

PENDAMPINGAN KADER DAN IBU BALITA DALAM SOSIALISASI MPASI PREBIOTIK KUE BANGKIT UBI JALAR UNGU

Imelda Fitri¹, Hotmauli², Nurmaliza³, Endah Wahyuningsih⁴, Tyagita Widya Sari⁵, Aurel Fridons⁶

^{1,2,3,6} Program Studi Kebidanan, Fakultas Farmasi dan Ilmu Kesehatan, Universitas Abdurrah

⁴ Program Studi Bisnis Digital, Universitas Abdurrah

⁵ Program Studi Pendidikan Dokter, Universitas Abdurrah

e-mail: imelda.fitri@univrab.ac.id

Abstrak

Gangguan tumbuh kembang merupakan masalah kesehatan yang perlu mendapatkan perhatian serius. Tujuan Kegiatan untuk mendampingi dan menambah pengetahuan ibu kader dan balita di Posyandu Posyandu Muda Ternama Tua Terbilang dalam pencegahan malnutrisi. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah dalam bentuk penyuluhan Kesehatan dan sosialisasi MPASI kue bangkit ubi jalar ungu. Peserta diberikan materi tentang MPASI sesuai standar gizi seimbang dan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab, dimana terdapat pengisian kuisioner pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan Kesehatan. Peserta kegiatan yaitu ibu kader dan balita di Posyandu Muda Ternama Tua Terbilang sebanyak 10 orang dimana kegiatan berlangsung selama 100 menit. Ibu balita mampu memahami dengan baik tentang MPASI dengan adanya peningkatan hasil rata-rata nilai pengetahuan dari 5,3 menjadi 7,6 (hasil pre-test dan post-test) sebesar 2,3 point. diharapkan PKM ini dapat dilakukan secara berkelanjutan, sehingga masalah gangguan gizi dapat teratasi.

Kata Kunci : Balita, Kader, Kue Bangkit, MPASI, Prebiotik

Abstract

The problem health of faltering growth needs serious attention. This activity aims to assist and increase the knowledge of cadres and mothers at posyandu Muda Ternama Tua Terbilang in preventing malnutritions. The method used in this activity is in the form of health counseling and educations of complementary feeding kue bangkit purple sweet potato. Participants were given material on complementary feeding with balance nutrition standars and continued with a question and answer session, where there was filling out of knowledge questionnaires before dan after health counseling. The activity participants, namely cadres and mothers at the posyandu Muda Ternama Tua Terbilang as many as people where the activity lasted 100 minutes. All mother of child were able to understand about complementary feeding by increase in the average value of knowledge from 5.3 to 7.6 (pre-test and post-test results) of 2.3 points. It is hoped that PKM activities can be carried out continuously, so that malnutrition problem can early detect.

Keywords: Toddler;Cadre, Kue Bangkit, Complementary Feeding, Prebiotic

PENDAHULUAN

Jenis kue tradisional di Indonesia sangat beragam sesuai dengan bahan baku dari cara membuatnya, salah satunya adalah kue bangkit. Kue bangkit adalah sejenis kue kering yang cukup populer di kalangan masyarakat Indonesia, tetapi banyak yang belum mengetahui bahwa kue bangkit merupakan salah satu makanan tradisional khas melayu Riau. Keberadaan kue tradisional saat ini mulai ditinggalkan oleh konsumen dan mereka beralih ke kue modern yang memang lebih menarik secara bentuk dan warna, sehingga untuk melestarikan kue tradisional dan mendukung program diversifikasi pangan pemerintah dilakukan pengembangan kue bangkit dengan memanfaatkan sumber pangan lokal yang ada. Kue bangkit dapat dijadikan sebagai pangan fungsional bagi kesehatan seperti makanan pendamping ASI (MP-ASI), diantaranya dengan mengontrol perubahan kandungan gizi utama, yaitu mengurangi penggunaan bahan tapioka dengan bahan pangan lain yang memiliki kadar serat lebih tinggi dan manfaat kesehatan lainnya (Kustanti I ; Rimbawan ; Furqon LA, 2017).

Modifikasi yang dilakukan pada kue bangkit tradisional yang dijadikan sebagai makanan fungsional MP-ASI adalah melalui substitusi dari inulin umbian ubi jalar (*Ipomoea Batatas*). Penambahan bahan lain diperlukan untuk meningkatkan kandungan gizi kue bangkit dan menambah cita rasa. Inulin adalah karbohidrat yang berfungsi sebagai prebiotik, selain memiliki kandungan serat yang tinggi, inulin juga dapat meningkatkan pertumbuhan bakteri probiotik seperti *Bifidobacterium*

dan *Lactobacillus* serta menghambat pertumbuhan bakteri merugikan seperti *E.coli* dan *Clostridia*. Inulin dalam usus besar difermentasi oleh bakteri-bakteri usus (prebiotik), sehingga baik untuk kesehatan (Guo Zebin ; Zhao B ; Li H ; Miao S ; Zheng B, 2019; Shen Yixiao ; Sun H ; Zeng H ; Prinyawiwatkul W ; Xu W ; Xu Z, 2018). Belum pernah kue tradisional bangkit diolah menjadi MP-ASI dengan bahan baku prebiotik yang bermanfaat untuk pencernaan anak. Agar kue bangkit ini semakin populer dan dapat diterima di masyarakat penelitian ini dibuat dengan memanfaatkan bahan baku dari varietas lokal ubi jalar yang diformulasi menjadi tepung ubi jalar. Kue bangkit ubi jalar ungu tinggi kandungan zat besi, protein dan karbohidrat (Fitri I et al, 2023)

Edukasi dan pendampingan pembuatan MPASI kue bangkit prebiotik diharapkan dapat meningkatkan minat ibu balita dapat memberikan makanan MPASI ini pada balitanya. Edukasi dan pendampingan pembuatan MPASI ini dilakukan di Posyandu Muda Ternama Tua Terbilang merupakan posyandu di bawah binaan Puskesmas Senapelan Kelurahan Kampung Baru, Kecamatan Senapelan Pekanbaru, dengan tujuan memberikan edukasi tentang standar gizi balita pada mitra, melalui produk MPASI prebiotik dapat dijadikan solusi untuk mengatasi masalah gizi pada balita, meningkatkan pengetahuan ibu balita dan kader untuk mengkonsumsi MPASI bahan baku ubi jalar ungu, dan menumbuhkan jiwa wirausaha masyarakat, terhadap produk pangan lokal.

METODE

Solusi Masalah dalam kegiatan ini adalah memberikan pendampingan ibu kader dan balita dalam mengatasi masalah gizi pada balita. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 9 Maret 2024 di Posyandu Muda Ternama Tua Terbilang, Kelurahan Kampung Baru, Kecamatan Senapelan Pekanbaru

Peralatan yang digunakan dalam membuat tepung ubi jalar dan kue bangkit adalah kompor gas, pengaduk, gelas ukur, sendok, loyang, oven, mixer, tabung gas, pisau, talenan, baskom, timbangan, stopwatch, pengayak, parutan. Proses pembuatan kue bangkit dibagi menjadi beberapa tahap, yaitu persiapan bahan baku, pembentukan adonan, pencetakan, pemanggangan, pendinginan dan pengemasan. Persiapan bahan baku dilakukan dengan menimbang masing – masing bahan yang akan digunakan dalam pembuatan kue bangkit berdasarkan perlakuan. Tahap pembentukan adonan kue : sangrai tepung ubi jalar ungu yaitu pencampuran telur, gula, garam aduk hingga rata, masukkan tepung yang sudah disangrai, tuangkan santan, lalu dilakukan pengadukan sampai rata. Setelah adonan terbentuk maka dilakukan pencetakan dan diletakkan pada loyang yang sudah diolesi margarin. Selanjutnya pemanggangan dilakukan pada oven dengan menggunakan suhu 160° C selama 30 menit. Selajutnya kue bangkit didinginkan dan dilanjutkan dengan pengemasan

Metode

1. Tahap Persiapan
 - a. Tim bertemu dengan mitra untuk menyusun rencana kegiatan dan penentuan jadwal. Mempersiapkan kuesioner dan materi
 - b. Tim mempersiapkan alat dan materi untuk kelengkapan sosialisasi
2. Tahap Pelaksanaan
 - a. Perkenalan oleh Tim, dilanjutkan menyampaikan tujuan kegiatan
 - b. Tim menyampaikan penyuluhan tentang edukasi dan manfaat pembuatan MPASI Prebiotik
3. Tahap Evaluasi

Untuk mengukur pencapaian kegiatan PKM yang sudah dilakukan, melalui post-test dan review yang disampaikan saat kegiatan. Sebelum kegiatan post-test dilakukan, terlebih dahulu dilakukan pre-test diawal kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum kegiatan penyuluhan diberikan, Ibu kader dan balita diminta untuk memperkenalkan diri, mengisi daftar hadir dan mengisi kuesioner pre-test terlebih dahulu. Kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi dengan metode penyuluhan kesehatan dengan alat bantu poster. Setelah penyampaian penyuluhan, ibu kader dan balita diberi kesempatan untuk bertanya, dan ibu diminta untuk mengisi kuisisioner post test.

Evaluasi kegiatan dilaksanakan dengan mengukur secara deskriptif dari edukasi yang telah disampaikan. Evaluasi yang dilakukan dengan menyebar kuesioner sebelum dan sesudah pelaksanaan. Hasil menunjukkan ada peningkatan rata-rata nilai pengetahuan 5,3 menjadi 7,6. Hal ini menunjukkan

bahwa ada peningkatan pengetahuan ibu kader dan balita terhadap materi diberikan sebesar 2,3 point (Tabel 1)

Tabel 1. Score Pemahaman tentang MPASI Di Posyandu Muda Ternama Tua Terbilang, Kelurahan Kampung Baru, Kecamatan Senapelan

Ibu Kader dan Balita	Score		
	Pre-test	Post-test	Selisih
1	5	8	2
2	6	8	3
3	4	5	2
4	4	7	3
5	6	9	3
6	6	9	2
7	6	7	2
8	8	10	3
9	5	8	3
10	3	5	2
Rata-Rata	5,3	7,6	2,3

Hasil ini sejalan dengan penelitian pada ibu balita di posyandu Magelang, dimana hasil yang diperoleh memperlihatkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pemberian edukasi (Idhayanti RI dkk, 2022). Adanya Komunikasi, Informasi, dan Edukasi (KIE) merubah perilaku ke arah positif. Pemberian pengetahuan dan pemahaman dengan pendekatan kader dan ibu balita sebagai tombak utama dalam mendeteksi dini terjadinya malnutrisi pada anak, hal ini sejalan dengan kegiatan pengabdian masyarakat ini, dengan memprioritaskan ibu dalam bentuk sosialisasi pada ibu yang punya balita (Purnomo D ; Samporno ; Hadiwijoyo AA ; Utomo AW ; Abraham RH ; Yabuartha RA, 2021).



Gambar 1. Dokumentasi Tim Pengabdian Dengan Sasaran



Gambar 2. Label Kue Bangkit Ubi Jalar Ungu

SIMPULAN

Kegiatan PKM berupa sosialisasi MPASI Kue bangkit prebiotic ubi jalar ungu. Hasil dari kegiatan ini cukup baik, seluruh peserta sangat antusias yang dibuktikan dengan keaktifan peserta pada sesi tanya jawab dan mengikuti kegiatan sampai dengan selesai serta sebagian besar memahami tentang MPASI sesuai standar gizi seimbang, dengan adanya peningkatan pengetahuan dari hasil test sebelum dan sesudah kegiatan.

SARAN

Diharapkan kegiatan PKM dapat dilakukan secara berkelanjutan dengan topik yang berbeda sehingga terbentuknya pengetahuan dan sikap yang positif ibu balita dalam pemberian MPASI.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih pada Universitas Abdurrah, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat yang membiayai kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Fitri I et al. (2023). Macro and Micronutrients of Purple Sweet Potato Flour as Material Raw Complementary Feeding. *Journal of Advanced Research in Applied Sciences and Engineering Technology*, 30(1), 44–49. <https://doi.org/10.37934/araset.31.1.4449>
- Guo Zebin; Zhao B; Li H; Miao S; Zheng B. (2019). Optimization of ultrasound-microwave synergistic extraction of prebiotic oligosaccharides from sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 54(March), 51–63. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2019.03.009>
- Idhayanti RI dkk. (2022). Cegah Tantrum Pada Anak Melalui Pendampingan Ibu Balita. *Link*, 18(1), 37–42. <https://doi.org/10.31983/link.v18i1.8050>
- Kustanti I; Rimbawan; Furqon LA. (2017). Formulasi Biskuit Rendah Indeks Glikemik (Batik) Dengan Substitusi Tepung Pisang Klutuk (*Musa Balbisiana* Colla) Dan Tepung Tempe. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 12–18. <https://doi.org/10.17728/jatp.217>
- Purnomo D; Sampoerno; Hadiwijoyo AA; Utomo AW; Abraham RH; Yabuartha RA. (2021). Pendampingan dan Penguatan Masyarakat dalam Pencegahan Stunting Melalui Pembelajaran Lapangan Terpadu. *Magistrorum Et Scholarium*, 02(02), 214–244. <https://ejournal.uksw.edu/jms/article/view/5812>
- Shen Yixiao; Sun H; Zeng H; Prinyawiwatkul W; Xu W; Xu Z. (2018). Increases in Phenolic, Fatty Acid, and Phytosterol Contents and Anticancer Activities of Sweet Potato after Fermentation by *Lactobacillus acidophilus*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 66(11), 2735–2741. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.7b05414>