeng (*Harpiosquilla raphidea*) Akibat Perebusan», *Bul. Teknol. Has. Perikan.*, vol. XI, fasc. 1, 2008.
- [12] T. Yuniarti, A. Prayudi, L. Supenti, H. Suhrawardan, e P. Martosuyono, «Produksi dan Profil Kimia Hidrolisat Protein dari Hasil Samping Pengolahan Udang Segar», *J. Perikan. Univ. Gadjah Mada*, vol. 23, fasc. 1, p. 63, giu. 2021.
- [13] Muhammad, «Analisis Aksesibilitas Teknologi Tepat Guna bagi UMKM Pangan dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk: Hasil Wawancara di Lingkungan Desa Mbawi», 15 novembre 2023.
- [14] A. A. Muis, U. Kunaepah, A. Hizni, e P. Sulistiyono, «Pengaruh Penambahan Bubuk Udang Rebon (*Acetes Erythaeus*) Terhadap Kandungan Gizi Dan Daya Terima Menu Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Balita Di Posyandu», *J. Ilmu Dan Teknol. Kesehat.*, vol. 4, fasc. 2, pp. 123-131, mar. 2017.
- [15] E. S. Ariestiningih *et al.*, «Optimalisasi Limbah Udang Sebagai Penyedap Rasa Lokal Dalam Pencegahan Stunting Pada Balita», *Semin. Has. Pengabdi. Kpd. Masy. Dan Kuliah Kerja Nyata*.
- [16] N. T. Mooniarsih, R. R. Yacoub, e B. W. Sanjaya, «Teknologi Tepat Guna Pengolahan Limbah Ikan (Kasus: Kegiatan IbM Mesin Pembuat Tepung Ikan)», *ELKHA*, vol. 9, fasc. 1, p. 19, mar. 2017.
- [17] A. G. Setio Mumpuni, S. D. Nurherdiana, e E. A. Saputro, «Rancang Bangun Alat Pengereng Sayuran Untuk Pemberdayaan Masyarakat Desa Tawangargo Sebagai Wujud Bela Negara», *J. Pertahanan Bela Negara*, vol. 13, fasc. 2, p. 102, ago. 2023.
- [18] F. Rahim, M. I. Nasution, M. Mirawati, E. Erpita, e Y. Yulhaniva, «Faktor Penghambat UMKM dalam Menggunakan Teknologi Informasi di Kabupaten Tanah Datar», *J. Inov. Pendidik. Ekon. JIPE*, vol. 13, fasc. 1, p. 61, mag. 2023.
- [19] I. Sanubary, I. Syahrizal, e M. Junaidi, «Rancang Bangun Alat Pengereng Tenaga Surya (Solar Dryer) Portabel Berbentuk Prisma Segitiga», *J. Tek. Mesin*, vol. 16, fasc. 2, pp. 219-224, dic. 2023.
- [20] W. Aulia, I. Santosa, M. Ihsan, e A. Nugraha, «Pemanfaatan Paradigma Teknologi Tepat Guna dalam Merancang Produk: Sebuah Kajian Literatur», *J. Desain Indones.*, vol. 05, fasc. 2.
- [21] I. S. Djunaidah, «Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia: Ironi di Negeri Bahari», *J. Penyul. Perikan. Dan Kelaut.*, vol. 11, fasc. 1, pp. 12-24, apr. 2017.