
Optimalisasi Pemanfaatan Ikan Manyung Asap Menjadi Abon Ikan Manyung Dalam Upaya Pencegahan Stunting Di Kelurahan Pasarbatang Brebes

Andi Setiawan¹, Adhi Gunawan^{2*}, Diah Ayu Qotrun Nada³, Eni Mayan Fauni⁴, Inda Charyani⁵, Iwan Yusuf⁶, Nafaati Oktasani⁷, Nor Indah Ratnasari⁸, Qori Dewi Trisnawati⁹, Suryo Abdi Nugroho¹⁰, Tirta Ayu Aditya¹¹

¹Program Studi Teknik Informatika, Universitas Alma Ata Yogyakarta
1203200180@almaata.ac.id

²Program Studi Farmasi, Universitas Alma Ata Yogyakarta
2*adhigunawan@almaata.ac.id

³ Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Universitas Alma Ata Yogyakarta
3201300128@almaata.ac.id

⁴ Program Studi Perbankan Syariah, Universitas Alma Ata Yogyakarta
4202100146@almaata.ac.id

⁵ Program Studi Pendidikan Matematika, Universitas Alma Ata Yogyakarta
5201400070@almaata.ac.id

⁶Program Studi Sistem Informatika, Universitas Alma Ata Yogyakarta
6213100175@almaata.ac.id

⁷ Program Studi Administrasi Rumah Sakit, Universitas Alma Ata Yogyakarta
7210600127@almaata.ac.id, 11210600131@almaata.ac.id

⁸ Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Universitas Alma Ata Yogyakarta
8201200247@almaata.ac.id

⁹ Program Studi Manajemen, Universitas Alma Ata Yogyakarta
9202400169@almaata.ac.id

¹⁰ Program Pendidikan Agama Islam, Universitas Alma Ata Yogyakarta
10201100644@almaata.ac.id

Abstrak

Stunting merupakan suatu kondisi keekurangan gizi pada balita yang terjadi akibat terbatasnya akses pangan dalam suatu keluarga sehingga menyebabkan tidak terpenuhinya asupan gizi pada tubuh individu. Selain keterjaminan nilai gizi, aspek keamanan dalam kandungan pangan merupakan salah faktor terjadinya stunting secara tidak langsung. Pemanfaatan pangan local yang aman dan memiliki kandungan gizi yang baik dapat menjadi sebuah alternatif dalam mengatasi sebuah keterbatasan keluarga dan individu dalam menginovasikan makanan bergizi. Salah satu potensi yang ada ialah dengan adanya UMKM ikan asap di RW 9 Kelurahan Pasarbatang yang dapat diinovasikan menjadi sebuah abon ikan manyung. Tujuan dari

pengabdian Masyarakat adalah untuk meningkatkan pengetahuan terhadap Masyarakat kelurahan pasarbatang dalam memanfaatkan potensi pangan local ikan manyung asap menjadi abon ikan manyung sebagai alternatif makanan pencegah stunting. Metode yang dilaksanakan dalam pengabdian Masyarakat ini adalah transfer knowledge kemudian dalam tahapan pengenalan kepada Masyarakat dilakukan dengan sebuah audiensi serta penyerahan booklet kepada pihak Kelurahan Pasarbatang agar kedepannya bisa di sosialisasikan lebih jauh terkait inovasi makanan pencegahan stunting kepada Masyarakat Kelurahan Pasarbatang. Hasil dari pengabdian ini ialah pihak Kelurahan Pasarbatang mengetahui inovasi makanan yang bisa dikembangkan dari UMKM yang ada sehingga menjadikan inovasi olahan pangan local ikan asap manyung menjadi makanan alternatif pencegahan stunting yaitu abon ikan manyung. Kata kunci: Stunting, Ikan Manyung, Abon

Abstract

Stunting is a condition of malnutrition in toddlers that occurs due to limited access to food in a family, causing the individual's body to not fulfill nutritional intake. In addition to ensuring nutritional value, the safety aspect of food content is one of the factors for indirect editing. The use of local food that is safe and has good nutritional content can be an alternative in overcoming a family and individual limitations in innovating nutritious food. One of the existing potentials is the existence of smoked fish SMEs in RW 9 Pasarbatang Village which can be innovated into a sea catfish floss. The purpose of community service is to increase knowledge of the Pasarbatang sub-district community in utilizing the local food potential of smoked sea catfish into shredded sea catfish as an alternative food to prevent stunting. The method implemented in this community service is transfer knowledge. Then in the introduction stage to the community, an audience was carried out and the handing over of the booklet to the Pasarbatang Kelurahan so that in the future it could be further socialized regarding stunting prevention food innovations to the Pasarbatang Kelurahan Community. The result of this service is that the Pasarbatang Village knows about food innovations that can be developed from existing MSMEs so that local processed food innovations for smoked catfish become an alternative food for stunting prevention, namely shredded sea catfish.

Keywords: Stunting, manyung fish, shredded

I. PENDAHULUAN

Stunting merupakan kondisi kekurangan gizi kronis yang berdampak secara tidak langsung terhadap kualitas Sumber Daya Manusia (SDM). Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh pada anak berusia di bawah lima tahun (balita) akibat kurangnya gizi kronis dan infeksi berulang utamanya pada jangka waktu 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). Anak

tergolong stunting apabila panjang atau tinggi badanya berada di bawah minus 2 standar deviasi panjang atau tinggi anak seumurnya. Berdasarkan data SSGI (Survey Status Gizi Indonesi) pada tahun 2022 Kabupaten Brebes merupakan wilayah dengan prevalensi balita stunting tertinggi di Jawa Tengah yaitu 29,1%. Angka ini disimpulkan naik dari tahun 2021 sebesar 2,8 poin dari tahun sebelumnya sebesar 26,3%. Salah satu wilayah di Kabupaten

Brebes yang memiliki prevensi yang cukup tinggi di Kabupaten Brebes ialah Kelurahan pasar batang dengan data angka stunting sebesar 15 kasus.

Faktor utama yang menjadi penyebab stunting ialah tidak terpenuhinya asupan gizi yang optimal utamanya pada awal 1000 hari pertama kehidupan yakni dimulai sejak awal kehamilan (konsepsi) hingga anak berusia dua tahun (Schwarzenberg & Georgieff 2018) selain itu penyebab stunting diantaranya karena pola makan, pola asuh, degradasi lingkungan serta adanya keterbatasan konsumsi makanan bergizi. Adanya keterbatasannya konsumsi makanan bergizi dapat dipengaruhi oleh kondisi ekonomi seperti harga pangan, pendapatan keluarga serta dapat berkaitan erat dengan akses pangan individu dan keluarga yang dikonsumsi. Optimalisasi pemanfaatan pangan lokal atau pangan yang terdapat di sekitar Masyarakat merupakan salah satu alternatif dalam mengatasi kasus keterbatasannya akses pangan keluarga. Dalam hal ini kaitannya dengan inovasi produk olahan pangan lokal dapat dimanfaatkan untuk memberikan manfaat sebagai olahan makanan baru dan juga dapat menjadi sumber tambahan pendapatan keluarga.

Kelurahan Pasarbatang merupakan salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes, Provinsi Jawa Tengah. Letak Geografis Kelurahan Pasarbatang berada di sebelah utara Desa Tengki, Desa Sigambir, sebelah

barat Kali Pemali, sebelah selatan Kelurahan Brebes dan Kelurahan Limbangan Wetan. Terdapat 14 Rukun Warga (RW), dan 74 Rukun Keluarga (RT). Dari data yang diperoleh melalui observasi, mata pencaharian atau kondisi ekonomi dari Kelurahan Pasarbatang adalah mayoritas masyarakatnya sebagai pedagang kecil atau pelaku UMKM serta sebagian kecil bermata pencaharian sebagai petani.

Dalam hal ini, Kelurahan pasar batang terkhusus pada Rw 9 merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi olahan UMKM ikan asap manyung. UMKM ikan asap manyung merupakan olahan ikan manyung yang diasapkan. Pengasapan adalah salah satu cara pengolahan bahan makanan dengan memberi aroma dan merupakan proses pengawetan makanan terutama pada daging ikan. Daging ikan yang sudah bersih diasapi dengan api dan asap yang dihasilkan dari pembakaran kayu. Pengasapan ikan ini merupakan cara yang digunakan dalam usaha perikanan. Kegiatan ini merupakan salah satu cara yang bertujuan mengawetkan ikan khususnya ikan manyung. Pengawetan ikan manyung dengan media pengasapan banyak memberikan manfaat. Selain untuk mengawetkan, cara ini juga dapat memberikan rasa dan warna pada ikan dengan tidak mengurangi kandungan gizi yang terdapat dalam ikan manyung.

Ikan manyung merupakan jenis ikan yang memiliki daging yang tebal dan putih

sehingga sangat cocok dijadikan olahan abon. Ikan mayong juga memiliki kandungan lemak tak jenuh yang cukup tinggi dan sangat baik untuk kesehatan (Ariyani, Murtini, Yusuf, & Hermana, 2012). Selain itu, ikan Manyong mengandung gizi yang tergolong tinggi. Ikan manyung mengandung protein yang tinggi dan bermanfaat bagi Kesehatan. Kandungan Omega 3 yang dimiliki ikan mayong sangat berguna bagi tubuh manusia (Sani, Hapsari, Rosida, Djajati, 2017) oleh karena itu pembuatan abon ikan manyung selain merupakan bentuk inovasi pengolahan makanan terhadap ikan asap manyung, juga bertujuan untuk menarik minat anak agar tertarik mengkonsumsi ikan manyung dalam bentuk abon untuk pencegahan stunting pada anak. Oleh karena itu upaya optimalisasi ikan manyung sebagai pemanfaatan pangan lokal sumber protein menjadi olahan abon dapat menjadi alternatif makanan untuk pencegahan stunting.

Berdasarkan uraian diatas tujuan dari pengabdian Masyarakat ini ialah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Masyarakat kelurahan Pasar batang terkhusus RW 9 selaku pelaku UMKM dan ibu-ibu PKK atau Kader Posyandu Kelurahan Pasar Batang dalam memanfaatkan bahan pangan lokal yang aman dan bergizi yaitu dengan pembuatan olahan ikan asap manyung menjadi abon sebagai makanan pencegah stunting.

II. METODE

Pelaksanaan kegiatan pengemangan inovasi makanan abon iakn manyung dilakukan oleh Mahasiswa-mahasiswi KKNT Universitas Alma Ata Kelompok 1 Kelurahan Pasarbatang. Kegiatan pengembangan inovasi makanan abon ikan manyung terdiri dari beberapa tahapan kegiatan sebagai berikut : tahapan observasi dan survey terkait bahan-bahan utama yang diperlukan dalam pembuatan abon ikan manyung, tahapan pembuatan abon ikan manyung serta tahap paling akhir ialah audiensi dan penyerahan booklet abon ikan manyung kepada pihak Kelurahan Pasarbatang. Pelaksanaan audiensi serta penyerahan booklet abon ikan manyung dilaksanakan pada tanggal 29 Agustus 2023, pukul 13.00 yang bertempat di Aula Kelurahan Pasarbatang.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan Abon Ikan Manyung

- a. Kegiatan ini dilakukan oleh tim kelompok 1 KKN- T Pasarbatang Brebes Universitas Alma Ata Yogyakarta. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan salah satu bentuk inofasi produk UMKM yang terdapat di Desa Pasar Batang yakni ikan manyung. Tujuan dari kegiatan ini adalah mengoptimalkan ikan Manyung asap menjadi produk yang memiliki daya tarik tersendiri. Ikan dapat digunakan untuk berbagai jenis masakan, salah satunya abon. Kegunaan ikan manyung yang diolah

menjadi abon merupakan salah satu cara untuk mengawetkan ikan sehingga dapat bertahan lama tanpa mengurangi nilai gizi. Dalam hal ini Tim KKNT universitas alma ata membuat inovasi produk dengan nama “Penting Abimanyu” atau Penurunan Stunting Abon Ikan Manyung dengan tujuan diciptakannya “Penting Abimanyu” adalah 1) Menghasilkan produk “Penting Abimanyu” Penurunan Stunting Abon Ikan Manyung, 2) mengoptimalkan produk UMKM ikan manyung asap, 3) memberikan pengetahuan terkait produk baru untuk peningkatan UMKM, 4) dan menambah keterampilan warga Desa Pasar Batang. Kegiatan ini sebagai bentuk inovasi pengolahan ikan asap yang telah diproduksi oleh salah satu UMKM pasarbatang kemudian diolah menjadi abon. Pada tahap ini dilakukan rapat koordinasi dengan Dosen Pembimbing Lapangan mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan.

- b. Tahap Kedua adalah tahap observasi. Pada tahap ini dilakukan survey mengenai potensi ikan yang akan digunakan untuk pembuatan abon sebagai bahan baku utama, serta nilai gizi yang dikandung oleh ikan yang akan dipilih. Salah satu ikan yang memiliki nilai gizi tinggi yaitu ikan manyung. Ikan Manyung mengandung gizi yang tergolong tinggi. Ikan

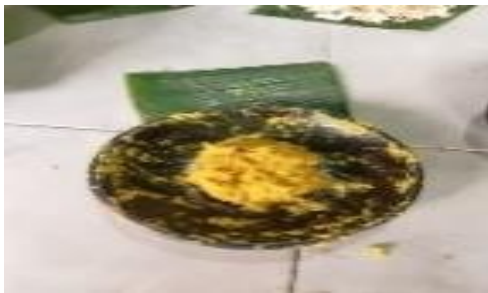
manyung mengandung protein yang tinggi dan bermanfaat bagi Kesehatan, selain itu ikan manyung memiliki kandungan Omega-3 yang sangat berguna bagi tubuh manusia (Sani, Hapsari, Rosida, Djajati, 2017). Dalam observasi yang didapat, sejauh ini Pengasapan ikan manyung di Kelurahan pasarbatang hanya dikonsumsi langsung oleh warga dan hanya dijual pada tengkulak yang mana hal ini tidak memiliki nilai jual tinggi. Pembuatan abon ikan manyung dipilih karena merupakan inovasi makanan yang memiliki jangka penyimpanan yang tahan lama. Pemilihan inovasi abon ikan disesuaikan dengan potensi yang ada di desa. Tekstur yang garing, renyah, dan rasa yang gurih menjadi ciri khas abon ikan sehingga abon ikan manyung dapat diminati masyarakat untuk dikonsumsi sehari-hari serta sebagai bentuk inovasi makanan pada pencegahan stunting untuk anak yang tidak tertarik langsung dengan ikan manyung asap (Aliyah, Gumilang, Maulina, 2015).

- c. Tahap ketiga yaitu pelaksanaan. Pada tahap ini tim KKN-T kelompok 1 Pasarbatang mulai mencari alat dan bahan untuk pembuatan abon ikan manyung. Adapun alat dan bahan yang dibutuhkan sebagai berikut : 1) Alat : wajan, cobek, spatula, pisau, talenan 2) Bahan: Ikan manyung asap, Bawang merah, Bawang putih, Jahe, Kemiri,

Kunyit, Santan kental, Daun salam, Daun jeruk, Lengkuas, Sereh, Garam, Gula merah, Gula pasir, Kaldu bubuk, Ketumbar bubuk, Minyak, Air.



Gambar 1. Penyiapan bahan-bahan untuk abon ikan manyung



Gambar 2. Proses penggilingan bumbu-bu, bu abon ikan manyung



Gambar 3. Bumbu yang sudah dihaluskan kemudian dimasak di api sedang



Gambar 4. Proses pencampuran bumbu halus dengan daging ikan manyung



Gambar 5. Daging ikan manyung yang sudah tercampur dengan bumbu



Gambar 6. Proses sangria abon ikan manyung sampai kering

Selanjutnya, setelah tahapan tersebut selesai dilakukan tahapan pengemasan produk ikan manyung dengan memasukan abon ikan manyung yang sudah jadi kedalam wadah serta memberikannya label produk pada bagian luar kemasannya.



Gambar 7. Produk Abon Ikan Manyung

Audiensi dan Penyerahan Pencegahan Stunting dengan Abon Ikan Manyung (Penting Abimanyu) Kepada Pihak Kelurahan Pasar Batang



Gambar 8. Penyerahan Booklet Penting Abimanyu

Pelaksanaan Audiensi dan penyerahan Booklet Penting Abimanyu kepada pihak Krlurahan PasarBatang dilaksanakan pada tanggal 29 Agustus 2023 dengan menyampaikan terkait inovasi dalam pembuatan abon Ikan Manyung. Audiensi dilaksanakan bertempat di Aula Kelurahan Pasarbatang dengan mencakup hal-hal yang di sampaikan seperti cara pembuattan Abon Ikan Manyung, manfaat dari Abon Ikan Manyung, tujuan adanya inovsi pembuatan Abon Ikan Manyung serta kandungan gizi yang terdapat dalam Abon Ikan Manyung. Tim KKN-T Kelompok 1 Pasarbatang juga menyerakan booklet Abon Ikan Manyung kepada pihak Kelurahan Pasarbatang dengan tujuan agar

inovasi produk tersebut dapat disosialisasikan lebih lanjut kepada masyarakat di Kelurahan Pasarbatang terkhusus juga kepada ibu-ibu PKK Kelurahan Pasarbatang dan Kader Posyandu serta kepada pihak UMKM Ikan Asap Pasarbatang dengan harapan pihak UMKM bisa mengembangkan inovasi dari ikan asap manyung menjad Abon Ikan Manyung serta bagi Ibu-Ibu PKK dan Kader Posyandu dapat menjadi inovasi makanan dalam mencegah stunting di Kelurahan Pasarbatang.

IV. PENUTUP

Kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi Masyarakat di Kelurahan Pasarbatang khususnya kpeda UMKM, Ibu-Ibu PKK dan Ibu-IBU Kader Posyandu dalam membuat sebuah inovasi produk pangan local dalam upaya mencegah stunting pada anak-anak yang tentunya memiliki kandungan nilai gizi yang baik serta dapat bernilai ekonomis tinggi. Bahan dasar yang diolah dari kegiatan pembuatan Abon Ikan Manyung ini berasal dari ikan manyung asap yang akhirnya dapat diolah ata di inovasikan menjadi makanan Pencegah Stunting Abon Ikan Manyung atau "Penting Abimanyu"

Pengolahan bahan pangan local ikan manyung asap dapat digunakan untuk menciptakan olahan produk baru yang juga tentu memiliki ilia ekonomis tinggi tanpa membuat nilai gizi menjadi turun. Harapan kami dengan mempraktekkan pembuatan Abon Ikan Manyung serta emberikan sosialisasi atau penyuluhan terkait inovasi

produk ini dapat bermanfaat dalam pengembangan makanan bagi Masyarakat Kelurahan Pasarbatanf serta dapat menjadi alternative dan inovasi makanan dalam pencegahan stunting.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, R., Gumilar, I., & Maulina, I. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon (Studi Kasus Rumah Abon Di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Kelautan*, 6(2(1)).
- Awami, S. N., Nurjayanti, E. D., & SUBEKTI, E. (2019). Anlisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Ikan Manyung Asap Di Kabupaten Demak. *Jurnal Agrica*, 12(2), 50-60.
- Chandra, P. A., & Susanti, e. D. (2023). Sosialisasi Bahaya Stunting dan Pemberian Abon Ikan Asap Sebagai Solusi Pemberian Makaan Tambahan (PMT) di Desa Randuputih. *Nanggroe:JurnalPengabdianCendekia*, 2(4).
- Ghazali, R.R., & Swastawati, F. (2014). Amalisis Tingkat Keamanan Ikan Manyung (Airus thalassius) Asap yang di Olah deangan Metode Pengasapan Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 31-38.
- Maharani, S. W., Berlianti, O., Ambarwati, N. D., Fiska, T., Islamadiba, M. T., Uzma, H., ... & Apriyani, F. (2023). PEMANFAATAN IKAN MANYONG MENJADI ABON DI DESA BATU BERIGA, KECAMATAN LUBUK BESAR, KABUPATEN BANGKA TEGAH. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(30), 982-987.
- Ngaisah, D. (2019). Pembentukan Sentra Produksi Aneka Olahan Ikan Sebagai Upaya Penganekaragaman Makanan Stunting. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 8(4), 294-252.
- Ngaisyah, R. R. D., & Adiputra, A. K. (2019). Pengembangan potensi lokal ikan menjadi nugget dan abon ikan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menurunkan angka kejadian stunting di Kanigoro, Saptosari, Gunungkidul. *Journal of Community Empowemen for Healt*, 1(2), 61-70.
- Susanti, A. I., fatimah, S. N., Sari, A. N., Ferdian, D., Wardani, Y. S., Indraswari, N., ... & Lasri, Y. (2022). Optimalisasi Pemanauan Kesehatan Balita Stunting melalui Buku Monitoring Gizi Anak di Kabupaten Rote Ndao, NTT. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3 (4), 987-995
- Wicaksono, A. (2022). Optimalisasi Pemnfaatan Pangan Lokal yang Aman dan Bergizi dalam Upaya Pencegahan Stunting di Desa Ibul Kabupaen Bangka Barat. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 6(3), 565-577.
- Yanuar, V., & Febriartin, D. (2022). PENGARUH PENAMBAHAN SANTAN TERHADAP RENDEMEN DAN TINGKAT KESUKAAN (UJI HEDONIK) KONSUMEN PADA ABON IKAN MANYUNG (Airus

thalassinus). *ZIRAA'AH MAJALAH ILMIAH PERTANIAN*, 47(2), 207-215.

RIWAYAT HIDUP PENULIS

Apt. Adhi Gunawan, M.Farm



Lahir di Brebes, Tanggal 20 November 1982, Staff pengajar di Prodi Farmasi Universitas Ama Ata Yogyakarta, Studi S1 Farmas di Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta lulus tahun 2006, Profesi Apoteker di Univeritas Ahmad Dahlan lulus tahun 2007, Studi S2 Farmasi di Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta lulus tahun 2021.

Diah Ayu Qotrunnada



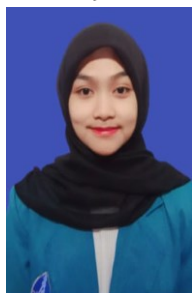
Lahir di Bandung, pada tanggal 22 Maret 2002, pendidikan terakhir di MA al-Imdad, luls tahun 2020. Saat ini merupakan Mahasiswa Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Universitas Alma Ata, tahun masuk 2020.

Andi Setiawan P



Lahir di Ambon, pada tanggal 27 Juni 2000, pendidikan terakhir di MA Ali Maksum Krapyak Yogyakarta, lulus tahun 2020. Sekarang merupakan mahasiswa Prodi Informatika Fakultas Komputer dan Teknik Universitas Alma Ata, tahun masuk 2020.

Eni Mayan Fauni



Lahir di Magelang, pada tanggal 15 Oktober 2001, pendidikan terakhir di MAN 1 Magelang lulus tahun 2020. Saat ini merupakan Mahasiswa Prodi Perbankan Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Alma Ata, tahun masuk 2020.

Inda Charyani



Lahir di Magelang, pada tanggal 31 Januari 2002, pendidikan terakhir di SMK N 3 Magelang lulus tahun 2020. Sekrang merupakan Mahaiswa Prodi Pendidikan Matematika Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Univeritas Alma Ata, tahun masuk 2020

Iwan Yusuf



Lahir di Bantul, pada tanggal 24 Januar 2002, pendidikan terkahir di SMK N 1 Sewon Bantul lulus tahun 2020. Sekarang merupakan mahasiswa Prodi Sistem Informasi Fakultas Komputer dan Tehnik Universitas Alma Ata, tahun masuk 2021.

Nafaati Oktasania



Lahir di Temanggung, pada tanggal 14 Oktober 2002, pendidikan terakhir di MAN Temanggung, lulus tahun2021. Sekarang merupakan mahasiswa prodi Administrasi Rumah Sakit, Fakultas Kesehatan Universitas Alma Ata, tahun masuk 2021.

Nor Indah Ratnasari

Lahir di Jepara, pada tanggal 20 Mei 2002, pendidikan terakhir di MA Assalafiyah Mlangi Yogyakarta, lulus tahun 2020. Sekarang merupakan mahasiswa Prodi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Universitas Alma Ata, tahun masuk 2020.



Sakit Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Alma Ata, tahun masuk 2021.

Qori Dewi Trisnawati

Lahir di Banyuwangi, pada tanggal 19 September 2001, pendidikan terakhir di SMKN 1 Banyuwangi lulus tahun 2020. Sekarang merupakan mahasiswa Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Alma Ata, tahun masuk 2020.



Suryo Abdi Nugroho

Lahir di Kudus, pada tanggal 30 Maret 2000, pendidikan terakhir di SMA Muhammadiyah Kudus lulus tahun 2019. Sekarang merupakan mahasiswa Prodi Pendidikan Agama Islam, Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Universitas Alma Ata, tahun masuk 2020.



Tirta Ayu Aditya



Lahir di Lubuklinggau, pada tanggal 29 April 2003, pendidikan terakhir di SMAN Sorolangun lulus tahun 2021. Sekarang merupakan mahasiswa Prodi Administrasi Rumah