

Optimalisasi Pengembangan Olahan Bahan Pangan Lokal dalam Pencegahan Stunting

Fitri Wahyuni¹, Rini Rahmayanti², Yulia Arifin³, Fajar Gimnastiar⁴,
Shasqia Annastasya Susilo⁵, Ikbal Mayonsan⁶, Nazla Qonita⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}Prodi S1 Keperawatan, Fakultas Kesehatan dan Sains, Universitas Mercubaktijaya
Email : fitriwahyuniss@gmail.com

Abstrak

Nagari Pilubang merupakan salah satu nagari yang luas di Kecamatan Sungai Limau dibandingkan dengan 3 nagari lainnya, namun memiliki kecenderungan permasalahan gizi diantara yang lainnya. Diketahui angka balita stunting mengalami kenaikan yang signifikan mencapai 19,3% karena kurangnya pengetahuan kader maupun ibu-ibu yang memiliki balita tentang stunting dan pemanfaatan pangan lokal. Olahan ikan dan singkong sebagai bahan makanan sumber protein dapat dijadikan sumber pangan alternatif pemecahan masalah gizi stunting, dengan memanfaatkan pangan lokal yang melimpah dan bernilai gizi tinggi, seperti olahan ikan menjadi bakso ikan, serta olahan singkong menjadi cemilan sehat dalam bentuk *brownies* dan stik kulit singkong. angkaian kegiatan yang telah dilaksanakan melalui metode penyuluhan, diskusi dan tanya jawab serta demonstrasi. Berdasarkan hasil penilaian *pretest* dan *posttest* yang telah dilakukan terhadap kelompok kader, diketahui adanya peningkatan tingkat pengetahuan kader terhadap stunting dengan persentase sebanyak 68% setelah dilakukan kegiatan pengabdian ini. Diharapkan instansi terkait rutin memberikan penyuluhan maupun intervensi lainnya guna mendukung upaya pencegahan dan percepatan penurunan kejadian stunting di wilayah setempat dan pembuatan olahan bahan pangan lokal ini menjadi salah satu alternatif cara mengatasi dan mencegah stunting serta mudah dilakukan.

Kata kunci : Balita, Cegah Stunting, Pangan Lokal

Abstract

Pilubang Village is one of the larger villages in Sungai Limau District compared to the other 3 villages, but has a tendency towards nutritional problems among the others. It is known that the number of stunting toddlers has increased significantly reaching 19.3% due to the lack of knowledge of cadres and mothers who have toddlers about stunting and the use of local foods. Processed Fish and Cassava as food sources of protein can be used as an alternative food source to solve the problem of stunting nutrition, by utilizing abundant local foods with high nutritional value, such as processed fish into fish balls, and processed cassava into healthy snacks in the form of brownies and cassava skin sticks. These results were obtained from a series of activities that have been carried out through counseling methods, discussions and questions and answers as well as demonstrations. That have been conducted on the cadre group, it is known that there is an increase in the level of knowledge of cadres about stunting with a percentage of 68%. It is hoped that relevant agencies will routinely provide outreach and other interventions to support efforts to prevent and accelerate the reduction of stunting in local areas. Processing local food ingredients is an alternative and easy way to address and prevent stunting.

Keywords: Toddlers, Preventing Stunting, Local Food

PENDAHULUAN

Nagari Pilubang merupakan salah satu nagari yang luas di Kecamatan Sungai Limau dibandingkan dengan 3 nagari lainnya. Akan tetapi Nagari Pilubang memiliki kecenderungan permasalahan gizi diantara yang lainnya. Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kabupaten Padang Pariaman Tahun 2022, diketahui angka balita stunting mencapai 17,5%. Persentase ini mengalami kenaikan dari tahun 2021 yang menunjukkan persentase 10,1%. Sedangkan data tahun 2023 dari Puskesmas Sungai Limau, angka ini mengalami kenaikan yang signifikan yaitu mencapai 19,3%. Hal ini menjadi perhatian penting khususnya bagi pemerintah dan petugas kesehatan agar angka ini tidak mengalami kenaikan lagi dan dapat mencapai target nasional yaitu 14% di tahun 2024. Seperti yang diketahui, bahwa angka stunting di Sumatera Barat tahun 2022 mencapai 25,5% sedangkan di Kabupaten Padang Pariaman mencapai 28,3%.

Berdasarkan wawancara dengan 4 orang kader dan 5 orang ibu balita, 4 kader menyampaikan bahwa penanganan stunting yang dilakukan sejauh ini belum terorganisir, hanya dilakukan 1 kali dalam setahun melalui program PKK, sedangkan 5 orang ibu balita menyampaikan bahwa tidak mengetahui tentang bahan-bahan pangan yang dapat diolah menjadi makanan untuk ibu hamil dan balita. Selain itu, berdasarkan hasil wawancara serta pengamatan yang dilakukan pada kader posyandu Nagari Pilubang diketahui bahwa kegiatan Posyandu tidak rutin dilaksanakan. Kegiatan dilaksanakan 1 atau 2 bulan sekali seperti pengukuran tinggi badan, penimbangan berat badan dan pemberian vitamin dari petugas puskesmas Sungai Limau. Namun kegiatan yang terlaksana tersebut tidak diimbangi dengan pemberian edukasi kesehatan yang terstruktur dan terkoordinir.

Kondisi stunting dapat menimbulkan permasalahan Kesehatan jangka panjang dan jangka pendek bagi anak. Anak menjadi mudah sakit, postur tubuh tidak sesuai dengan usia, berkurangnya kemampuan kognitif, fungsi-fungsi tubuh tidak seimbang dan juga mengakibatkan kerugian ekonomi serta berisiko terkena penyakit yang berhubungan dengan pola makan (Rahayu, 2023). Oleh sebab itu, perlu dilakukan intervensi gizi untuk mengatasi permasalahan tersebut melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat agar dapat bersama-sama mencapai tujuan menurunkan kejadian stunting di Nagari Pilubang.

Alternatif penanganan yang dapat dilakukan dalam pencegahan stunting adalah dengan memanfaatkan pangan lokal yang melimpah dan bernilai gizi tinggi, seperti olahan ikan menjadi bakso ikan, serta olahan singkong menjadi cemilan sehat dalam bentuk brownies dan stik kulit singkong. Olahan Ikan dan Singkong sebagai bahan makanan sumber protein dapat dijadikan sumber pangan alternatif pemecahan masalah gizi stunting. Tingginya prevalensi status gizi stunting ini menjadi prioritas yang harus diselesaikan dengan sumber pangan lokal yang melimpah serta tinggi kandungan gizi.

Program GEMARI (Gemar Makan Ikan) sangat tepat menjadi salah satu solusi dalam mengatasi permasalahan stunting di Nagari Pilubang, karena sebagian penduduk berprofesi sebagai nelayan dan lokasi wilayah yang juga cukup dekat dengan pantai. Melalui program GEMARI, olahan ikan yang berbasis protein hewani dapat disajikan dalam berbagai bentuk yang menarik dan bernilai gizi tinggi (Rahayu, 2023). Sedangkan singkong merupakan komoditas hasil pertanian yang banyak ditanam di Indonesia dan merupakan sumber karbohidrat yang penting setelah beras dan jagung. Singkong memiliki kandungan protein sekitar 2,45%, karbohidrat 29,13%, lemak 0,83% dan air 66,20%, kandungan ini dapat bervariasi untuk setiap jenisnya (Rustantono et al., 2022). Pemanfaatan olahan singkong sudah banyak dilakukan, namun belum memperhatikan kualitas dari nilai gizi inovasi yang ditampilkan. Pada kulit singkong yang merupakan bagian ari-ari masih jarang diolah menjadi bahan makanan. Kulit singkong dapat menjadi makanan yang bergizi jika diolah dengan benar, yaitu melalui proses perendaman dan perebusan serta tergantung pada ukuran, suhu serta waktu perebusan (Tompunuh, et al 2024).

Berdasarkan data yang didapatkan pada survey awal melalui wawancara dengan kader posyandu dan ibu-ibu balita. Kondisi dan situasi yang menjadi masalah pada mitra ini adalah kurangnya pemanfaatan pangan lokal seperti hasil tanaman dan ikan yang bernilai gizi tinggi karena rendahnya pengetahuan warga terkait pemanfaatannya. Berdasarkan pada permasalahan mitra, maka dapat dilakukan upaya untuk menyelesaikan masalah tersebut melalui program pemberdayaan kemitraan masyarakat dengan pendampingan kelompok kader posyandu untuk Optimalisasi Pengembangan Bahan Pangan Lokal dalam Pencegahan Stunting di Nagari Pilubang Kabupaten Padang Pariaman.

METODE

1. Pelatihan kader posyandu yang dapat meningkatkan pengetahuan kader tentang sumber pangan lokal dalam pencegahan *stunting*. Target luaran : Peningkatan pengetahuan dan kesadaran kader posyandu tentang manfaat sumber pangan lokal dalam pencegahan *stunting*
2. Pendampingan Pemanfaatan Olahan Bahan Pangan Lokal : Ikan dan Singkong. Pada tahap awal kegiatan pemberdayaan kemitraan masyarakat ini akan dilakukan sosialisasi kepada kader posyandu tentang *stunting* dan cara mengoptimalkan PROACTING menggunakan bahan pangan lokal yang terdapat di lingkungan tempat tinggal warga. Pertama dalam Pembuatan olahan menu berbasis protein hewani melalui Program GEMARI (Gemar Makan Ikan). Kedua menggunakan bahan pangan Singkong (*Manihot esculenta Crantz*). Daging singkong dapat diolah menjadi tepung dan dibuat menjadi brownies. Kulit singkong dapat dijadikan makanan bergizi jika diolah dengan benar (Tompunuh, et al 2024). Kulit singkong dapat diolah kembali menjadi makanan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi oleh semua kalangan terutama pada ibu hamil agar dapat mencegah *stunting* (Rustantono et al., 2022). Selain itu juga dapat menjadi lahan bisnis untuk meningkatkan dan memberikan pendapatan bagi masyarakat desa. Target luaran : Kader posyandu memahami cara dan langkah-langkah dalam pengembangan sumber pangan lokal terhadap pencegahan stunting.
3. Demonstrasi pembuatan olahan ikan dan singkong
Pelatihan dan pendampingan pembuatan olahan bahan pangan lokal dilakukan dengan metode demonstrasi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan konsumsi ikan pada balita adalah dengan melakukan diversifikasi produk salah satunya bakso ikan. Bakso ikan merupakan produk olahan yang menggunakan daging ikan sebagai bahan baku utama produknya. Pada umumnya daging ikan yang digunakan untuk pembuatan bakso adalah daging ikan cincang yang telah diolah dan diemulsi dengan bahan tambahan lainnya, dicetak dalam bentuk bulat kemudian dimasak dengan air panas. Ada 4 hal yang perlu diperhatikan agar dapat menghasilkan produk bakso ikan dengan kualitas yang baik, antara lain jenis daging, kualitas daging, jenis tepung, dan perbandingan daging dengan tepung yang digunakan (Paramata & Mahdang, 2023).

Sedangkan untuk pembuatan olahan singkong menjadi brownies dapat dilakukan dengan cara memanggang atau mengukusnya (Hafiza et al 2023), dan untuk pembuatan stik singkong dibuat dengan cara digoreng (Tompunuh et al 2024).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Proses Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan untuk menambah wawasan kader posyandu balita di Nagari Pilubang melalui Pendidikan Kesehatan yang diberikan mengenai *stunting* dan cara mencegah serta mengatasinya dengan menggunakan bahan pangan lokal yang ada di lingkungan sekitar tempat tinggal dan mudah dijangkau. Dilaksanakannya kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang *stunting* dan mengubah perilaku masyarakat agar angka kejadian *stunting* di wilayah setempat dapat menurun. Adapun tahapan dalam proses pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut :

a. Persiapan

Awal dari kegiatan ini adalah dimulai dari pengusulan proposal kegiatan. Selain itu, juga dilakukan identifikasi dan koordinasi dengan sasaran mitra seperti pihak Puskesmas, perangkat desa, dan kader di Nagari Pilubang. Selama masa persiapan, semua perlengkapan yang dibutuhkan juga diidentifikasi dan disusun dengan matang. Mulai dari pengurusan administrasi izin kegiatan, menyiapkan materi penyuluhan dan demonstrasi, kuisioner, daftar hadir, serta modul yang akan dibagikan kepada para peserta. Selain itu, tim (dosen dan mahasiswa) melakukan koordinasi dengan ketua kader serta perangkat desa terkait waktu dan tempat pelaksanaan. Persiapan acara pembukaan dan demonstrasi disiapkan bersama oleh tim dan ketua kader. Acara dibuka secara resmi oleh Wali Korong desa setempat dan juga dihadiri perwakilan dari Wali Nagari Pilubang.

b. Pelaksanaan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan sesuai dengan kesepakatan waktu dan tempat antara ketua kader dan tim. Kegiatan dilaksanakan di pos pemuda di pertigaan jalan yang sangat strategis dan mudah diakses oleh masyarakat sasaran. Tempat ini juga menjadi tempat pelaksanaan posyandu setiap bulannya di Korong Sibaruas, Nagari Pilubang, Kabupaten Padang Pariaman. Penyuluhan dilaksanakan pada hari Jum'at, 8 November 2024 mulai jam 09.00 – 11.30 WIB. Sebelum kegiatan dimulai dilakukan pengisian kuesioner pretest dan dilanjutkan dengan pemberian materi tentang Mengenal *Stunting* serta Cara Pencegahannya Menggunakan Bahan Pangan Lokal seperti Ikan dan Singkong.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pemberian materi terlebih dahulu kepada masyarakat yang terdiri dari Kader Posyandu Balita di Nagari Pilubang. Materi diberikan oleh Ketua Pelaksana yang merupakan Dosen di bidang Ilmu Keperawatan Anak yaitu Ns. Fitri Wahyuni. S, M.Kep., Sp.Kep.An. Selain pemberian materi juga dilanjutkan dengan tanya jawab serta kader diberikan penjelasan cara pengolahan bahan pangan lokal seperti singkong dan ikan sebagai inovasi makanan bergizi dalam mencegah dan mengatasi *stunting* dan mencoba sampel salah satu olahan makanan yang dibawa yaitu olahan singkong menjadi stik kulit singkong. Peserta sangat antusias dan mengaku belum tahu sebelumnya terkait manfaat kulit singkong dan dapat menjadi salah satu pilihan makanan yang bergizi. Selama pelaksanaan kegiatan, peserta memperhatikan dan ikut berperan aktif dalam diskusi dan tanya jawab yang diberikan. Seluruh peserta mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir, dan kelancaran acara dibantu oleh mahasiswa dari Universitas Mercubaktijaya yang merupakan anggota tim dalam kegiatan pengabdian ini.



Gambar 1. Foto Bersama Setelah Penyuluhan

c. Pelaksanaan Demonstrasi Pengolahan Bahan Pangan Lokal

Setelah menerima materi terkait *stunting*, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pengolahan bahan pangan lokal yaitu ikan dan singkong pada pertemuan selanjutnya. Olahan ikan dibuat menjadi bakso ikan, sedangkan singkong diolah menjadi brownies kukus dan stik kulit singkong. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Optimalisasi Pengembangan Bahan Pangan Lokal dalam Pencegahan Stunting ini dihadiri oleh 48 orang dari kalangan masyarakat (ibu hamil dan ibu balita) serta kader posyandu balita. Kegiatan yang dilaksanakan setiap hari Jum’at minggu pertama sampai minggu ketiga bulan November ini memperoleh antusias yang tinggi. Kegiatan ini disampaikan dengan metode ceramah dan demonstrasi.

Kegiatan demonstrasi pengolahan bahan pangan lokal seperti ikan dan singkong dilaksanakan pada hari Jum’at tanggal 22 November 2024, mulai jam 09.00 – 11.30 WIB, di Balai Latihan Nagari Pilubang.

1) Pembuatan Bakso Ikan

Siapkan bahan :

- 500 gram ikan tuna / kembung / tenggiri
- Tepung singkong (tapioka) 200 gram
- Bawang merah 11 gram
- Bawang putih 31 gram
- Garam 1 sdm
- Lada bubuk ½ sdt
- Kaldu jamur 7 gram
- Minyak goreng
- Baking powder ½ sdm
- 1 putih telur
- Perasa vanilla bubuk 1 sdm
- 220 ml air dingin / batu es

Cara Membuat Bakso Ikan :

- Timbang semua bahan dan bumbu
- Kerok daging ikan dari bagian kulit. Jangan gunakan pisau karena serat pada lapisan akan terbawa.
- Bawang merah dan bawang putih sebanyak 11 gram diiris tipis kemudian di goreng
- Campurkan daging ikan yang telah dipisahkan dari tulang dan kulit bersama bawang merah dan putih goreng, serta bawang putih 20 gram yang belum digoreng ke dalam chopper (penggiling daging)
- Setelah halus, campurkan dengan semua bahan yang telah disiapkan, dan masukkan air es secara bertahap

- Setelah adonan tercampur merata, adonan dibentuk menjadi bulatan-bulatan dan kemudian rendam di air es sampai padat bisa dirapikan bentuknya
 - Rebus adonan bakso ikan pada air mendidih hingga mengapung, dan tiriskan yang telah dibentuk hingga adonan mengapung
 - Bakso ikan siap dihidangkan
- 2) Pembuatan Brownies Singkong
Demonstrasi pembuatan stik kulit singkong dengan cara sebagai berikut :

Siapkan bahan :

- 1 kg singkong / 125 gram tepung singkong
- 225 gram gula pasir
- 50 gram coklat bubuk
- 175 gram margarin yang dilelehkan / minyak sayur
- 100 gram DCC yang dilelehkan
- 6 butir telur
- ½ sdt Tbm

Cara Membuat Tepung Singkong :

- Parut singkong dengan menggunakan parutan
- Peras singkong dengan menggunakan saringan
- Jemur singkong yang sudah diperas hingga kering
- Blender singkong parut hingga menjadi tepung namun tetap bertekstur

Cara Membuat Brownies Singkong :

- Kocok gula, telur, tbm sampai mengembang
- Masukkan tepung singkong dan coklat bubuk yang sudah diayak
- Aduk rata dengan mixer lalu tambahkan margarin/minyak sayur
- Panaskan kukusan
- Siapkan Loyang yang sudah diolesi sedikit margarin
- Masukkan adonan ke dalam Loyang
- Kukus brownies dengan api sedang selama 40 menit
- Angkat dan dinginkan, brownies singkong siap disajikan

3) Pembuatan Stik Kulit Singkong

Demonstrasi pembuatan stik kulit singkong dengan cara sebagai berikut :

Siapkan bahan :

- 500 gram kulit singkong
- Bawang putih secukupnya
- 1 bungkus tepung serbaguna
- Garam secukupnya
- Soda kue
- Telur 1 – 2 butir
- Minyak goreng
- Air dingin

Cara Membuat Stik Kulit Singkong :

- Cuci singkong sampai bersih tidak ada pasir yang menempel
- Buang kulit luar (kulit ari) singkong
- Cuci bersih kulit singkong yang sudah terlepas dari kulit ari
- Siapkan bawang putih dan garam secukupnya ke dalam panci yang telah diisi air
- Rebus kulit singkong dengan air garam selama 20 menit (sampai agak lunak)
- Angkat dan tiriskan
- Rendam dengan yang dingin yang sudah dicampur pengembang kue

- Setelah dingin kulit singkong di potong memanjang membentuk stik
- Potong kulit singkong memanjang membentuk stik kecil
- Kocok telur sampai merata dan masukkan potongan stik kulit singkong sedikit demi sedikit dan baluri dengan tepung bumbu
- Masukkan minyak goreng ke dalam wajan penggorengan dan tunggu hingga agak panas, kemudian masukkan kulit singkong
- Goreng dengan api sedang hingga berwarna keemasan, angkat dan dinginkan



Gambar 2. Foto Bersama Setelah Praktek Membuat Olahan Makanan dari Bahan Pangan Lokal Ikan dan Singkong

d. Monitoring dan Evaluasi

Pretest dan *posttest* dilakukan kepada 25 orang responden yaitu kader kesehatan yang telah hadir pada saat kegiatan. Soal *pretest* dan *posttest* berisi 10 pertanyaan yang mencakup materi secara keseluruhan, mulai dari materi tentang *stunting*, penyebab, dampak dan cara pencegahannya, serta tentang olahan bahan pangan lokal untuk pencegahan *stunting*. *Pretest* dilakukan sebelum penyuluhan, sedangkan *posttest* dilakukan setelah demonstrasi pembuatan olahan bahan pangan lokal dengan isi pertanyaan yang sama dengan *pretest*.

e. Hasil *Pretest* dan *Posttest*

Sebelum diberikan penyuluhan tentang *stunting* para kader yang hadir, masih memiliki pengetahuan yang terbatas tentang *stunting* terutama cara pencegahan dan cara mengatasinya.

Tabel 1. Hasil *Pretest* dan *Posttest* Pengetahuan Kader tentang Mengenal *Stunting* dan Cara Pencegahannya

| Pengetahuan | <i>Pre-test</i> | | <i>Post-test</i> | |
|-------------|-----------------|-----|------------------|-----|
| | Frekuensi | % | Frekuensi | % |
| Baik | 6 | 24 | 23 | 92 |
| Kurang Baik | 19 | 76 | 2 | 8 |
| Total | 25 | 100 | 25 | 100 |

Berdasarkan tabel 1. diatas terlihat pengetahuan Kader sebelum diberikan penyuluhan berpengetahuan baik sebanyak 6 orang (24%), sesudah penyuluhan menjadi mayoritas berpengetahuan baik sebanyak 23 orang (92%).

Tabel 2. Hasil *Pretest* dan *Posttest* Pengetahuan Kader tentang Pembuatan Bakso Ikan

| Pengetahuan | <i>Pre-test</i> | | <i>Post-test</i> | |
|-------------|-----------------|-----|------------------|-----|
| | Frekuensi | % | Frekuensi | % |
| Baik | 9 | 36 | 22 | 88 |
| Kurang Baik | 16 | 64 | 3 | 12 |
| Total | 25 | 100 | 25 | 100 |

Berdasarkan tabel 2, terlihat pengetahuan Kader sebelum diberikan demonstrasi dan pendampingan dalam pembuatan bakso ikan berpengetahuan baik sebanyak 9 orang (36%), sesudah penyuluhan menjadi mayoritas berpengetahuan baik sebanyak 22 orang (88%).

Tabel 3. Hasil *Pretest* dan *Posttest* Pengetahuan Kader tentang Pembuatan Brownies Singkong

| Pengetahuan | <i>Pre-test</i> | | <i>Post-test</i> | |
|-------------|-----------------|-----|------------------|-----|
| | Frekuensi | % | Frekuensi | % |
| Baik | 8 | 32 | 23 | 92 |
| Kurang Baik | 17 | 68 | 2 | 8 |
| Total | 25 | 100 | 25 | 100 |

Berdasarkan tabel 3, terlihat pengetahuan Kader sebelum diberikan demonstrasi dan pendampingan dalam pembuatan brownies singkong berpengetahuan baik sebanyak 8 orang (32%), sesudah penyuluhan menjadi mayoritas berpengetahuan baik sebanyak 23 orang (92%).

Tabel 4. Hasil *Pretest* dan *Posttest* Pengetahuan Kader tentang Pembuatan Stik Kulit Singkong

| Pengetahuan | <i>Pre-test</i> | | <i>Post-test</i> | |
|-------------|-----------------|-----|------------------|-----|
| | Frekuensi | % | Frekuensi | % |
| Baik | 0 | 0 | 22 | 88 |
| Kurang Baik | 25 | 100 | 3 | 12 |
| Total | 25 | 100 | 25 | 100 |

Berdasarkan tabel 4, terlihat pengetahuan Kader sebelum diberikan demonstrasi dan pendampingan dalam pembuatan stik kulit singkong berpengetahuan baik sebanyak 0 orang (0%), sesudah penyuluhan menjadi mayoritas berpengetahuan baik sebanyak 22 orang (88%).

f. Pelaporan Hasil Kegiatan dan Dokumentasi Kegiatan

- 1) Publikasi di media online Instagram di akun resmi Universitas Mercubaktijaya @universitas_mercubaktijaya
- 2) Video kegiatan diupload pada kanal Youtube Universitas Mercubaktijaya Foto kegiatan diposting pada akun media social Universitas @universitas_mercubaktijaya dengan link <https://youtu.be/HyF0r2UUhIE>
- 3) Artikel kegiatan pengabdian telah di submit pada Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia dengan status *Submitted*
- 4) Buku dengan Judul "Mengenal *Stunting* dan Cara Pencegahannya Menggunakan Olahan Bahan Pangan Lokal".

2. Pembahasan

Berdasarkan hasil penilaian *pretest* dan *posttest* yang telah dilakukan terhadap kelompok kader di Nagari Pilubang, diketahui adanya peningkatan tingkat pengetahuan kader terhadap *stunting* dengan persentase sebanyak 68%, cara pengolahan bakso ikan 52%, cara pengolahan *brownies* singkong 60% dan cara pengolahan stik kulit singkong dengan persentase sebanyak 88%. Hasil tersebut diperoleh dari rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan melalui metode penyuluhan, diskusi dan tanya jawab serta demonstrasi. Selama kegiatan, seluruh peserta aktif mendengarkan sekaligus bertanya hal-hal yang memang kurang dipahami sehingga akhirnya dapat meluruskan persepsi peserta terhadap hal-hal yang diragukan.

Hasil yang sama juga diketahui dari Irwanda et al., (2023) dan Umriaty et al., (2022), bahwa masalah gizi dapat terjadi akibat dari ketidakpahaman responden mengenai informasi terkait gizi tersebut. Sikap dan perilaku seseorang dapat terbentuk dari adanya stimulasi berupa materi atau objek tentang sesuatu yang memberikan informasi atau pengetahuan baru terhadap seorang individu. Hasilnya dapat berupa sikap dan perilaku yang baik atau buruk. Dengan demikian tindakan / perilaku seseorang merupakan dampak dari pengetahuan yang dimiliki. Pengetahuan seorang ibu tentang gizi berpengaruh terhadap perilaku ibu dalam menyediakan makanan bagi anaknya. Ibu yang memiliki pengetahuan gizi yang baik, diharapkan mampu menyediakan makanan dengan jenis dan jumlah yang tepat agar anak dapat tumbuh dan berkembang secara optimal (Supriyatun, 2021).

Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh pada anak usia dibawah 5 tahun (balita) akibat kekurangan gizi kronis terutama dalam 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK), yang terlihat dari panjang badan atau tinggi badan di bawah anak seumurannya. Stunting adalah masalah kurang gizi kronis yang disebabkan oleh kurangnya asupan gizi dalam waktu yang cukup lama, sehingga mengakibatkan gangguan pertumbuhan pada anak yakni tinggi badan anak lebih rendah atau pendek (kerdil) dari standar usianya (Nurlaela Sari et al., 2023). Tiga dari 10 balita di Indonesia mengalami stunting atau memiliki tinggi badan lebih rendah dari standar usianya (Fitriani et al., 2022). Tidak hanya bertubuh pendek, stunting juga berdampak terhadap perkembangan kognitif anak, serta berisiko terhadap masalah kesehatan lainnya seperti obesitas, penyakit jantung, diabetes dan sebagainya akibat gangguan metabolisme tubuh (Nirmalasari et al., 2020).

Program Pemerintah dalam mengatasi dan mencegah *stunting* saat ini salah satunya adalah melalui bahan pangan lokal. Fokusnya adalah pada zat gizi makro dan zat gizi mikro bagi balita dan ibu hamil yang sangat diperlukan terutama dalam pemenuhan gizi selama 1000 HPK sehingga anak dapat terhindar dari permasalahan gizi seperti *stunting*. Makanan tambahan yang menggunakan bahan pangan lokal yang dianjurkan oleh Paramata dan Mahdang (2023) adalah olahan ikan. Gerakan memasyarakatkan makan ikan (GEMARIKAN) merupakan gerakan moral yang memotivasi masyarakat untuk mengkonsumsi ikan secara teratur dalam jumlah yang diisyaratkan bagi kesehatan. Ikan memiliki kandungan gizi yang optimal seperti omega 3, protein, vitamin, mineral, dan kolesterol baik serta cenderung memiliki harga yang terjangkau. Sedangkan Tomponuh et al (2024), menggagas pemanfaatan kulit singkong sebagai inovasi makanan tambahan mencegah stunting karena kulit singkong diketahui juga memiliki nilai gizi yang tinggi antara lain protein, kalsium, serta dan karbohidrat. Begitu juga dengan daging singkong tersebut juga dapat diolah menjadi tepung singkong untuk dijadikan *brownies*, karena mengandung protein, lemak, air dan karbohidrat (Rustantono, et al., 2022).

Nagari Pilubang Kabupaten Padang Pariaman memiliki struktur demografis yang sangat strategis dalam menghasilkan dua bahan makanan lokal tersebut, karena wilayah berbatasan dengan laut dan perbukitan. Mayoritas penduduk bekerja sebagai nelayan dan petani. Selain itu, singkong sangat mudah untuk ditanam di sekitar pekarangan rumah warga

dan juga memiliki harga murah dipasaran. Pemanfaatan olahan bahan pangan ikan dan singkong ini dapat menjadi alternatif solusi bagi masyarakat dalam mencegah dan mengatasi stunting.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pendidikan kesehatan dan pelatihan membuat olahan makanan menggunakan bahan pangan lokal yaitu ikan menjadi bakso ikan dan olahan singkong menjadi brownies dan stik kulit singkong untuk pencegahan dan mengatasi stunting. Kegiatan dimulai dari tahap perencanaan, persiapan, hingga pelaksanaan kegiatan. Kegiatan berlangsung dengan lancar, diikuti lebih kurang 25 orang kader serta dihadiri oleh aparat desa. Diharapkan instansi terkait rutin memberikan penyuluhan maupun intervensi lainnya guna mendukung upaya pencegahan dan percepatan penurunan kejadian stunting.

Diharapkan instansi terkait rutin memberikan penyuluhan maupun intervensi lainnya guna mendukung upaya pencegahan dan percepatan penurunan kejadian *stunting* di wilayah setempat. Selain itu, perlunya dijalin Kerjasama dari seluruh lintas sektoral dan perlu adanya advokasi kepada pihak terkait seperti Puskesmas, Wali Nagari, Nelayan, pedagang singkong dan ibu-ibu rumah tangga dalam mendukung pembuatan olahan bahan pangan lokal ini menjadi salah satu alternatif cara mengatasi dan mencegah *stunting* serta mudah dilakukan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Pihak Puskesmas Sungai Limau, Wali Nagari Pilubang, Wali Korong Sibaruas, masyarakat setempat, Yayasan, Universitas Mercubaktijaya, LPPM Universitas Mercubaktijaya yang telah mendukung kegiatan yang dilaksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia., Nurfiiana., Wibowo, S.G., Sari, R.P., Muliani, F., & Nabilla Ulya. Pelatihan dan Pendampingan Inovasi Produk dari Daun Kelor untuk Mencegah *Stunting* di Desa Sungai Pauh Pusaka. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*. 2023; 8(1): 66-75. DOI : <https://doi.org/0.30653/jppm.v8i1.221>.
- Badan Pusat Statistik. Profil Kabupaten Padang Pariaman. Profil Kecamatan Sungai Limau; 2022.
- Damayati, R.P., Febriyatna, A., & Agustin, F. Pemanfaatan Pangan Lokal Berbasis Pisang Berlin Dengan Konsep Zero Waste Process. Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember. 2019; 196-199, ISBN : 978-602-14917-8-2.
- Fitriani, Barangkau, Hasan, M., Ruslang., Hardianti, E., Khaeria., Oktavia, R., & Selpiana. Cegah Stunting itu Penting!. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JurDikMas) Sosiosaintifik*. 2022. 4(2): 63-67. <https://doi.org/10.54339/jurdikmas.v4i2.417>
- Irwanda, M., Suryani, D., Krisnasary, A., & Yandrizal. Gambaran Asupan Energi, Zat Gizi Makro dan Status Gizi Remaja di SMPN 14 Kota Bengkulu Tahun 2022. *ASKARA : Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*. 9(1): 199-208.
- Nirmalasari, N.O. Stunting Pada Anak : Penyebab dan Faktor Risiko Stunting di Indonesia. *Qawwam : Journal For Gender Mainstreaming*. 2020. 14(1): 19-28. <https://doi.org/10.20414/Qawwam.v14i1.2372>
- Nugroho, S.T. Pengembangan Produk Pangan Lokal Yang Berpotensi Untuk Penurunan Stunting Di Kabupaten Pematang. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Wahana Usada*. 2023; 5(1): 64-69. DOI: <https://doi.org/10.47859/wuj.v5i1.315>

- Nurlaela Sari, D., Zisca, R., Widyawati, W., Astuti, Y., & Melysa, M. Pemberdayaan Masyarakat dalam Pencegahan Stunting. *JPKMI (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia)*. 2023. 4(1): 85–94. <https://doi.org/10.36596/jpkmi.v4i1.55>
- Nuroddin, H., Rosanto, K.H., Wicaksono, D.W., Saeroji, A., & Setiyadi, N. Inovasi Pembuatan Makanan Tambahan dari Daun Kelor Mencegah Stunting. *Jurnal Bina Desa*. 2022; 4(3): 369-374. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/jurnalbinadesa>.
- Paramata, N.R., & Mahdang, P.A. Pencegahan Stunting Melalui Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Bakso Ikan pada Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi : Pharmacare Society*. 2023. 2(3): 120-125.
- Rahmawati, P.S., & Adi, A.C. Daya Terima dan Zat Gizi Permen Jeli dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). *Media Gizi Indonesia*. 2016; 11(1): 86-93. DOI : 10.20473/MGI.V11I1.86937
- Rasdianah, N., & Makkulawu, A. Pelatihan Pengolahan Biskuit Daun Kelor Sebagai Makanan Pendamping Pencegahan *Stunting* di Desa Mananggu, Kabupaten Boalemo, Gorontalo. *Kumawula : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2024; 7(1): 198-203.
- Rahayu, D. (2023). Volume 5 Nomor 3, September 2023 e-ISSN 2721-9747; p-ISSN 2715-6524 <http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPM>. 5(3).
- Rustantono, H., Kusumaningrum, D., & Rasyid, H. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong Menjadi Keripik. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 31–37. <https://doi.org/10.33379/icom.v2i1.1211>
- Rohmawati, N., Moelyaningrum, A.D., & Witcahyo, E. Es Krim Kelor : Produk Inovasi sebagai Upaya Pencegahan Stunting dalam 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2019; 2(1): 10-20.
- Rohmawati, N., Rachmawati, S.N., Antika, R.B., & Hermilasari, R.D. Training and Assistance In The Creation Of *Je-Co Moringa* As A Stunting Overcome Effort. *Community Development Journal*. 2023; 4(3): 5504-5511. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/17150/12764>
- Rustamaji, G.A.S., & Ismawati, R. Daya Terima dan Kandungan Gizi Biskuit Daun Kelor sebagai Alternatif Makanan Selingan Balita *Stunting*. *Jurnal Gizi Universitas Negeri Surabaya*. 2021; 1(1): 31-37. <http://ejournal.unesa.ac.id/index.php/GIZIUNESA/article/view/41287>
- Sofiati, T., Nur, R. M., Koroy, K., Alwi, D., Wahab, I., & Muhammad, S. H. (2023). Pelatihan Pembuatan 'Bakso Pucuk' Ikan Tuna Di Desa Tiley Pantai Kabupaten Pulau Morotai. 02(02).
- Supriyatun. Analisis Faktor Risiko Yang Berhubungan Dengan Kejadian Stunting. *Jkm (Jurnal Kebidanan Malahayati)*. 2021. 7(4), 599–606.
- Sutyawan., Novidiyanto., & Wicaksono, A. Optimalisasi Pemanfaatan Pangan Lokal yang Aman dan Bergizi dalam Upaya Pencegahan *Stunting* di Desa Ibul Kabupaten Bangka Barat. *Jurnal Panrita Abdi*. 2022; 6(3): 565-577.
- Tompunuh, M.M., Wahyudi, N., Astuti, E.R., & Ntau, L. Pelatihan Kader, Ibu PKK dan Perangkat Kelurahan tentang Pembuatan Stik Kulit Singkong Sebagai Inovasi Pencegahan Stunting di Kelurahan Dembe I dan Lekobalo Kecamatan Kota Barat Kota Gorontalo. *Jurnal Masyarakat Mandiri*. 2024. 8(1): 876-886.
- Umriyati, U., Rahmanindar, N., Pendidikan Gizi dan Penilaian Status Gizi Bagi Remaja Calon Ibu Sehat sebagai Upaya Untuk Mencegah Stunting di SMA Ikhsaniah. *Jurnal Martabe*. 5(1). 2532-2537.