



Pencegahan *Stunting* melalui Optimalisasi Bahan Pangan Lokal di Kabupaten Brebes

Safana Aulia¹, Naila Nariswari Halisy Putri¹, Iin Mubarakah¹,
Sinta Nur Fitriana¹, Atika Huzaifah Khasanah¹, Lailatul
Badriyah¹, Andina Rizki Septiani¹, Silvia Millati¹, Ahmad
Sonhaji¹, Ahmad Wahyudin¹, Gangsar Edi Laksono¹

¹Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Banyumas
- Indonesia

Article Information

Submitted 2 November 2024

Revision 18 November 2024

Accepted 10 Januari 2025

Published 28 Januari 2025

Abstract

The education and training program on using local ingredients for complementary food and healthy snacks in Dukuhturi Village aims to support the reduction of stunting rates by increasing community understanding and skills in providing nutritious food for toddlers. This activity focuses on using local food ingredients rich in nutrients as the main ingredient in making complementary food and healthy snacks, with the target activities of mothers of toddlers and pregnant women in Dukuhturi Village. The method used in implementing this activity is the ABCD (Asset Based Community Development) method, which prioritizes utilizing assets and potential around the village and owned by the community. The results of this activity show an increase in the knowledge and ability of mothers in Dukuhturi village to process food to complete the nutritional needs of toddlers. The implementation of this program is expected to contribute significantly to improving the nutritional status of children, as well as supporting the achievement of national targets in reducing the prevalence of stunting in Dukuhturi Village.

Keywords: Education, training, local ingredients, stunting.

Program edukasi dan pelatihan pemanfaatan bahan lokal untuk MPASI dan camilan sehat di Desa Dukuhturi bertujuan untuk mendukung penurunan angka stunting melalui peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam menyediakan makanan bergizi bagi balita. Kegiatan ini memfokuskan pada penggunaan bahan pangan lokal yang kaya nutrisi sebagai bahan utama dalam pembuatan MPASI dan camilan sehat dengan sasaran kegiatan ibu balita dan ibu hamil di Desa Dukuhturi. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah metode ABCD (Asset Based Community Development), dimana metode ini mengutamakan pemanfaatan aset dan potensi yang ada di sekitar desa dan dimiliki oleh komunitas masyarakat. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan kemampuan ibu-ibu di desa Dukuhturi dalam mengolah makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi balita. Implementasi program ini diharapkan dapat berkontribusi signifikan terhadap perbaikan status gizi anak-anak, sekaligus mendukung pencapaian target nasional dalam menurunkan prevalensi stunting di Desa Dukuhturi.

Kata Kunci: Edukasi, Pelatihan, Bahan Lokal, Stunting.

*Korespondensi Penulis: Safana Aulia

Copyright © 2024 Safana Aulia, Naila Nariswari Halisy Putri, Iin Mubarakah, Sinta Nur Fitriana, Atika Huzaifah Khasanah, Lailatul Badriyah, Andina Rizki Septiani, Silvia Millati, Ahmad Sonhaji, Ahmad Wahyudin, Gangsar Edi Laksono

Pendahuluan

Stunting menjadi masalah kesehatan yang kompleks dan berdampak pada pertumbuhan dan perkembangan anak. Mengacu pada Peraturan Presiden Nomor 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting, diuraikan bahwa stunting merupakan gangguan pertumbuhan dan perkembangan anak yang diakibatkan terjadinya kekurangan gizi kronis serta terjadinya infeksi yang telah berulang, yang dapat dilihat dengan adanya kelainan pada tinggi atau panjang badan kurang dari standar yang telah ditetapkan oleh menteri kesehatan Di Indonesia, prevalensi stunting mengalami penurunan dari 24,4% di tahun 2021 menjadi 21,6% pada tahun 2022, tetapi angka ini masih di atas target dari Badan Kesehatan Dunia (WHO), yaitu sebesar 20% (Setiyawati et al., 2024). Salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki prevalensi stunting cukup tinggi adalah Kabupaten Brebes sebesar 26,3 % pada tahun 2021 dan menduduki peringkat ketiga di Jawa Tengah (Jayanti & Fauzi, 2024; Kemenkes RI, 2021). Desa Dukuhturi yang berada di Kabupaten Brebes pun mengalami permasalahan demikian selama tiga hingga empat tahun terakhir.

Berbagai studi telah menjelaskan penyebab terjadinya kasus stunting di Indonesia, termasuk di Kabupaten Brebes antara lain pemberian ASI non-eksklusif selama 6 bulan pertama, berat badan lahir rendah, status sosial-ekonomi rumah tangga, pendidikan ibu yang rendah, faktor sosial masyarakat, akses layanan kesehatan yang kurang baik, hingga akses air bersih dan sanitasi yang kurang memadai (Beal et al., 2018; Jayanti & Fauzi, 2024; Rusliani et al., 2022). Diantara faktor-faktor berikut,

faktor utama dari terjadinya stunting adalah faktor ibu dan gizi. Komalasari et al.,(2020) mengungkapkan ada hubungan yang kuat antara faktor ibu dan gizi dengan kasus stunting seperti pemberian ASI non-eksklusif selama 6 bulan pertama, status gizi ibu dan pendidikan ibu yang rendah. Oleh sebab itu, berbagai upaya pencegahan stunting diharapkan dapat difokuskan pada peningkatan kapasitas Ibu khususnya dalam pemberian ASI eksklusif, penyuluhan gizi ibu dan balita.

Desa Dukuhturi, Kabupaten Brebes memiliki prevalensi stunting masih relatif tinggi dibandingkan dengan wilayah lain. Salah satu faktor penyebabnya adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mempersiapkan MPASI dan cemilan sehat yang sesuai dengan kebutuhan gizi anak. Meskipun sudah ada berbagai program pemerintah yang berfokus pada penanganan stunting, implementasi di lapangan seringkali terbatas pada sosialisasi tanpa disertai dengan pelatihan praktis yang efektif. Selain itu, ketersediaan bahan pangan yang bergizi dan terjangkau juga masih menjadi tantangan di wilayah ini.

Berbagai studi dan program intervensi telah dilakukan untuk menangani masalah stunting di Indonesia, namun masih terdapat kesenjangan dalam penerapan pelatihan praktis yang berkelanjutan di tingkat desa (Rahman et al., 2023; Setiyawati et al., 2024). Sebagian besar intervensi lebih berfokus pada sosialisasi dan edukasi umum tanpa memberikan keterampilan praktis yang dapat langsung diaplikasikan oleh masyarakat. Artikel ini bertujuan untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan memberikan pelatihan praktis yang fokus pada pembuatan

MPASI dan cemilan sehat yang sesuai dengan kearifan lokal dan sumber daya yang tersedia di Desa Dukuhturi, Kabupaten Brebes.

Tujuan dari penulisan artikel ini adalah untuk mendokumentasikan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan MPASI dan cemilan sehat sebagai upaya preventif dalam mengurangi angka stunting di Desa Dukuhturi, Kabupaten Brebes. Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu di Desa Dukuhturi dalam menyediakan makanan bergizi bagi anak-anak, sehingga dapat menurunkan prevalensi stunting. Kontribusi utama dari penulisan ini adalah memberikan referensi empiris mengenai efektifitas pelatihan pembuatan MPASI dan cemilan sehat sebagai bagian dari upaya pencegahan stunting di wilayah pedesaan. Dari segi praktis, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi langsung terhadap peningkatan kesehatan anak-anak di Desa Dukuhturi, serta menjadi model pelatihan yang dapat dicontoh di desa-desa lain dengan kondisi serupa. Lebih jauh lagi, artikel ini dapat menjadi landasan bagi pengembangan kebijakan yang lebih tepat sasaran dalam penanganan stunting di tingkat lokal maupun nasional.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode ABCD (*Asset Based Community Development*). Metode ABCD menekankan pada aset fisik serta aset tidak berwujud untuk menjadi modal pembangunan oleh masyarakat sebagai aktor utama (Kretzmann & McKnight, 1996). Pemberdayaan berbasis aset ini melibatkan

lima langkah utama yakni menemukan (*discovery*), mimpi (*dream*), merancang (*design*), menentukan (*define*) dan lakukan (*destiny*) (South et al., 2024). Bohach (1997) menjelaskan prinsip utama pengembangan masyarakat berbasis aset (ABCD) ditekankan pada identifikasi dan pemanfaatan potensi serta sumber daya (aset) dalam masyarakat sebagai modal pembangunan. Adapun tahapan-tahapan dalam menggunakan metode ABCD pada program edukasi dan pelatihan ini adalah:

a. *Discovery* (Menemukan)

Pada tahapan ini mahasiswa melakukan riset sederhana untuk bisa menemukenali berbagai aset yang terdapat di desa atau masyarakat. Metode ini dilakukan dengan menganalisis identitas, baik identitas sosial maupun identitas wilayah. Berdasarkan wawancara dengan perangkat desa dan kader kesehatan Desa Dukuhturi, kami juga menemukan bahwa Desa Dukuhturi menempati angka stunting tertinggi di Kecamatan Bumiayu.

b. *Dream* (Impian)

Pada tahap ini, mahasiswa bersama masyarakat merumuskan visi dalam menyusun program yang difokuskan oleh masyarakat maupun mahasiswa KKN. Dari hasil diskusi dengan bidan desa dan kader posyandu yang menangani langsung permasalahan stunting diperoleh kesepakatan untuk menyelenggarakan edukasi pencegahan stunting dengan pembuatan makanan pendamping ASI memanfaatkan bahan makanan lokal yang terdapat di Desa Dukuhturi.

c. *Design* (Merancang)

Pada tahapan ini, mahasiswa KKN dan masyarakat mulai membuat strategi pelaksanaan kegiatan edukasi pencegahan stunting.

d. *Define* (Menentukan)

Pada tahapan ini difokuskan pada penentuan materi edukasi pembuatan MPASI dan metode pengolahan bahan makanan dari potensi lokal.

e. *Destiny* (Lakukan)

Tahapan akhir disini yaitu pelaksanaan agenda. Tujuan diadakannya edukasi adalah untuk menyampaikan informasi terlebih dahulu terkait pengertian stunting dan apa itu pelatihan pemanfaatan bahan lokal untuk MPASI dalam mendukung penurunan stunting. Pelaksanaan pengabdian program ini melibatkan beberapa pihak (mitra) langsung ataupun tidak langsung diantaranya:

1. Kepala Desa Dukuhturi, semua program pengabdian tidak akan jalan tanpa adanya dukungan dari beliau
2. Sekretaris Desa Dukuhturi
3. Kepala Dusun Dukuhturi
4. Bidan Desa Dukuhturi
5. Kader posyandu Desa Dukuhturi
6. Seluruh ibu dan balita yang terdata stunting di Desa Dukuhturi.

Dalam mendukung pelaksanaan program, juga telah disiapkan resources yang ditentukan berdasarkan pemetaan need asesment. Resources adalah pelaksana pengabdian 10 mahasiswa KKN Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto (UIN SAIZU) dan para tamu undangan. Secara lebih detail mengenai pendekatan, tahapan kegiatan serta jadwal pelaksanaan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Pendekatan, Tahap, dan Jadwal Kegiatan

No	Pendekatan	Tahap	Tanggal	Kegiatan
1	<i>Discovery</i>	Perencanaan	11 Juli 2024	Pengumpulan data anak balita dan keluarga terindikasi stunting
2	<i>Dream</i>		12 Juli 2024	Diskusi bersama bidan desa dan kader posyandu mengenai tujuan dan strategi program pencegahan stunting
3	<i>Design</i>		12 Juli 2024	Merancang strategi pelaksanaan edukasi pencegahan stunting
4	<i>Define</i>		12 Juli 2024	Menentukan materi edukasi pencegahan stunting meliputi pembuatan MPASI dan cemilan sehat berbahan lokal
5	<i>Destiny</i>	Pelaksanaan	15 Juli 2024	Pembuatan sampel MPASI Sehat dan seimbang Pengenalan MPASI sehat dan seimbang Demonstrasi pembuatan MPASI sehat dan seimbang dari makanan lokal
			11 Agustus 2024	Pembuatan cemilan kaya nutrisi berupa banana pancake Edukasi pengenalan cemilan kaya nutrisi berupa banana pancake Demonstrasi pembuatan cemilan kaya nutrisi berupa banana pancake

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan program edukasi dan pelatihan pemanfaatan bahan lokal untuk MPASI dalam mendukung penurunan stunting dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2024 dan 11 Agustus 2024. Pemilihan bahan pangan lokal ini tentu tidak terlepas dari pemahaman ayat Al-Quran yang menyebutkan bahwa *"Dan Kami tumbuhkan untukmu dengan air itu kebun-kebun kurma dan anggur; di dalamnya kamu memperoleh banyak buah-buahan dan sebagian dari buah-buahan itu kamu makan."*— (QS. Al-Mu'minun: 19). Program ini diikuti oleh 70 anak beserta orang tuanya dan juga kader posyandu desa Dukuhturi. Adapun beberapa tahapan yang dilakukan dalam melaksanakan program edukasi dan pelatihan pemanfaatan bahan lokal untuk MPASI dalam mendukung penurunan stunting diantaranya yaitu:

A. Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan merupakan persiapan sebelum melaksanakan program Edukasi dan Pelatihan Pemanfaatan Bahan Lokal Untuk MPASI Dalam Mendukung Penurunan Stunting bagi masyarakat Desa Dukuhturi. Pada tahap ini mahasiswa KKN melakukan koordinasi dengan pihak kepala desa, perangkat desa, Bidan Desa, Kader Posyandu dan Ibu PKK mengenai kegiatan Edukasi Dan Pelatihan Pemanfaatan Bahan Lokal Untuk MPASI Dalam Mendukung Penurunan Stunting seperti kebutuhan yang diperlukan, tujuan dan sasaran edukasi tersebut mendukung penurunan angka stunting di Desa Dukuhturi.

Tahap diskusi selanjutnya menjadi acuan dalam merancang kegiatan edukasi tersebut. Selanjutnya rancangan kegiatan edukasi ini disosialisasikan kepada pihak kepala desa, perangkat desa, Bidan Desa, Kader Posyandu dan Ibu PKK seperti waktu, tempat dan sasaran yang terlibat edukasi ini. Tujuan sosialisasi program ini agar kegiatan edukasi tersampaikan sesuai dengan sasaran.

B. Tahap Identifikasi Data Anak Stunting di Desa Dukuhturi

Tahap identifikasi merupakan proses menganalisis dan mengumpulkan data stunting ibu hamil dan anak-anak di Desa Dukuhturi. Data yang diperoleh dari bidan desa menunjukkan keseluruhan jumlah angka stunting anak-anak dan ibu hamil di desa dukuhturi sekitar 80. Data yang diperoleh oleh bidan merupakan hasil dari pengukuran tinggi badan sesuai umur, pencatatan data demografis dan riwayat kesehatan yang relevan. Bidan desa juga menyampaikan faktor-faktor yang menyebabkan stunting di desa Dukuhturi yaitu: faktor genetik (keturunan), ekonomi, adanya pola makanan yang kurang bergizi, dan lingkungan.



Gambar 1 Tahap Identifikasi Data Anak Stunting

C. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan ini merupakan hasil kesepakatan mahasiswa KKN dengan pihak mitra, seperti perangkat desa, bidan desa, ibu PKK, ibu kader posyandu, dan tokoh-tokoh masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan sebanyak dua kali, yaitu pada 15 Juli 2024 dan 11 Agustus 2024. Kegiatan pertama dilaksanakan pada hari Senin, 15 Juli 2024 di Posyandu Kartini desa Dukuhturi bertemakan "Pengenalan Makanan Pendamping ASI (MPASI) Yang Sehat dan Seimbang". Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan yaitu pembuatan MPASI untuk sampel, edukasi mengenai pengenalan MPASI yang sehat dan seimbang, dan edukasi mengenai pengelolaan bahan makanan lokal untuk MPASI yang sehat dan seimbang.

Kegiatan kedua dilaksanakan pada hari Minggu, 11 Agustus 2024 di Posyandu Maju Sejahtera desa Dukuhturi dengan tema "Cemilan Kaya Nutrisi Untuk Mendukung Tumbuh Kembang Anak". Adapun rangkaian kegiatan dilakukan yaitu pembuatan camilan kaya nutrisi berupa *banana pancake* untuk sampel, edukasi mengenai pengenalan camilan yang mengandung nutrisi, serta edukasi dan demonstrasi mengenai pengelolaan bahan makanan lokal untuk camilan yang kaya nutrisi.

Berikut ini rincian dari dua kegiatan tersebut yaitu:

1. Pengenalan Makanan Pendamping ASI (MPASI) Yang Sehat dan Seimbang

a. Pembuatan Mpasi Untuk Sampel

Sebelum memberikan edukasi kepada ibu-ibu di posyandu Kartini, mahasiswa mencoba untuk membuat MPASI sebagai sampel. MPASI yang dibuat sebagai sampel adalah puding kentang ayam dan telur untuk

anak usia 6-8 bulan, nasi tim Ikan telur sayuran untuk anak usia 9-11 bulan, dan nasi telur puyuh bola tahu ayam untuk anak usia 12-24 bulan. Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat sampel MPASI adalah:

1) Puding Kentang ayam dan telur

- 100 gr kentang.
- 30 gr (3 sdm) daging ayam cincang.
- 10 gr (1 butir) telur puyuh
- 15 gr (1 buah) tahu kecil
- 15 gr (½ sdm) wortel parut
- 10 gr (1 sdm) labu kuning
- 15 ml santan
- 1 batang sereh
- 1 lembar daun salam
- 1 sdm minyak
- 50 ml air kaldu ayam
- 2 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 100 gr (2 buah) jeruk diambil sarinya

2) Nasi tim Ikan telur sayuran

- 100 gr (10 sdm) nasi putih
- 30 gr (3 butir) telur puyuh
- 30 gr (3 sdm) ikan bandeng filet
- 10 gr (1 sdm) sawi hijau
- 20 gr (2 sdm) tomat
- 300 ml kaldu ayam
- 7,5 ml (1,5 sdt) minyak kelapa
- 180 gr buah semangka

3) Nasi sup telur puyuh bola tahu ayam

- 150 gr (15 sdm) nasi putih
- 45 gr (1 potong kecil) tahu putih
- 60 gr (5 sdm) daging ayam cincang
- 60 gr (6 butir) telur puyuh rebus

- 30 gr (3 sdm) wortel
- 30 gr (3 sdm) jagung pipil kuning
- 30 gr (3 sdm) brokoli
- Air secukupnya
- 10 gr (1 batang) sledri
- 10 gr (1 batang) daun bawang
- 15 gr (1,5 sdm) tepung tapioka
- Garam, mrica, gula
- 10 gr (1 sdm) bawang goreng
- 35 gr (3 potong) melon

b. Edukasi Mengenai Pengenalan MPASI Yang Sehat dan Seimbang

Kegiatan ini dimulai pada pagi hari tepatnya pukul 09.00 WIB, kegiatan tersebut diawali dengan pembukaan oleh pembawa acara dari mahasiswa KKN. Kemudian dilanjutkan dengan sambutan dan pengantar dari ketua pelaksana kegiatan, kader posyandu, dan bidan desa. Setelah itu, kegiatan memasuki tahap inti yaitu Edukasi mengenai pengenalan MPASI yang sehat dan seimbang.



Gambar 2 Edukasi MPASI sehat dan seimbang

Materi yang disampaikan oleh mahasiswa KKN antara lain pengenalan MPASI yang sehat dan seimbang dimana MPASI tersebut harus mengandung gizi yang seimbang bagi anak sesuai dengan umurnya, seperti karbohidrat, protein, lemak, dan mikronutrien untuk bayi yaitu zat besi.

Tahapan edukasi mengenai pengenalan MPASI yang sehat dan seimbang berlangsung selama kurang lebih 1 jam dan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab sebelum beralih ke tahap edukasi selanjutnya, yaitu edukasi mengenai pengelolaan bahan makanan lokal untuk MPASI yang sehat dan seimbang.

c. Edukasi Mengenai Pengelolaan Bahan Makanan Lokal Untuk MPASI Yang Sehat Dan Seimbang

Setelah peserta diberikan edukasi mengenai pengenalan MPASI yang sehat dan seimbang untuk anak, peserta juga diberikan edukasi mengenai cara pembuatan MPASI melalui pengelolaan bahan makanan lokal seperti kentang, telur, dan sayur-sayuran. Pada tahap ini, mahasiswa menunjukkan sampel MPASI yang telah dibuat agar peserta dapat mengetahui rasa dan tekstur yang tepat dalam membuat MPASI sesuai dengan umur anak.

Rasa MPASI dianjurkan *pure* atau sesuai rasa pada bahan makanan yang digunakan tanpa menggunakan campuran perasa apapun seperti micin ataupun bumbu penyedap. Hal itu dikarenakan penggunaan micin ataupun bumbu penyedap dapat menimbulkan beberapa resiko bagi anak, seperti penurunan fungsi otak, pemicu obesitas, dan meningkatkan resiko hiperaktif.

Selain rasa, tekstur makanan juga perlu diperhatikan saat pembuatan MPASI. Tekstur MPASI untuk anak dapat diatur sesuai dengan tahapan usianya. Variasi tekstur ini bertujuan untuk membantu anak belajar mengunyah dan menelan makanan, sekaligus merangsang perkembangan otot-otot mulutnya agar ia dapat makan secara mandiri di kemudian hari.

Ada beberapa tekstur MPASI untuk berbagai usia bayi, yaitu:

1) Tekstur bubur lumat

Pada tahap awal pemberian MPASI untuk bayi usia 6 bulan, makanan harus berbentuk bubur lumat. MPASI dapat diolah dengan blender atau disaring agar teksturnya lembut. Pada tahap ini, makanan diberikan sebanyak 2 kali sehari dengan porsi 2–3 sendok makan setiap kali.

2) Bubur kental dan dihaluskan

Ketika bayi mulai terbiasa dengan MPASI dan mampu menerima makanan saat disuapi, frekuensi makan dapat ditingkatkan menjadi 3 kali sehari dengan porsi setengah mangkuk berukuran 250 ml. Tekstur MPASI ini cocok untuk bayi usia 6–9 bulan.

3) Tekstur agak kasar

Bayi yang berusia 9–12 bulan perlu diberi makanan dengan tekstur agak kasar untuk membantu melatih kemampuan mengunyah dan menelan. Bahkan, beberapa bayi sudah dapat mulai mencoba tekstur ini sejak usia 8 bulan jika sudah siap. MPASI dapat disajikan dalam bentuk cincangan halus (*minced*), cincangan kasar (*chopped*), atau makanan kecil yang bisa dipegang oleh bayi (*finger food*). Makanan ini dianjurkan diberikan 3–4 kali sehari dengan porsi setengah mangkuk ukuran 250 ml.

4) Tekstur kasar

Setelah bayi berusia lebih dari 12 bulan, mereka sudah mampu menerima berbagai jenis makanan meskipun kemampuan mengunyahnya belum sepenuhnya sempurna. Di usia ini, bayi juga mulai mengenali makanan berdasarkan bentuk, rasa, dan aromanya, bahkan mereka cenderung memiliki preferensi terhadap makanan tertentu.

2. Cemilan Kaya Nutrisi Untuk Mendukung Tumbuh Kembang Anak

a. Pembuatan Camilan Kaya Nutrisi Berupa *Banana pancake* Untuk Sampel

Sebelum memberikan edukasi kepada ibu-ibu di posyandu maju sejahtera, mahasiswa mencoba untuk membuat camilan pendamping MPASI yang kaya nutrisi sebagai sampel. Menu camilan yang dipilih adalah *banana pancake*. Camilan tersebut dipilih dikarenakan bahan dan proses pembuatannya yang murah juga mudah serta tekstur dan rasa yang sesuai dengan usia anak 12–24 bulan. Adapun bahan untuk membuat *banana pancake* adalah:

1. pisang 1 buah
2. telur 1 butir
3. Tepung terigu
4. Margarine

Kemudian proses pembuatan *banana pancake* adalah sebagai berikut:

1. Haluskan pisang
2. Campurkan pisang yang telah dihaluskan dengan telur dan tepung terigu
3. Siapkan cetakan dan margarin, panaskan
4. Tuang adonan ke dalam cetakan
5. *Banana pancake* siap dinikmati

Setelah sampel camilan dirasa tepat dari segi rasa dan tekstur, mahasiswa KKN memasukkan camilan tersebut ke dalam wadah untuk dibawa saat melakukan edukasi dan demonstrasi terkait camilan kaya nutrisi di posyandu maju sejahtera Desa Dukuhturi.

b. Edukasi Mengenai Pengenalan Cemilan Yang Mengandung Nutrisi

Di posyandu maju sejahtera, peserta diberikan materi oleh mahasiswa KKN mengenai pengenalan camilan pendamping MPASI yang kaya nutrisi. Dimulai dari alasan

diperlukannya camilan MPASI untuk anak, jenis-jenis bahan makan yang dapat dijadikan cemilan MPASI, Kandungan gizi atau nutrisi yang diperlukan dalam cemilan MPASI, dan variasi olahan camilan MPASI bagi anak usia 12-24 bulan.



Gambar 3. Edukasi Mengenai Pengenalan Cemilan Yang Mengandung Nutrisi

Pada tahap ini, mahasiswa KKN menjelaskan kandungan gizi apa saja yang harus terdapat dalam camilan MPASI dan manfaatnya bagi tumbuh kembang anak. Kandungan gizi tersebut adalah karbohidrat, protein, vitamin, serat, dan berbagai mikronutrien yang diperlukan oleh anak seperti zat besi. Kandungan gizi yang terdapat dalam camilan MPASI tentunya akan sangat berpengaruh pada tumbuh kembang anak, khususnya anak usia 12-24 bulan.

Kandungan gizi karbohidrat bisa didapatkan dari beragam jenis makanan, seperti halnya kentang, ubi, gandum, beras merah, jagung, ataupun tepung-tepungan dan sejenisnya. Karbohidrat disini berfungsi sebagai sumber energi utama tubuh manusia. Protein dapat diperoleh dari berbagai sumber makanan, baik yang berasal dari tumbuhan maupun hewan. Sumber protein meliputi telur, ikan, daging ayam, bebek,

gandum, kacang almond, dan kacang kedelai. Setelah dikonsumsi, protein akan diubah menjadi asam amino yang berperan dalam pembentukan otot, organ tubuh, kulit, dan rambut. Selain itu, protein juga berperan penting dalam pengaturan fungsi hormon. Vitamin juga tidak boleh ketinggalan. Vitamin merupakan kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh untuk meningkatkan daya tahan tubuh dan menjaga kesehatan badan. Vitamin dapat berasal dari berbagai jenis makanan, seperti wortel, minyak ikan, bayam, brokoli, jeruk, alpukat, kacang panjang, daging sapi, dan ayam. Selain karbohidrat, protein, dan vitamin, serat juga perlu ada dalam kandungan gizi camilan MPASI. Serat bermanfaat untuk mengurangi berbagai risiko penyakit pada anak. Makanan yang mengandung serat bisa didapatkan dari biji-bijian, buah-buahan, sayuran, dan kacang-kacangan.

c. Edukasi Dan Demonstrasi Mengenai Pengelolaan Bahan Makanan Lokal Untuk Cemilan Yang Kaya Nutrisi

Pada tahap ini, mahasiswa menunjukkan sampel camilan MPASI yang telah dibuat, yaitu *banana pancake* agar peserta dapat mengetahui rasa dan tekstur yang tepat dalam membuat camilan MPASI. Tidak hanya itu, mahasiswa KKN jug melakukan demonstrasi pembuatan *banana pancake* yang merupakan salah satu jenis camilan MPASI. Mahasiswa KKN meminta salah satu peserta untuk melakukan tahap-tahap pembuatan banana pancake, dimulai dari memotong-motong pisang, mencampurkan pisang dengan telur dan tepung terigu, hingga memasak dan mencetak adonan banana pancakenya.



Gambar 4. Edukasi Dan Demonstrasi Mengenai Pengelolaan Bahan Makanan Lokal Untuk Cemilan Yang Kaya Nutrisi

Banana pancake yang dipilih oleh mahasiswa KKN sebagai contoh camilan MPASI memiliki banyak nutrisi di dalamnya. Nutrisi yang terkandung dalam 1 buah *banana pancake* adalah vitamin dan serat yang berasal dari pisang, protein yang berasal dari telur, karbohidrat yang berasal dari tepung terigu, dan vitamin lainnya yang terkandung dalam margarin.

D. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Tahap Monitoring dan evaluasi merupakan suatu tahapan terakhir yang memastikan program edukasi ini berjalan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Pada tahap ini mahasiswa KKN melakukan kunjungan kepada ibu balita dan ibu hamil untuk mengetahui program yang disampaikan

oleh mahasiswa KKN sudah sesuai dengan tujuan. Pada kunjungan ini mahasiswa mewawancarai ibu balita dan ibu hamil terkait edukasi ini. Berikut tabel terkait Edukasi Dan Pelatihan Pemanfaatan Bahan Lokal Untuk MPASI Dalam Mendukung Penurunan Stunting.

Hasil monitoring dan evaluasi pada Tabel 2 menunjukkan bahwa program edukasi dan pelatihan dalam mendukung penurunan stunting sudah tersampaikan sesuai dengan perencanaan. Para mitra dari ibu yang memiliki balita dan ibu hami telah memahami kondisi bayi stunting, pemberian jenis makanan bergizi dan telah menerapkan hasil pelatihan pembuatan MPASI dan camilan sehat.



Gambar 5 Tahap wawancara demostrasi MPASI dan camilan sehat

Tabel 2. Hasil Monitoring dan Evaluasi

No	Indikator	Koresponden				
		1	2	3	4	5
1	Apakah anda mengetahui apa itu stunting	ya	ya	ya	tidak	ya
2	Apakah pola pemberian makanan pada anak bergizi dan bervariasi? Jika iya berikan alasannya!	Ya, agar anak sehat dan tidak mudah sakit	Ya, untuk mendukung tumbuh kembang anak	Ya, untuk mencegah stunting	Belum	Sudah, untuk memanfaatkan bahan lokal yang ada disekitar
3	Apakah Pelatihan pembuatan MPASI dan camilan sehat dari bahan makanan lokal sudah diterapkan? Jika sudah berikan alasannya?	Sudah, untuk meningkatkan gizi anak	Belum	Sudah, agar anak terbiasa makan sehat	Belum	Sudah, untuk memanfaatkan bahan lokal yang ada disekitar

Kesimpulan

Kegiatan edukasi dan pelatihan pemanfaatan bahan lokal untuk MPASI dan cemilan sehat dalam mendukung penurunan stunting di Desa Dukuhturi memiliki peran penting dalam upaya penurunan angka stunting. Dengan mengoptimalkan sumber daya pangan lokal yang kaya gizi, masyarakat khususnya para ibu dapat menyediakan makanan yang lebih bergizi yang lebih terjangkau bagi balita. Selain itu, edukasi dan pelatihan ini juga meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan masyarakat khususnya para ibu dalam pemberian pola makanan sehat, yang pada akhirnya berkontribusi pada perbaikan status gizi anak-anak dan ibu hamil di Desa Dukuhturi serta mendukung program nasional dalam menurunkan prevalensi stunting.

Daftar Pustaka

- Astuti, D. P., Utami, W., & Sulastri, E. (2020). Pencegahan Stunting Melalui Kegiatan Penyuluhan Gizi Balita Dan Pemberian Makanan Tambahan Berbasis Kearifan Lokal di Posyandu Desa Madureso. *The 11th University Research Colloquium 2020 Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*, 74–79.
- Beal, T., Tumilowicz, A., Sutrisna, A., Izwardy, D., & Neufeld, L. M. (2018). A review of child stunting determinants in Indonesia. *Maternal & Child Nutrition*, 14(4). <https://doi.org/10.1111/mcn.12617>
- Bohach, A. (1997). Fundamental Principles of Asset-Based Community Development. *The Journal of Volunteer Administration*, 15, 22–29. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:166799234>
- Jayanti, I. D., & Fauzi, L. (2024). Determinan Kejadian Stunting pada Balita di Kecamatan Kersana, Kabupaten Brebes. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 8(1), 86–96. <https://doi.org/10.15294/higeia.v8i1.70904>
- Kemendes RI. (2021). Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Tingkat Nasional, Provinsi, dan Kabupaten/Kota Tahun 2021. *BUANA ILMU*, 2(1). <https://doi.org/10.36805/bi.v2i1.301>
- Komalasari, K., Supriati, E., Sanjaya, R., & Ifayanti, H. (2020). Faktor-Faktor Penyebab Kejadian Stunting Pada Balita. *Majalah Kesehatan Indonesia*, 1(2), 51–56. <https://doi.org/10.47679/makein.202010>
- Kretzmann, J., & McKnight, J. P. (1996). Assets-based community development. *National Civic Review*, 85(4), 23–29. <https://doi.org/10.1002/ncr.4100850405>

- Rahman, H., Rahmah, M., & Saribulan, N. (2023). Upaya Penanganan Stunting Di Indonesia. *Jurnal Ilmu Pemerintahan Suara Khatulistiwa (JIPSK)*, VIII (01), 44–59.
- Rusliani, N., Hidayani, W. R., & Sulistyoningih, H. (2022). Literature Review: Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita. *Buletin Ilmu Kebidanan Dan Keperawatan*, 1(01), 32–40. <https://doi.org/10.56741/bikk.v1i01.39>
- Setiyawati, M. E., Ardhiyanti, L. P., Hamid, E. N., Muliarta, N. A. T., & Raihanah, Y. J. (2024). Studi Literatur: Keadaan Dan Penanganan Stunting Di Indonesia. *IKRA-ITH HUMANIORA: Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 8(2), 179–186. <https://doi.org/10.37817/ikraith-humaniora.v8i2.3113>
- South, J., Coan, S., Woodward, J., Bagnall, A.-M., & Rippon, S. (2024). Asset Based Community Development: Co-Designing an Asset-Based Evaluation Study for Community Research. *Sage Open*, 14(2), 1–12. <https://doi.org/10.1177/21582440241240836>
- Zulisa, E., Handiana, C. M., Husna, N., Fajriana, E., Sulicha, R., & Darliani, A. (2024). *Pengentasan Stunting Melalui Pendekatan Inovasi Kuliner Lokal Cita Rasa Global di Kecamatan Terangun Kabupaten Gayo Lues*. 30, 134–143.