

Pemberdayaan masyarakat dalam peningkatan gizi balita melalui olahan produk berbasis pangan lokal jagung di Desa Mekarjaya

Ratna Sari Listyaningrum^{1*}, Angga Anggraeni², Fahrisa Rianti³, Ismatul Fadillah⁴, Dinda Wulandari⁵, St Nurul Hasanah⁶

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Bandung, Indonesia.

²Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Bandung, Indonesia.

³Program Studi Farmasi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Bandung, Indonesia.

⁴Program Studi Pendidikan Agama Islam, Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Bandung, Indonesia.

⁵Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Sosial dan Humaniora, Universitas Muhammadiyah Bandung, Indonesia.

⁶Program Studi Komunikasi Penyiaran Islam, Fakultas Agama Islam, Universitas Muhammadiyah Bandung, Indonesia.

DOI: <https://doi.org/10.29303/indra.v5i2.328>

Article Info

Received : 16-09-2023

Revised : 12-08-2024

Accepted : 05-09-2024

Abstract: Nutritional problems can hinder the momentum of development of Indonesia's golden generation in 2045. Nutritional problems are also related to the availability of food, where local food that is high in nutrients can be used to fulfill the nutrition of children under five. The local food commonly grown in Mekarjaya Village is corn. Therefore, this community service aims to increase the understanding of posyandu cadre mothers and parents of PAUD students regarding the importance of toddler nutrition and provide insight regarding the processing of local corn-based food products. The methods used are observation, lecture, discussion and demonstration. The activity was held on August 28 2023 with 17 participants, namely posyandu cadres and parents of PAUD students. The material is delivered by expert. The demonstration was carried out by providing a practical guide to processing corn into corn juice, corn pudding and corn dregs nuggets. From the results of the activity satisfaction questionnaire, it was found that the time for organizing the activity, preparation and media used were good. The participants were satisfied with the method and clarity of the material.

Keywords: community development; nutrition; local food; corn; Mekarjaya Village;

Citation: Listyaningrum, R. S., Anggraeni, A., Rianti, F., Fadillah, I., Wulandari, D., & Hasanah, S. N. (2024). Pemberdayaan masyarakat dalam peningkatan gizi balita melalui olahan produk berbasis pangan lokal jagung di Desa Mekarjaya. *INDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 50–53. doi: <https://doi.org/10.29303/indra.v5i2.328>

Pendahuluan

Stunting tetap menjadi masalah gizi utama bagi bayi dan anak di bawah dua tahun di Indonesia. Kondisi ini berpotensi menghambat momentum pembangunan generasi emas Indonesia pada tahun 2045. Oleh karena itu harus segera diatasi. Stunting adalah gangguan tumbuh kembang anak yang disebabkan oleh kekurangan gizi kronis dan infeksi berulang, ditandai dengan tinggi badan anak yang lebih rendah dari standar yang ditetapkan. (PERPRES 2021). Stunting dapat disebabkan kekurangan gizi pada bayi pada

seribu hari pertama kehidupan (1000 HPK) yang dapat mengakibatkan terhambatnya perkembangan mental serta tumbuh kembang anak (Bedasari et al. 2021).

Menurut hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) Kementerian Kesehatan tahun 2022, prevalensi balita yang mengalami stunting di Indonesia sebanyak 21,6%. Meskipun persentase tersebut telah menurun dibandingkan beberapa tahun sebelumnya, pemerintah tetap menargetkan agar prevalensi stunting di Indonesia turun menjadi di bawah 14% pada tahun 2024. Adapun prevalensi balita stunting di Kabupaten Bandung sebesar 25%, lebih tinggi dibandingkan dengan

Email: ratna.listyaningrum@umbandung.ac.id (*Corresponding Author)

prevalensi nasional dan prevalensi Provinsi Jawa Barat (KEMENKES RI 2022).

Masalah gizi sebenarnya tidak lepas juga dari konsep dasar pola asuh (Hidayati et al. 2016). Kesadaran ibu dalam pemenuhan gizi yang baik pada anak memiliki peran penting. Masalah gizi juga berhubungan dengan ketersediaan bahan pangan. Bahan pangan lokal yang tinggi zat gizi dapat dimanfaatkan untuk memenuhi gizi balita. Bahan pangan lokal yang umum ditanam di Desa Mekarjaya adalah jagung. Diketahui jagung mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi yaitu sebesar 73-75% dan zat gizi lainnya yang bermanfaat (Novianti et al. 2017). Oleh karena itu, pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman ibu-ibu kader posyandun dan orangtua siswa PAUD terhadap pentingnya gizi balita dan memberikan wawasan terkait pengolahan produk berbasis pangan lokal jagung.

Metode

Pengabdian masyarakat ini merupakan bagian dari kegiatan Kuliah Kerja Nyata Universitas Muhammadiyah Bandung (KKN UMBandung) yang diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian (LPPM UMBandung). Sasaran kegiatan yaitu warga RW 04 dan 21, Dusun 2, Desa Mekarjaya, Kecamatan Banjaran, Kabupaten Bandung, khususnya kader Posyandu dan Orangtua siswa PAUD. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode observasi, ceramah, diskusi, dan demonstrasi. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan membagikan angket kepuasan penyelenggaraan kegiatan. Tingkat kepuasan dinilai menggunakan skala 1-5. Data dan informasi yang terkumpul kemudian diolah dan ditabulasi, lalu dianalisis secara deskriptif dan kuantitatif sesuai dengan konteks permasalahan yang ditemukan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan diawali dengan observasi lingkungan. Dari hasil observasi diketahui bahwa jumlah balita di Desa Mekarjaya berjumlah 362 laki-laki dan 341 perempuan (Kepala Desa Mekarjaya 2020). Jumlah tersebut tersebar di 4 dusun, termasuk Dusun II yang menjadi lokasi pengabdian masyarakat. Sebagian besar perempuan memiliki tingkat pendidikan tidak tamat Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama (SLTP) dan berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Desa Mekarjaya memiliki Visi yaitu Mewujudkan Masyarakat Desa Mekarjaya yang "SAMARATA" (Sehat, Maju, Religius, Adil dan Merata) dengan salah satu misinya adalah "Memberdayakan semua potensi yang ada di Masyarakat". Oleh karena itu perlu dikembangkan pengolahan potensi desa baik potensi SDM melalui ibu-

ibu rumah tangga yang memiliki anak dan potensi alam yaitu jagung.

Setelah observasi, dilakukan kegiatan penyuluhan yang terbagi menjadi dua sesi. Sesi pertama yaitu pemaparan materi terkait pentingnya gizi balita untuk menciptakan generasi emas, sedangkan sesi kedua yaitu demonstrasi pengolahan jagung sebagai produk pangan bergizi untuk balita. Pelaksanaan kegiatan pada Senin, 28 Agustus 2023 pk.09.30 s.d. 11.30, di Masjid RW 04 Desa Mekarjaya. Peserta yang hadir berjumlah 17 peserta menunjukkan antusiasme warga.

Sesi pertama yaitu penyampaian materi oleh Ibu Ratna Sari Listyaningrum, Dosen Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Bandung (**Gambar 1**). Inti materi yang disampaikan yaitu untuk menciptakan generasi emas pada tahun 2045, perlu dipersiapkan dari sekarang, salah satunya adalah gizi balita.

Balita adalah anak di bawah usia lima tahun yang mengalami proses pertumbuhan dan perkembangan yang sangat cepat, mencakup pertumbuhan fisik, perkembangan psikomotorik, mental, dan sosial. Pada masa ini, perkembangan sel-sel otak anak terjadi dengan sangat pesat, sehingga memerlukan asupan nutrisi dan stimulasi yang optimal. Balita sangat rentan terhadap gangguan gizi karena pada tahap ini mereka membutuhkan nutrisi yang optimal untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangannya.



Gambar 1. Penyampaian materi terkait pentingnya gizi balita

Gizi adalah salah satu faktor kunci dalam menentukan kualitas sumber daya manusia. Makanan yang diberikan setiap hari harus mengandung zat gizi sesuai dengan kebutuhan, sehingga dapat mendukung pertumbuhan optimal, mencegah penyakit akibat kekurangan nutrisi, menghindari keracunan, serta membantu mencegah penyakit yang bisa mengganggu kelangsungan hidup anak (Hidayati et al. 2016). Salah satu masalah gizi yang terjadi pada anak balita adalah gizi kurang. Gizi kurang adalah gangguan kesehatan akibat kekurangan atau ketidakseimbangan zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan dan aktivitas berpikir. Rekomendasi asupan gizi balita yaitu pangan gizi seimbang, hindari konsumsi olahan industri, makan

bersama, perhatikan asupan GGL (gula, garam, lemak), konsumsi air putih yang cukup, dan imbangi dengan aktivitas fisik. Gizi yang tercukupi pada anak dapat meningkatkan kemampuan kognitif dan mempermudah proses adaptasi dalam pembentukan karakter anak, sehingga mereka dapat berkembang menjadi individu yang lebih berkarakter dan sesuai dengan budaya di lingkungan mereka (Winarni et al. 2023).

Sesi kedua yaitu demonstrasi oleh mahasiswa KKN mengenai inovasi produk pangan olahan yang sehat dan bergizi untuk balita berbasis bahan lokal jagung (Gambar 2). Demonstrasi dilakukan melalui penyampaian langkah-langkah pembuatan dan contoh produk. Contoh produk yang ditampilkan yaitu sari jagung, puding jagung dan nugget ampas jagung. Proses pengolahan sari jagung mengikuti metode (Nurhayati et al. 2020) yaitu jagung pipil rebus dicampur dengan air matang pada rasio 1:2 (jagung pipil rebus:air matang), setelah itu dihancurkan dengan menggunakan *blender*. Bubur jagung yang didapatkan kemudian disaring hingga menghasilkan filtrat dan ampas. Filtratnya dapat dipanaskan hingga hampir mendidih dan dikonsumsi sebagai sari jagung atau juga dapat diolah lebih lanjut menjadi puding jagung, sedangkan ampasnya diolah menjadi campuran nugget.

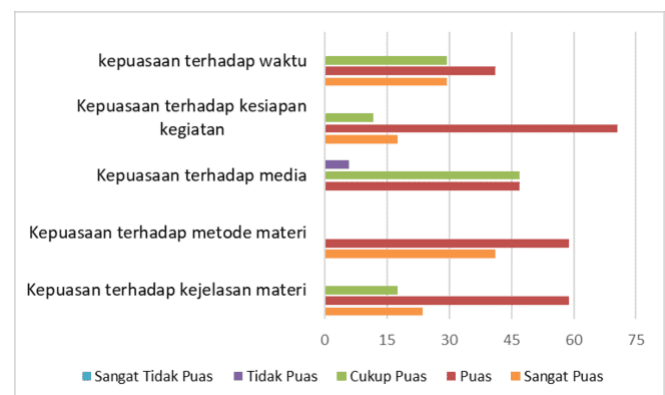


Gambar 2. Demonstrasi pengolahan produk pangan berbasis jagung

Pengolahan pudding diawali dengan mencampurkan sari jagung dengan agar-agar *plain*, gula, garam, santan, dan susu kental manis kemudian memasaknya hingga mendidih. Setelah itu campuran dituang ke dalam cetakan dan didiamkan hingga mengeras. Pengolahan nugget ayam dengan ampas jagung diawali dengan memeras ampas jagung hingga cukup kering, kemudian sisihkan. Ayam yang telah direbus sebentar, dimasukkan ke dalam *food processor*

bersama ampas, gula, garam, dan penyedap, kemudian dihaluskan. Setelah itu ditambahkan tepung terigu, tapioka, telur, bawang putih, minyak, tepung roti, air, bawang goreng, susu, dan dihaluskan kembali. Adonan yang terbentuk dimasukkan ke dalam loyang yang telah dilapisi minyak dan dipotong sesuai selera. Setelah itu disiapkan tiga pelapis, pelapis tepung terigu, telur kocok, dan tepung roti. Adapun caranya adalah dengan mencelupkan potongan nugget secara simultan ke tepung terigu, lalu telur kocok, dan terakhir tepung roti. Setelah itu dapat langsung digoreng atau disimpan dalam *freezer*. Bahan pangan lokal jagung juga dapat diolah menjadi es krim (Wicaksono and Soelistyo 2020), keripik (Hidayah et al. 2020) dan mi (Aprianah et al. 2021).

Setelah pemaparan dilakukan evaluasi kegiatan. Peserta diminta mengisi angket berisi 5 pertanyaan dengan memberi tingkat kepuasan dengan 5 skala dimulai dari sangat tidak puas hingga sangat puas. Hasilnya ditunjukkan pada Gambar 3. Dari hasil yang diperoleh terlihat bahwa waktu penyelenggaraan kegiatan sudah baik, begitu pula persiapannya. Hanya saja 1 peserta mengatakan tidak cukup puas dengan media yang digunakan. Disampaikan bahwa diinginkan media yang lebih menarik seperti video ataupun ilustrasi pentingnya gizi balita. Adapun peserta puas dengan metode dan kejelasan materi.



Gambar 3. Hasil respon kepuasan peserta terhadap penyelenggaraan kegiatan

Simpulan

Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Mekarjaya dengan target sasaran ibu kader posyandu dan orangtua siswa PAUD telah terlaksana dengan baik dan menambah pengetahuan mereka terkait pentingnya gizi balita untuk menciptakan generasi emas serta mampu memberikan pengetahuan praktis terkait pengolahan pangan bergizi dari sumber daya yang ada di sekitar yaitu tanaman jagung. Keberlanjutan kegiatan diharapkan peserta yang hadir dapat menerapkan ilmunya di kehidupan

sehari-hari. Selain itu, diharapkan terjadi transfer ilmu dari peserta yang hadir kepada masyarakat sekitar.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada aparat dan warga RW 04 dan RW 21 Desa Mekarjaya, Banjaran, Kabupaten Bandung, serta LPPM Universitas Muhammadiyah Bandung yang telah memberi dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian tersebut.

Daftar Pustaka

- Aprianah, A., N. D. C. Septiani, F. Sodik, I. Maghfirotul, and O. R. Hidayat. (2021). Inovasi pengelolaan jagung dalam pembuatan mie dan puding sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Rowosari. *Jurnal Pengabdian Hukum Indonesia (Indonesian Journal of Legal Community Engagement) JPHI* 3(2):244-251.
- Bedalsari, H., F. Novital, R. Salmualrdi, and P. Salfitri. (2021). Implementasi Kebijakan Cegah Stunting Di Desa Sepedals Kelurahaln Palsir Palnjaln Kalbupalten Kalrimun. *Jurnall ALwalm* 1(2):45-50.
- Hidayah, N., A. N. Istiani, and A. Septiani. (2020). Pemanfaatan jagung (*Zea mays*) sebagai bahan dasar pembuatan keripik jagung untuk meningkatkan perekonomian masyarakat di desa panca tunggal. *Al-Mu'awanah: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 1(1):37-43.
- Hidalyalti, R. N., S. Riyalnto, AL. Ralhmal, S. H. Borneo, and AL. S. H. Borneo. (2016). Hubungan Pengetalhualn Ibu Tentalnng Infeksi Kecalcingaln dengaln Staltus Gizi Ballital di Wilalyalh Kerjal Puskesmas Galmbut Kalbupalten Balnjaln Talhun 2015. *Jurnall Kesehaltaln Indonesial* 6(1).
- KEMENKES RI. (2022). *Buku Saku Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022*. Page (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, editor).
- Kepala Desa Mekarjaya. (2020). *Profil Desa Mekarjaya*. Kabupaten Bandung.
- Novianti, M., V. M. A. Tiwow, and K. Mustapa. (2017). Analisis kadar glukosa pada nasi putih dan nasi jagung dengan menggunakan metode spektrometri. *Jurnal Akademika Kimia* 6(2):107-112.
- Nurhayati, N., A. Asmawati, S. Ihromi, M. Marianah, and A. Saputrayadi. (2020). Penyuluhan gizi dan pelatihan pengolahan produk berbasis jagung sebagai upaya meminimalisir stunting di desa Labuapi Kabupaten Lombok Barat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)* 4(5):806-817.
- PERPRES. 2021. Peraturan Presiden (PERPRES) Nomor 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting. Indonesia.
- Wicaksono, A. P. N., and A. Soelistyo. (2020). IBM-Diversifikasi Produk Jagung Menjadi Produk Puding Jagung dan Ice Cream Jagung. *ETHOS: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat* 8(2):212-220.
- Winarni, D. S., D. Nugraheni, K. Khasanah, and S. Slamet. (2023). Gizi Seimbang Wujud Mencapai Generasi Emas Berkarakter dan Berbudaya. *Manggali* 3(1):181-189.