

Pemanfaatan Hasil Pertanian Lokal dengan Pembuatan Pudding Jagung Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Pada Balita dan Anak Usia Dini di Kampung Sriwijaya Mataram

**Cindy Antasya¹, Habib Nahdia Ulwa², Vina Apriliana³, Aurelia Oktaviasari⁴,
Lia Safira Alawiya⁵, Rizky Hidayatullah⁶**

^{1, 2, 3, 4, 5, 6} Universitas Ma'arif Lampung, Indonesia

*e-mail korespondensi: antasyacindy@gmail.com

Received: 01-05-2023; Accepted: 05-05-2024; Published: 11-05-2024

ABSTRACT

Sriwijaya Mataram village, Bandar Mataram sub-district, Central Lampung district, is a village with a low rate of improvement in child nutrition. In this case, the 10 KKS group from Ma'arif Lampung University has the opportunity to serve and work in the Sriwijaya village, one of which is by creating a socialization program at the Posyandu. In this case, we have the idea to utilize local agricultural products by processing corn into pudding to prevent stunting in toddlers and early childhood. The method used in this research is the ABCD process of utilizing local plants, asset development analysis, program strategy analysis, and program creation techniques. This innovation produces results where processed corn has high nutritional content for children. Based on this, it can be seen that the innovation of processing corn into pudding positively impacts children.

Keywords: Corn Pudding, Local Agricultural Products, Stunting Prevention, Toddlers and Early Childhood,

ABSTRAK

Kampung Sriwijaya Mataram Kecamatan Bandar Mataram Kabupaten Lampung Tengah adalah desa yang angka peningkatan gizi pada anak rendah. Dalam hal ini kelompok 10 KKS Universitas Ma'arif Lampung memiliki kesempatan mengabdikan dan berkarya di kampung Sriwijaya salah satunya dengan membuat program sosialisasi di Posyandu. Dalam hal ini, kami memiliki ide untuk memanfaatkan hasil pertanian lokal dengan mengolah jagung menjadi pudding sebagai pencegahan stunting pada balita dan anak usia dini. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah ABCD proses pemanfaatan tanaman lokal, analisis pengembangan aset, analisis strategi program, teknik pembuatan program. Inovasi ini memberikan hasil dimana jagung yang diolah memiliki kandungan gizi yang tinggi pada anak. Berdasarkan hal tersebut dapat diketahui bahwa inovasi olahan jagung menjadi pudding memberikan dampak positif pada anak.

Kata Kunci: Balita dan Anak Usia Dini, Hasil Pertanian Lokal, Pencegahan Stunting, Pudding Jagung

PENDAHULUAN

Salah satu program kerja pada Kuliah Kerja Sosial (KKS) yang dilaksanakan di Desa Sriwijaya Mataram, Kecamatan Bandar Mataram, Kabupaten Lampung Tengah ini adalah pemberian pudding jagung dan penyuluhan kepada anak-anak dalam upaya menghindari

stunting. Khusus dilakukan sebulan sekali di Posyandu Dusun Srilestari, Kampung Sriwijaya Mataram.

Masalah pertumbuhan dan perkembangan yang disebut stunting, yang disebabkan oleh infeksi berulang dan kekurangan gizi kronis, disebabkan oleh tinggi atau panjang badan anak yang berada di bawah rata-rata (Setianingsih et al., 2022). Oleh karena itu, upaya peningkatan gizi harus dilakukan karena kesehatan yang optimal dapat dicapai dengan gizi yang tepat (Nasution & Susilawati, 2022). Sehingga, perlu diambil tindakan untuk menghentikan dan menangani stunting agar tidak terjadi lagi di kemudian hari (Wantoro et al., 2022) dengan menciptakan inovasi menjadi salah satu penyebab permasalahan kesehatan ini.

Berdasarkan peninjauan yang dilakukan di Dusun Srilestari Kampung Sriwijaya Mataram Kecamatan Bandar Mataram Kabupaten Lampung Tengah didapatkan bahwa 93% ibu memiliki anak balita yang tidak mengetahui tentang pentingnya stunting. Mayoritas Masyarakat (80%) bertani dengan hasil tani jagung. 95% masyarakat tidak mengetahui kandungan dan manfaat jagung dan inovasi dari makanan dari jagung. Survey hasil pertanian jagung masyarakat dusun Srilestari yang akan dijadikan sebuah penelitian.



Gambar 1. Survey Hasil Pertanian Masyarakat

Inovasi yang dimaksud dengan tujuan untuk membuat produk yaitu jagung menjadi olahan agar memiliki nilai ekonomis dan meningkatkan nilai gizinya serta memperpanjang masa simpannya (Martina et al., 2020). Tujuan inovasi olahan pudding jagung diantaranya yaitu; 1) meningkat kan nilai gizi yang sehat pada anak, 2) memberikan wawasan pada ibu terkait inovasi dalam pengolahan jagung yang dijadikan pudding untuk pencegahan stunting pada anak. Harapan kedepannya dengan adanya inovasi olahan jagung ini dapat dikembangkan lebih baik dan dapat mewujudkan dari hal ini di Dusun Srilestari, Kampung Sriwijaya Mataram.

METODE

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan menggunakan metode *Asset Based Community Development* (ABCD). ABCD dibangun berdasarkan prinsip-prinsip yang dikemukakan oleh John McKnight dan Jody Kretzmann yang juga pendiri dari *The Asset-Based Community Development (ABCD) Institute*. Pendekatan berbasis aset membantu komunitas melihat kenyataan kondisi internal dan kemungkinan perubahan

yang dapat dilakukan. Pendekatan ini mengarahkan pada perubahan, fokus pada apa yang ingin dicapai oleh komunitas, serta membantu komunitas dalam mewujudkan visi mereka

Kegiatan pengabdian ini merupakan bagian dari program KKS (Kuliah Kerja Sosial) yang dilakukan secara langsung di Posyandu Kampung Sriwijaya Mataram dusun Srilestari. Metode penelitian yang digunakan yaitu ABCD proses pemanfaatan tanaman lokal, analisis pengembangan aset, analisis strategi program, teknik pembuatan program (Sidik et al., 2023). Metode ini dipilih karena dalam melakukan inovasi memberikan edukasi kepada masyarakat untuk meningkatkan nilai gizi pada anak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kaya akan hasil pertanian, termasuk jagung, Desa Sriwijaya Mataram kurang mendapat perhatian karena masyarakat setempat tidak mengetahui nutrisi yang dihasilkan jagung. Selain itu, terobosan-terobosan lokal dalam teknologi pengolahan pangan masih belum banyak diketahui masyarakat luas. Upaya untuk melestarikan nilai gizi bahan makanan untuk berbagai jenis makanan olahan dikenal sebagai “inovasi pengolahan produk lokal” (Aurima et al., 2021). Hal ini merupakan upaya pencegahan stunting melalui pengolahan produk pangan padat gizi dan fungsional, konsumsi produk pangan padat gizi dan fungsional yang juga berfungsi untuk memenuhi kebutuhan gizi tubuh anak muda serta dapat meningkatkan imunitas.

Dalam rangka membantu masyarakat mencegah stunting, kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan memberikan edukasi kepada masyarakat tentang tumbuh kembang bayi dan balita agar dapat mengidentifikasi stunting pada ibu-ibu posyandu sedini mungkin. Pertama, ada sesi penyuluhan pola makan, kemudian ada demonstrasi pembuatan pudding jagung. Untuk memberikan informasi kepada ibu-ibu posyandu penerima bantuan pengeras suara, dilakukan penyuluhan. Diharapkan dengan melakukan sosialisasi pembuatan pudding untuk mencegah stunting, para orang tua akan terinspirasi untuk berkreasi dan berpengetahuan bagaimana memantau tumbuh kembang anak secara lebih dekat dan memberikan makanan yang lebih bergizi dari produk pertanian produksi lokal.

Penyuluhan stunting ini dilakukan disalah satu Posyandu Dusun Sri Lestari yang diikuti oleh ibu-ibu posyandu serta bebebarapa masyarakat Dusun Sri Lestari khususnya ibu hamil, ibu menyusui dan ibu yang memiliki anak dibawah umur 5 tahun. Materi yang kami KKS UMALA berikan yakni mencakup pengertian, penyebab, tanda-tanda stunting, dampak, cara mengidentifikasi serta pencegahan stunting. Selain itu, penting untuk diingat bahwa stunting mempengaruhi tingkat IQ anak-anak selain akibat kelaparan kronis. Oleh karena itu, sebagai orang tua harus memahami apa itu stunting dan bagaimana cara menghindarinya.

Hasil pertanian lokal Dusun Sri Lestari adalah jagung, dengan memanfaatkan hasil pertanian tersebut kita menciptakan inovasi pudding jagung sebagai salah satu alternatif pencegah stunting yang disukai anak-anak. Membuat makanan tambahan untuk anak yang menyehatkan dan tinggi protein tidaklah sulit jika para ibu dapat dengan mudah menemukan bahan-bahan yang murah dan mudah didapat. Hal ini membantu mendukung program pemerintah dan memastikan anak mendapat asupan gizi yang baik,

sehingga mencegah stunting di lingkungan rumah. dalam upaya menurunkan angka stunting di Indonesia, khususnya di Desa Sriwijaya Mataram.

Pada saat penyuluhan diposyandu Dusun Sri Lestari Kampung Sriwijaya Mataram, kami mahasiswa KKS UMALA membagikan resep pembuatan pudding jagung yang tinggi protein mulai dari teknik pengambilan sari jagung dan memisahkannya dari kulit arinya sampai tahap mencampurkannya dengan agar agar dan terakhir mencetaknya dengan beragam bentuk supaya semakin menarik anak anak untuk melahapnya. Kami juga membagikan tester yang sudah kami siapkan sebelumnya diposko sekitar 150 cup. Para ibu ibu posyandu dan anak anak sangat antusias menerima pudding buatan kami karena selain rasanya yang enak, tinggi protein, tampilannya juga menarik.

Bahan-bahan berikut diperlukan untuk menyiapkan pudding jagung:

Tabel 1. Bahan olahan pudding jagung

No	Bahan	Jumlah yang digunakan
1.	Jagung manis	2 kg
2.	Agar-agar wallet	2 sachet
3.	Gula pasir	½ kg
4.	Susu	2 sachet
5.	Air mineral	11 gelas belimbing
6.	Maizena	5 sdm
7.	Santan kara	1 bungkus



Gambar 2. Proses Pengolahan Pudding Jagung

Proses pengolahan jagung yang dijadikan pudding untuk pencegahan stunting pada balita dan anak usia dini didusun Srilestari Kampung Sriwijaya Mataram kec bandar mataram kab lampung Tengah.

Berikut adalah langkah-langkah dalam pembuatan pudding jagung tinggi protein:

- 1) Siapkan bahan bahan
- 2) Kupas jagung lalu cuci bersih
- 3) Pisahkan jagung dari bonggolnya
- 4) Blender jagung sampai halus lalu saring
- 5) Campurkan 11 gelas sari jagung, 2 bungkus agar agar, 1/2kg gula, dan 1 bungkus santan kara
- 6) Aduk bahan diatas kompor dengan api kecil
- 7) Tunggu sampai mendidih sembari terus diaduk

- 8) Matikan kompor setelah 3 menit masukan susu kental manis
- 9) Siapkan cetakan
- 10) Setelah 5 menit masukan ke dalam cetakan
- 11) Tunggu sampai dingin
- 12) Bisa menaruhnya di lemari es agar lebih segar.



Gambar 3. Pudding Jagung yang sudah siap dibagikan

Pudding jagung diberikan sebagai makanan tambahan pada anak usia dini dan balita. Karena memberikan Makanan tambahan dengan gizi yang baik dapat meningkatkan berat badan pada balita sesuai dengan umurnya ([Martina et al, 2020](#)). Pudding jagung ini memiliki sejumlah vitamin, antara lain protein, vitamin A, dan vitamin C yang dapat memperkuat daya tahan tubuh anak dan membantunya menangkal penyakit.



Gambar 4. Penyampaian Materi di Posyandu

Penyampaian materi di posyandu dusun Srilestari tentang pentingnya pencegahan stunting pada balita dan anak usia dini dan penyampaian tentang tatacara membuat jagung menjadi pudding.



Gambar 5. Foto Bersama Kader Posyandu

Foto bersama dengan perangkat Posyandu sebagai dokumentasi atas terlaksananya sebuah kegiatan pembagian pudding jagung dan sosialisasi tentang pentingnya pudding jagung untuk pencegahan stunting pada balita dan anak usia dini.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti adanya peningkatan BB (berat badan) pada balita dengan adanya pemberian pudding jagung selama 14 hari. Dan dengan adanya sosialisasi pada ibu-ibu posyandu di Dusun Srilestari, oleh karena itu, ibu-ibu mengetahui bagaimana pentingnya menjaga stunting pada anak. Dan pemanfaatan pertanian lokal (jagung) yang dijadikan pudding untuk pencegahan stunting pada anak balita dan anak usia dini.

KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan stunting dan inovasi olahan pangan hasil pertanian lokal berbasis jagung telah dilaksanakan di Dusun Sri Lestari Kampung Sriwijaya Mataram dengan ibu-ibu posyandu dan beberapa masyarakat lainnya. Peningkatan kesadaran masyarakat mengenai dampak pangan terhadap gizi dan stunting, dengan fokus pada orang tua, ibu hamil, dan ibu menyusui. Latihan ini juga dapat membantu para ibu menjadi lebih kreatif dan terampil dalam mengolah jagung menjadi hidangan yang menarik secara visual dengan cara yang aman dan menyehatkan, mengubahnya menjadi makanan berprotein tinggi dan bergizi seperti pudding jagung.

Pemerintah daerah juga berupaya mensukseskan olahan pudding jagung ini dengan menurunkan prevalensi stunting di Indonesia. Optimalisasi manfaat sumber daya alam bagi peradaban perlu dilakukan dengan melakukan berbagai penemuan, seperti menghentikan stunting dengan mengolah jagung menjadi pudding jagung. Hasil dari kegiatan ini dapat diulang secara rutin dan memberikan ide baru kepada masyarakat untuk mengubah makanan berbahan dasar jagung menjadi makanan bergizi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aurima, J., Susaldi, S., Agustina, N., Masturoh, A., Rahmawati, R., & Madhe, M. T. M. (2021). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Stunting pada Balita di Indonesia. *Open Access Jakarta Journal of Health Sciences*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.53801/oajjhs.v1i3.23>

- Martina, S. E., Simanjuntak, E. Y., & Aryani, N. (2020). Pemberian Pudding Jagung Terhadap Pencegahan Stunting Pada Ibu Hamil, Bayi dan Anak-Anak Di Dusun Tebing Ganjang. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 1(2).
- Nasution, I. S., & Susilawati, S. (2022). Analisis faktor penyebab kejadian stunting pada balita usia 0-59 bulan. *FLORONA: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(2), <https://doi.org/10.55904/florona.v1i2.313>
- Setianingsih, S., Musyarofah, S., Ph, L., & Indrayati, N. (2022). Tingkat Pengetahuan Kader dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Ilmu Keperawatan Jiwa*, 5(3).
- Sidik, A., Fadhil, F., Romadon, L. D. N. A., Ramadhan, M. V., Sulistio, S. W. A., Putri, M. D., Lathifah, U. N., Fitrotunnisa, Z., Yuliana, H., & Imas, A. N. (2023). Pendampingan Dan Sosialisasi Kepada UMKM Dengan Metode ABCD Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *Kampelmas*, 2(1), 129–139.
- Wantoro, A., Rusliyawati, R., Fitratullah, M., & Fakhrurozi, J. (2022). Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Peningkatan Profesional Bagi Pengurus OSIS Pada SMA Negeri 1 Pagelaran. *Journal of Social Sciences and Technology for Community Service (JSSTCS)*, 3(2). <https://doi.org/10.33365/jsstcs.v3i2.2163>.