AQUANA
Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat

INOVASI PENGOLAHAN PRODUK "LAMPIN KUNING" (LUMPIA PATIN LABU KUNING) SEBAGAI PANGAN TAMBAHAN BERGIZI DALAM UPAYA PENCEGAHAN STUNTING PADA MASYARAKAT RT 07 DESA NUSA INDAH KECAMATAN BATI-BATI KABUPATEN TANAH LAUT

INNOVATION IN THE DEVELOPMENT OF "LAMPIN KUNING" (PUMPKIN AND PANGASIUS FISH SPRING ROLLS) AS A NUTRITIOUS SUPPLEMENTARY FOOD TO SUPPORT STUNTING PREVENTION IN RT 07, NUSA INDAH VILLAGE, BATI-BATI DISTRICT, TANAH LAUT REGENCY

Rabiatul Adawyah[1*]
Findya Puspitasari[1]
Misla Alfitri[1]
Juhana Suhanda[1]
Baharuddin[3]
Purnomo[1]
Tri Dekayanti[2]
Taufiqur Rohman[4]
Muhammad Syifa[1]

[1] Program Studi Teknologi Hasil Perikanan FPIK
[2] Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan FPIK
[3] Program Studi Ilmu Kelautan FPIK
[4] Program Studi Kimia FMIPA
Universitas Lambung Mangkurat
Jalan Jend. A. Yani KM 36,5
Simpang Empat Banjarbaru
70713

***Korespondensi:**
rabiatul.adawyah@ulm.ac.id

Kata kunci: Lampin Kuning, ikan patin, labu kuning, PMT, stunting, pemberdayaan masyarakat.
Keywords*: Lampin Kuning, pangasius fish, pumpkin, supplementary food, stunting, community empowerment.*

Naskah diterima: 06 Juni 2026
Disetujui: 16 Juni 2026
Disetujui publikasi: 30 Juni 2026

ABSTRACT. Stunting remains a nutritional problem that requires prevention efforts through the utilization of nutritious local food resources. This Community Service Program (PDWA) was conducted in RT 07, Nusa Indah Village, Bati-Bati District, Tanah Laut Regency, by introducing **Lampin Kuning (Pumpkin and Pangasius Fish Spring Rolls)** as a nutritious supplementary food. The program included socialization, nutrition education, product processing training, mentoring, and evaluation. A total of 29 participants attended, exceeding the initial target of 15 participants. The results showed improved knowledge and skills, the development of a standardized recipe and production SOP, and the availability of nutrition education media. Lampin Kuning has the potential to serve as a local food-based supplementary food for stunting prevention.

ABSTRAK. Stunting merupakan masalah gizi yang memerlukan upaya pencegahan melalui pemanfaatan pangan lokal bergizi. Program Pengabdian kepada Masyarakat (PDWA) ini dilaksanakan di RT 07 Desa Nusa Indah, Kecamatan Bati-Bati, Kabupaten Tanah Laut melalui inovasi **Lampin Kuning (Lumpia Patin Labu Kuning)** sebagai pangan tambahan bergizi berbasis ikan patin dan labu kuning. Kegiatan meliputi sosialisasi, edukasi gizi, pelatihan pengolahan produk, pendampingan, dan evaluasi. Jumlah peserta mencapai 29 orang, melebihi target awal sebanyak 15 orang. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, tersusunnya resep baku dan SOP produksi, serta tersedianya media edukasi gizi. Lampin Kuning berpotensi menjadi alternatif PMT untuk mendukung pencegahan stunting berbasis pangan lokal.

PENDAHULUAN

RT 07 Desa Nusa Indah Kecamatan Bati-Bati Kabupaten Tanah Laut merupakan wilayah dengan potensi perikanan air tawar yang cukup baik, khususnya ikan patin. Sebagian

besar masyarakat bekerja sebagai petani dan pelaku usaha kecil, dengan akses terhadap bahan pangan lokal seperti ikan patin dan labu kuning yang cukup melimpah. Namun, pemanfaatan bahan tersebut sebagai pangan tambahan bergizi untuk mendukung pencegahan stunting masih belum optimal.

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi dengan kader kesehatan serta perangkat desa, diketahui bahwa variasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada kegiatan posyandu masih terbatas dan belum sepenuhnya berbasis potensi pangan lokal. PMT yang diberikan cenderung berupa makanan ringan sederhana tanpa perhitungan komposisi gizi yang memadai. Hal ini menyebabkan peluang pemanfaatan ikan patin sebagai sumber protein hewani berkualitas tinggi belum dimaksimalkan.

Ikan patin dikenal sebagai sumber protein hewani dengan kandungan asam amino esensial yang baik serta mudah diterima anak-anak karena teksturnya lembut. Sementara itu, labu kuning merupakan sumber beta-karoten yang berperan sebagai provitamin A dan mendukung sistem imun serta pertumbuhan anak. Kombinasi kedua bahan ini berpotensi dikembangkan menjadi produk inovatif PMT yang menarik, padat gizi, dan mudah diproduksi oleh masyarakat desa.

Melalui program PDWA 2026, tim pengusul menawarkan inovasi produk **“Lampin Kuning” (Lumpia Patin Labu Kuning)** sebagai alternatif PMT berbasis pangan lokal. Produk ini dirancang dengan standar resep baku, SOP produksi, serta panduan edukasi gizi sehingga dapat diterapkan secara berkelanjutan oleh kader dan masyarakat Desa Nusa Indah RT 07.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan program dirancang secara sistematis untuk menjawab permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat RT 07 Desa Nusa Indah Kecamatan Bati Bati sebagai mitra. Seluruh tahapan kegiatan dibangun berdasarkan prinsip pemberdayaan masyarakat, transfer ilmu pengetahuan, serta pendampingan langsung agar kader mampu menerapkan inovasi secara berkelanjutan setelah program berakhir. Karena kelompok masyarakat RT 07 Desa Nusa Indah Kecamatan Bati Bati termasuk kategori masyarakat tidak produktif secara ekonomi, maka metode pelaksanaan diarahkan untuk memperkuat layanan kesehatan dan gizi, meningkatkan kapasitas masyarakatkader, dan memperkaya edukasi masyarakat.

1. Sosialisasi Program

Tahapan awal dimulai dengan kegiatan sosialisasi yang melibatkan masyarakat RT 07 Desa Nusa Indah Kecamatan Bati Bati, ketua RT, pihak Kepala Desa. Sosialisasi dilakukan untuk menyampaikan tujuan, ruang lingkup kegiatan, jadwal pelaksanaan, peran masing-masing pihak, serta luaran yang ingin dicapai melalui inovasi PMT “Lampin Kuning”. Tahap ini penting untuk membangun kesepahaman dan komitmen bersama agar seluruh kegiatan dapat berjalan lancar dengan dukungan penuh mitra.

Kegiatan sosialisasi mencakup:

1. Pemaparan kondisi gizi balita di RT 07 RW 02 Desa Nusa Indah Kecamatan Bati Bati.
2. Penjelasan manfaat pangan lokal seperti labu kuning dan udang sebagai PMT kaya gizi.
3. Diskusi tentang peran masyarakat untuk pencegahan stunting.
4. Penyepakatan jadwal pelatihan, pendampingan, dan sesi evaluasi.

2. Pelatihan

Pelatihan diberikan dalam dua bentuk: **pelatihan teori** dan **pelatihan praktik**. Kedua kegiatan dilaksanakan di balai posyandu dengan melibatkan semua kader aktif.

a. Pelatihan teori

Materi teori meliputi:

- Dasar-dasar gizi balita dan upaya pencegahan stunting.
- Manfaat pangan lokal, terutama labu kuning (beta-karoten) dan ikan patin (protein hewani).
- Prinsip keamanan pangan dan sanitasi peralatan.
- Standarisasi porsi PMT dan pemenuhan densitas energi.

Materi disampaikan menggunakan infografis, contoh bahan pangan, dan modul ringkas.

b. Pelatihan praktik

Pelatihan praktik difokuskan pada:

1. Pembuatan Lampin Kuning mulai dari persiapan bahan hingga penyajian.
2. Teknik pemasakan rendah minyak dan cara memilih bahan lokal yang baik.
3. Penyusunan isian lumpia dengan komposisi seimbang antara labu kuning dan udang.
4. Pengenalan alat sederhana yang dapat digunakan kader sehari-hari.

Mahasiswa terlibat langsung dalam pendampingan, dokumentasi langkah kerja, dan pengecekan standar kebersihan selama proses produksi.

3. Penerapan Teknologi

Tahap ini merupakan implementasi dari resep baku, SOP, dan standar mutu produk yang telah disusun. Teknologi yang dimaksud bukan berupa alat mekanis berat, melainkan **teknologi tepat guna** yang sederhana dan sesuai kondisi masyarakat di RT 07 Desa Nusa Indah Kecamatan Bati Bati. Kegiatan penerapan teknologi meliputi:

1) **Implementasi SOP Produksi**
   - Pengukuran bahan menggunakan takaran standar.
   - Penetapan ukuran lumpia agar seragam (6–7 cm per potong).
   - Penyesuaian teknik pemasakan agar produk matang merata.
2) **Penerapan sistem sanitasi**
   - Sterilisasi peralatan sederhana dengan air panas.
   - Pengaturan alur kerja (bersih → kotor → kembali ke bersih).

3) **Penyusunan poster langkah cepat (quick step poster)**
   Poster dipasang di ruang posyandu agar kader dapat mengingat urutan kerja tanpa harus membuka modul.

Penerapan teknologi tepat guna ini memastikan bahwa kualitas PMT tetap stabil meskipun diproduksi dengan teknik sederhana.

4. Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dilakukan secara intensif selama tiga bulan setelah pelatihan. Pendampingan ini bertujuan memastikan bahwa kader benar-benar mampu memproduksi Lampin Kuning sesuai SOP dan dapat menerapkannya dalam kegiatan di masyarakat RT 07 Desa Nusa Indah Kecamatan Bati-Bati secara rutin.

a. Pendampingan

Pendampingan meliputi:

- Supervisi langsung pada kegiatan posyandu bulanannya.
- Bimbingan dalam merencanakan menu, menyiapkan bahan, dan membagi tugas antar kader.
- Penguatan komunikasi kader pada saat edukasi gizi kepada orang tua.
- Pendampingan perhitungan biaya belanja PMT dan pengaturan kebutuhan bahan.

Mahasiswa MBKM mendukung pendampingan ini melalui kunjungan berkala dan laporan singkat setiap sesi.

b. Evaluasi

Evaluasi dilakukan dalam dua tahap:

1) **Evaluasi Proses**
   Melihat apakah pelatihan, SOP, dan inovasi PMT sudah diterapkan dengan benar.
   Indikator: konsistensi ukuran PMT, kebersihan alat, ketepatan takaran bahan.
2) **Evaluasi Hasil**
   Mengamati penerimaan anak terhadap PMT dan respon orang tua. Indikator:
   - Minimal 75% masyarakkat bisa mengolah Lampin Kuning.
   - Orang tua menyatakan memahami manfaat Lampin Kuning sebagai PMT.

Evaluasi akhir dilakukan melalui diskusi kelompok dengan khalayak sasarann untuk merumuskan rencana keberlanjutan.

5. Keberlanjutan Program

Agar program tidak berhenti setelah pendanaan berakhir, maka dilakukan langkah-langkah keberlanjutan berikut:

1. Menetapkan Lampin Kuning sebagai menu PMT yang dapat dijadikan salah satu menu yang dapat diberikan sebagaimenu makanan bergizi.
2. Menyerahkan modul lengkap, SOP, dan video tutorial kepada kader.
3. Melibatkan ibu-ibu PKK sebagai tim pendukung dalam penyediaan bahan.
4. Koordinasi dengan puskesmas agar edukasi gizi bisa dilanjutkan dalam kegiatan Vitamin A, imunisasi, dan momen kesehatan lainnya.

6. Partisipasi Mitra

Kader Posyandu Persada berperan aktif melalui:

- Mengikuti seluruh pelatihan dan praktik.
- Menyediakan tempat dan peralatan dasar pengolahan.
- Membagi tugas antar kader selama kegiatan PMT.
- Mengumpulkan data penerimaan anak terhadap produk.
- Membantu penyebaran edukasi gizi kepada orang tua.

Partisipasi ini penting agar transfer keterampilan benar-benar terjadi dan program dapat berjalan mandiri setelah selesai.

7. Peran Tim Pengusul dan Mahasiswa

Ketua Tim

- Mengkoordinasikan seluruh tahap kegiatan.
- Menyusun materi pelatihan dan modul SOP.
- Memimpin evaluasi keberhasilan program.

Anggota Tim

- Mengampu pelatihan gizi dan keamanan pangan.
- Mendampingi kader dalam praktik produksi.
- Menyusun materi edukasi gizi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Program pengabdian kepada masyarakat bertajuk **"Inovasi Pengolahan Produk Lampin Kuning (Lumpia Patin Labu Kuning) sebagai Pangan Tambahan Bergizi dalam Upaya Pencegahan Stunting pada Masyarakat RT 07 Desa Nusa Indah Kecamatan Bati-Bati Kabupaten Tanah Laut"** telah dilaksanakan sesuai tahapan kegiatan yang direncanakan, meliputi sosialisasi, pelatihan teori, praktik pengolahan produk, edukasi gizi, pendampingan, dan evaluasi kegiatan. Kegiatan bertujuan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pemanfaatan pangan lokal berbasis ikan patin dan labu kuning sebagai pangan tambahan bergizi (PMT) untuk mendukung pencegahan stunting.

Pelaksanaan kegiatan menunjukkan peningkatan partisipasi masyarakat dibandingkan target awal. Pada proposal direncanakan jumlah khalayak sasaran sebanyak **15 peserta**, namun realisasi kegiatan mencapai **29 peserta** atau meningkat sebesar **93,3%** dari target. Peserta terdiri atas ibu rumah tangga, pelaku usaha mikro kecil menengah (UMKM), kader posyandu, kader PKK, dan anggota karang taruna.

Tabel 1. Capaian Peserta Kegiatan

NO	Komponen	Target	Realisasi
1	Jumlah peserta	15 orang	29 orang
2	Ibu rumah tangga	-	11 orang
3	UMKM	-	4 orang
4	Kader Posyandu	-	6 orang
5	Kader PKK	-	5 orang
6	Karang Taruna	-	3 orang

Tingginya jumlah peserta menunjukkan adanya minat masyarakat terhadap inovasi pangan lokal dan tingginya kesadaran mengenai pentingnya edukasi gizi keluarga. Keterlibatan berbagai unsur masyarakat juga memperkuat potensi keberlanjutan program karena transfer pengetahuan tidak hanya terbatas pada kader posyandu, tetapi meluas kepada komunitas masyarakat.

2. Hasil Sosialisasi dan Edukasi Gizi

Tahap sosialisasi dilakukan melalui penyampaian materi mengenai stunting, pentingnya protein hewani, pemanfaatan pangan lokal, serta pengenalan produk **Lampin Kuning** sebagai alternatif PMT berbasis ikan patin dan labu kuning. Edukasi gizi dilakukan melalui ceramah, diskusi interaktif, leaflet, dan poster edukasi.

Hasil observasi menunjukkan peserta memiliki antusiasme tinggi selama sesi diskusi, terutama terkait pemanfaatan ikan patin sebagai sumber protein murah dan mudah diperoleh. Sebagian besar peserta menyatakan belum pernah mengolah ikan patin menjadi produk lumpia sehat untuk anak.

Pemanfaatan protein hewani dalam PMT sangat penting karena protein memiliki peran dalam pertumbuhan jaringan tubuh, perkembangan otak, serta mendukung status gizi anak. Menurut penelitian, konsumsi protein hewani berkorelasi positif terhadap pertumbuhan anak dan penurunan risiko stunting, terutama pada kelompok balita dan anak usia dini [1,2].

Selain itu, labu kuning yang digunakan pada produk Lampin Kuning mengandung beta-karoten sebagai prekursor vitamin A yang penting dalam mendukung imunitas dan pertumbuhan anak [3]. Kombinasi ikan patin dan labu kuning menjadikan produk ini lebih bernilai gizi dibandingkan makanan ringan konvensional yang umumnya tinggi energi namun

rendah zat gizi mikro.

3. Hasil Pelatihan Pengolahan Lampin Kuning

Tahap pelatihan dilaksanakan melalui demonstrasi dan praktik langsung pengolahan Lampin Kuning mulai dari persiapan bahan, formulasi, pencampuran, penggulungan, pemasakan, hingga penyajian. Seluruh peserta dibagi menjadi kelompok kecil untuk meningkatkan partisipasi aktif.

Hasil evaluasi praktik menunjukkan mayoritas peserta mampu mengikuti prosedur pengolahan sesuai SOP sederhana yang diberikan. Peserta dapat melakukan pemilihan bahan baku, pengolahan ikan patin, pencampuran isian, hingga pembentukan lumpia secara mandiri.

Peningkatan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal menjadi indikator penting keberhasilan kegiatan pengabdian. Pendekatan pelatihan berbasis praktik terbukti lebih efektif meningkatkan pemahaman dibandingkan metode ceramah semata, karena peserta memperoleh pengalaman langsung dalam pengolahan produk.

Produk Lampin Kuning yang dihasilkan memiliki karakteristik sensori berupa warna kuning-oranye khas labu kuning, tekstur renyah di bagian luar, dan isian lembut yang mudah diterima anak-anak. Produk juga dinilai memiliki nilai tambah karena menggunakan bahan baku lokal yang mudah diperoleh masyarakat setempat.

Gambar 1. Bahan-bahan dan Proses Pengolahan Produk “Lampin Kuning”

4. Capaian Luaran Program

Luaran kegiatan yang berhasil dicapai meliputi:

1. Tersusunnya resep baku dan SOP sederhana pengolahan Lampin Kuning.
2. Terlaksananya pelatihan pengolahan PMT berbasis pangan lokal kepada 29 peserta.
3. Tersedianya media edukasi berupa leaflet dan poster gizi.

4. Peningkatan pemahaman masyarakat mengenai pencegahan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal.
5. Terlaksananya dokumentasi video kegiatan sebagai media pembelajaran lanjutan.

Peningkatan jumlah peserta dari target awal juga menunjukkan bahwa kegiatan memiliki tarik tinggi dan diterima secara positif oleh masyarakat.

5. Pembahasan

Keberhasilan kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal efektif diterapkan dalam upaya pencegahan stunting. Tingginya keterlibatan peserta menandakan adanya kebutuhan masyarakat terhadap edukasi pangan bergizi yang praktis, murah, dan berbasis bahan lokal.

Pemanfaatan ikan patin sebagai sumber protein hewani memiliki relevansi tinggi dengan program pencegahan stunting karena kandungan protein dan asam amino esensialnya berperan dalam mendukung pertumbuhan anak. Di sisi lain, kandungan beta-karoten pada labu kuning dapat membantu memenuhi kebutuhan vitamin A yang mendukung sistem imun dan pertumbuhan.

Pendekatan pelatihan praktik juga memperlihatkan hasil positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat. Menurut penelitian, pelatihan berbasis demonstrasi dan praktik langsung dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan serta memperkuat adopsi inovasi secara berkelanjutan.

Dengan demikian, inovasi **Lampin Kuning** berpotensi menjadi alternatif PMT lokal yang dapat diterapkan secara berkelanjutan pada kegiatan posyandu maupun rumah tangga untuk mendukung perbaikan status gizi masyarakat.

Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan Pengabdian Pengolahan Produk “Lampin Kuning”

KESIMPULAN

1. Program Pengabdian kepada Masyarakat (PDWA) melalui inovasi **Lampin Kuning (Lumpia Patin Labu Kuning)** telah terlaksana dengan baik dan mendapat respons positif dari masyarakat RT 07 Desa Nusa Indah Kecamatan Bati-Bati Kabupaten Tanah Laut. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan mencapai 29 orang, melebihi target awal sebanyak 15 orang. Kegiatan sosialisasi, edukasi gizi, pelatihan pengolahan produk, pendampingan, dan evaluasi berhasil meningkatkan pengetahuan serta keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan ikan patin dan labu kuning sebagai pangan tambahan bergizi. Selain itu, kegiatan ini menghasilkan luaran berupa resep baku, SOP produksi, leaflet, poster edukasi, artikel media elektronik, dan video kegiatan.
2. Produk Lampin Kuning berpotensi menjadi alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbasis pangan lokal yang dapat mendukung upaya pencegahan stunting serta meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi seimbang. Program ini juga memiliki peluang untuk dikembangkan dan diterapkan secara berkelanjutan melalui peran aktif kader posyandu, PKK, UMKM, dan masyarakat setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Kemitraan ini ini dapat dilaksanakan dengan baik terlaksana berkat bantuan berbagai fihak terutama ULM yang telah mendanai kegiatan penelitian ini melalui Program Dosen Wajib Mengabdi (PDWA) melalui DIPA Universitas Lambung Mangkurat Tahun Anggaran 2024 Nomor: SP DIPA **139.03.2.693381/2026** Tanggal 24 November 2022.

REFERENSI

Adawyah R. Pengantar Teknologi Hasil Perikanan. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press; 2016.

Adawyah R. Ikan Gabus: Manfaat dan Ragam Produk Olahannya. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press; 2016.

Adawyah R, Dewi T. Pengolahan Udang, Labu Kuning, dan Aneka Produk Olahannya. Banjarbaru: Bening Publishing; 2022.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2018.

Farida F, Rini R. Pengembangan Pangan Lokal Berbasis Ikan untuk Peningkatan Gizi. Prosiding Seminar Nasional Balai Riset dan Standardisasi Industri Samarinda; 2017. p. 173–179.

Astuti N, Yuniati R. Pemanfaatan Labu Kuning sebagai Sumber Beta-Karoten pada Produk Pangan. Jurnal Teknologi Pangan. 2019;10(2):45–52.

Rachman A, Novitasari D. Pengembangan PMT Berbasis Pangan Lokal dalam Upaya Pencegahan Stunting. Jurnal Gizi Indonesia. 2020;8(1):33–41.

Suryani L, Rahmawati F. Peningkatan Kapasitas Kader Posyandu dalam Pengolahan PMT Bergizi. Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara. 2021;4(3):112–120.

Statistik KKP. 2021. Produksi Perikanan Budidaya. Diambil dari https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=p prod_ikan_budidaya_kab. (Diakses pada 19 Maret 2023).

Statistik, B. P. 2022. Produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas Utama (Ton) 2019. Diambil dari www.bps.go.id/indicator/56/1513/1/produksi-perikanan-budidaya-menurut-komoditas-utama. (Diakses pada 4 Maret 2023).

Tobing, A.L Hayatinufus. 2005. Camilan Tradisional Indonesia Serba Rebus dan Kukus. Jakarta.PT.Gramedia Pustaka Utama.

Ulfah, D. 2015. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Terhadap Kualitas Kue Kembang Goyang Tepung Kacang Hijau. Skripsi, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

Winarno F. G. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia. Jakarta