

Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Berbasis Jagung Sebagai Upaya Meminimalisir Kasus Stunting di Desa Dasan Tapen

^{1*}Dita Arum Almuaromah, ¹Sarjito

¹Universitas Muhammadiyah Surakarta

*Penulis korespondensi, email: b200180294@student.ums.ac.id

(Received: 29 November 2021/Accepted: 1 January 2023/Published: 30 January 2023)

Abstrak

Desa Dasan Tapen memiliki potensi lokal yang dapat dikembangkan dan diberikan inovasi. Salah satu potensi lokal di Desa Dasan Tapen adalah jagung. Jagung banyak ditanam disekitar desa. Jagung dimanfaatkan sebagai penambah gizi seimbang yang berguna untuk meminimalisir hingga mencegah kasus stunting. Susu jagung merupakan bahan makanan nabati dan sumber protein. Sumber protein yang berada dalam 100 gram jagung mengandung 9,2 gram protein. Protein sangat membantu membentuk jaringan otot baru dan meningkatkan kerja sel dalam tubuh. Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada anak balita (bayi di bawah lima tahun) akibat dari kekurangan gizi kronis sehingga anak terlalu pendek untuk usianya. Tujuan dilakukan kegiatan ini yaitu untuk kemudian hari membuat warga Desa Dasan Tapen menjadi sadar akan pentingnya gizi seimbang yang dikonsumsi guna meminimalisir kasus stunting dan menjaga pola hidup sehat.

Kata Kunci: Susu Jagung, Stunting, Covid-19

Abstract

Dasan Tapen village has local potential that can be developed and given innovation. One of the local potentials in Dasan Tapen Village is corn. Corn is widely planted around the village. Corn is used as an addition to balanced nutrition that is useful for minimizing and preventing stunting cases. Corn milk is a plant-based food and a source of protein. Sources of protein in 100 grams of corn contains 9.2 grams of protein. Protein is very helpful in forming new muscle tissue and increasing the work of cells in the body. Stunting is a condition of failure to thrive in children under five years of age as a result of chronic malnutrition so that children are too short for their age. stunting cases and maintain a healthy lifestyle.

Keywords : Corn Milk, Stunting, Covid-19

1. Pendahuluan

Desa Dasan Tapen adalah salah satu Desa dari Sebelas Desa yang ada di kecamatan gerung Kabupaten Lombok Barat, yang lahir dan terbentuk atas dasar prakasa bersama Masyarakat Dusun Dasan Tapen dan Carik Kauh. Aktifitas penduduk yang ada di Desa Dasan Tapen adalah sebagai petani yang merupakan mayoritas sebagai mata pencaharian mereka. Luas wilayah Desa Dasan Tapen adalah 211,740 Ha. Desa Dasan Tapen memiliki potensi lokal yang dapat dikembangkan dan diberikan inovasi. Namun, masyarakat desa belum mempunyai pengetahuan yang cukup untuk memanfaatkannya. Salah satu potensi lokal di Desa Dasan Tapen adalah jagung. Jagung banyak ditanam disekitar desa. Jagung dimanfaatkan sebagai penambah gizi seimbang yang berguna untuk meminimalisir hingga mencegah kasus stunting. Dalam memanfaatkan potensi lokal yaitu jagung, masyarakat sangat diharapkan untuk memaksimalkan

potensi yang ada sebagai sumber gizi dan meningkatkan kesadaran akan pentingnya gizi guna meminimalisir *stunting*.

Susu jagung merupakan bahan minuman nabati yang kaya sumber protein. Sumber protein yang berada dalam 100 gram jagung mengandung 9,2 gram protein. Protein sangat membantu membentuk jaringan otot baru dan meningkatkan kerja sel dalam tubuh. Protein juga dapat meningkatkan kerja sel dalam tubuh ([Badan Ketahanan Pangan, 2012](#)). Selain mengelola potensi lokal yaitu jagung, pengetahuan tentang *stunting* juga diperlukan. *Stunting* merupakan kondisi anak mengalami gangguan pertumbuhan yaitu tinggi badan yang tidak sesuai dengan usianya yang terjadi dalam jangka waktu lama ([Mahmudiono et al., 2017](#)). Oleh karena kurangnya kesadaran masyarakat akan gizi dan pengetahuan mengenai pengolahan susu jagung, kegiatan ini guna meminimalisir *stunting* untuk memberi pengetahuan tentang pemanfaatan potensi lokal tersebut. Pengolahan susu jagung ini selain dapat meminimalisir pencegahan *stunting* dan kaya akan gizi protein yang tinggi, ampas dari pembuatan susu jagung dapat diolah kembali menjadi nugget jagung. Dari latar belakang tersebut, kami tertarik melakukan sosialisasi pelatihan pengolahan susu jagung guna menambah ilmu dan wawasan dalam pemanfaatan potensi lokal kepada warga Desa Dasan tapen. Kegiatan ini diharapkan untuk kemudian hari membuat warga Desa Dasan Tapen menjadi sadar akan pentingnya gizi seimbang yang dikonsumsi guna meminimalisir kasus *stunting* dan menjaga pola hidup sehat.

2. Tinjauan Pustaka

2.1. Profil Desa Dasan Tapen

Desa Dasan Tapen adalah salah satu Desa dari Sebelas Desa yang ada di kecamatan gerung Kabupaten Lombok Barat, yang lahir dan terbentuk atas dasar prakasa bersama Masyarakat Dusun Dasan Tapen dan Carik Kauh saat itu, ada pun yang melatar belakangi pembentukan Desa Dasan Tapen adalah sebagai berikut: 1) Adanya keinginan Masyarakat untuk mendapatkan pelayanan yang lebih dekat, cepat, dan lancar, 2) Adanya keinginan masyarakat untuk mendapatkan porsi pembangunan baik fisik maupun non fisik yang lebih berimbang dan merata, 3) Adanya potensi wilayah dan jumlah penduduk yang cukup memadai. Desa Dasan Tapen terdiri dari 7 Dusun diantaranya adalah: Dusun Dasan Tapen Timur, Dusun Dasan Tapen induk, Dusun Dasan tapen Tengah, Dusun Dasan Tapen Barat. Dusun BTN Perumda, Dusun Carik Kauh, dan Dusun Parwa.

2.2. Stunting

2.2.1. Pengertian Stunting

Stunting adalah kondisi gagal tumbuh pada anak balita (bayi di bawah lima tahun) akibat dari kekurangan gizi kronis sehingga anak terlalu pendek untuk usianya. Balita stunting termasuk masalah gizi kronik yang disebabkan oleh banyak faktor seperti kondisi sosial ekonomi, gizi ibu saat hamil, kesakitan pada bayi, dan kurangnya asupan gizi pada bayi. Balita stunting di masa yang akan datang akan mengalami kesulitan dalam mencapai perkembangan fisik dan kognitif yang optimal. Hal ini merupakan salah satu bentuk gangguan pertumbuhan masa bayi dan anak. Juga merupakan pertanda telah terjadi gangguan kekurangan gizi kronik (waktu lama) yang berpengaruh buruk terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak ([Sofiana, 2019](#)).

2.2.2. Gejala Stunting

Gejala Stunting di antaranya adalah pendek untuk usianya, proporsi tubuh kemungkinan normal tetapi anak terlihat muda untuk usianya, berat badan rendah untuk usianya, muncul gemuk (massa lemak tidak proporsional relatif terhadap tinggi), dan pertumbuhan tulang tertunda. Stunting berkembang dalam waktu yang lama karena kombinasi dari beberapa atau semua faktor : Retardasi pertumbuhan intrauterine, Tidak cukup protein sebanding dengan total asupan kalori,

Perubahan hormon yang dipicu oleh hormon stres (kortisol, misalnya), Infeksi yang sering di awal kehidupan ([Sofiana, 2019](#)).

2.2.3. Penanganan Stunting

Langkah penanganan yang dilakukan berupa: 1) Intervensi Gizi Spesifik yang terdiri dari a) Intervensi dengan sasaran Ibu Menyusui dan Anak Usia 0-6 Bulan melalui langkah mendorong inisiasi menyusui dini (pemberian ASI jolong/colostrum), dan mendorong pemberian ASI Eksklusif; b) Intervensi Gizi Spesifik dengan sasaran Ibu Menyusui dan Anak Usia 7-23 bulan melalui cara mendorong penerusan pemberian ASI hingga usia 23 bulan didampingi oleh pemberian MP-ASI, menyediakan obat cacing, dan melakukan fortifikasi zat besi ke dalam makanan; 2) Intervensi Gizi Sensitif yang terdiri dari: a) Menyediakan dan Memastikan Akses pada Air Bersih, b) Menyediakan dan Memastikan Akses pada Sanitasi, c) Melakukan Fortifikasi Bahan Pangan ([Sofiana, 2019](#)).

2.3. Tanaman Jagung Manis

2.3.1. Pengertian Jagung Manis

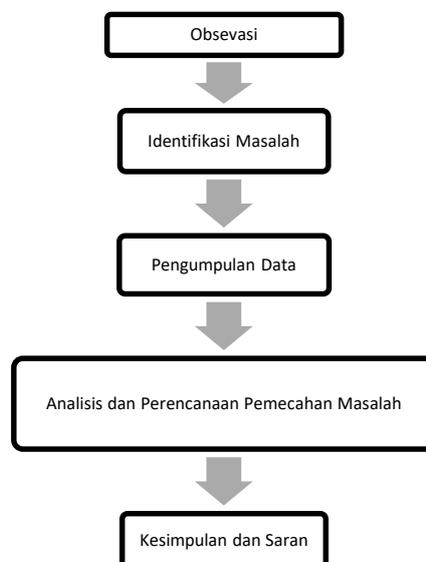
Jagung manis (sweet corn) merupakan komoditas palawija dan termasuk dalam keluarga (famili) rumput-rumputan (Gramineae) genus *Zea* dan spesies *Zea mays Saccharata*. Jagung manis memiliki ciri-ciri endosperm berwarna bening, kulit biji tipis, kandungan pati sedikit, pada waktu masak biji berkerut ([Koswara, 2009](#)).

2.3.2. Kandungan Jagung Manis

Kandungan gizi utama jagung adalah pati (72-73%), dengan nisbah amilosa dan amilopektin 25-30% : 70-75%, namun pada jagung pulut (waxy maize) 0-7% : 93-100%. Kadar gula sederhana jagung (glukosa, fruktosa, dan sukrosa) berkisar antara 1-3%. Protein jagung (8-11%) terdiri atas lima fraksi, yaitu: albumin, globulin, prolamin, glutelin, dan nitrogen nonprotein ([Suarni, 2007](#)).

3. Kerangka Pemecahan Masalah

[Gambar 1](#) berikut menunjukkan kerangka pemecahan masalah dalam pengabdian masyarakat ini.



Gambar 1. Kerangka Pemecahan Masalah

4. Metode

Metode yang dilakukan dalam melakukan penyuluhan adalah PRA (Participatory Rural Appraisal) yaitu masyarakat terlibat langsung dalam kegiatan yang diadakan. Kegiatan dihadiri oleh Ibu hamil dan menyusui. Kegiatan berlangsung empat kali penyuluhan dan satu kali pelatihan. Metode pelaksanaan sebagai berikut:

2.1. Sosialisasi pencegahan stunting

Metode pelaksanaan sosialisasi pencegahan stunting dilakukan secara langsung dengan mengumpulkan masyarakat yang sarannya ibu hamil dan ibu yang mempunyai balita. sosialisasi ini akan dilakukan di 6 dusun dengan pelaksanaan 2 dusun 1 kali sosialisasi. Waktu dan tempat pelaksanaan sosialisasi disesuaikan dengan jadwal posyandu setempat dan tempat pelaksanaan di posyandu.

2.2. Pelatihan pembuatan susu jagung dan nugget jagung

Metode pelaksanaan program dilakukan secara langsung dengan memberikan pelatihan dalam pembuatan susu jagung dan nugget jagung yang sesuai. Program ini dilaksanakan pada hari ahad, 29 agustus 2021 di Desa Dasan Tapen pukul 09.00-selesai. Kegiatan dilakukan dengan lancar dan adanya keinginan dari ibu hamil dan menyusui untuk dilakukan pelatihan kembali dengan aneka pelatihan yang lain.

5. Hasil dan Pembahasan

Kuliah Kerja Nyata Muhammadiyah Aisyiyah (KKN MAs) tahun 2021 ditempatkan di Lombok Barat dengan tema Pencegahan Stunting Melalui Peningkatan Partisipasi Masyarakat Dengan Sosialisasi Dan Edukasi Pola Hidup Sehat. Dalam pelaksanaan KKN ini kelompok 19 ditempatkan di desa Dasan Tapen. Berdasarkan data yang diperoleh dari puskesmas, kasus stunting di desa Dasan Tapen adalah 0 kasus. penyuluhan yang dilakukan berguna sebagai pencegahan terhadap stunting. Persoalan stunting bukan hanya permasalahan kebersihan melainkan ketahanan pangan dan perbaikan gizi (Sutarto et. al., 2018). Kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa dengan izin Kepala Desa dilakukan di empat dusun. Kegiatan ini melibatkan mitra dari Ibu hamil dan menyusui yang ada di desa Dasan Tapen. Kegiatan diawali dengan melakukan penyuluhan seperti yang terdokumentasi pada [Gambar 2](#) berikut:



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan Penyuluhan

Setelah melakukan sosialisasi di empat dusun terkait dengan stunting mahasiswa KKN MAs melakukan pelatihan pembuatan susu jagung. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan koordinasi oleh mahasiswa KKN atas pengetahuan ibu-ibu kader. Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu kader dan PKK posyandu sebanyak 10 orang. Kegiatan ini diawali dengan pemberian

informasi materi mengenai jagung, gizi seimbang, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan dan demonstrasi pembuatan produk ([Gambar 3](#)).



Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Pembuatan Susu Jagung

Pelatihan ini dilakukan dengan membuat susu jagung dan nugget dari ampas jagung. Kegiatan ini dipandu langsung oleh Ismarinanda sebagai moderator dan Dr. Nurhayati, S.TP., M.P sebagai pemateri. Desa Dasan Tapan memiliki potensi pertanian dalam tanaman jagung. Selain itu, terdapat mitra yang terlibat dalam menyiapkan alat-alat dan bahan untuk pengolahan susu jagung dan nugget jagung.

Proses pengolahan susu jagung dilakukan dengan metode Loekito et al., (2013) yang sudah dimodifikasi. Susu jagung didapatkan dengan cara merebus jagung yang telah disortasi dan dibersihkan, kemudian jagung dipipil. Sebanyak 500 gram jagung yang sudah di pipil ditambahkan dengan air 1000 ml lalu di blender selama 5 menit. Bubur jagung yang dihasilkan harus disaring sehingga didapatkan filtrat dan ampas, hasil filtrat ditambahkan dengan gula pasir sebanyak 75 gram dan garam 4 gram, lalu campuran dipasteurisasi selama 5 menit hingga suhu 75°C. Setelah susu jagung dingin, masukkan kedalam botol yang bersih dan steril kemudian diberi label pada kemasan.

Ampas susu jagung yang menjadi limbah, dapat diolah menjadi nugget dengan metode Asriani (2020) yang telah dimodifikasi. Proses pengolahan nugget menggunakan ampas susu jagung sebanyak 1000 gram dicampur dengan bahan tambahan. Bahan tambahan yang digunakan yaitu tepung tapioka 100 gram, tepung terigu 50 gram, kuning telur 2 butir, merica 5 g, bawang putih 30 g, bawang merah 50 g, garam 10 gram dan ayam secukupnya. Setelah itu adonan nugget di potong-potong dan dilapisi dengan putih telur dan tepung roti, lalu potongan tersebut disimpan difreezer kurang lebih 2 jam. Kemudian nugget siap digoreng dan dinikmati sebagai lauk dan camilan.

Kami dari tim pelaksana merasa sangat senang karena kegiatan penyuluhan dan segala yang berhubungan dengan pelaksanaan penyuluhan ini berlangsung sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya. Dari hasil selama pelaksanaan penyuluhan berlangsung terlihat minat peserta yang sangat antusias dalam mengikuti seluruh kegiatan baik dari sosialisasi pencegahan stunting hingga pelatihan pembuatan olahan berbahan dasar jagung.

5.1. Faktor Penunjang dan Faktor Penghambat

Kebutuhan pangan mengalahkan kebutuhan yang lain dan susu termasuk kebutuhan pokok termasuk menu makanan empat sehat lima sempurna. Namun pembuatan susu jagung kelor sendiri belum pernah mereka coba atau konsumsi dirumah. Sering juga ada istilah ilmiah yang belum pernah mereka dengar sehingga tim pelaksana perlu menjelaskannya secara benar dan tepat sejelas-jelasnya dengan bahasa yang mudah di pahami dan di mengerti.

5.2. Evaluasi

Rangkaian kegiatan yang telah di susun pada program kerja kuliah kerja nyata ini dilaksanakan ditengah-tengah pandemi covid-19, sehingga jumlah peserta pun sangat terbatas karena harus melakukan jaga jarak dan tetap menerapkan protokol kesehatan. Walaupun dengan peserta yang sangat terbatas tapi tidak menjadi penghalang dan membuat peserta patah semangat. Acara kegiatan sosialisasi pencegahan stunting dan pelatihan pembuatan olahan berbahan jagung membuat peserta sangat antusias dan berharap agar dapat dilakukan pelatihan-pelatihan lain yang bermanfaat bagi kehidupan dan lingkungan sekitar mereka.

6. Simpulan

Dari kegiatan program kerja kuliah kerja nyata yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa dengan adanya penyuluhan atau sosialisasi serta pelatihan seperti ini dapat memberikan informasi yang benar sehingga peserta dapat menerapkannya setelah mengetahui informasi yang telah diperoleh. Dan pengolahan serta memanfaatkan sisa bahan yang tidak terpakai dimanfaatkan kembali untuk dijadikan olahan produk sehingga tidak terbuang sia-sia. Serta diharapkan peserta dapat mempraktekkan kembali dirumah dengan ilmu yang telah diberikan.

7. Persantunan

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan kepada penulis. Terima kasih kepada Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Surakarta yang telah menyediakan kesempatan kepada penulis untuk mengamalkan salah satu Tri Dharma perguruan tinggi. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada para perangkat desa Gelogor kecamatan kediri Lombok Barat yang telah banyak membantu penulis dan kelompok KKNMas dalam menjembatani berbagai keperluan dan kegiatan yang dilaksanakan bersama warga.

8. Referensi

- Nurul, A. (2019). *KAJIAN SIFAT KIMIA DAN ORGANOLEPTIK NUGGET TAHU PADA BERBAGAI PERSENTASE PENAMBAHAN BUBUR RUMPUT LAUT (Eucheuma cottoni)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram).
- Badan Ketahanan Pangan. (2012). *Pedoman Program Desa Mandiri Pangan*. Departemen Republik Indonesia.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.
- Loekito, O. P., Marsono, Y., & Srianta, I. (2017). Pengaruh waktu pengukusan jagung kuning hibrida dan lama penyimpanan dingin susu kedelai jagung terhadap sifat fisik dan organoleptiknya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 12(2), 95-100.
- Mahmudiono, T., Sumarmi, S., & Rosenkranz, R.R., (2017). Household dietary diversity and child stunting in East Java, Indonesia. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 26(2), 317-325.
- Sofiana, L. (2019). *STUNTING*. Yogyakarta: CV Mine.
- Suarni dan S. Widowati. (2007). *Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung*. Bagian Buku Jagung. Puslitbang Tanaman Pangan.

