

Artikel Hasil Pengabdian

SOSIALISASI STUNTING MELALUI PENGENALAN PRODUK OLAHAN KELOR DI PAUD DAN SDN 1 PEKON BANGUNREJO TANGGAMUS

Meizyaton Niswah^{1*}, Dhani sakhiri², M. Alvian Afandi³, Bima Nugroho⁴, Mayang Aprilia⁵, Adinda Purnama, M⁶, Dendra Siko Handira⁷, Nurvita Esa Bela⁸, Eka Diana Sari⁹, Fitriyana¹⁰, Suharno Zen¹¹

^{1*,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11} Universitas Muhammadiyah Metro, Kota Metro, Indonesia

E-mail: meizy.niswah01@gmail.com^{1*}

Abstrak

Stunting merupakan salah satu permasalahan gizi yang terjadi pada anak serta dapat memberikan dampak buruk terhadap tumbuh kembang anak. Penurunan stunting yang telah dicanangkan oleh pemerintah menitikberatkan pada penanganan penyebab masalah gizi, yaitu faktor yang berhubungan dengan makanan bergizi, lingkungan sosial, akses layanan kesehatan, dan kesehatan lingkungan. Salah satu makanan bergizi yang berasal dari pangan lokal yaitu tanaman kelor. Mengonsumsi daun kelor akan menurunkan risiko stunting pada balita. Aneka olahan daun kelor yang sudah dilakukan di masyarakat yaitu diolah menjadi sayur bening atau dicampurkan dengan telur dadar. Berdasarkan uraian tersebut maka tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah melakukan sosialisasi stunting melalui pengenalan produk olahan kelor di PAUD dan SDN 1 Pekon Bangunrejo Tanggamus. Metode yang dilakukan dalam pengabdian masyarakat ini adalah pemberian sosialisasi terkait stunting serta pemberian makanan tambahan berbahan dasar daun kelor. Kegiatan berlangsung selama 1 minggu dimulai dari tahapan persiapan hingga pelaksanaan kegiatan dengan rincian sebagai berikut: 1. Melakukan sosialisasi pencegahan stunting di Aula Kantor Kepala Pekon Bangunrejo Tanggamus yang telah dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2023 yang dihadiri oleh Bunda/Kepala PAUD, Kepala Pekon, Perangkat Pekon dan masyarakat Pekon Bangunrejo Tanggamus. 2. Melakukan pembuatan dan pembagian produk olahan kelor yang telah dilaksanakan pada tanggal 30 Juli sampai 2 Agustus 2023. Sosialisasi stunting melalui produk olahan kelor yang dilakukan oleh tim pengabdian di PAUD dan SD Negeri 1 Pekon Bangunrejo Tanggamus berjalan lancar. Dari hasil sosialisasi diperoleh sebanyak 9 peserta PAUD yang mengikuti kegiatan didampingi oleh guru PAUD. Sedangkan untuk siswa SD sebanyak 11 peserta. Kegiatan ini mendapatkan respon baik oleh Bunda PAUD dan Kepala Sekolah SD Negeri 1 Pekon Bangunrejo Tanggamus. Beliau berharap kedepan lebih bervariasi lagi produk olahan yang dikenalkan oleh tim pengabdian. Secara keseluruhan olahan kelor setelah diuji organoleptik (bau, rasa, tekstur) dan diolah dalam bentuk cookies dapat diterima oleh anak-anak PAUD dan SD di Pekon Bangunrejo Tanggamus.

Kata Kunci: Kelor; Pekon Bangunrejo Tanggamus; Stunting

Abstract

Stunting is a nutritional problem that occurs in children and can have a negative impact on child development. The reduction in stunting that has been proclaimed by the government focuses on addressing the causes of nutritional problems, namely factors related to nutritious food, the social environment, access to health services, and environmental health. One of the nutritious foods that comes from local food, namely moringa plants. Consuming Moringa leaves will reduce the risk of stunting in toddlers. Various processed moringa leaves that have been carried out in the community are processed into clear vegetables or mixed with scrambled eggs. Based on this description, the purpose of this community service activity is to socialize stunting through the introduction of processed moringa products at PAUD and SDN 1 Pekon Bangunrejo Tanggamus. The method used in this community service is the provision of socialization related to stunting and the provision of additional food made from Moringa leaves. The activity lasts for 1 week starting from the preparation stage to

the implementation of activities with the following details: 1. Conducting socialization on stunting prevention in the Office Hall of the Bangunrejo Tanggamus Village Head Office which was held on July 27 2023 which was attended by Mothers/Heads of PAUD, Head of Pekon, Devices Pekon and Pekon Bangunrejo Tanggamus community. 2. Manufacturing and distributing processed moringa products which were carried out from 30 July to 2 August 2023. Stunting socialization through processed moringa products carried out by the service team at PAUD and SD Negeri 1 Pekon Bangunrejo Tanggamus went smoothly. From the results of the socialization, it was found that 9 PAUD participants took part in the activity accompanied by an PAUD teacher. As for elementary school students, there were 11 participants. This activity received a good response from the PAUD mother and the Principal of SD Negeri 1 Pekon Bangunrejo Tanggamus. He hopes that in the future there will be more variety of processed products introduced by the service team. Overall, processed moringa after being tested for organoleptic (smell, taste, texture) and processed in the form of cookies can be accepted by PAUD and SD children in Pekon Bangunrejo, Tanggamus.

Keywords: *Moringa; Pekon Bangunrejo Tanggamus; Stunting*



This is an open access article under the [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

PENDAHULUAN

Stunting merupakan salah satu permasalahan gizi yang terjadi pada anak serta dapat memberikan dampak buruk kepada kualitas hidup dalam usaha mencapai tumbuh kembang yang optimal. Stunting dapat mempengaruhi dan menghambat proses tumbuh kembang anak. Memberikan makanan pendamping dengan kandungan gizi yang cukup dan seimbang pada saat balita sangat menunjang proses tumbuh kembang balita. Pendek (Stunting) adalah status gizi yang didasarkan pada indeks PB/U atau TB/U dimana dalam standar antropometri penilaian status gizi anak, hasil pengukuran tersebut berada pada ambang batas (Z-Score) <-2 SD sampai dengan -3 SD (pendek/ stunted) dan <-3 SD (sangat pendek / severely stunted) (K. Rahmadhita, 2020). Kementerian Kesehatan mengumumkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) pada Rapat Kerja Nasional BKKBN prevalensi stunting di Indonesia turun dari 24,4% di tahun 2021 menjadi 21,6% di 2022. Standard WHO terkait prevalensi stunting harus di angka kurang dari 20% (Kemenkes RI, 2023).

Angka stunting di Lampung berdasarkan Survey Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) pada tahun 2021 sebesar 18,5 persen mengalami penurunan yang signifikan dibandingkan tahun 2019 sebesar 26,6 persen. Pada tahun 2023, prevalensi stunting di Provinsi Lampung ada sebesar 3,9 persen. Angka itu turun jika dibanding tahun 2022 yang sebesar 4,5 persen. Pemerintah Indonesia melalui Kementerian Kesehatan telah melakukan intervensi spesifik masalah stunting dengan melakukan 2 cara utama yakni intervensi gizi pada ibu sebelum dan saat hamil, serta intervensi pada anak usia 6 sampai 2 tahun. Untuk mensukseskan Perpres nomor 72 tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting dengan 5 pilar. Pilar pertama adalah komitmen, pilar kedua adalah pencegahan stunting, pilar ketiga harus bisa melakukan konvergensi, pilar keempat menyediakan pangan yang baik, dan pilar kelima melakukan inovasi terobosan penurunan angka stunting dan data yang baik.

Penurunan stunting menitikberatkan pada penanganan penyebab masalah gizi, yaitu faktor yang berhubungan dengan makanan bergizi, lingkungan sosial, akses layanan kesehatan, serta kesehatan lingkungan (Bappenas, 2018). Selain itu, polah asuh ibu juga berkorelasi juga terhadap kejadian stunting. Semakin buruk pola asuh ibu dan keluarga, maka

semakin besar risiko kejadian stunting (S. S. I. Nurdin, 2019). Pemerintah terus mengupayakan berbagai program untuk menanggulangi masalah stunting, diantaranya adalah mengkonsumsi pangan yang bernilai gizi berbasis lokal daerah masing-masing.

Salah satu pangan lokal yaitu daun kelor. Menurut hasil penelitian, dengan mengkonsumsi daun kelor akan menurunkan risiko stunting pada balita (H. Mulyati dan I. O. Hutagaol, 2022). Aneka olahan daun kelor yang sudah dilakukan di masyarakat yaitu diolah menjadi sayur, padahal daun kelor dapat dimanfaatkan atau diolah menjadi bahan lain seperti teh, tepung, puding/ agar-agar, masker dan lain-lain (Z. Lestari dan A. P. Indra, 2022). Berdasarkan uraian tersebut maka tim pengabdian melakukan sosialisasi stunting melalui pengenalan produk olahan kelor di PAUD dan SDN 1 Pekon Bangunrejo Tanggamus.

METODE

Metode yang dilakukan dalam pengabdian masyarakat ini adalah pemberian sosialisasi terkait pencegahan dan percepatan penurunan stunting serta pemberian makanan tambahan berbahan dasar daun kelor. Kegiatan tersebut diberikan kepada masyarakat Pekon BangunRejo Tanggamus. Kegiatan berlangsung selama 1 minggu dimulai dari tahapan persiapan hingga pelaksanaan kegiatan dengan rincian sebagai berikut: 1. Melakukan sosialisasi pencegahan stunting di Aula Kantor Kepala Pekon Bangunrejo Tanggamus yang telah dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2023 yang dihadiri oleh Bunda/Kepala PAUD, Kepala Pekon, Perangkat Pekon dan masyarakat Pekon Bangunrejo Tanggamus. 2. Melakukan pembuatan dan pembagian produk olahan kelor yang telah dilaksanakan pada tanggal 30 Juli sampai 2 Agustus 2023.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi terkait stunting merupakan salah satu bentuk upaya pencegahan stunting melalui edukasi yang diberikan kepada anak-anak PAUD dan SD. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan adanya perubahan perilaku dan upaya dalam peningkatan kesehatan melalui pemenuhan gizi keluarga. Salah satu produk olahan kelor yang disosialisasikan yaitu dalam bentuk cookies (kue kering). Kukis atau kue kering merupakan salah satu camilan favorit anak-anak hingga dewasa. Ukurannya yang kecil dan rasanya yang manis membuat anak menyukainya. Kukis sangat populer baik di Indonesia atau di luar negeri sebagai camilan teman minum teh atau kopi. Pembuatan cookies kelor diawali dengan memblender daun kelor yang sudah dicuci bersih dan menyaring sehingga diperoleh sari kelor. Dilanjutkan dengan mencampurkan telur, gula, mentega, tepung terigu, pengembang, pengawet makanan. Sari kelor dan bahan-bahan di atas kemudian diaduk hingga rata membentuk adonan kue. Kemudian menyiapkan cetakan yang berbentuk bulat untuk mencetak adonan dan meletakkannya di atas Loyang untuk di masukkan di oven. Memanggang kue di oven selama 25-30 menit, ketika sudah terlihat agak coklat dan berbau matang kemudian Loyang dikeluarkan dari oven. Kue yang sudah matang kemudian diletakkan di toples yang kedap udara dan diberi kemasan.

Berdasarkan hasil uji organoleptik produk cookies yang dibagikan kepada anak-anak PAUD dan SD yaitu warna hijau cookies berasal dari sari daun kelor, aroma tidak berbau *langu*, rasa manis dan tekstur lembut dan mudah dicerna. Aroma merupakan faktor penting yang menentukan penerimaan konsumen terhadap suatu bahan makanan. Biasanya orang dapat menilai kelezatan suatu makanan dari aromanya. Anggota kelompok ahli atau masyarakat dapat mengetahui apakah suatu makanan enak dari bahan-bahan yang terkandung

di dalamnya (Sulaiman, 2013). Dari hasil pembuatan cookies yang telah dilakukan, aroma cookies daun kelor sudah tidak terlalu berbau langu khas kelor. Alasan ketidaksukaan terhadap aroma, bahwa setiap orang memiliki penerimaan bau yang berbeda, meskipun mereka dapat membedakan bau, setiap orang memiliki preferensi yang berbeda. Aroma cookies daun kelor dipengaruhi oleh kombinasi daun kelor yang sudah dibuat serbuk dan yang dipadukan dengan bahan-bahan lain pembuat cookies. Bahan pembuat cookies yaitu mentega, tepung terigu, telur, garam.

Tekstur merupakan tolak ukur mutu bahan pangan dengan menggunakan alat indra peraba dan sentuhan. Tekstur pada cookies dipengaruhi oleh kadar air, jumlah / kandungan lemak, karbohidrat dan protein yang digunakan (Wulandari, 2016). Tekstur dari serbuk daun kelor yang ditambahkan dalam pembuatan cookies memiliki tekstur yang lembut, sehingga cookies yang dihasilkan renyah dan mudah dicerna/mudah patah sangat digigit. Hal ini dipengaruhi oleh kadar air. Kandungan air dalam suatu bahan yang semakin sedikit menjadikan tekstur menjadi semakin kering sehingga akan mengakibatkan cookies yang lebih mudah patah (Piga dkk, 2015). Secara keseluruhan olahan kelor berupa cookies dapat diterima oleh anak-anak PAUD dan SD di Pekon Bangunrejo Tanggamus. Foto kegiatan pembuatan olahan kelora dan sosialisasi berikut di bawah ini :



Gambar 1. Membuat olahan kelor



Gambar 2. Sosialisasi olahan kelor di PAUD dan SDN 1 Pekon Bangunrejo

KESIMPULAN DAN SARAN

Sosialisasi stunting melalui produk olahan kelor yang dilakukan oleh tim pengabdian di PAUD dan SD Negeri 1 Pekon Bangunrejo Tanggamus berjalan lancar. Dari hasil sosialisasi

diperoleh sebanyak 9 peserta PAUD yang mengikuti kegiatan didampingi oleh guru PAUD. Sedangkan untuk siswa SD sebanyak 11 peserta. Kegiatan ini mendapatkan respon baik oleh Bunda PAUD dan Kepala Sekolah SD Negeri 1 Pekon Bangunrejo Tanggamus. Beliau berharap kedepan lebih bervariasi lagi produk olahan yang dikenalkan oleh tim pengabdian. Secara keseluruhan olahan kelor setelah diuji organoleptik (bau, rasa, tekstur) dan diolah dalam bentuk cookies dapat diterima oleh anak-anak PAUD dan SD di Pekon Bangunrejo Tanggamus

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terimakasih kepada Kemendikbudristek melalui Program Penguatan Kapasitas Organisasi Kemahasiswaan (PPK) tahun 2023 atas pendanaan kegiatan ini. Bapak Sabar selaku Kepala Pekon Bangunrejo Tanggamus, Bapak Kepala Sekolah SD Negeri 1, Bunda PAUD Pekon Bangunrejo Tanggamus atas izin lokasi pengabdian, Bu Masitoh selaku ketua KWT Tunas Makmur, Mas Acung atas izin posko kegiatan, mbak Eti atas koordinasi kegiatan serta berbagai pihak yang telah membantu demi terlaksananya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Bappenas. (2018). *Pedoman Pelaksanaan Intervensi Penurunan Stunting Terintegrasi Di Kabupaten/ Kota*. Jakarta.
- Kemendes RI. (2023). Prevalensi Stunting di Indonesia Turun ke 21,6% dari 24,4%. Web : <https://www.kemkes.go.id/article/view/23012500002/prevalensi-stunting-di-indonesia-turun-ke-21-6-dari-24-4-.html>. Diakses tanggal 9 Agustus 2023.
- Lestari, Z., & Indra, A. P. (2022). Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Balita Di Desa Cinta Rakyat Percut Sei Tuan.9, 39-47.
- Muliyati, H., & Hutagaol, I. O. (2020). Formulasi Biskuit Sumber Energi Dan Protein dari Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) dan Tulang Ikan Sidat (*Anguila Sp*) untuk Baduta Stunting. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 4(1), 11-21.
- Nurdin, S. S. I., Katili, D. N. O., & Ahmad, Z. F. (2019). Faktor ibu, pola asuh anak, dan MPASI terhadap kejadian stunting di kabupaten Gorontalo. *Jurnal Riset Kebidanan Indonesia*, 3(2), 74-81.
- Peraturan Presiden (PERPRES) Nomor 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting. (2021). Web : <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/174964/perpres-no-72-tahun-2021>. Diakses tanggal 9 Agustus 2023.
- Piga, A., Catzeddu, P., Farris, S., Roggio, T., Sanguinetti, A., & Scano, E. (2005). Texture evolution of “Amaretti” cookies during storage. *European Food Research and Technology*, 221, 387-391.
- Rahmadhita, K. (2020). Permasalahan Stunting dan Pencegahannya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 225–229. doi: 10.35816/jiskh.v11i1.253.
- Sulaiman, H. (2013). Fermentasi Hasil Perasan Kelapa Parut Dengan Fortifikasi Tepung Ikan Teri Dalam Pembuatan Produk Kokojompri. *Skripsi, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar*.
- Wulandari, F. K. (2016). Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4)