

PEMBERDAYAAN KADER POSYANDU DESA BARANGKA UNTUK PENANGGULANGAN STUNTING MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN MAKANAN BERGIZI TINGGI: COOKIES SINGKONG, CANDY KELOR, DAN ABON IKAN TONGKOL

Suci Dwi Yanti¹, Venia Oktafiani², Kurnia Sri Yunita³ Hilman Fauzi Tresna Sania Putra⁴, Irfan Darmawan⁵, Putra Fajar Alam⁶, Vany Octaviany⁷, La Ode Agus Salim⁸

¹⁾ Program Studi Administrasi Rumah Sakit, Fakultas Sains Teknologi dan Kesehatan, Institut Sains Teknologi dan Kesehatan 'Aisyiyah Kendari

^{2,7)} Program Studi Kimia, Fakultas Sains Teknologi dan Kesehatan, Institut Sains Teknologi dan Kesehatan 'Aisyiyah Kendari

³⁾ Program Studi Teknik Biomedis, Fakultas Teknik Elektro, Universitas Telkom Bandung, Indonesia

^{4,5)} Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Teknik Industri, Universitas Telkom Bandung, Indonesia

⁶⁾ Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom Bandung, Indonesia

email: sucidwiyanti73@gmail.com¹, veniaoktafiani@istekaisyiyah.ac.id¹, kurniasri.yunita4@gmail.com², hilmanfauzitsp@telkomuniversity.ac.id³, Irfandarmawan@telkomuniversity.ac.id⁴, putrafajaralam@telkomuniversity.ac.id⁵, vany@tass.telkomuniversity.ac.id⁶, agus.123742@gmail.com⁷

Abstrak

Desa Barangka, yang tergabung dalam Kabupaten Buton dengan angka stunting tertinggi di Sulawesi Tenggara, menjadi fokus utama dalam upaya penanggulangan stunting. Melalui kemitraan dengan kader posyandu sebagai garda terdepan di bidang Kesehatan, program ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap gizi, teknik pengolahan makanan bergizi tinggi, dan inovasi produk makanan. Pendekatan yang diambil melibatkan pelatihan intensif untuk mengenalkan dan mensosialisasikan kandungan gizi yang diperlukan, teknik pengolahan yang tepat, dan inovasi produk makanan berbasis bahan lokal. Kelor, singkong, dan ikan tongkol dipilih sebagai bahan utama dalam pengembangan produk inovatif seperti Jelly Candy Kelor, Cookies Singkong, dan Abon Ikan Tongkol. Produk-produk ini notabene kaya akan gizi dan nutrisi, memperkaya pola konsumsi masyarakat secara menyeluruh. Pengabdian ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan asupan gizi masyarakat di desa Barangka tetapi juga berfungsi sebagai langkah positif dalam menekan angka stunting. Keberlanjutan program ini diharapkan dapat menjadi kontribusi yang signifikan, merentang hingga desa-desa terdekat, sehingga upaya penanggulangan stunting dapat mencapai dampak optimal. Melalui pemanfaatan sumber daya lokal, desa Barangka memperlihatkan bahwa solusi terhadap permasalahan kesehatan masyarakat dapat ditemukan di lingkungan sekitar, menciptakan perubahan positif yang berkelanjutan dalam masyarakat setempat.

Kata kunci: Kader Posyandu, Kelor, Singkong, Ikan Tongkol, Stunting.

Abstract

Barangka Village, which is part of Buton Regency with the highest stunting rate in Southeast Sulawesi, is the main focus in efforts to overcome stunting. Through a partnership with posyandu cadres as the front guard in the health sector, this program aims to increase public awareness of nutrition, highly nutritious food processing techniques, and food product innovation. The approach taken involves intensive training to introduce and disseminate the necessary nutritional content, appropriate processing techniques, and innovation in food products based on local ingredients. Moringa, cassava, and tuna were chosen as the main ingredients in the development of innovative products such as Moringa Jelly Candy, Cassava Cookies, and Tuna Fish Floss. These products are actually rich in nutrition and nutrition, enriching people's consumption patterns as a whole. This service not only aims to increase the nutritional intake of the people in Barangka village but also functions as a positive step in reducing the stunting rate. It is hoped that the sustainability of this program will be a significant contribution, extending to nearby villages, so that stunting reduction efforts can achieve optimal impact. Through the use of local resources, Barangka village shows that solutions to public health problems can be found in the surrounding environment, creating sustainable positive change in the local community.

Keywords: Posyandu Cadres, Moringa, Cassava, Tuna, Stunting.

PENDAHULUAN

Desa Barangka terletak di dalam wilayah administratif Kecamatan Kapontori, Kabupaten Buton. Kabupaten Buton sendiri merupakan salah satu daerah di Sulawesi Tenggara yang memiliki tingkat stunting tertinggi. (Rosianti, Sunarsih, & Banudi, 2022). Desa ini merupakan titik pusat populasi terbesar di kecamatan Kapontori. Desa Barangka memiliki potensi alam yang melimpah, kekayaan budaya, hasil pertanian yang produktif, perkebunan yang subur, dan sumber daya air yang berlimpah. Saat ini, fokus pembangunan difokuskan pada pengembangan destinasi Agrowisata. Namun, di sisi lain, wilayah ini juga menghadapi sejumlah permasalahan serius. Hasil analisis situasi melalui interaksi dengan petugas kesehatan di Puskesmas Barangka, ketua kader posyandu yang akan menjadi mitra kami, dan kepala desa setempat, telah mengungkapkan dua isu utama yang dihadapi oleh Desa Barangka..

Pada saat ini, Desa Barangka tengah menghadapi masalah kesehatan yang sangat berarti, terutama terkait tingginya angka stunting dan rendahnya penyebaran pemberian ASI eksklusif. Data terbaru menunjukkan bahwa ada 25 anak yang mengalami stunting dan satu anak yang mengalami masalah gizi buruk di wilayah desa tersebut. (Adnan, Gawise, & Jeti, 2021). Cakupan pemberian ASI eksklusif juga masih rendah, hanya mencapai 29% dari 79 bayi yang menjadi sasaran (Adnan et al., 2021). Permasalahan kesehatan ini dipengaruhi oleh sejumlah faktor, termasuk aspek sosial budaya, rendahnya tingkat pendidikan, dan dampak lingkungan. Tradisi dan keyakinan lokal yang kuat, bersama dengan tingkat pendidikan yang terbatas, menjadi faktor utama dalam mengurangi kesadaran akan pentingnya gizi dan kesehatan. Selain itu, kekurangan manajemen limbah pertanian juga turut berkontribusi pada pencemaran lingkungan.

Desa Barangka juga menghadapi tantangan dalam hal sumber daya manusia yang terbatas dalam pengembangan inovasi pemanfaatan pangan lokal. Sebagai garda terdepan dalam memberikan layanan kesehatan kepada masyarakat, peran kader posyandu sangat penting. Namun ketika mereka memiliki keterbatasan dalam memahami, mengolah, dan memasak bahan-bahan yang kaya akan nutrisi, maka potensi mereka dalam memberikan informasi dan contoh yang baik kepada ibu hamil dan balita menjadi terbatas. Keterampilan dalam pengolahan makanan berbasis pangan lokal tidak hanya berkaitan dengan aspek gizi, tetapi juga tentang bagaimana menciptakan hidangan yang lezat, menarik dan bergizi. Bahan-bahan lokal yang melimpah di desa Barangka seperti singkong, kelor dan ikan memiliki potensi besar untuk meningkatkan asupan nutrisi balita jika diolah dengan baik. Rendahnya keterampilan dalam mengolah makanan dapat mengakibatkan kurangnya variasi dalam menu makanan dapat mengakibatkan kurangnya variasi dalam menu makanan yang disajikan kepada anak-anak, yang pada gilirannya dapat memengaruhi asupan nutrisi yang diperlukan untuk pertumbuhan yang sehat.

Mitra kegiatan pengabdian ini adalah Kader posyandu Desa Barangka, dengan fokus pada peningkatan pengetahuan kader tentang stunting dan pengolahan makanan lokal untuk meningkatkan status gizi anak. Mitra kegiatan lainnya mencakup puskesmas setempat dan kepala desa.

METODE

Kegiatan ini dilakukan di Desa Barangka, Kecamatan Kapontori, Kabupaten Buton, Provinsi Sulawesi Tenggara. Mitra dalam kegiatan ini adalah kader posyandu yang terdiri dari 48 kader yang terbagi dalam 2 kelompok yakni Kelompok Kader Posyandu Anggrek dan Melati. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini merupakan hasil kolaborasi Institut Sains Teknologi dan Kesehatan (ISTEK) 'Aisyiyah Kendari sebagai tim Pelaksana dan Universitas Telkom Bandung sebagai tim Pembimbing dibawah naungan program Kosabangsa (Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat). Kegiatan ini dilakukan dalam 6 tahapan sebagai berikut:

- a. Tahap pertama menyampaikan informasi tentang jenis-jenis bahan makanan lokal yang sehat dan bergizi yang tersedia di daerah tersebut
- b. Tahap kedua memperkenalkan teknik-teknik pengolahan yang sesuai, seperti memasak, mengukus, atau mengolah bahan makanan tanpa kehilangan nutrisi
- c. Tahap ketiga adalah mengajarkan tentang pengenalan bahan makanan yang baik dan bahan yang sebaiknya dihindari
- d. Tahap keempat adalah melakukan demonstrasi praktik pembuatan produk yaitu Candy kelor, Abon ikan tongkol, dan cookies Singkong.
- e. Tahap kelima mengajak peserta untuk mencoba sendiri pembuatan yaitu Candy kelor, Abon ikan tongkol, dan cookies Singkong
- f. Tahap keenam adalah *packaging*

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 23 Oktober 2023 dimulai pkl 09.00 WIB di kantor desa Barangka. Acara dimulai dengan pembukaan kemudian dilanjutkan oleh Tim Kosabangsa melakukan pengenalan terkait kandungan bahan pangan lokal dan cara memproduksinya tanpa mengurangi kandungan yang terkandung pada bahan pangan. Peserta pelatihan terdiri dari ibu-ibu kader posyandu desa Barangka yang dibagi dalam 4 Tim. Acara dilaksanakan dengan 3 tahap yaitu yang pertama pembuatan Candy berbasis daun kelor kemudian yang kedua pembuatan Cookies berbasis singkong, kemudian yang terakhir pembuatan abon ikan tongkol.



Gambar 1. Pembukaan pelatihan pengolahan makanan

Hasil dari kegiatan ini adalah menambah wawasan dan keterampilan kader posyandu desa barangka dalam mengembangkan inovasi produk makanan berbasis pangan lokal, yang dapat dijadikan sebagai asupan nutrisi kepada balita dalam pemenuhan nutrisi untuk menghindari dan menekan terjadinya stunting di desa barangka.

Pelatihan Inovasi Produk :

1. Jelly Candy Kelor

Produk ini adalah produk yang pertama dibuat mengingat efisiensi waktu, pada dasarnya pembuatan produk ini membutuhkan waktu yang singkat. Namun hasil awalnya masih berupa jelly dengan rasa kelor yang cukup kuat, sehingga membutuhkan waktu kurang lebih 3 hari untuk proses pengeringan hingga menjadi *jelly-candy*.

2. Cookies Singkong

Ditahap kedua pembuatan produk cookies singkong diawali dengan penyiapan bahan-bahan yang dibutuhkan. Pengolahan produk ini membutuhkan waktu hingga 3 jam.

3. Abon Ikan Tongkol

Ditahap ketiga pengolahan produk makanan abon ikan tongkol dimulai dengan membersihkan ikan tongkol dilanjutkan dengan proses pengolahan makanan yang berlangsung hingga 2 jam.



Gambar 2. Produk inovasi Jelly Candy Kelor, Cookies Singkong, dan Abon Ikan Tongkol

Pembahasan

1. Pembuatan Jelly Candy Kelor

ikan Pentingnya Aspek Gizi Jelly candy kelor memiliki potensi untuk memberikan kontribusi pada program pencegahan stunting karena kelor kaya akan nutrisi, seperti vitamin dan mineral. Dengan memasukkan bahan ini ke dalam produk jelly candy, masyarakat dapat memperoleh manfaat gizi

tambahan, Adapun dari segi Edukasi Gizi Sebagai bagian dari pengabdian masyarakat, penting untuk menyertakan kegiatan edukasi gizi. Masyarakat dapat diberi pemahaman tentang kandungan gizi kelor dan dampak positifnya terhadap pertumbuhan anak-anak, khususnya dalam mencegah stunting.



Gambar 3. Proses pembuatan dan Hasil Jelly Candy Kelor

2. Pembuatan Cookies Singkong:

Kekayaan Gizi Singkong: Singkong sebagai bahan utama cookies memiliki kelebihan gizi, terutama sebagai sumber energi. Dengan menyajikan produk yang enak, bergizi dan dalam bentuk yang menarik, dapat membantu meningkatkan asupan gizi anak-anak di desa Barangka. **Promosi Kesehatan:** Pengabdian masyarakat dapat melibatkan kegiatan promosi kesehatan yang mengedukasi tentang manfaat gizi singkong dan cara memasukkan produk ini ke dalam pola makan sehari-hari untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak.



Gambar 4. Proses Pembuatan Cookies Singkong

3. Pembuatan Abon Ikan Tongkol:

Sumber Protein Berkualitas: Abon ikan tongkol dapat menjadi sumber protein berkualitas tinggi, yang penting untuk pertumbuhan dan perkembangan anak-anak. Dengan meningkatkan aksesibilitas produk ini, masyarakat di desa Barangka dapat meningkatkan asupan protein. **Edukasi Pemrosesan Ikan:** Selain menyediakan produk, penting untuk melibatkan masyarakat dalam proses edukasi tentang pemrosesan ikan yang baik dan benar. Hal ini dapat meningkatkan pemahaman masyarakat tentang cara memanfaatkan potensi sumber daya lokal untuk meningkatkan gizi.



Gambar 5. Hasil olahan ikan tongkol, Abon Ikan Tongkol

SIMPULAN

Pengabdian masyarakat melalui pembuatan Jelly Candy Kelor, Cookies Singkong, dan Abon Ikan Tongkol dapat menjadi langkah positif dalam mengurangi kasus stunting di Desa Barangka. Dengan menyediakan produk-produk yang kaya nutrisi dan melibatkan kegiatan edukasi gizi, masyarakat

dapat memiliki pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya pola makan seimbang untuk pertumbuhan anak-anak.

Upaya ini juga memanfaatkan potensi sumber daya lokal seperti kelor, singkong, dan ikan tongkol, yang dapat meningkatkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat desa. Penting untuk terus mendorong partisipasi aktif masyarakat dan menjalin kerjasama dengan berbagai pihak, termasuk pemerintah, untuk memastikan keberlanjutan program ini dalam jangka panjang. Dengan demikian, langkah-langkah ini dapat memberikan dampak positif dalam upaya pencegahan stunting di Desa Barangka.

SARAN

Peningkatan keberlanjutan program pemberdayaan kader posyandu di Desa Barangka dapat dicapai dengan Dorong pengembangan kelompok produksi lokal untuk meningkatkan produksi Jelly Candy Kelor. Fasilitasi proses distribusi agar produk lebih mudah diakses oleh masyarakat desa Barangka, termasuk melibatkan pedagang lokal, Jalin kemitraan dengan petani singkong lokal untuk memastikan pasokan singkong yang berkualitas. Ini dapat mendukung ekonomi lokal dan memastikan ketersediaan bahan baku yang baik. Kerja sama dengan komunitas nelayan setempat untuk mendapatkan pasokan ikan tongkol berkualitas. Ini tidak hanya mendukung perekonomian nelayan tetapi juga memastikan ketersediaan ikan yang baik untuk produksi abon. Implementasikan sistem pemantauan kesehatan anak-anak di desa untuk mengevaluasi dampak produk-produk ini terhadap status gizi. Lakukan survei berkala untuk memahami perubahan dalam pola makan dan pertumbuhan anak-anak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih atas dukungan finansial dari DRTPM, Ditjen Dikti Ristek, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia dalam skema hibah Kosabangsa no. 231/E5/PG.02.00.PM/2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Barangka. Home. [Internet]. [Accessed August 23, 2023]. Available from: <https://www.barangka.com/>
- Fajarnita, A., & Herlitawati, H. (2023). Efektivitas Penyuluhan Kesehatan Melalui Media Digital Terhadap Pengetahuan Ibu Tentang Pencegahan Stunting. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Kesehatan (JURRIKES)*, 2(1), 187–197.
- Ginting, S., Simamora, A. C. R., & Siregar, N. (2022). Pengaruh penyuluhan kesehatan dengan media audio visual terhadap perubahan pengetahuan, sikap dan praktik ibu dalam pencegahan stunting di Kecamatan Doloksanggul Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2021. *Journal Of Healthcare Technology And Medicine*, 8(1), 390–399.
- Rosianti, N., Sunarsih, S., & Banudi, L. (2022). Hubungan Pola Makan, Tinggi Badan Ibu dan Riwayat Penyakit Infeksi dengan Status Stunting pada Balita Usia 6-59 Bulan di Wilayah Pesisir Desa Manuru Kabupaten Buton. *Jurnal Stunting Pesisir dan Aplikasinya*, 1(1).
- Septyawan, A. Y., Rianti, M., Irawati, P., & Utama, D. A. (2022). Efektivitas penyuluhan dalam meningkatkan pengetahuan stunting warga rt 14 kelurahan bukit pinang, kota samarinda. selaparang: *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1457–1461.
- Wardana, A. K., & Astuti, I. W. (2020). Penyuluhan pencegahan stunting pada anak. *Jurnal Berdaya Mandiri*. <https://doi.org/10.31316/jbm.v1i2.642>