

PENINGKATAN KETERAMPILAN MENGOLAH PANGAN LOKAL MELALUI KEGIATAN BINA GIZI DI WILAYAH LOKUS STUNTING DESA SUKAJADI KECAMATAN CISAYONG KABUPATEN TASIKMALAYA

Sumarto¹, Irma Nuraeni^{*1}, Ima Karimah¹, Dina Setiawati¹, Naning Hadiningsih¹

¹Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya; Jalan Babakan Siliwangi No. 35 Kota Tasikmalaya,
(0265)-340186

e-mail co Author: ^{*1}irma.nuraeni@dosen.poltekkestasikmalaya.ac.id

ABSTRAK

Permasalahan stunting di wilayah lokus stunting di Desa Sukajadi, Kecamatan Cisayong, Kabupaten Tasikmalaya masih tinggi. Salah satu faktor langsung penyebab stunting pada balita adalah asupan gizi dan faktor tidak langsung adalah penghasilan atau ekonomi keluarga. Sehingga perlu upaya terpadu dengan salah satunya melalui pendidikan gizi untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para kader calon pengusaha dalam mengolah pangan lokal yang ada di sekitarnya. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sasaran dalam mengolah pangan lokal berbasis sayuran. Metode intervensi adalah dengan pendidikan gizi melalui ceramah dan demonstrasi. Perubahan pengetahuan diukur melalui pre-test dan post-test. Variabel keterampilan diukur melalui observasi. Hasil pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa pengetahuan peserta tidak berubah dengan nilai yang baik yaitu 90. Peserta meningkatkan keterampilannya dalam mengolah sistik dari bahan baku sayur yaitu wortel, ubi ungu, dan bayam. Perlu dilakukan kegiatan lebih lanjut dalam pengembangan usaha melalui pendampingan perolehan izin edar dan survei pasar.

Kata Kunci : keterampilan, lokus stunting, pangan lokal, pendidikan gizi, sistik sayuran

PENDAHULUAN

Permasalahan gizi di Indonesia berdampak serius terhadap kualitas sumber daya manusia (SDM). Salah satu masalah gizi yang menjadi perhatian utama saat ini adalah tingginya prevalensi anak balita pendek atau stunting (Kementerian Desa Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi, 2017). Stunting adalah kondisi tinggi badan seseorang yang kurang dari normal berdasarkan usia dan jenis kelamin. Adanya stunting menunjukkan status gizi yang kurang (malnutrisi) dalam jangka waktu yang lama / kronis (Candra, 2020).

Berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022 prevalensi stunting sebesar 21,6%, sedangkan di Jawa Barat mencapai angka 20,2%. Kabupaten

Tasikmalaya termasuk daerah tertinggi keempat prevalensi balita stunting yaitu 27,2% (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2022). Kabupaten Tasikmalaya merupakan salah satu dari 100 kabupaten/ kota yang menjadi prioritas intervensi. Penyebab stunting adalah faktor multi dimensi, diantaranya dapat dari praktek pengasuhan yang kurang baik, masih terbatasnya layanan kesehatan termasuk layanan selama masa kehamilan ibu, masih kurangnya akses rumah tangga ke makanan bergizi, kurangnya akses ke air bersih dan sanitasi. Cara yang tepat dapat mengurangi prevalensi stunting adalah rencana intervensi yang komprehensif pada 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) (TNP2K, 2017).

Desa Sukajadi merupakan salah satu wilayah yang ditetapkan ke dalam desa lokasi khusus konvergensi intervensi stunting tahun 2023 sebagaimana tercantum dalam surat keputusan Bupati Tasikmalaya (Penetapan Desa Lokus Stunting, 2022). Beberapa kegiatan dalam upaya percepatan penurunan angka stunting di daerah lokasi Desa Sukajadi, Kecamatan Cisayong, Kabupaten Tasikmalaya telah dilakukan secara komprehensif dan terpadu.

Untuk melengkapi upaya terpadu dalam percepatan penurunan angka stunting di Desa Sukajadi tersebut perlu dilakukan diseminasi dan pelatihan olahan pangan lokal bagi para pelaku maupun calon wirausahawan di Desa Sukajadi. Salah satu bahan pangan lokal yang perlu diolah menjadi produk usaha maupun secara langsung dapat dikonsumsi untuk anak stunting atau pencegahannya adalah dari sayuran. Potensi pangan lokal sayuran yang jumlahnya cukup melimpah di Desa Sukajadi adalah wortel, ubi ungu, dan bayam. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan serangkaian kegiatan bina wilayah bidang pangan dan gizi khususnya melalui pelatihan pengolahan makanan stik berbahan dasar sayuran lokal.

METODE

Metode kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pelatihan kepada masyarakat, melalui kegiatan yang disertai dengan demonstrasi atau percontohan untuk menghasilkan keterampilan pembuatan produk makanan berupa stik sayuran berbahan lokal (wortel, ubi ungu dan bayam). Kegiatan dilaksanakan melibatkan dosen dan mahasiswa sebagai tim pengabdian kepada 15 orang sasaran yang terdiri dari perwakilan kader posyandu, aparat desa, forum remaja, tenaga kesehatan puskesmas, anggota Perkumpulan Keluarga Berencana Indonesia (PKBI) dan anggota Bintara Pembina Desa. Kegiatan berlangsung pada tanggal 9 November 2023 bertempat di Aula Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya. Setelah kegiatan pelatihan dilakukan monitoring dan evaluasi menggunakan kuesioner pengetahuan pretest dan posttest, sedangkan keterampilan sasaran dilakukan pendampingan dan pemantauan keberlanjutan pembuatan produk stik sayuran tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat ini mendapatkan dukungan penuh dari camat Cisayong Kabupaten Tasikmalaya serta Kepala Desa Sukajadi. Pihak pemerintah menyambut baik akan adanya kegiatan untuk pencegahan dan penanggulangan stunting. Kegiatan ini melibatkan berbagai macam pihak, beberapa diantaranya yang terkait adalah dosen, mahasiswa, perwakilan puskesmas, dan aparat desa. Peserta pelatihan sebanyak 15 orang yang terdiri dari 11 orang perempuan dan 4 orang laki-laki. Sentuhan teknologi sederhana, murah dan inovatif ini diharapkan dapat menjadi nilai tambah sinergi antara perguruan tinggi dan masyarakat. Desa merupakan salah satu yang memiliki sumber daya alam dan sumber daya manusia yang terbesar di Indonesia. Ekonomi pedesaan semakin tahun semakin Pada pelatihan ini dijelaskan terkait pengertian, kriteria dan alasan penerapan teknologi tepat guna, pertimbangan pemilihan bahan baku dan produk yang dibuat, komoditi pangan lokal untuk penganekaragaman pangan, hingga proses pembuatan salah satu contoh produknya. Pelatihan teknologi tepat guna, yaitu membuat stik dari bahan sayuran yaitu wortel, ubi ungu, dan bayam.

Kandungan gizi dalam bayam dapat memberikan manfaat bagi kesehatan. Selain bergizi, bayam merupakan sayuran yang mudah diperoleh dengan harga yang terjangkau. Variasi olahan bayam menjadi snack dibutuhkan untuk meningkatkan nafsu makan anak yang tidak suka dengan jenis sayuran terutama sayuran hijau. Diversifikasi pengolahan bayam menjadi produk olahan lanjutan melalui kegiatan ini dapat menambah pengetahuan masyarakat sehingga nilai ekonomis daun bayam dapat ditingkatkan (Fachrin et al., 2023). Pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan sistik juga telah dilakukan pada kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Pasir Kidul Purwokerto. Teknologi sederhana yang dapat diaplikasikan pada ubi jalar ungu menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan pendapatan, kemandirian usaha, dan mengurangi pengangguran bagi masyarakat setempat (Wahyuningsih et al., 2023). Pengembangan pangan lokal hasil penelitian yang serupa juga telah dilakukan oleh peneliti lain berupa tepung yoghurt dari kacang-kacangan lokal dan salak Manonjaya (Sumarto, Radiati, & Nuraeni, 2023).

Penjelasan materi tahapan proses pembuatan stik dapat diakses pada link video youtube berikut ini :
https://www.youtube.com/watch?embeds_referring_euri=https%3A%2F%2Fhubblecontent.osi.office.net%2F&source_ve_path=MTY0NTAz&feature=emb_share&v=N-030IH7kJg



Gambar 1. Pemaparan Materi Pelatihan Pembuatan Sistik Sayur

Pada saat pelatihan kami memberikan informasi tambahan berupa membuat label makanan kemasan disertai informasi nilai gizinya. Berikut ini adalah contoh label / kemasan stik tersebut:

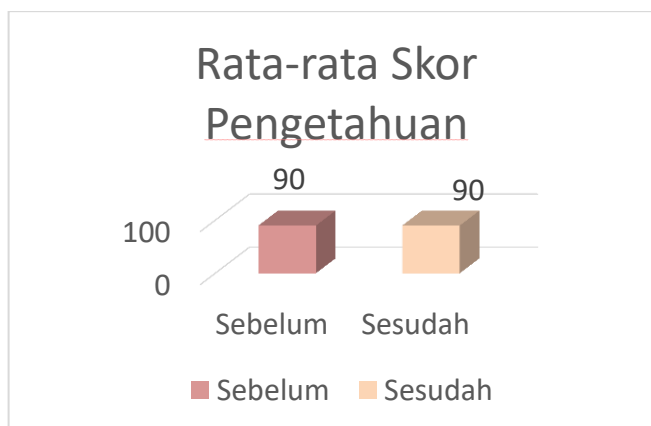


Gambar 2. Contoh Label Sistik Sayur

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa skor pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan rata-rata tidak menunjukkan perubahan yang signifikan, semua peserta sudah memiliki skor rata-rata 90. Berikut pula kami sampaikan dokumentasi seluruh kegiatan Bina Wilayah Desa Sukajadi Kecamatan Cisayong dapat diakses pada Laman Youtube dengan link berikut :
https://www.youtube.com/watch?embeds_referring_euri=https%3A%2F%2Fhubblecontent.osi.office.net%2F&source_ve_path=MTY0NTAz&feature=emb_share&v=hAmBt-bctxA

Evaluasi pengetahuan kepada sasaran diberikan beberapa pertanyaan. Data menunjukkan tidak ada perbedaan sebelum dan sesudah penyuluhan (Gambar 2). Pengetahuan sasaran sudah baik dikarenakan wilayah Desa Sukajadi ini merupakan

daerah binaan Poltekkes, sehingga sudah sering mendapatkan paparan informasi gizi dan kesehatan sebelumnya. Seperti kegiatan yang telah dilakukan pada tahun 2021 tentang pengembangan pangan darurat di Kecamatan Cisayong (Nuraeni et al., 2021).



Gambar 3. Rata-Rata Skor Pengetahuan Sebalum dan Sesudah Pelatihan

Kepada sasaran kami berikan modal untuk pembuatan praktek mandiri secara berkelompok. Sasaran (warga binaan) mampu mempraktekan teknologi tepat guna dalam pembuatan Stik Sayur sebagai alternatif makanan sehat bagi masyarakat di wilayah Desa Sukajadi. Berikut ini adalah hasil karya sasaran pengabdian:



Gambar 4. Sistik karya Peserta Pelatihan Pengabdian kepada Masyarakat

Metode peningkatan keterampilan dan pengetahuan sasaran melalui Pendidikan gizi ini juga telah dilakukan dan serupa dengan penelitian lain. Seperti pendidikan tentang keamanan pangan pada kelompok sasaran calon pelaku UMKM telah meningkatkan pemahaman peserta (Sumarto et al., 2022) dan penyuluhan tentang pengembangan pangan lokal salak Manonjaya (Bachtiar et al., 2018). Metode demonstrasi dalam Pendidikan gizi yang dapat meningkatkan keterampilan sasaran

juga telah dilakukan di daerah Tasikmalaya dengan media pengolahan pangan lokal pada hasil penelitian lain (Nuraeni et al., 2021; Sumarto, Radiati, & Seftiatullaeli, 2023; Sumarto et al., 2019).

Peningkatan keterampilan peserta pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam kegiatan ini perlu ditindaklanjuti agar memperoleh manfaat yang lebih besar. Salah satu upaya yang dilakukan adalah pendampingan izin edar. Kegiatan ini seperti yang dilakukan oleh penulis pada kegiatan lain sebelumnya dalam pendampingan perolehan izin edar kepada calon UMKM (Sumarto et al., 2022, 2019). Sebelumnya, produk hasil pelatihan ini dapat dilakukan survei pasar untuk mengetahui penerimaan calon konsumen seperti yang dilakukan pada produk lokal lainnya (Sumarto, Radiati, & Bachtiar, 2023).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan luaran yang dicapai, diperoleh kesimpulan bina gizi di Desa Sukajadi Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya menunjukkan adanya peningkatan keterampilan pada sasaran dalam pengolahan produk sistik berbahan sayuran.

SARAN

Perlu adanya monitoring secara berkala dan berkelanjutan serta penyebarluasan informasi ke tingkat individu warga masyarakat umum khalayak luas di wilayah binaan, melalui pendampingan izin edar dan peningkatan ekonomi masyarakat

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan pihak Pemerintah Kecamatan Cisayong dan Desa Sukajadi Kabupaten Tasikmalaya atas dukungan sarana prasarana untuk kelancaran kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bachtiar, R. A., Sumarto, Aprianty, D., & Kristiana, L. (2018). Penyuluhan Gizi untuk Mengubah Pengetahuan dan Sikap Masyarakat terhadap Pengembangan Pangan Lokal Salak Manonjaya. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(2), 62–73. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21776/ub.ijhn.2018.005.02.1>
- Candra, A. (2020). *Epidemiologi Stunting*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Fachrin, S. A., Nurlinda, A., & Baharuddin, A. (2023). Cemilan Snack Stik Dan Nugget Bayam Solusi Masalah Gizi Pada Anak Untuk Mencegah Stunting Di Desa Pucak Kab Maros. *Window of Community Dedication Journal*, 04(01), 26–36.
- Kementerian Desa Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi. (2017). Buku saku desa dalam penanganan stunting. In *Buku Saku Desa Dalam Penanganan Stunting*.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). Buku Saku Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022. In *Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*.
- Nuraeni, I., Bachtiar, R. A., & Jayanti, A. (2021). Pelatihan Pengembangan Produk Inovasi Pangan Darurat Bencana Berbasis Tepung Salak Di Kecamatan Cisayong Kabupaten *Prosiding Pengabdian Masyarakat Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya*, 120–126.
<http://ejurnal.poltekkestasikmalaya.ac.id/index.php/Pengmas/article/view/830%0Ahttps://ejurnal.poltekkestasikmalaya.ac.id/index.php/Pengmas/article/download/830/482>
- Penetapan Desa Lokus Stunting, Pub. L. No. 460/Kep.257-DinsosPPKBP3A/20222 (2022).
- Sumarto, Hadiningsih, N., & Jayanti, A. (2022). Pendidikan Gizi Kolaboratif untuk Meningkatkan Pengetahuan Pelaku UMKM dan Calon Wirausahawan dalam Peningkatan Praktik Keamanan dan Mutu Gizi Pangan. *Prosiding Temu Ilmiah Nasional PERSAGI*, 401–410.
- Sumarto, Radiati, A., & Bachtiar, R. A. (2023). Survei marketing mix diversifikasi olahan tepung buah lokal salak manonjaya bagi pelaku usaha kecil pangan. *Agrointek*, 17(1), 145–158. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i1.13911>
- Sumarto, Radiati, A., & Nuraeni, I. (2023). Physical and Organoleptic Properties of Freeze-dried Local Beans and Salak Yogurt Powder. *Journal of Tropical Life Science*, 13(2), 311–318. <https://doi.org/10.11594/jtls.13.02.09.Sumarto>
- Sumarto, Radiati, A., & Seftiatullaeli, N. (2023). Downstreaming Research Results on Food Products as Enhancers of Immunity During the Covid-19 Pandemic through Nutrition Education. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 9(2), 762–769. <https://doi.org/10.29303/jppipa.v9i2.3021>
- Sumarto, S., Radiati, A., & Listianasari, Y. (2019). Peningkatan Kapasitas Tenaga Penyelenggara Makanan Darurat Bencana melalui Penyuluhan di Desa Sukarasa, Salawu, Tasikmalaya. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 266–274. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.266-274>
- TNP2K. (2017). *100 Kabupaten / Kota Prioritas Untuk Intervensi Anak Kerdil (Stunting)*.
- Wahyuningsih, E., Anggraeni, G., & Atmiasih, D. (2023). Pemanfaatan Umbi-Umbian Sebagai Bahan Baku Untuk Pembuatan Produk Sistik Ubi Ungu Di Pasir Kidul Purwokerto Barat. *Jurnal Abdi Masyarakat Multidisiplin*, 2(1), 11–16. <https://doi.org/10.56127/jammu.v2i1.553>