

PENGENTASAN STUNTING MELALUI PENDEKATAN INOVASI KULINER LOKAL CITA RASA GLOBAL DI KECAMATAN TERANGUN KABUPATEN GAYO LUES

Eva Zulisa^{1*}, Cut Mainy Handiana², Nurul Husna³, Eulisa Fajriana⁴,
Rina Sulicha⁵, Ani Darliani⁶

STIKes Muhammadiyah Aceh, Banda Aceh, Indonesia

*Penulis Korespondensi : zulisae000@gmail.com

Abstrak

Aceh termasuk dalam provinsi dengan prevalensi stunting terbanyak kelima di tingkat nasional tahun 2022 yaitu 31,2%. Prevalensi stunting di Kabupaten Gayo Lues sebanyak 34,6%. Upaya yang dapat dilakukan yaitu melibatkan stakeholder dan masyarakat dalam edukasi gizi. Kegiatan pengabdian bertujuan untuk memberdayakan ibu balita di Kecamatan Terangun Kabupaten Gayo Lues dalam mengolah inovasi kuliner lokal cita rasa global. Peserta kegiatan adalah ibu balita stunting dan non stunting berjumlah 350 orang dari 7 desa terpilih diantaranya Desa Padang, Gewat, Soyo, Terangun, Blangkuncir, Garut dan Berhut. Metode pelaksanaan kegiatan antara lain peninjauan data jumlah balita stunting terkini serta melakukan audiensi dengan stakeholder untuk permohonan izin pelaksanaan kegiatan sosialisasi inovasi kuliner lokal cita rasa global yaitu Sushi gutel, Bolu jeruk keprok, Sosis ikan gegaring daun kelor dan Gelato alpukat karamel. Kegiatan inti berupa demonstrasi awal bersama pakar gizi untuk menyesuaikan komposisi menu makanan dengan AKG harian balita. Selanjutnya pendampingan pada peserta kegiatan yang berlangsung sebanyak 6 kali, serta pemberian olahan inovasi oleh mahasiswa pendamping pada balita sebanyak 2 kali pemberian (pagi jam 10.00 wib dan sore jam 16.30 wib). Kegiatan akhir yaitu demonstrasi ulang olahan inovasi oleh peserta. Hasil kegiatan menunjukkan respon positif dari stakeholder dan peserta karena memberikan informasi dan keterampilan dalam mengolah makanan tambahan berbasis pangan lokal. Diharapkan para stakeholder dapat mengobservasi dan melanjutkan inovasi olahan ini untuk dikembangkan dalam menu posyandu di setiap desa.

Kata kunci: Pemberdayaan, Stunting, Inovasi, Kuliner Lokal, Cita Rasa Global

Abstract

Aceh is included in the province with the fifth highest prevalence of stunted at the national level in 2022 is 31.2%. The prevalence of stunted in Gayo Lues Regency is 34.6%. Efforts that can be made include involving stakeholders and community in nutrition education. This service activity aims to empower mothers of toddlers in Terangun District, Gayo Lues Regency in preparing local culinary innovations with global taste. The participants involved were mothers of stunted and non-stunted toddlers is 350 people from seven selected villages including Padang, Gewat, Soyo, Terangun, Blangkuncir, Garut and Berhut. Methods for carrying out activities include reviewing the latest data on the number of stunted toddlers and holding hearings with stakeholders to request permission to carry out activities to socialize local culinary innovations with global taste is Gutel sushi, Jeruk keprok cake, Moringa leaf gegaring fish sausage and Caramel avocado gelato. The core activity is an initial demonstration with a nutrition expert to adjust the composition of the food menu. Followed by mentoring for participants which took place six times, as well as providing the intervention to toddlers in each two times given (morning at 10.00 WIB and afternoon at 16.30 WIB). The final activity is a repeat demonstration of the innovation process by the participants. The results of the activity showed a positive response from stakeholders and participants because gain information and skills in processing additional food. It is hoped that stakeholders can observe and continue this food innovation to be developed in the posyandu menu in each village.

Keywords: Empowerment, Stunted, Innovation, Local Culinary, Global Taste

1. PENDAHULUAN

Kasus kekurangan gizi pada anak di Indonesia merupakan tanda lemahnya sistem ketahanan pangan keluarga. Meningkatnya perhatian terhadap kesehatan diarahkan untuk mencegah terjadinya malnutrisi khususnya terkait status gizi balita yang merupakan fase kritis (Adriani, M., Wirjatmadi, 2018). Hal ini dikarenakan pada kurun waktu dua tahun pertama setelah anak lahir akan mengalami proses tumbuh kembang yang optimal (Kemenkes RI, 2022).

Secara epidemiologi terbukti bahwa kurang gizi, baik ringan atau berat berhubungan dengan tingginya morbiditas dan mortalitas pada anak usia dini sehingga terhambatnya pertumbuhan fisik dan perkembangan psikomotor pada anak dan bila kondisi tersebut berlangsung lama dapat berujung pada kejadian *stunting* (WHO, 2018).

Menurut *World Health Organization* (WHO) *stunting* merupakan suatu keadaan tidak tercukupinya asupan gizi anak akibat infeksi yang terus-menerus selama 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). Anak yang mengalami *stunting* akan menjadi generasi dengan potensi intelektual dan produktivitas rendah sehingga tidak mampu bersaing dalam era globalisasi (UNICEF, 2013).

Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022 diperoleh prevalensi *stunting* sebanyak 21,6% dan gizi kurang sebanyak 17,1%. Prevalensi tersebut menunjukkan adanya penurunan dibandingkan prevalensi tahun 2021 yaitu *stunting* 24,4% dan gizi kurang 17,0%, namun masih perlu upaya percepatan untuk mencapai target penurunan *stunting* sebanyak 14% pada tahun 2024. Penanganan kasus gizi kurang juga perlu menjadi prioritas karena diprediksi akan meningkat jumlah kasus *stunting* akibat gizi kurang sebanyak 7 juta atau sekitar 15% di seluruh dunia (Kemenkes RI, 2022).

Aceh termasuk dalam provinsi dengan prevalensi *stunting* pada balita terbanyak kelima di tingkat nasional tahun 2022 yaitu 31,2%. Prevalensi *stunting* di Kabupaten Gayo Lues ditemukan sebanyak 34,6%. Faktor penyebab masih tingginya prevalensi *stunting* di Gayo Lues berdasarkan data BKKBN Provinsi Aceh dikarenakan faktor pernikahan usia muda dimana rata-rata terjadi pada perempuan dibawah usia 19 tahun sebanyak 3853 orang atau sekitar 22,2%. Fenomena tersebut dapat berimbas pada ketidaksiapan fisik dan mental sehingga apabila nutrisinya tidak tercukupi selama kehamilan maka rentan melahirkan Bayi Berat Lahir Rendah (BBLR) yang berisiko terjadinya *stunting* (Kemenkes RI, 2022).

Kecamatan Terangun merupakan salah satu

kecamatan yang terletak di Kabupaten Gayo Lues. Berdasarkan data dari DP3AP2KB Gayo Lues per Agustus 2023 ditemukan sebanyak 32 balita *stunting* di Kecamatan Terangun. Hasil interview tim pelaksana dengan para stakeholder mengungkapkan bahwa masih kurangnya variasi inovasi olahan makanan tambahan yang bersumber dari bahan pangan lokal di Gayo Lues. Faktor lainnya seperti sosio-ekonomi yang rendah di Kecamatan Terangun Gayo Lues juga berdampak pada pola asuh dan pemberian asupan makanan. Hal ini menjadi dasar utama perlu adanya upaya gotong royong dari Pemerintah Aceh serta masyarakat sekitar dalam meningkatkan status gizi balita dan memperbaiki tingkat perekonomian keluarga.

Pencegahan *stunting* lebih efektif dibandingkan pengobatan *stunting*. Terjaminnya ketahanan pangan keluarga memerlukan perhatian dari seluruh masyarakat yang memiliki peranan penting dalam melaksanakan intervensi efektif untuk menurunkan prevalensi balita *stunting*. Sejalan dengan kebijakan yang ditetapkan pemerintah dan beberapa departemen terkait dalam mengatasi permasalahan gizi melalui peningkatan ketahanan pangan tingkat rumah tangga dengan memanfaatkan pangan lokal (Saadah, 2020).

Bahan pangan lokal dari sumber nabati dan hewani memiliki keunggulan dari sisi agrososio-ekonomi serta nilai gizi. Zat gizi makro seperti protein, karbohidrat dan lemak serta zat gizi mikro seperti vitamin dan mineral sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak. Olahan makanan pada balita perlu perhatian khusus terutama dari segi rasa, warna dan bentuk sehingga perlu dilakukan inovasi atau kreasi menu makanan (AIPGI, 2018).

Sejalan dengan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan *Stunting*, maka perlu dilakukan kegiatan secara holistik, integratif dan berkualitas melalui koordinasi, sinergi dan sinkronisasi antara dunia pendidikan, kelembagaan, pemerintah pusat dan daerah. Selain itu sesuai Peraturan BKKBN Nasional RI Tahun 2021 tentang Rencana Aksi Nasional Percepatan Penurunan Angka *Stunting* Indonesia Tahun 2020-2024 diperlukan penyusunan rencana aksi nasional melalui pendekatan keluarga berisiko *stunting* dengan kerjasama antar pemangku pusat, daerah, pimpinan desa serta akademisi di perguruan tinggi (BKKBN, 2022).

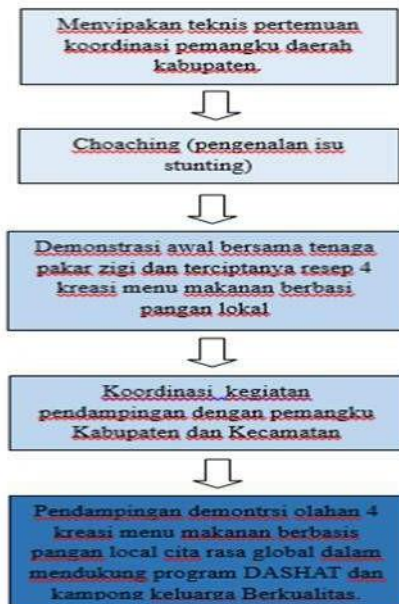
Oleh karena itu STIKes Muhammadiyah Aceh bersama BKKBN Provinsi Aceh optimis melaksanakan kegiatan kolaborasi di Kecamatan Terangun Kabupaten Gayo Lues untuk keberlanjutan Program Dapur Sehat Atasi *Stunting* (DASHAT) dan Kampung Keluarga Berkualitas melalui Program *Matching Fund* (MF) Kedaireka dengan

mengusulkan inovasi kreasi reka. Adanya kesenjangan di lokasi kegiatan yaitu masih kurangnya variasi inovasi olahan makanan tambahan bersumber dari pangan lokal, maka melalui program ini pula diharapkan dapat terpenuhinya nutrisi khususnya pada balita *stunting*, serta menjadi upaya dalam meningkatkan ekonomi keluarga melalui pendampingan kreativitas pengolahan bahan pangan lokal menjadi inovasi kuliner cita rasa global yang dapat menjadi usaha mikro rumah tangga.

2. BAHAN DAN METODE

Mekanisme kegiatan pengabdian dilakukan mulai dari tanggal 26 Juli 2023 sampai dengan 19 Desember 2023. Tim pelaksana terdiri dari 6 dosen STIKes Muhammadiyah Aceh, 30 mahasiswa pendamping dan mitra BKKBN Provinsi Aceh. Lokasi pengabdian dilaksanakan di Kecamatan Terangun Kabupaten Gayo Lues. Sasaran kegiatan meliputi perwakilan dari pemangku Kabupaten Gayo Lues berjumlah 15 orang, perwakilan dari Kecamatan Terangun berjumlah 40 orang, serta ibu yang memiliki balita *stunting* dan non *stunting* yang berjumlah 350 orang yang berasal dari 7 desa terpilih, diantaranya dari Desa Padang, Desa Gewat, Desa Soyo, Desa Terangun, Desa Blangkuncir, Desa Garut dan Desa Berhut.

Berdasarkan uraian permasalahan yang telah dijabarkan, maka dapat digambarkan solusi pemecahan masalah sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Flow Chart

Bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini saat pemberian sosialisasi yaitu

powerpoint file dan video inovasi olahan makanan berbasis pangan lokal. Untuk demo masak inovasi menu makanan tersebut digunakan beberapa bahan peralatan memasak antara lain seperti kompor gas, oven, blender, mixer, alat pembuat sosis, alat pembuat es krim, panci, parutan, pisau, sendok, baskom, tikar makisu sushi, serta piring saji.

Metode pelaksanaan kegiatan yang dilakukan terbagi menjadi 3 tahap aktivitas antara lain sebagai berikut:

- Aktivitas 1 merupakan tahap awal kegiatan berupa peninjauan data serta audiensi dengan para stakeholder untuk permohonan izin terkait pelaksanaan kegiatan pengabdian.
- Aktivitas 2 merupakan tahap lanjutan kegiatan pengabdian yang berupa demonstrasi awal menu makanan bersama pakar gizi, melaksanakan koordinasi pertemuan dan sosialisasi program dan inovasi dengan para stakeholder, kegiatan pendampingan pada peserta kegiatan serta pemberian olahan inovasi menu makanan pada sasaran balita.
- Aktivitas 3 merupakan tahap akhir kegiatan pengabdian berupa MONEV proses kegiatan meliputi pengukuran TB/U balita *stunting* dan non *stunting* yang menjadi sasaran kegiatan, serta evaluasi pemahaman ibu tentang gizi seimbang bagi balita serta inovasi olahan makanan tambahan berbasis pangan lokal dari 4 menu yang telah diajarkan saat pendampingan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Rangkaian hasil kegiatan pengabdian dijabarkan sebagai berikut:

a. Rangkaian Aktivitas 1

Pada tanggal 26 - 27 Juli 2023 tim pelaksana melakukan peninjauan data jumlah balita *stunting* terkini, hasil pengukuran TB/U balita serta melakukan audiensi dengan stakeholder untuk permohonan izin terkait pelaksanaan kegiatan sosialisasi inovasi kuliner lokal cita rasa global. Audiensi dilakukan di wilayah Kecamatan Terangun sehingga terkoordinasi kegiatan bersama di tingkat pemangku (stakeholder).



Gambar 2. Audiensi bersama DP3AP2KB Gayo Lues



Gambar 3. Audiensi bersama pihak pemangku kecamatan (Kantor Camat Terangun)

Selanjutnya pada tanggal 05 Agustus 2023 tim pelaksana menjejaring mahasiswa yang akan terlibat di dalam kegiatan pengabdian untuk diberikan pemahaman atau *coaching* terkait pengenalan isu *stunting* dan upaya penanganannya melalui kreasi menu makanan berbasis pangan lokal serta penguatan terkait pendampingan desa untuk keterlibatan mahasiswa pada kegiatan di Kecamatan Terangun Kabupaten Gayo Lues.



Gambar 4. Coaching mahasiswa pendamping

b. Rangkaian Aktivitas 2

Pada tanggal 07 Agustus 2023 tim pelaksana melakukan demonstrasi awal kreasi menu makanan bersama pakar gizi di Laboratorium Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh supaya peserta kegiatan mengetahui kelayakan makanan yang akan diproduksi serta mengetahui komposisi bahan yang digunakan dalam membuat menu makanan sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) harian anak balita.



Gambar 5. Demo awal kreasi menu bersama pakar gizi

Kreasi makanan tambahan dibuat dari pangan lokal hewani dan nabati yang mudah ditemukan di Kabupaten Gayo Lues yang selanjutnya dijadikan sebagai olahan kuliner lokal dengan cita rasa global. Dibawah ini merupakan penjabaran inovasi 4 menu meliputi komposisi bahan dan cara membuat kreasi menu tersebut pasca demonstrasi bersama pakar gizi sebagai berikut:

1) Sushi Gutel

Gutel merupakan salah satu makanan tradisional Gayo Lues. Faktanya komposisi bahan pembuatannya kurang memiliki nilai gizi seimbang apabila ingin dijadikan makanan tambahan bagi balita. Tim pelaksana berinisiatif menambahkan protein hewani yang berupa ikan Gegaring yang juga merupakan sumber daya alam yang ada di Gayo Lues. Inovasi ini akan dibentuk menyerupai makanan khas Jepang yaitu Sushi. Nasi dicampur dengan ikan Gegaring asap yang telah disuwir-suwir dan dibentuk menggunakan tikar makisu.

Bahan untuk membuat Sushi Gutel antara lain nori (rumput laut kering) berbentuk lembaran, 100 gram ikan gegaring asap yang telah disuwir-suwir, 200 gram (1 cup) beras ketan, garam dan air matang secukupnya. Cara membuatnya sebagai berikut:

- Siapkan wadah lalu tuang beras ketan dan cuci sampai bersih. Selanjutnya masukkan beras ketan ke dalam panci lalu tuang air matang hingga satu ruas jari telunjuk diatas permukaan beras. Masak dengan api sedang. Saat memasak harus sesekali diaduk agar tidak berkerak di bagian dasar panci. Setelah beras di dalam panci setengah matang, matikan api dan angkat. Pindahkan beras ketan ke dalam panci kukus.
- Siapkan panci kukus untuk menanak. Masukkan air dibawah saringan yang terdapat di dalam panci kukus. Lakukan pengukusan sekitar 15 menit. Beras ketan pulen siap disajikan.
- Siapkan tikar makisu. Letakkan Nori diatas tikar, lalu ambil nasi yang sudah dikukus secukupnya dan ratakan atau pipihkan diatas Nori sampai merata.
- Letakkan suwiran ikan diatas di pinggir pipihan tadi. Pegang ujung tikar sushi kemudian gulung adonan sampai tergulung seluruh adonan. Padatkan adonan dengan menekannya secara perlahan.

- e) Potong-potong gulungan sushi menjadi beberapa bagian menjadi 10 potong dengan diameter per potongan sekitar 1,5 cm dan atur pada piring saji. Sushi Gutel siap dihidangkan.

Apabila sulit menemukan nori dapat dianjurkan untuk mengganti lembar nori dengan lembar daun pisang atau lembar daun kubis.



Gambar 6. Sushi Gutel menggunakan nori



Gambar 7. Sushi Gutel menggunakan daun pisang

- 2) Sosis Ikan Gearing Daun Kelor
Zat gizi di dalam ikan berupa Omega 3 sangat baik untuk memaksimalkan perkembangan otak anak. Pembuatan sosis ini menggunakan protein hewani yang ada di Gayo Lues yang banyak terdapat di sungai berair jernih di dataran tinggi Gayo yaitu ikan Gearing. Untuk memenuhi zat mikronutrien berupa vitamin dan mineral maka digunakan daun kelor. Berdasarkan riset juga telah membuktikan bahwa daun kelor yang diekstrak dalam bentuk tepung setara dengan 17 kali kalsium susu.
Bahan untuk membuat Sosis Ikan Gearing Daun Kelor antara lain 250 gram ikan gearing segar, 7 gram (1,5 sdt) ekstrak daun

kelor, 2 siung bawang putih, 4 siung bawang merah, 50 gram tepung tapioka, 1 butir telur, garam, 25 gram mentega yang telah dicairkan, es batu secukupnya, serta selongsong sosis.

Cara membuatnya sebagai berikut:

- Ikan gearing dipotong menjadi beberapa bagian. Lumuri dengan perasan air jeruk nipis untuk menghilangkan amis ± 15 menit lalu cuci bersih. Masukkan ke dalam panci rebus. Tuang air sampai menutupi bagian permukaan ikan. Taburi garam secukupnya. Rebus ikan sampai mendidih. Angkat dan tiriskan. Pisahkan daging ikan dari kulit dan tulangnya. Hancurkan ikan sampai menjadi halus menggunakan tangan yang sudah dilapisi sarung tangan.
- Masukkan bawang merah, bawang putih, sedikit air, kemudian blender sampai halus.
- Campurkan adonan bumbu halus (poin b) ke dalam adonan ikan (poin a). Tambahkan tepung tapioka, garam, putih telur dan mentega cair kemudian adonan dicampur merata.
- Masukkan 1,5 sdt ekstrak daun kelor sedikit demi sedikit sambil dicampur merata dan lihat perubahan warna adonan menjadi warna hijau namun tidak mencolok.
- Sesudah adonan homogen, masukkan ke dalam alat pembuat sosis yang sudah terpasang ujungnya dengan selongsong sosis. Dorong tuas sampai adonan masuk ke dalam selongsong sosis.
- Rebus air jangan sampai terlalu mendidih, kemudian kecilkan api, masukkan sosis dan rebus selama ± 30 menit sampai terlihat sosis terapung ke permukaan atas.
- Angkat dan tiriskan. Masukkan ke dalam baskom yang telah terisi air es. Apabila sosis telah padat mengeras, kupas selongsong dan sosis siap disajikan.



Gambar 8. Sosis Ikan Gearing Daun Kelor

3) Bolu Jeruk Keprok

Jeruk keprok mudah ditemukan di Gayo Lues karena hidup subur di wilayah dataran tinggi. Sumber daya alam ini menjadi komoditi unggulan di Gayo karena wangi dan rasanya yang khas.

Bahan untuk membuat Bolu Jeruk Keprok antara lain 250 ml air perasan jeruk keprok, 250 gram tepung terigu, 80 gram tepung maizena, 200 gram mentega, 4 butir telur, 150 gram gula pasir, parutan kulit jeruk keprok secukupnya, ragi kering, garam, cokelat tabur. Cara membuatnya sebagai berikut:

- Masukkan telur, gula pasir dan kulit jeruk parut di mangkuk mixer. Kemudian mixer selama 5 menit.
- Masukkan tepung terigu, tepung maizena, ragi kering dan garam ke wadah. Campurkan merata.
- Tambahkan mentega dan air perasan jeruk keprok ke dalam mangkuk mixer, kemudian mixer kurang lebih 2 menit.
- Masukkan bahan (poin b) sambil diayak menggunakan saringan ke dalam mangkuk mixer. Selanjutnya mixer kembali sampai bahan tercampur rata.
- Letakkan adonan (poin d) ke dalam loyang cetakan. Panggang di oven pada suhu 175° selama kurang lebih 50 menit. Siap disajikan. Olesi bagian atas bolu dengan mentega dan taburi di atasnya dengan cokelat tabur sprinkle.



Gambar 9. Bolu Jeruk Keprok

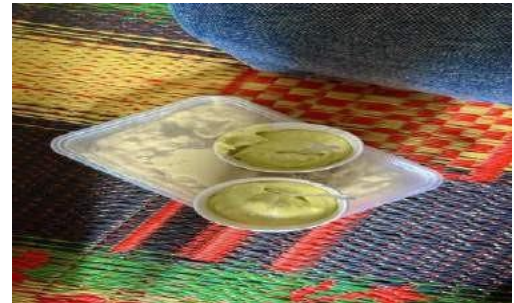
4) Gelato Alpukat Karamel

Alpukat juga mudah ditemukan di Gayo Lues. Dalam kandungan alpukat terdapat vitamin, mineral, protein, serat dan lemak tak jenuh yang bermanfaat bagi tumbuh kembang balita. Bahan untuk membuat Gelato Alpukat Karamel antara lain 500 gram alpukat, 400 ml santan, 200 ml susu cair full cream, cokelat bubuk, 1 butir telur, 1 sdm tepung maizena, 5 sdm gula pasir, 20 gram gula aren (untuk

membuat larutan saus karamel sebagai topping) dan garam secukupnya.

Cara membuatnya sebagai berikut:

- Buat larutan saus karamel terlebih dahulu dengan memasukkan gula merah, gula pasir dan sedikit garam kemudian masak sampai mendidih sambil diaduk supaya tidak gosong. Angkat dan saring.
- Potong buah alpukat dan masukkan ke dalam blender.
- Siapkan santan, kuning telur, tepung maizena dan gula pasir. Campurkan jadi satu dengan potongan alpukat tadi ke dalam blender. Haluskan merata.
- Tampung adonan (poin c) di dalam wadah. Masak diatas api kecil sambil diaduk perlahan. Matikan api.
- Tuang dalam box es krim. Tunggu dingin. Bekukan. Apabila sudah setengah beku, keluarkan dari freezer dan blender lagi bersama susu cair full cream hingga lembut. Tuang kembali ke dalam box. Bekukan. Siap dinikmati. Tambahkan larutan saus karamel diatas gelato.



Gambar 10. Gelato Alpukat Karamel

Selanjutnya pada tanggal 09-10 Agustus 2023 tim pelaksana melaksanakan koordinasi pertemuan serta sosialisasi program dan menunjukkan inovasi menu makanan pada para stakeholder.



Gambar 11. Sosialisasi program dan inovasi menu makanan pada stakeholder

Tanggal 05 September 2023 tim pelaksana memberikan pendampingan perdana membuat 4 kreasi menu makanan pada peserta kegiatan yaitu ibu balita dan didampingi bidan desa serta kader yang dilaksanakan di aula Puskesmas Terangun Gayo Lues. Tanggal 18 September 2023 mahasiswa pendamping melakukan pendampingan kedua untuk kegiatan serta home visit pemberian menu makanan pada balita stunting dan non stunting sebanyak 2 kali (pagi hari jam 10.00 wib dan sore hari jam 16.30 wib) di 7 desa terpilih yang berada di Kecamatan Terangun Gayo Lues.



Gambar 12. Pendampingan demo masak membuat 4 kreasi menu pada peserta kegiatan



Gambar 13. Mahasiswa pendamping melakukan home visit memberikan olahan

inovasi Tanggal 03 Oktober 2023 tim pelaksana melaksanakan demo ulang oleh peserta kegiatan untuk melihat kemampuan peserta dalam mengolah menu yang telah diajarkan saat pendampingan perdana. Tanggal 04 Oktober 2023 tim pelaksana memberikan sosialisasi tentang konsep gizi seimbang, informasi nilai gizi makanan, manajemen pemasaran produk makanan. Tanggal 05 Oktober 2023 mahasiswa pendamping melakukan pendampingan ketiga untuk kegiatan serta home visit pemberian menu makanan pada balita stunting dan non stunting sebanyak 2 kali.



Gambar 14. Perwakilan peserta mencoba demo ulang pembuatan sosis ikan gegaring daun kelor



Gambar 15. Balita mencoba olahan inovasi sushi gutel dan sosis ikan gegaring daun kelor



Gambar 16. Sosialisasi tentang konsep gizi seimbang & informasi nilai gizi makanan



Gambar 17. Sosialisasi tentang manajemen pemasaran produk makanan



Gambar 18. Pendampingan lanjutan oleh mahasiswa pendamping di desa



Tanggal 16 Oktober 2023, 02 November 2023, 15 November 2023 dan 02 Desember 2023 mahasiswa melanjutkan pendampingan keempat sampai pendampingan keenam untuk kegiatan serta home visit pemberian menu makanan pada balita stunting dan non stunting sebanyak 2 kali.



Gambar 20. Rangkaian pendampingan lanjutan



c. Rangkaian Aktivitas 3

Pada tanggal 17 Desember 2023 ketua Monev internal melakukan kunjungan ke lokasi pengabdian untuk meninjau hasil kegiatan yang telah dilakukan oleh tim pelaksana serta melakukan penjemputan mahasiswa dikarenakan kegiatan pendampingan telah selesai.



Gambar 19. Rangkaian pendampingan lanjutan



Gambar 21. Pengukuran tinggi badan balita



Gambar 22. Pertemuan mahasiswa bersama pihak pemangku untuk berpamitan

Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan respon positif dan antusiasme dari masyarakat Kecamatan Terangun khususnya ibu balita, bidan desa dan kader. Pada aspek pemahaman tentang gizi seimbang bagi balita serta inovasi olahan makanan tambahan berbasis pangan lokal sebelum dilakukan pendampingan hanya sekitar 14% diantara mereka yang mampu mengisi kuesioner dengan benar, namun setelah pelaksanaan pendampingan terjadi peningkatan 100% pemahaman ibu balita, yang ditunjukkan dalam tabel dibawah ini sebagai berikut:

Tabel 1.

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pemahaman Ibu Balita Kecamatan Terangun Sebelum Pemberian Pendampingan

Tingkat Pemahaman	f	%
Baik	7	2
Kurang	343	98
Total	350	100

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa dari 350 ibu balita di Kecamatan Terangun Gayo Lues sebagian besar tingkat pemahaman tentang gizi seimbang bagi balita serta inovasi olahan makanan tambahan berbasis pangan lokal sebelum diberikan pendampingan berada pada kategori kurang sebanyak 343 orang (98%).

Tabel 2.

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pemahaman Ibu Balita Kecamatan Terangun Sesudah Pemberian Pendampingan

Tingkat Pemahaman	f	%
Baik	348	99,4
Kurang	2	0,6
Total	350	100

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa dari 350 ibu balita di Kecamatan Terangun Gayo Lues sesudah dilakukan pendampingan tentang gizi seimbang bagi balita serta inovasi olahan makanan tambahan berbasis pangan lokal, maka tingkat pengetahuan seluruhnya berada pada kategori baik sebanyak 348 orang (99,4%).

Pada beberapa sesi kegiatan pendampingan saat memasak, terlihat antusiasme dari ibu balita dalam bertanya tentang cara mengolah menu makanan bagi balita yang benar dan alternatif sumber bahan lainnya untuk mengkreasikan menu yang telah ada. Hal ini menunjukkan bahwa pemberian edukasi kesehatan dapat meningkatkan pengetahuan seseorang.

Berdasarkan hasil penelitian oleh (Fatmawati, 2014) menunjukkan bahwa penyuluhan yang berkelanjutan memberikan pengaruh terhadap peningkatan pengetahuan dan sikap ibu balita dalam memberikan menu gizi seimbang. Metode sosialisasi efektif adalah metode yang tidak hanya ceramah namun disertai dengan simulasi dan praktik sehingga mempermudah penyampaian informasi, pemahaman dan keterampilan (Sharma, 2022).

Variabilitas pemberian makanan tambahan memiliki peranan penting dalam mencegah stunting pada anak usia 1-3 tahun. Hasil penelitian lainnya mengungkapkan bahwa jenis makanan tambahan berdasarkan usia anak dapat mempengaruhi fungsi fisiologis ginjal dan sistem pencernaan sehingga diperlukan pemilihan bahan makanan yang tepat dan aman bagi kesehatan balita (Marfianti et al., 2017).

Selain itu pengukuran tinggi badan pada balita termasuk balita stunting pasca pemberian kreasi menu makanan juga menunjukkan hasil yang signifikan dengan adanya penambahan tinggi badan rata-rata sekitar 1,5 cm. Sejalan dengan penelitian terdahulu mengenai hubungan antara PMT dengan risiko kejadian stunting pada balita diperoleh hasil uji statistik menunjukkan ada perubahan status gizi TB/U sebelum dan sesudah mengkonsumsi PMT dengan nilai p-value 0,000 serta juga terdapat perbedaan rata-rata status gizi TB/U balita sebelum dan sesudah PMT (Safrina & Putri, 2022).

4. KESIMPULAN

Terjadinya perubahan peningkatan pemahaman ibu balita di Kecamatan Terangun Kabupaten Gayo Lues sejumlah 350 orang tentang gizi seimbang bagi balita serta inovasi olahan makanan tambahan berbasis pangan lokal. Pemberian makanan tambahan berbasis pangan lokal juga terbukti dapat memperbaiki status gizi TB/U balita.

Diharapkan bidan desa dan kader dapat mengajarkan kreasi menu makanan tambahan yang inovatif berbasis pangan lokal pada ibu dan keluarga sehingga juga bermanfaat sebagai sumber ekonomi

keluarga, serta pada pihak pemangku kabupaten dan kecamatan dapat terus mengobservasi maupun melanjutkan inovasi olahan ini untuk dikembangkan dalam menu posyandu di setiap desa.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih tim pelaksana ucapkan kepada perwakilan pihak DP3AP2KB Gayo Lues, pihak Kecamatan Terangun, Puskesmas Terangun, Bapak Geuchik dari 7 desa terpilih, ibu balita, bidan desa, para kader posyandu serta 30 mahasiswa pendamping yang telah ikut berpartisipasi aktif dalam kegiatan pengabdian ini. Tim pelaksana juga mengucapkan terima kasih banyak kepada Kemendikbudristek Dikti atas dukungan dan telah memberikan pendanaan hibah untuk kegiatan ini melalui program Matching Fund Kedaireka 2023 yang berkolaborasi dengan mitra BKKBN Provinsi Aceh.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., Wirjatmadi, B. (2018). *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Prenadamedia Group.
- AIPGI. (2018). *Program Gizi Masyarakat untuk Perbaikan Gizi Keluarga dalam Rangka Mensukseskan SDGs*.
- BKKBN. (2022). *Jurnal Keluarga: Peran BKKBN di Balik Gerakan Penanggulangan Stunting (Informasi Kependudukan, KB dan Pembangunan Keluarga)* (2nd ed.). Direktorat Advokasi dan KIE.
- Fatmawati, R. N. (2014). *Pengaruh Penyuluhan Gizi Terhadap Pengetahuan dan Sikap Ibu dalam Pemberian Menu Seimbang Pada Balita di Dusun Tegalrejo, Pleret, Bantul, Yogyakarta*. <http://journal.stainkudus.ac.id/index.php/equilibrium/article/view/1268/1127>
- Kemendes RI. (2022). *Data dan Informasi Profil Kesehatan Indonesia 2021*.
- Marfianti, I., Wirawan, I. M. A., & Weta, I. W. (2017). Association of supplementary feeding with stunting among children in Kintamani, Bangli, Bali Province. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 5(2), 95–100. <https://doi.org/10.15562/phpma.v5i2.21>
- Saadah, N. (2020). *Modul Deteksi Dini Pencegahan dan Penanganan Stunting*. Scopindo Media Pustaka. https://www.google.co.id/books/edition/MODUL_DETEKSI_DINI_PENCEGAHAN_DAN_PENANGAN/MvYIEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1
- Safrina., Putri, E. S. (2022). Hubungan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan Risiko Kejadian Stunting Pada Balita. *Jurnal Biology Education*, 10(1), 78–90.
- Sharma, M. (2022). *Theoretical Foundations of Health Education and Health Promotion* (4th ed.). Jones and Bartlett Learning.
- UNICEF. (2013). Improving Child Nutrition, the Achievable Imperative for Global Progress. In *NCSL legisbrief* (Vol. 18, Issue 8).
- WHO. (2018). *World Health Statistics: Child Stunting Data Visualizations Dashboard*. <https://apps.who.int/gho/data/>