

PENGOLAHAN BERBAGAI MAKANAN SAGU UNTUK PENANGANAN MASALAH PMT DI NAGARI KURAITAJI TIMUR

Susila Bahri¹, Lili Fajria², Deni Elnovriza³, dan Sosmiarti⁴

¹Departemen Matematika dan Sains Data, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Andalas
²Program Studi Keperawatan, Fakultas Keperawatan, Universitas Andalas
³Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Andalas
⁴Program Studi Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi, Universitas Andalas

* Penulis Korespondensi : susilabahri@sci.unand.ac.id

Abstrak

Stunting masih menjadi perhatian utama perangkat nagari Kuraitaji Timur karena masalah ini berkelanjutan dan tidak mengalami penurunan yang berarti meskipun program PMT tetap dilakukan. Jenis makanan PMT yang diberikan kader posyandu, sering tidak bervariasi sehingga anak penderita stunting menjadi bosan dan tidak berminat terhadap makanan tersebut. Akibatnya, asupan gizi kurang terpenuhi dan program PMT tidak memberikan hasil yang maksimal. Disamping itu, kader posyandu dengan pendidikan rendah dan kurangnya ilmu dalam penyediaan variasi makanan, juga menjadi penyebab kurang optimalnya penurunan stunting di nagari tersebut. Sagu merupakan pangan lokal dengan gizi lengkap yang banyak dihasilkan di nagari tersebut. Sagu dapat dijadikan salah satu alternatif variasi makanan untuk PMT. Agar gizi sagu dapat dipertahankan, perlu pengolahan yang benar dalam memasaknya untuk kebutuhan anak stunting. Oleh karena itu perlu adanya transfer ilmu gizi tentang pengolahan sagu kepada para kader posyandu melalui praktek langsung pengolahan sagu menjadi berbagai jenis makanan, khususnya sagu. Hasil kuesioner sebelum kegiatan menunjukkan bahwa 91% kader mengungkapkan menu PMT kurang bervariasi, 85% menyatakan tidak memperhatikan kandungan gizi menu PMT, 77% menyatakan tidak memiliki ilmu gizi yang cukup dalam memasak makanan PMT, 71% menyatakan tidak mengetahui sagu dapat dijadikan makanan PMT. Setelah selesai pengabdian, 74% kader merasakan bahwa pengabdian menambah pengetahuan gizi dan 94% bertambah ilmunya dalam memvariasikan makanan PMT.

Kata kunci: PMT; sagu; variasi makanan; kader posyandu; stunting

Abstract

Stunting is still a significant concern for East Kuraitaji village officials because this problem is sustainable and has not decreased significantly despite the PMT program. The type of PMT food provided by posyandu cadres is often not varied, so children with stunting become bored and have no interest in the food. As a result, nutritional intake is not met, and the PMT program does not provide maximum results. In addition, posyandu cadres with low education and a lack of knowledge in delivering food variations also cause the suboptimal reduction of stunting in the village. Sago is a local food with complete nutrition widely produced in the town. Sago can be used as an alternative food variation for PMT. For sago nutrition to be maintained, proper processing and cooking are needed for stunted children. Therefore, it is necessary to transfer nutritional knowledge about sago processing to posyandu cadres through direct practice of processing sago into various types of food, especially sago. The results of the questionnaire before the activity showed that 91% of cadres revealed that the PMT menu was less varied, 85% stated that they ignored the nutritional content of the PMT menu, 77% indicated that they did not have sufficient dietary knowledge in cooking PMT food, 71% stated that they did not know that sago could be used as PMT food. After completing the service,

74% of cadres felt that it increased their nutritional knowledge, and 94% increased their knowledge of varying PMT food.

Keywords: *PMT; sago; food variation; posyandu cadres; stunting*

1. PENDAHULUAN

Dalam rapat koordinasi (Rakor) provinsi Sumatera Barat tahun 2024, diputuskan bahwa penanganan untuk keluarga dengan gizi buruk (stunting) masih menjadi prioritas utama program kesehatan provinsi ini. Meskipun secara keseluruhan penurunan stunting terjadi di Kabupaten Padang Pariaman, namun khusus di Nagari Kuraitaji Timur, masalah anak dengan berat badan dan tinggi yang rendah atau stunting tersebut [1] masih menjadi masalah utama dan berkelanjutan. Dari hasil pertemuan awal dengan Bapak Walinagari Kuraitaji Timur, Bpk Jarizaldi, A. Md, diketahui bahwa Nagari Kuraitaji Timur termasuk 9 nagari yang menjadi lokasi fokus penanganan intervensi penurunan stunting di kabupaten yang terdiri dari 103 nagari tersebut.

Salah satu upaya penanganan stunting yang telah dilakukan pihak nagari Kuraitaji Timur adalah Pemberian Makan Tambahan (PMT)[2]. Program nasional ini seharusnya berguna untuk meningkatkan gizi anak dengan tinggi dan berat badan yang kurang bila dibandingkan dengan anak seusianya tersebut. Namun pada kenyataannya, masalah PMT yang muncul di nagari itu adalah terlalu seringnya kader posyandu memberikan asupan makanan sejenis seperti telur dan kacang padi. Ini selain menimbulkan kebosanan pada anak, juga mengakibatkan asupan gizi yang diperlukan anak stunting menjadi kurang optimal dan tidak terpenuhi.

Nagari Kuraitaji Timur adalah salah satu penghasil sago terbesar di Kabupaten Padang Pariaman. Dari hasil wawancara dengan masyarakat di nagari tersebut, diketahui bahwa kebanyakan masyarakat hanya mengambil daun sago untuk diayam dan terkadang menjadikannya sebagai atap rumah serta menjual sago tanpa di olah terlebih dahulu. Dengan kata lain, pada umumnya masyarakat tidak mengolah sago menjadi makanan keseharian mereka.

Kurangnya pengetahuan tentang kandungan gizi lengkap pada sago seperti karbohidrat, protein, serta, kalsium dan zat besi [3] membuat masyarakat kurang peduli dengan makanan lokal nagari mereka. Akibatnya mereka juga tidak memanfaatkan sago dalam mengatasi masalah stunting yang terjadi di lingkungan sendiri. Selain itu, kader posyandu yang kebanyakan berasal dari ibu rumah tangga dengan pendidikan menengah kebawah juga memiliki ilmu gizi yang terbatas khususnya dalam mengolah dan memvariasikan makanan PMT untuk anak stunting tersebut.

Beberapa usaha pengentasan stunting telah dilakukan di berbagai daerah dengan menggunakan makanan lokal. VB Fuada dkk (2023) telah merancang penurunan angka

stunting dengan membuat makanan pendamping tambahan dari singkong. Alloलयuk dkk (2024) kemudian melakukan diversifikasi makanan olahan sago menjadi mie sehat untuk pengentasan stunting. Chairul dkk (2024) membuat mie dan bubur sago untuk makanan anak stunting di desa Sungai Tohor Barat. Berbeda dengan yang telah dilakukan oleh beberapa pengabdian tersebut, tim pengabdian ini memodifikasikan Limpiang yang merupakan makanan khas daerah Kuraitaji Timur dengan menggunakan sago serta membuat brownis berbahan sago.

2. BAHAN DAN METODE

Pertama kali dilakukan survey dan pengumpulan data jumlah anak stunting dan jumlah kader posyandu di nagari tersebut serta data lainnya seperti daftar menu dan jadwal kegiatan PMT di posyandu. Diskusi dengan para kader dilakukan untuk merancang pelaksanaan beberapa kegiatan yaitu pemberian materi tentang gizi makanan secara umum dan khususnya gizi sago, pelatihan pembuatan dan pengolahan menu PMT berbasis sago serta lomba pembuatan 5 jenis menu berbasis sago yang diikuti oleh para kader posyandu. Pemberian materi diikuti dengan tanya jawab antara kader posyandu dan pemateri. Praktek pembuatan menu PMT sago, kemudian didemonstrasikan oleh para mahasiswa KKN yang disaksikan langsung oleh para kader posyandu dari 5 korong yaitu Korong Ambacang, Korong Pasar, Korong Gntiang, Korong Subarang dan Korong Taluak. Para kader posyandu selanjutnya diberi tugas untuk merancang dan membuat inovasi menu PMT, khususnya yang berbahan sago local. Pada kegiatan berikutnya, para kader mengikuti lomba memasak menu PMT berbasis sago yang diadakan tim pengabdian masyarakat. Selanjutnya, di akhir kegiatan pengabdian, kepada para posyandu diberikan kuesioner yang mesti diisi untuk mengetahui tingkat kepuasan serta peningkatan pengetahuan kader posyandu dalam membuat makanan PMT.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberian materi berbagai jenis menu masakan PMT dan gizi yang terkandung didalamnya dijelaskan oleh anggota tim pengabdian Ibu Deni Elnovrizza yang merupakan ketua prodi gizi Unand. Beliau menjelaskan materi dari buku karangannya yang berjudul “Manfaat Ikan Sebagai Bahan Makan Camilan dan Jajanan Untuk Pencegahan Stunting”. Dalam hubungan dengan makanan lokal sago, beliau juga menjelaskan tentang gizi yang terkandung pada sago, manfaat sago untuk kesehatan dan berbagai jenis masakan dari sago



Gambar 1: Manfaat, Kandungan Gizi dan Cara Membuat Limpiang Sagu dan Brownis Sagu

Demo masak menu PMT berbahan lokal sagu ini dilakukan oleh mahasiswa KKN di Nagari Kuraitaji Timur sebagaimana terlihat pada foto berikut:



Gambar 2: Demo Masak Limpiang dan Brownis Sagu oleh mahasiswa KKN

Acara kegiatan pemberian materi dan demo masak yang di adakan di Kantor Walibagari Kuraitaji Timur tersebut di akhiri dengan foto bersama tim pengabdian bersama mahasiswa KKN di kantor walinagari Kuraitaji Timur:



Gambar 3: Tim pengabdian masyarakat bersama mahasiswa KKN

Selanjutnya, untuk mengevaluasi transfer ilmu tentang gizi dan cara memasak serta variasi makanan PMT, kader posyandu diberi tugas untuk merancang dan memikirkan inovasi menu masakan PMT yang berbasis bahan lokal sagu lainnya. Evaluasi yang dilakukan dalam bentuk lomba masak menu PMT berbahan lokal sagu tersebut di adakan dalam rangka memperingati acara 17 Agustus. Kegiatan lomba diikuti oleh kader posyandu dari 5 korong (Korong Ambacang, Korong Pasar, Korong Gantiang, Korong Subarang dan Korong Taluak). Tiap tim korong tersebut terdiri dari 4 anggota kader posyandu.



Gambar 4: Lomba Masak Makanan Sagu Untuk PMT

Tiap tim ditugaskan untuk membuat 3 jenis inovasi makanan dari sagu. Hasil masakan tiap tim adalah:



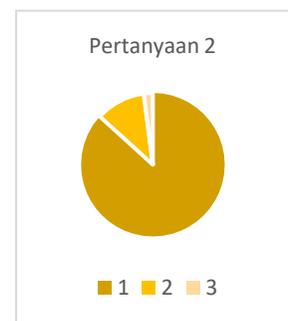
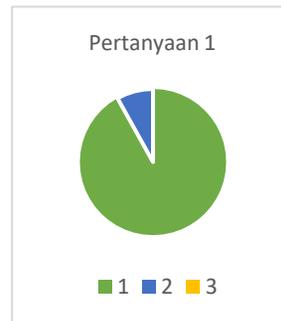
Gambar 5: Berbagai Masakan Sagu Dalam Peringatan Hari Kemerdekaan

Hasil kuesioner sebelum dan sesudah pengabdian dengan daftar pertanyaan serta rekapitulasi jawaban dari kader posyandu diperoleh sebagai berikut:

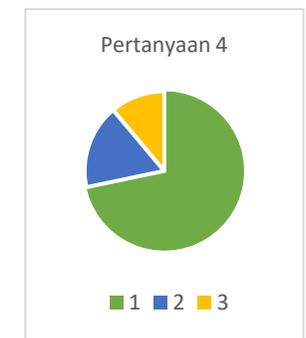
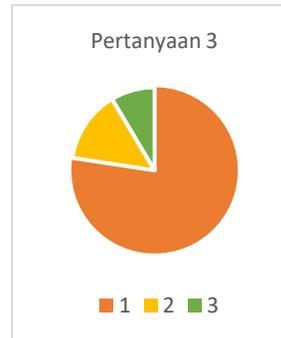
Tabel 1: Rekapitulasi Pertanyaan dan Jawaban Kuesioner

No	Pertanyaan	Kurang/sedikit	Cukup	Banyak/dapat
1	Apakah menu PMT untuk anak stunting bervariasi	32	3	0
2	Apakah kader posyandu memperhatikan gizi yg dikandung dlm mengolah menu PMT yg diberikan	30	4	1
3.	Apakah kader memiliki pengetahuan ttg gizi makanan PMT	27	5	3
4	Apakah kader mengetahui bhw sagu dapat diolah	25	6	4

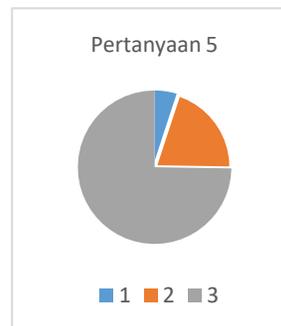
	menjadi menu PMT			
5	Apakah materi gizi yg diberikan dapat menambah pengetahuan dlm mengolah/memasak serta makanan PMT	2	7	26
	Apakah praktik memasak menu PMT sagu dapat menambah ilmu dan variasi makanan PMT	0	2	94



4. KESIMPULAN



Penyampaian dan penjelasan tentang cara memasak dan



mempertahankan gizi untuk berbagai variasi menu PMT dapat menambah ilmu para kader dalam melanjutkan dan meningkatkan kualitas tugasnya di masa datang. Peningkatan pengetahuan tersebut tentu juga diharapkan dapat mengantisipasi dan meminimumkan kebosanan anak stunting terhadap makanan PMT. Selain itu, sagu

sebagai salah satu pangan lokal dapat dimanfaatkan dalam menangani masalah yang terjadi di nagari sendiri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada Universitas Andalas yang telah mendanai kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui skim PKM Terintegrasi dengan Kegiatan Mahasiswa (TKM) tahun 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Allolayuk, S., Putra, S. R., Tjenemundan, D., Parewa, J. K., Djaledje, H., Katuwu, M. D. A., ... & Guampe, F. A. (2024). Pengentasan Stunting Melalui Diversifikasi Produk Pangan Olahan Sagu. *Mesale: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 14-21.
- Asmi, N. F., & Alamsah, D. (2022). Edukasi Pembuatan Menu PMT Berbasis Pangan Lokal pada Kader Posyandu Puskesmas Mekar Mukti: Education on Making PMT Menu based on Local Food In Mekar Mukti Posyandu Cadres. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(4), 816-824
- Chairul, dkk (2022). Gerakan Serbau (Serba Sagu) Sebagai Pemenuhan Pengentasan Stunting dengan Memanfaatkan Sumber Daya Pangan Tempatan di Desa Sungai Tohor Barat. <https://ummaspul.ejournal.id/pengabdian/article/view/4388>
- Efendi, M., Kamarudin, A. P., Budi, H., Yuniara, R., Ramiati, R., & Susanti, Z. (2023). Effort to Increase Knowledge and Processing of Complimentary Foods for Handling Stunting in Gunung Bahgie Village. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(4), 4727-4735
- Elisa, S., Mayasya, I. K., Zuhro, S. L., Salsabil, S., Sahranafa, K., Maulana, I., ... & Subagja, H. (2024). Pencegahan Stunting Melalui Sosialisasi dan Demonstrasi Olahan Makanan Bergizi Getting (Nugget Hati Ayam dan Jagung). *DEDIKASI SAINTEK Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 222-231
- Fuada, V. B., Fidiani, F., Larasati, F., Masitoh, I. S., Taufiqurrohman, M. A., & Widyaningsih, R. (2023). Pemanfaatan Potensi Lokal Dalam Pembuatan Makanan Pendamping Guna Mencegah Stunting di Desa Kaliori. *Kampelmas*, 2(2), 461-474
- Firdaus, F., Ahmad, S., Akhyar, A., & Haeril, H. (2024). Efektivitas Program Kesehatan Berbasis Masyarakat untuk Mengurangi Prevalensi Stunting di Kabupaten Bima. *Jurnal Syntax Imperatif: Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan*, 5(3), 366-376
- Katili, A. S., Lamondo, D., & Kasim, V. N. A. (2023). Inovasi Produk Olahan Jagung dan Kerang Darah Untuk Atasi Stunting. *Jurnal Abdimas*, 27(1), 83-87.
- Kemenkes (2023). Bagaimana Mengatasi Berat Badan Kurang Pada Anak. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2034/bagaimana-mengatasi-berat-badan-kurang-pada-anak
- Widyaningrum, D. A., & Anggraini, D. A. (2023). Gerakan Gemar Makan Sayur (“Gemmas”) Melalui Olahan Puding Untuk Cegah Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(1), 22-29.