Universitas Alma Ata
The Globe Inspiring University

KKNT DESA TURI
KELOMPOK 16- 2025
Universitas Alma Ata

BOOKLET

MOREFISH

NUGGET IKAN GURAME DAN DAUN KELOR

KKN-T KELOMPOK 16 TURI
SIDOMULYO, BAMBANGLIPURO, BANTUL

Kata Pengantar

Puji dan syukur, kami panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan karunia-Nya, keberkahan, kesehatan dan kebahagiaan kepada penulis sehingga Booklet "MOREFISH" Pencegahan Stunting Ikan Gurame dan Daun Kelor sebagai makanan tambahan pada ibu hamil dan balita dapat terselesaikan dan tersusun dengan baik.

Dalam proses penyelesaian Booklet *"MOREFISH"*, Kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. H. Hamam Hadi, MS., SC.D., Sp.GK selaku Rektor Universitas Alma Ata.
2. Bapak Adhi Gunawan, S.Farm.,apt.,M.Farm selaku Dosen Pembimbing Kelompok 16 Turi.
3. Bapak Bimo Handoko selaku Dukuh di Dusun Turi.
4. Masyarakat Dusun Turi, Kelurahan Sidomulyo, Kecamatan Bambanglipuro.
5. Teman-teman Kelompok 16 KKN-T Turi.

Harapan penulis semoga Booklet *"MOREFISH"* Pencegahan Stunting Ikan Gurame dan Daun Kelor sebagai makanan tambahan pada ibu hamil dan balita ini membantu menambah pengetahuan bagi para pembaca, Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran sehingga penulis dapat memperbaiki bentuk maupun isi Booklet ini sehingga memberikan manfaat bagi pembaca. Terimakasih.

Daftar isi

Kata Pengantar 1

Daftra Isi 2

Ikan Gurame 1

Daun Kelor 2

Tujuan Pembuatan 3

Manfaat 4

Alat dan Bahan 5

Fato Kegiatan 6

Team 7

Dokumentasi >>

Ikan Gurame

Ikan gurame merupakan ikan yang hidup di air tawar yang banyak diminati oleh masyarakat Dusun Turi. Pemanfaatan daging ikan gurame menjadi produk nugget merupakan salah satu cara diverifikasi produk pangan dan menambah keragaman produk nugget.

Ikan gurame memiliki kandungan protein 19% lebih tinggi dibandingkan ikan lainnya. Selain itu, terdapat kandungan nutrisi seperti asam lemak, omega 3, potassium, dan vitamin A yang penting bagi perkembangan tubuh sebagai pencegah stunting.

Daun Kelor

Daun kelor merupakan salah satu jenis sayuran yang mengandung zat besi dalam jumlah tinggi. Kelor banyak tumbuh dan berkembang di daerah kapanewon bambanglipuro khususnya di Desa Turi tanaman kelor dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pakan ternak dan juga sebagai bahan pangan yang di olah secara sederhana.

Daun kelor (Moringa Oleifera) merupakan sumber bahan makanan yang memiliki nilai gizi tinggi dan daun kelor kering mengandung lebih dari 40 antioksidan alami, protein 26,2gr, kalsium 2,095 mg, besi 27,1 mg, dan B-karoten 16800mg. Tingginya kandungan protein dan mikronutrien pada daun kelor merupakan alasan utama digunakannya daun kelor untuk mengatasi masalah kekurangan gizi pada balita, ibu hamil dan ibu menyusui.

Tujuan Pembuatan

Salah satu produk UMKM yang terdapat di Dusun Turi adalah ikan gurame dan daun kelor. Hal ini menjadi sasaran kami untuk mengoptimalkan ikan gurame dan daun kelor menjadi produk yang memiliki daya tarik tersendiri. Ikan tersebut dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam varian masakan salah satunya adalah nugget. Ikan gurame adalah ikan air tawar yang memiliki harga mahal sebanding dengan gizinya yang tinggi, mudah ditemui di pasaran, rasa daging yang lezat dan kenyal, serta pengolahan yang mudah. Oleh karena itu, tujuan pembuatan "MOREFISH" pencegah stunting ikan gurame adalah

1. Menghasilkan produk "MOREFISH" Pencegah Stunting Nugget Ikan Gurama
2. Mengoptimalkan produk UMKM ikan gurame
3. Memberikan pengetahuan terkait produk baru untuk penikatan UMKM di Dusun Turi

Manfaat

Pencegahan Stunting MOREFISH Nugget Ikan Gurama bagi kesehatana:

1.Kaya Protein Berkualitas Tinggi
Ikan gurame mengandung protein yang baik untuk pertumbuhan, perkembangan otak, dan pemeliharaan tuhun.
2.Peninkatan Pendapatan Petani dan Pembudidaya Ikan
Dengan meningkatkanya perminat nugget ikan gurame dan daun kelor, petani kelor dan pembudidaya ikan dapat memperoleh keuntungan lebih besar.
Makanan Bergizi yang Mudah diterima anak-anak
3.Menggunakan ikan gumame dan daun kelor dalam nugget membuat makanan ini lzat, bergizi, dan mudah dikonsumsi oleh anak-anak dengan masalah gizi.

Alat dan Bahan

Bahan yang digunakan :

1. Daging ikan gurame 250gr
2. Serbuk daun kelor
3. 2 butir telur
4. Wortel
5. Tepung tapioka
6. Tepung terigu
7. Tepung panir
8. Bawang putih & merah
9. Penyedap rasa

Alat yang digunakan :

1. Blender
2. Alat kukusan
3. Pisau, Timbangan, Gelas Ukur, Panci Kukus, nampan, telenan, baskom, alat penggoreng.

Cara Pembuatan

1. Blender daging gurame yang sudah di fillet sebelumnya hingga halus, kemudian campurkan bahan penyedap rasa aduk hingga merata.
2. Lalu potong wortel yang sudah dikupas berbentuk dadu kecil (sesuai selera).
3. Selanjunya Ikan gurame yang sudah di blender di masukkan ke dalam wadah lalu, masukkan tepung tapioka dan terigu serta diaduk hingga merata.
4. Masukkan serbuk daun kelor dan aduk kembali hingga semua adonan merata.
5. Adonan dituangkan kedalam wadah yang diolesi minyak (wadah berbagai bentuk sesuai selera).
6. Kukus adonan selama 30 menit.
7. Kemudian nugget yang sudah matang di diamkan beberapa menit, lalu potong berbentuk segi empat.
8. Selanjutnya celupkan potongan nugget ke dalam kocokan telur dan di baluri dengan tepung panir (2x pengulangan membaluri tepung panir).
9. Setelah itu, nugget bisa digoreng dan siap di sajikan.

Foto Kegiatan

Foto Kegiatan

OUR TEAM

AGUNG YULIAN
FARMASI

DICKI P
SISTEM INFORMASI

ARIS MUNANDAR
SISTEM INFORMASI

ANGGI D.S
FARMASI

VIKRI AULIA
FARMASI

SOFIATUS S
P. MATEMATIKA

SUSIRAMADANI S
FARMASI

DEVY M.A
SISTEM INFORMASI

ALAMANDA V.L
SISTEM INFORMASI

ESTI N.A
FARMASI

DOKUMENTASI

DOKUMENTASI

Foto bersama Bapak Adhi Gunawan, S.Farm.,apt.,M.Farm selaku Dosen Pembimbing KKN-T Kelompok 16 Turi Sidomulyo, Bambanglipuro, Bantul.

*K*elurahan Sidomulyo, Kecamatan bambanglipuro, Kabupaten Bantul.

menyapatepituri@gmail.com

DOKUMENTASI

DOKUMENTASI

Foto bersama Perangkat-perangkat Dusun Turi dalam kegiatan SOSIALISASI PROGRAM KERJA KKN-T KELOMPOK 16 DUSUN TURI.

Kelurahan Sidomulyo, Kecamatan bambanglipuro, Kabupaten Bantul.

menyapatepituri@gmail.com

DOKUMENTASI

DOKUMENTASI

Foto bersama Ibu-ibu PKK dalam kegiatan DAGUSIBU dan PENANAMAN TOGA (Seledri dan Daun Sereh).

Kelurahan Sidomulyo, Kecamatan bambanglipuro, Kabupaten Bantul.

menyapatepituri@gmail.com

DOKUMENTASI

DOKUMENTASI

Foto bersama Perangkat-perangkat Dusun Turi dan Pihak Puskesmas dalam kegiatan Posyandu Balita dan Sosialisasi Produk *"MOREFISH" Pencegahan Stunting Ikan Gurame dan Daun Kelor sebagai makanan tambahan pada ibu hamil dan balita.*

Kelurahan Sidomulyo, Kecamatan bambanglipuro, Kabupaten Bantul.

menyapatepituri@gmail.com

DOKUMENTASI

DOKUMENTASI

Foto bersama SMK PARIWISATA dalam program kerja Sosialisasi Pencegahan Pernikahan Dini dan Pencegahan Stunting.

*K*elurahan Sidomulyo, Kecamatan bambanglipuro, Kabupaten Bantul.

menyapatepituri@gmail.com

TERIMAKASIH

Contact Us

menyapatepituri@gmail.com

menyapatepituri

kkn_desaturi25_

Kelurahan Sidomulyo, Kecamatan bambanglipuro, Kabupaten Bantul.

Universitas Alma Ata
The Globe Inspiring University

KKNT DESA TURI
KELOMPOK 16- 2025
Universitas Alma Ata

KKN-T TEMATIK
UNIVERSITAS ALMA ATA

2025

Powered By :
KKN-T Kelompok 16 Turi

Region | Place
Kelurahan Sidomulyo, Bantul