

Pemberdayaan UMKM dan Posyandu Dalam Pembuatan Olahan Makanan Berbasis Kelor Sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Kelurahan Kandai II Kabupaten Dompu NTB

Irma Rubianti¹, Putu Eka Pasmidi Ariati^{2*}, Agrippina Wiraningtyas¹,
Erna Cahyaningsih², Olahairullah¹, Anak Agung Putu Gede Bagus Arie Susandya²
¹Universitas Ngguwaru (UNSWA), Kota Bima NTB, Indonesia
²Universitas Mahasaraswati Denpasar, Kota Denpasar, Bali, Indonesia
Email: ekapasmidi@unmas.ac.id*

ABSTRAK

Stunting menjadi perhatian serius di berbagai negara pada era globalisasi saat ini, termasuk di Indonesia. Stunting dapat menyebabkan dampak serius pada perkembangan dan kehidupan anak, seperti penurunan kualitas pendidikan, penurunan kualitas hidup, dan berisiko terkena penyakit. Salah satu faktor penyebab utama stunting adalah masalah gizi yang tidak seimbang, terutama kekurangan gizi pada ibu hamil dan balita. Di Kabupaten Dompu, Provinsi Nusa Tenggara Barat, angka stunting masih cukup tinggi, terutama di Kelurahan Kandai II sebesar 44,10%. Tujuan pemberdayaan UMKM dan Posyandu di Kelurahan Kandai II adalah untuk meningkatkan kapasitas anggota Posyandu maupun UMKM yang total berjumlah 56 orang, dalam pencegahan stunting dengan pemberian pelatihan dan pengetahuan pembuatan olahan makanan berbasis kelor. Kelor merupakan sumber nutrisi yang kaya akan vitamin, mineral, protein, dan serat, yang sangat bermanfaat untuk pertumbuhan, perkembangan sehat, serta pencegahan stunting anak. Namun, kelor selama ini hanya dimanfaatkan sebatas olahan sayuran. Kegiatan ini dilaksanakan melalui pendekatan sosialisasi, seminar, penyuluhan dan pendampingan, dengan tiga tahapan kegiatan yaitu Seminar dan Penyuluhan Dengan Blended Learning; Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Olahan Makanan Berbasis Kelor; dan Evaluasi Program Kegiatan Evaluasi. Dari hasil analisis kegiatan diketahui terjadi peningkatan pengetahuan anggota tentang stunting dan kelor sebesar 57,76%, serta peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah olahan pangan berbasis kelor. Hal tersebut akhirnya dapat membantu pemerintah dalam menekan angka stunting di Kelurahan Kandai II dan masyarakat ikut berperan aktif dalam menjaga kesehatan melalui pemenuhan asupan gizi yang baik dengan pemanfaatan potensi lokal.

Kata kunci: Stunting; Kelor; Pemberdayaan; Penyuluhan; Kelurahan Kandai II

ABSTRACT

Stunting is a serious concern in various countries in the current era of globalization, including Indonesia. Stunting can have serious impacts on a child's development and life, such as reducing the quality of education, reducing the quality of life, and the risk of disease. One of the main factors causing stunting is the problem of unbalanced nutrition, especially malnutrition in pregnant women and toddlers. In Dompu Regency, West Nusa Tenggara Province, the stunting rate is still quite high, especially in Kandai II Village at 44.10%. Moringa is a nutritional source that is rich in vitamins, minerals, protein, and fiber, which are very beneficial for growth, healthy development, and preventing stunting in children. However, so far Moringa has only been used as a vegetable food. This activity is carried out through a socialization, seminar, counseling, and mentoring approach, with three stages of activity, namely Seminar and Counseling with Blended Learning; Training and Assistance in Making Moringa-Based Food Processes; and Evaluation Program Evaluation Activities. From the results of the activity analysis, it was found that there

was an increase in members' knowledge about stunting and moringa by 57.76%, as well as an increase in community skills in processing moringa-based food. This can ultimately help the government in reducing the stunting rate in Kandai II Village and the community can play an active role in maintaining health by fulfilling good nutritional intake by utilizing local potential.

Key words: *Stunting; Moringa; Empowerment; Counseling; Kandai II Village*

PENDAHULUAN

Pada era globalisasi ini, masalah stunting (gagal tumbuh) menjadi perhatian serius di berbagai negara, termasuk di Indonesia. Stunting merupakan kondisi gagal mencapai pertumbuhan yang optimal pada anak usia dini, yang ditandai dengan tinggi badan pendek, berat badan kurang, dan perkembangan fisik dan kognitif yang terhambat (Fitria, *et al.*, 2023). Menurut World Health Organization (WHO), stunting dapat menyebabkan dampak serius pada perkembangan dan kehidupan anak, seperti penurunan kualitas pendidikan, penurunan kualitas hidup, dan berisiko terkena penyakit. Salah satu faktor penyebab utama stunting adalah masalah gizi yang tidak seimbang, terutama kekurangan gizi pada ibu hamil dan balita. Di Kabupaten Dompu, Provinsi Nusa Tenggara Barat, angka stunting masih cukup tinggi, terutama di Kelurahan Kandai II sebesar 44,10% dengan jumlah Balita yang diukur 288 Orang (Dinas Kesehatan Kabupaten Dompu, 2022).

Solusi untuk mengurangi angka stunting dan upaya pencegahannya, diperlukan pendekatan holistik dan berkelanjutan. Dalam hal ini, pemberdayaan UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) dan Posyandu (Pos Pelayanan Terpadu) menjadi langkah strategis untuk menerapkan solusi dalam mitigasi stunting. Dalam konteks ini, Kelurahan Kandai II di Kabupaten Dompu berperan penting sebagai lokasi implementasi kegiatan pengabdian masyarakat. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra di Kelurahan Kandai II adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah makanan yang bergizi, terutama yang berbahan dasar kelor. Kelor merupakan sumber nutrisi yang kaya akan vitamin, mineral, protein, dan serat, yang sangat bermanfaat untuk pertumbuhan dan perkembangan sehat anak. Namun, kelor selama ini hanya dimanfaatkan sebatas olahan sayuran.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini, dilakukan melalui pemberdayaan UMKM dan Posyandu di Kelurahan Kandai II dalam pembuatan olahan makanan berbasis kelor sebagai upaya pencegahan stunting (Kartinawati and Dwipayana, 2022). Dalam kegiatan ini, mitra akan diberikan pengetahuan tentang stunting dan kelor, serta keterampilan tentang manfaat kelor dan cara mengolahnya menjadi olahan makanan yang sehat dan bergizi. Selain itu, akan dilakukan pendampingan dan pelatihan kepada mitra untuk meningkatkan kapasitas mereka dalam menghasilkan olahan makanan berbasis kelor yang bervariasi dan menarik bagi konsumen (Darmawijaya & Susanto, 2021).

Dengan mengatasi permasalahan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah kelor menjadi makanan bergizi yang terjadi di Kelurahan Kandai II, diharapkan kegiatan ini dapat membantu mengurangi angka stunting di daerah tersebut. Selain itu, melalui pemberdayaan UMKM dan Posyandu, diharapkan masyarakat dapat meningkatkan potensi ekonomi lokal dan pengelolaan program kesehatan secara partisipatif. Kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan upaya konkret dan berkelanjutan dalam mendorong pencegahan stunting melalui pemberdayaan UMKM dan Posyandu (Kartinawati & Dwipayana, 2022). Dengan demikian, kelurahan Kandai II Kabupaten Dompu akan menjadi contoh bagi daerah lain dalam implementasi program pencegahan stunting melalui pembuatan olahan makanan berbasis kelor.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat di Kelurahan Kandai II yang dilaksanakan pada bulan oktober tahun 2023 hari melalui pembuatan olahan makanan berbasis kelor sebagai upaya pencegahan stunting memiliki tiga tahapan pelaksanaan, yang dilaksanakan melalui metode seminar, penyuluhan dan pendampingan.

1. Seminar dan Penyuluhan Dengan *Blended Leraning*

Kegiatan dilaksanakan dengan *Blended Leraning*, dimana kegiatan dilaksanakan secara *off line* maupun *online*. Tim pendamping dari Universitas Mahasaraswati sebagai narasumber, salah satunya merupakan pakar ahli dibidang farmasi, hadir melalui platform video *conference*. Sedangkan Tim pelaksana dan peserta kegiatan yang merupakan anggota kelompok Posyandu dan UMKM hadir di lokasi kegiatan. Peserta mempelajari informasi tentang pentingnya gizi seimbang dalam pencegahan stunting dan manfaat kelor sebagai sumber nutrisi yang kaya, serta resep olahan makanan berbasis kelor. Selain itu Tim pelaksana memberi penjelasan lebih lanjut mengenai manfaat kelor dan cara membuat olahan makanan berbasis kelor (Azmi, *et al.*, 2021)

2. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Olahan Makanan Berbasis Kelor

Setelah kegiatan materi diawal, kemudian dilanjutkan dengan kegiatan praktek pembuatan olahan makanan berbasis kelor. Diawali dengan proses penyiapan daun kelor yang perlu dipisahkan dari batang dan rantingnya, kemudian dilanjut dengan penyiapan bahan dasar pembuatan tiga olahan makanan yaitu, dadar gulung kelor, puding kelor dan bolu kelor. Tim pelaksana memberikan pendampingan seluruh tahapan kegiatan pembuatan tiga jenis olahan makanan tersebut sampai selesai (Wadu, *et al.*, 2021)

3. Evaluasi Program Kegiatan

Evaluasi dilakukan dengan mengukur tingkat pemahaman dan keterampilan peserta kegiatan menggunakan media pre-test dan post-test, pada awal dan akhir kegiatan. Sehingga dapat mengukur tingkat keberhasilan program (Azmy & Mundiastuti, 2018)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pemberdayaan Posyandu dan UMKM di Kelurahan Kandai II, melalui pembuatan olahan makanan berbasis kelor sebagai upaya pencegahan stunting yang dibagi menjadi tiga tahapan pelaksanaan. Kegiatan dilaksanakan melalui metode seminar, penyuluhan dan pendampingan, yang dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan partisipasi masyarakat di Kelurahan Kandai II Kabupaten Dompu.

Seminar dan Penyuluhan Dengan *Blended Leraning*

Kegiatan ini diadakan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran masyarakat tentang bahaya stunting serta manfaat daun kelor untuk mengatasi masalah tersebut. Stunting merupakan kondisi saat anak mengalami pertumbuhan fisik dan perkembangan yang terhambat akibat kekurangan gizi kronis pada 1.000 hari pertama kehidupan, terutama dalam hal gizi zat-zat penting seperti protein, zat besi, vitamin A, dan asam folat. Kondisi ini dapat mengakibatkan dampak yang serius, baik dari segi fisik maupun mental.

Pada seminar dan penyuluhan ini, kegiatan dilaksanakan secara *Blended Leraning*, dimana kegiatan dilaksanakan secara *off line* maupun *online*. Tim pendamping dari Universitas Mahasaraswati sebagai narasumber, salah satunya merupakan pakar ahli dibidang farmasi, hadir melalui platform video *conference*. Sedangkan Tim pelaksana dan peserta kegiatan yang merupakan anggota kelompok Posyandu dan UMKM hadir di lokasi kegiatan. Peserta diberikan

informasi dan penjelasan tentang penyebab, gejala, dan konsekuensi dari stunting. Para peserta juga akan diberikan pemahaman tentang pentingnya menjaga gizi yang seimbang dan berkualitas untuk tumbuh kembang anak. Selain itu, akan dibahas juga mengenai strategi dan langkah-langkah yang dapat diambil untuk mencegah dan mengatasi stunting.



Gambar 1. Kegiatan Seminar secara Blended Learning

Selain pengetahuan tentang stunting, seminar dan penyuluhan ini juga akan fokus pada pemanfaatan daun kelor sebagai salah satu upaya mengatasi masalah stunting. Daun kelor mengandung banyak zat gizi penting seperti protein, kalsium, zat besi, vitamin A, dan vitamin C. Daun kelor juga memiliki sifat antioksidan dan antiinflamasi yang baik untuk kesehatan tubuh.



Gambar 2. Beberapa slide presentasi materi kegiatan seminar

Peserta seminar dan penyuluhan diberikan pemahaman tentang cara memanfaatkan daun kelor dalam makanan sehari-hari, baik dalam bentuk olahan maupun sebagai bahan tambahan dalam makanan. Mereka akan diberikan pengetahuan tentang manfaat daun kelor secara spesifik bagi pertumbuhan dan perkembangan anak, serta bagaimana cara mengolah daun kelor agar tetap mempertahankan kualitas gizinya. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang stunting serta pentingnya gizi yang seimbang dan pemanfaatan daun kelor sebagai solusi. Dengan pemahaman yang lebih baik, diharapkan masyarakat dapat melakukan langkah-langkah pencegahan dan mengatasi stunting yang sebelumnya angka stunting di Kelurahan Kandai II sangat tinggi sampai dengan 44,10% (Maman, 2022), serta memanfaatkan daun kelor untuk meningkatkan kualitas gizi anak-anak dan masyarakat pada umumnya.

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Olahan Makanan Berbasis Kelor

Kegiatan praktek pembuatan olahan makanan berbasis kelor, melalui metode pelatihan dan pendampingan oleh Tim pelaksana. Diawali dengan proses penyiapan daun kelor yang perlu dipisahkan dari batang dan rantingnya, kemudian dilanjut dengan penyiapan bahan dasar pembuatan tiga olahan makanan yaitu, dadar gulung kelor, puding kelor dan bolu kelor. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan mitra sasaran dalam mengolah daun kelor menjadi produk olahan makanan bernilai tinggi. Dengan fokus pada aspek praktis, kegiatan ini dirancang untuk memberdayakan peserta agar dapat memanfaatkan kelor sebagai sumber pangan yang bergizi dan berkelanjutan.

Tim pelaksana memberikan pelatihan teknis dan pendampingan produksi pada peserta. Pendampingan selama proses produksi untuk memastikan penerapan keterampilan yang telah dipelajari dan untuk memberikan bimbingan praktis tentang cara-cara persiapan bahan baku kelor, pengolahan kelor serta pemanfaatannya dalam olahan makanan yang disukai balita seperti puding kelor, dadar gulung kelor, dan bolu panggang (Letiora, *et al.*, 2020).



Gambar 3. Pelaksanaan Pembuatan Olahan Makanan Berbasis Kelor

Pada sesi kegiatan ini peserta sangat antusias untuk berpartisipasi, karena sebagian besar peserta yang merupakan Ibu rumah tangga, belum pernah membuat olahan makanan tersebut yang ditambahkan ekstrak kelor (Wadu, *et al.*, 2021). Dalam pelaksanaannya peserta saling bahu-membahu membuat tiga jenis olahan makanan berbasis kelor. Setiap peserta dapat bekerjasama dengan baik, sehingga pengerjaan untuk pembuatan tiga jenis olahan makanan tersebut selesai dalam waktu kurang lebih dua jam.



Gambar 4. Hasil Olahan Makanan Berbasis Kelor

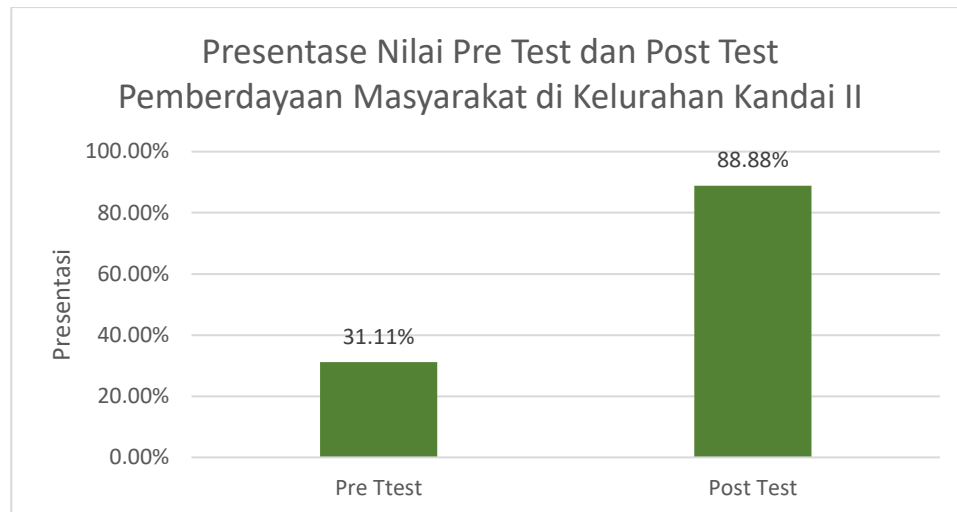
Evaluasi Program Kegiatan

Evaluasi dilakukan dengan mengukur tingkat pemahaman dan keterampilan peserta kegiatan menggunakan media pre-test dan post-test, dimana peserta diminta mengisi kuisioner dalam bentuk digital pada awal dan akhir kegiatan. Tujuannya untuk mengukur tingkat keberhasilan program. Dari hasil kuesioner yang diisi oleh 18 orang peserta diketahui rata-rata anggota kelompok merupakan Ibu rumah tangga, dengan tingkat pendidikan tertinggi adalah SMA dan beberapa ada yang tidak tamat sekolah. Dengan rata-rata umur peserta diatas 20 tahun.

<p>Kandai2-KUISIONER PRE TEST Pembuatan Olahan Makanan Kelor Untuk Pencegahan Stunting</p>	<p>Apakah Anda tahu dan bisa menjelaskan apa itu stunting?</p> <p><input type="radio"/> Ya</p> <p><input type="radio"/> Tidak</p>
<p>Kandai2-KUISIONER POST TEST Pembuatan Olahan Makanan Kelor Untuk Pencegahan Stunting</p>	<p>Apakah Anda mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan stunting?</p> <p><input type="radio"/> Ya</p> <p><input type="radio"/> Tidak</p>

Gambar 5. Kuisioner evaluasi kegiatan (pre-test dan post-test)

Dari hasil analisis pretes dan post tes, diketahui terjadi peningkatan pengetahuan anggota tentang stunting dan kelor sebesar 57,76%. Dari yang nilai pretest rata-rata diawal sebesar 31%, setelah dilaksanakan kegiatan dan diakhiri dengan post-test terjadi peningkatan nilai rata-rata nilai post-test sebesar 88,89%.



Gambar 6. Diagram hasil evaluasi kegiatan (pre-test dan post-test)

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada para pihak yang telah mendukung kegiatan ini, sehingga kegiatan pengabdian yang merupakan Program KOSABANGSA 2023 ini dapat terlaksana, diantaranya:

1. DRTPM KEMENDIKBUD RISTEK
2. Lurah Kandai II sebagai mitra kegiatan
3. Mitra Sasaran yaitu Kelompok Posyandu Kelurahan Kandai II dan UMKM Katering Bibah Kandai 2
4. PT. Bima Husada Sejahtera sebagai Mitra DUDI

KESIMPULAN

Pemberdayaan UMKM dan Posyandu dalam pembuatan olahan makanan berbasis kelor sebagai upaya pencegahan stunting di Kelurahan Kandai II, terbukti bermanfaat bagi masyarakat terutama Posyandu dan UMKM olahan makanan. Melalui tiga tahapan kegiatan yaitu seminar dan penyuluhan dengan *blended learning*; pelatihan dan pendampingan pembuatan olahan makanan berbasis kelor; dan evaluasi program kegiatan yang dilaksanakan dengan pendekatan seminar sosialisasi, penyuluhan dan pendampingan, dapat meningkatkan kapasitas peserta kegiatan yang merupakan anggota posyandu dan UMKM olahan makanan sebesar 57,76%.

Beberapa manfaat kegiatan ini yaitu Diversifikasi Pangan, dimana dapat meningkatkan variasi konsumsi pangan masyarakat dengan memperkenalkan produk olahan kelor yang inovatif; Pemberdayaan Ekonomi Lokal dengan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui pengembangan usaha mikro dan kecil di sektor pangan; Kemandirian Masyarakat, dengan memberdayakan masyarakat untuk dapat mengelola sumber daya lokal mereka sendiri, mengurangi ketergantungan pada sumber daya dari luar; serta Kesehatan dan Gizi, dengan meningkatkan akses masyarakat terhadap makanan bergizi dengan memanfaatkan kelor sebagai sumber nutrisi yang berlimpah. Diharapkan bahwa melalui kegiatan ini, masyarakat dapat

mengambil peran aktif dalam menciptakan pangan yang lebih sehat dan berkelanjutan serta membangun kapasitas ekonomi mereka melalui pemanfaatan sumber daya lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Azmi, Z., Lubis, A. I., Tambunan, S. B., & Harmain, H. (2021). Literasi Aspek Permodalan dan Penyusunan Kelayakan Usaha Peternakan Sapi di Desa/Nagori Bahjoga. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 189-195. <https://doi.org/10.54951/comsep.v2i2.103>.
- Darmawijaya, I. P., & Susanto, P. C. (2021). Diversifikasi Produk Simplisia Herbal di Desa Catur Kintamani Kabupaten Bangli. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Iptek*, 3(1), 9-14. <https://doi.org/10.52232/jasintek.v3i1.65>.
- Kartinawati, K., & Dwipayana, I. M. (2022). Pencegahan Stunting Melalui Penyuluhan Gizi Seimbang Berbasis Kearifan Lokal Di Desa Ban, Karangasem, Bali. *Jurnal Sewaka Bhakti*, 8(2), 95-103. <https://doi.org/10.32795/jsb.v8i2.2861>.
- Maman. (2022). *Rekap Status Gizi Balita 0-59 Bulan Di 81 Desa/Kelurahan Update Status Gizi Pengukuran Agustus 2022*. Kementerian Kesehatan RI.
- Fitria, B., Lastyana, W., Sholehah, N. Z., & Angelica, C. (2023). Penerapan Lima Pilar Program Penanganan Stunting melalui Program Dapur Sehat Atasi Stunting (DAHSAT) dengan Pemanfaatan Keberlimpahan Pangan Lokal Keong Sawah. *JILPI : Jurnal Ilmiah Pengabdian Dan Inovasi*, 2(1), 225–242. <https://doi.org/10.57248/jilpi.v2i1.262>.
- Letiora, J., Sineke, J., & Purba, R. (2020). Tingkat Kesukaan Bubuk Daun Kelor Untuk Formula Makanan Balita Stunting. *Jurnal GIZIDO*, 12(2), 105-112. <https://doi.org/https://doi.org/10.47718/gizi.v12i2.1256>.
- Azmy, U., & Mundiastuti, L. (2018). Konsumsi Zat Gizi pada Balita Stunting dan Non-Stunting di Kabupaten Bangkalan. *Amerta Nutrition*, 2(3), 292–298. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i3.2018.292-298>.
- Wadu, J., Linda, A. M., Retang, E. U. K., & Saragih, E. C. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Makanan Di Kelurahan Kambaniru. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 87-90. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4270>