

Cegah Stunting Sejak Dini melalui Edukasi Gizi Seimbang dan Demo Pembuatan Nugget Singkong sebagai Pemanfaatan Pangan Lokal

Fitri Nur Alya¹, Yolla Sukma Handayani², Agness Batrisyia Purwanto³, Rahmawati⁴, Rizka Safrina Utami⁵, Raffi Sobriani⁶, Toriq Assodikin⁷

¹Program Studi Psikologi, Fakultas Kesehatan, Universitas Bina Bangsa

²Program Studi Teknik Industri, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Bina Bangsa

³Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Bina Bangsa

⁴Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Bina Bangsa

⁵Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Bangsa

⁶Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Bangsa

⁷Program Studi Ilmu Komputer, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Bina Bangsa

Alamat: Jl. Raya Serang - Jkt No.KM. 03 No. 1B, Panancangan, Kota Serang, Banten 42124, Indoensia
alyafitri738@email.com¹, yollasukmahandayani2@gmail.com², rahmawatielektrouniba@email.org³,
anessriyia@email.ac.id⁴

Abstract

Stunting remains one of the public health problems in Indonesia and is influenced by various factors, one of which is the lack of knowledge regarding balanced nutrition and the utilization of local food as a source of nutritious food. Stunting prevention efforts need to be carried out from an early age through community education and the introduction of nutritious food alternatives that are easy to prepare using local food ingredients. This community service activity aimed to increase community knowledge regarding the importance of balanced nutrition in stunting prevention and to provide skills in processing cassava into nuggets as a nutritious food product made from local ingredients. The methods used included counseling, interactive education, discussions, question-and-answer sessions, and a demonstration of cassava nugget preparation involving participants directly. The target participants were community members involved in the Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) program. The activity was evaluated at the end of the implementation through a questionnaire completed by 35 respondents. The evaluation results showed that 34 respondents (97.1%) correctly identified the definition of stunting, while 31 respondents (88.6%) correctly identified all appropriate stunting prevention measures. Regarding the utilization of local food, all respondents (100%) stated that they had not previously known that cassava could be processed into nutritious nuggets, while 34 respondents (97.1%) selected appropriate combinations of ingredients to improve the nutritional value of the nuggets after participating in the activity. The product evaluation showed an average score of 4.74 out of 5 for taste and 4.60 out of 5 for texture. All respondents considered the preparation process at least fairly easy and expressed a strong interest in making cassava nuggets at home. Through the implementation of this activity, participants gained an understanding of the causes, impacts, and prevention of stunting, as well as practical experience in utilizing cassava as a nutritious, economical, and value-added food product. Thus, this activity supports increased community awareness of the importance of early stunting prevention while encouraging the utilization of local food as an effort to support sustainable improvement in community nutritional quality.

Keywords: *stunting, balanced nutrition, local food, cassava nuggets, community service.*

Abstrak

Stunting masih menjadi salah satu permasalahan kesehatan masyarakat di Indonesia yang dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satunya adalah kurangnya pengetahuan mengenai gizi seimbang dan pemanfaatan pangan lokal sebagai sumber pangan bergizi. Upaya pencegahan stunting perlu dilakukan sejak dini melalui edukasi kepada masyarakat serta pengenalan alternatif makanan bergizi yang mudah dibuat dari bahan pangan lokal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya gizi seimbang dalam pencegahan stunting serta memberikan keterampilan dalam mengolah singkong menjadi nugget sebagai salah satu produk pangan bergizi berbahan lokal. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, edukasi interaktif, diskusi, tanya jawab, dan demonstrasi pembuatan nugget singkong yang melibatkan peserta secara langsung. Sasaran kegiatan adalah masyarakat yang mengikuti program Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM). Evaluasi kegiatan dilakukan

pada akhir pelaksanaan melalui kuesioner yang diikuti oleh 35 responden. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 34 responden (97,1%) memilih pengertian stunting yang tepat dan 31 responden (88,6%) memilih seluruh langkah pencegahan stunting yang sesuai. Dalam aspek pemanfaatan pangan lokal, seluruh responden (100%) menyatakan belum mengetahui sebelumnya bahwa singkong dapat diolah menjadi nugget bernutrisi, sedangkan 34 responden (97,1%) memilih kombinasi bahan yang sesuai untuk meningkatkan nilai gizi nugget setelah mengikuti kegiatan. Penilaian terhadap produk menunjukkan rata-rata skor rasa sebesar 4,74 dari 5 dan tekstur sebesar 4,60 dari 5. Seluruh responden menilai proses pembuatan nugget singkong minimal cukup mudah dan menyatakan sangat berminat untuk membuatnya sendiri di rumah. Melalui pelaksanaan kegiatan ini, peserta memperoleh pemahaman mengenai penyebab, dampak, dan upaya pencegahan stunting, serta memperoleh pengalaman dalam memanfaatkan singkong menjadi produk pangan yang bergizi, ekonomis, dan bernilai tambah. Dengan demikian, kegiatan ini mendukung peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pencegahan stunting sejak dini sekaligus mendorong pemanfaatan pangan lokal sebagai salah satu upaya mendukung peningkatan kualitas gizi masyarakat secara berkelanjutan.

Kata kunci: stunting ; gizi seimbang; pangan lokal; nugget singkong; pengabdian masyarakat.

PENDAHULUAN

Stunting merupakan salah satu permasalahan gizi dan kesehatan masyarakat yang masih menjadi perhatian di Indonesia. Stunting berkaitan dengan kondisi kekurangan gizi yang berlangsung dalam jangka waktu lama, terutama pada periode 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). Meskipun prevalensi stunting di Indonesia menunjukkan penurunan, permasalahan tersebut masih memerlukan perhatian dan penanganan secara berkelanjutan. [1] menjelaskan bahwa berdasarkan hasil *Studi Status Gizi Indonesia* (SSGI) 2022, prevalensi stunting di Indonesia mengalami penurunan dari 24,4% pada tahun 2021 menjadi 21,6% pada tahun 2022. Namun, angka tersebut masih berada di atas target World Health Organization (WHO), yaitu sebesar 20%.

Stunting tidak hanya berdampak terhadap pertumbuhan fisik anak, tetapi juga dapat memberikan dampak jangka panjang terhadap kualitas sumber daya manusia. [2] menjelaskan bahwa stunting merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat yang serius karena berkaitan dengan meningkatnya risiko kesakitan dan kematian, obesitas, penyakit tidak menular pada masa mendatang, gangguan perkembangan kognitif, serta rendahnya produktivitas dan pendapatan pada masa dewasa. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa stunting tidak hanya menjadi permasalahan pada masa kanak-kanak, tetapi juga dapat memengaruhi kualitas kehidupan individu pada masa mendatang.

Kejadian stunting dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor yang saling berkaitan. Stunting tidak disebabkan oleh satu faktor tunggal, tetapi berkaitan dengan kondisi asupan gizi, penyakit infeksi, pemberian ASI, pola konsumsi anak, serta kondisi lingkungan dan sosial ekonomi. [2] menjelaskan bahwa kekurangan gizi terutama pada periode 1.000 HPK merupakan salah satu

faktor yang berkaitan dengan kejadian stunting. Selain itu, kualitas dan kuantitas makanan, pemberian ASI, pemberian makanan pendamping ASI, kondisi sanitasi, keamanan pangan, kondisi sosial ekonomi, serta pendidikan pengasuh juga menjadi faktor yang berkaitan dengan kejadian stunting. Sejalan dengan hal tersebut, [3] menjelaskan bahwa stunting merupakan masalah kurang gizi kronis yang dapat terjadi sejak masa kehamilan dan berdampak terhadap pertumbuhan motorik serta mental anak. juga menyebutkan bahwa asupan gizi yang tidak seimbang, riwayat penyakit infeksi, dan berat badan lahir rendah merupakan beberapa faktor yang berkontribusi terhadap kejadian stunting.

Upaya pencegahan stunting perlu dilakukan melalui pemenuhan kebutuhan gizi yang optimal sejak masa kehamilan hingga periode awal kehidupan. [2] menjelaskan bahwa perbaikan pola makan, pola asuh, serta sanitasi dan akses terhadap air bersih merupakan beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pencegahan stunting. Pemenuhan kebutuhan gizi juga perlu memperhatikan keberagaman zat gizi yang dikonsumsi. Muhaenah dan Yulianti (2021) menjelaskan bahwa pengoptimalan pemenuhan gizi perlu dilakukan sejak masa kehamilan hingga setelah anak dilahirkan dengan mengonsumsi makanan yang mengandung zat gizi lengkap dan beragam, seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, asam folat, dan zat besi. Dengan demikian, pemenuhan kebutuhan gizi yang beragam menjadi salah satu bagian penting dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak.

Selain pemenuhan kebutuhan gizi, peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai stunting dan gizi juga diperlukan dalam upaya pencegahan. [1] menyebutkan bahwa salah satu upaya penanganan dan pencegahan stunting dilakukan melalui pelatihan dan penyuluhan mengenai stunting oleh kader serta kelas bagi ibu

hamil untuk memperkuat pengetahuan mengenai stunting dan dampaknya. Pelatihan dan penyuluhan menjadi bentuk pemberdayaan yang penting untuk meningkatkan pemahaman dan motivasi masyarakat terkait permasalahan gizi.

[4] menjelaskan bahwa rendahnya pengetahuan ibu menjadi salah satu tantangan dalam pencegahan stunting karena ibu memiliki peran dalam menentukan jumlah, jenis, dan jadwal makanan anak. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan dan literasi kesehatan masyarakat mengenai pencegahan stunting menjadi salah satu upaya yang penting dilakukan. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan adalah edukasi yang dikombinasikan dengan demonstrasi gizi seimbang. Penggunaan metode demonstrasi memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh pengalaman secara langsung sehingga materi yang disampaikan tidak hanya diterima secara teoritis. Interaksi aktif antara peserta dan narasumber serta penggunaan alat peraga dapat membantu membuat materi lebih mudah dipahami dan diingat.

Pemenuhan kebutuhan gizi dalam keluarga juga dapat didukung melalui pemanfaatan sumber pangan lokal. Pangan lokal merupakan pangan yang diproduksi dan dikembangkan berdasarkan potensi sumber daya wilayah serta budaya setempat. Pemanfaatan pangan lokal dapat disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat dan menjadi salah satu bagian dalam penerapan diversifikasi pangan [5]. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan adalah singkong yang termasuk dalam kelompok umbi-umbian. Singkong memiliki kandungan karbohidrat, lemak, protein, serat makanan, vitamin B1 dan C, serta mineral seperti zat besi, fosfor, dan kalsium. Singkong segar juga memiliki komposisi kimia yang terdiri atas kadar air sekitar 60%, pati 35%, serat kasar 2,5%, protein 1%, lemak 0,5%, dan abu 1%. Kandungan tersebut menunjukkan bahwa singkong memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pangan lokal dalam pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat.

Sejalan dengan hal tersebut, [6] menjelaskan bahwa singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu jenis umbi yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat selain nasi dan memiliki potensi untuk didiversifikasi menjadi berbagai produk pangan. Dalam 100 gram singkong terkandung sekitar 34,7 gram karbohidrat, 1,2 gram protein, 33 mg kalsium, dan 30 mg vitamin C. Kandungan tersebut menunjukkan bahwa singkong memiliki komponen gizi yang dapat mendukung pemanfaatannya sebagai bahan pangan. [6] juga menjelaskan bahwa diversifikasi

pangan olahan singkong masih terbatas, sementara singkong memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk pangan yang dapat memberikan nilai tambah.

Pemanfaatan singkong melalui diversifikasi produk pangan dapat menjadi salah satu alternatif untuk menghasilkan makanan yang lebih beragam dan menarik bagi masyarakat. Dalam penerapan gizi seimbang, singkong tidak digunakan sebagai satu-satunya sumber zat gizi, tetapi dapat dikombinasikan dengan bahan pangan lain yang memiliki kandungan zat gizi berbeda. Oleh karena itu, pengolahan singkong menjadi nugget dalam kegiatan ini dilakukan dengan penambahan telur, wortel, daun bawang, serta bahan lainnya. Penggunaan beberapa bahan tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk pangan dengan bahan yang lebih beragam sekaligus memberikan bentuk olahan yang lebih menarik dan mudah diterapkan oleh masyarakat.

Pemilihan nugget singkong dalam kegiatan pengabdian juga didasarkan pada perlunya memberikan alternatif pengolahan singkong yang praktis dan dapat diterapkan secara mandiri. Pengolahan tersebut tidak dimaksudkan bahwa nugget singkong secara langsung dapat mencegah stunting, tetapi sebagai salah satu alternatif pemanfaatan pangan lokal yang dapat mendukung penerapan prinsip gizi seimbang. Dengan adanya demonstrasi pengolahan, peserta dapat memperoleh pengetahuan mengenai pemanfaatan singkong sekaligus pengalaman praktis dalam mengolahnya menjadi produk pangan.

Kombinasi antara edukasi dan demonstrasi menjadi pendekatan yang relevan karena peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan, tetapi juga memperoleh pengalaman dalam menerapkan informasi yang diberikan. [4] menunjukkan bahwa kombinasi metode permainan dan demonstrasi gizi seimbang menggunakan *food model* dapat meningkatkan pengetahuan ibu mengenai pencegahan stunting. Hasil penelitian tersebut menunjukkan adanya perbedaan skor pengetahuan sebelum dan sesudah intervensi dengan nilai $p < 0,001$. Temuan tersebut menunjukkan bahwa metode edukasi yang melibatkan peserta secara aktif dapat menjadi salah satu pendekatan dalam meningkatkan pemahaman mengenai gizi dan pencegahan stunting.

Berdasarkan uraian tersebut, stunting masih menjadi permasalahan yang memerlukan upaya pencegahan melalui pemenuhan gizi dan peningkatan pengetahuan masyarakat. Pemanfaatan pangan lokal juga dapat menjadi bagian dari upaya untuk menyediakan alternatif makanan yang beragam dan dapat diterapkan

dalam kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui edukasi mengenai stunting dan gizi seimbang yang dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan nugget singkong. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pemahaman peserta mengenai penyebab, dampak, dan upaya pencegahan stunting sekaligus memberikan keterampilan praktis dalam memanfaatkan singkong menjadi produk pangan yang dapat dibuat secara mandiri.

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pentingnya gizi seimbang dalam pencegahan stunting serta memberikan keterampilan dalam mengolah singkong menjadi nugget sebagai salah satu alternatif produk pangan. Kegiatan ini diharapkan memberikan manfaat berupa meningkatnya pemahaman peserta mengenai pencegahan stunting serta bertambahnya keterampilan dalam memanfaatkan pangan lokal menjadi produk pangan yang praktis dan bernilai tambah.

METODE PENGABDIAN MASYARAKAT

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan sebagai bagian dari program Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) dengan sasaran masyarakat yang mengikuti kegiatan edukasi. Kegiatan dirancang dengan menggabungkan metode pelatihan dan praktikum yang saling berkaitan. Metode pelatihan digunakan untuk memberikan pengetahuan mengenai stunting dan gizi seimbang, sedangkan metode praktikum digunakan untuk memberikan pengalaman langsung mengenai pengolahan singkong menjadi nugget. Pemilihan metode edukasi yang dilanjutkan dengan demonstrasi pengolahan makanan sejalan dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh [7], yang mengombinasikan edukasi mengenai pemanfaatan pangan lokal dengan praktik pengolahan pangan sebagai salah satu upaya pencegahan stunting. Pendekatan tersebut memberikan pengetahuan sekaligus pengalaman praktis kepada peserta dalam memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi makanan yang dapat mendukung pemenuhan kebutuhan gizi, yang menggunakan edukasi, demonstrasi, dan tanya jawab dalam kegiatan pencegahan stunting melalui pengolahan makanan sehat. Kegiatan tersebut menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta mengenai stunting dan pengolahan makanan setelah kegiatan dilaksanakan.

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas tahap persiapan, penyampaian materi, praktikum pembuatan nugget singkong, diskusi dan tanya jawab, serta evaluasi kegiatan.

Tahap persiapan dilakukan dengan mempersiapkan materi edukasi, media penyampaian materi, bahan dan peralatan pembuatan nugget singkong, serta instrumen evaluasi. Materi edukasi mencakup pengertian stunting, faktor penyebab, dampak stunting, upaya pencegahan stunting, dan penerapan gizi seimbang. Media digunakan untuk membantu penyampaian materi agar informasi dapat diterima dengan lebih mudah oleh peserta. Bahan yang digunakan dalam praktikum meliputi singkong, telur, wortel, daun bawang, tepung maizena, tepung kanji, tepung panir, bawang putih, garam, merica, minyak goreng, dan keju oles. Peralatan disiapkan sesuai dengan kebutuhan proses pengolahan, mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, pengukusan, hingga penggorengan. Pada tahap ini juga disiapkan kuesioner yang digunakan untuk melakukan evaluasi pada akhir kegiatan.

Tahap penyampaian materi dilakukan menggunakan metode pelatihan berupa ceramah, tanya jawab, dan diskusi. Metode ceramah digunakan untuk menyampaikan materi mengenai stunting dan gizi seimbang secara sistematis. Materi stunting meliputi pengertian, penyebab, dampak, serta upaya pencegahan stunting, sedangkan materi gizi seimbang membahas pentingnya pemenuhan kebutuhan gizi dan pemilihan makanan dalam kehidupan sehari-hari. Penyampaian materi dilakukan menggunakan bahasa yang sederhana dan disesuaikan dengan kondisi peserta. Setelah materi disampaikan, dilakukan tanya jawab untuk memberikan kesempatan kepada peserta menyampaikan pertanyaan terkait materi yang belum dipahami. Diskusi dilakukan untuk mendorong peserta menyampaikan pendapat dan menghubungkan materi yang diberikan dengan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari. Penggunaan edukasi dan tanya jawab sebagai bagian dari kegiatan pencegahan stunting juga sejalan dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh [8]. Kegiatan tersebut menggunakan metode penyuluhan yang dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan diskusi mengenai pola makan, gizi anak, faktor lingkungan, serta pencegahan stunting. Penggunaan sesi tanya jawab dan diskusi memberikan kesempatan kepada peserta untuk menyampaikan tanggapan dan memperoleh penjelasan lebih lanjut mengenai materi yang diberikan, yang memadukan edukasi mengenai stunting dengan sesi tanya jawab dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.



Sumber : Dokumentasi penulis, 2026

Gambar 1. Pelaksanaan Edukasi “Pencegahan Stunting Sejak dini”



Sumber : Dokumentasi penulis, 2026

Gambar 2. Pelaksanaan Edukasi “Pencegahan Stunting Sejak dini”

Tahap praktikum dilakukan melalui metode demonstrasi dan praktik pengolahan nugget singkong. Demonstrasi dilakukan dengan memperlihatkan secara langsung tahapan pembuatan nugget singkong kepada peserta. Proses diawali dengan mengupas dan membersihkan singkong, kemudian singkong dihaluskan. Singkong yang telah dihaluskan dicampurkan dengan telur, wortel, daun bawang, tepung maizena, tepung kanji, bawang putih, garam, merica, dan keju oles hingga seluruh bahan tercampur secara merata dan membentuk adonan. Adonan kemudian dimasukkan ke dalam cetakan atau loyang yang telah diolesi minyak. Selanjutnya, adonan dikukus hingga matang selama kurang lebih 15–20 menit. Setelah matang, adonan dikeluarkan dari cetakan dan dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Potongan nugget kemudian dilapisi dengan tepung panir dan digoreng hingga matang. Nugget singkong yang telah selesai dibuat kemudian disajikan kepada peserta untuk dilakukan penilaian.

Pemilihan metode demonstrasi dalam kegiatan ini didasarkan pada kesesuaian metode tersebut dengan tujuan kegiatan, yaitu memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam mengolah bahan pangan menjadi makanan yang

dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Pendekatan serupa digunakan oleh [9] melalui kegiatan demonstrasi pengolahan pangan berbahan kelor dalam upaya pencegahan stunting. Kegiatan tersebut tidak hanya memberikan penyuluhan mengenai stunting dan pemanfaatan bahan pangan, tetapi juga melibatkan peserta dalam praktik pembuatan berbagai produk pangan, seperti es krim kelor, coklat kelor, dan nugget kelor. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa metode tersebut dapat memberikan manfaat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan, yang menggabungkan edukasi dengan demonstrasi pengolahan makanan sebagai bagian dari kegiatan pencegahan stunting. Dalam kegiatan tersebut, demonstrasi digunakan untuk memberikan informasi sekaligus pengalaman mengenai pengolahan makanan sehat kepada peserta.

Selama praktikum berlangsung, peserta diberikan penjelasan mengenai fungsi bahan dan tahapan pengolahan yang dilakukan. Peserta dapat mengamati secara langsung proses pembuatan mulai dari persiapan bahan hingga produk siap disajikan. Demonstrasi dilakukan dalam satu rangkaian praktik pengolahan sesuai dengan formulasi yang telah dipersiapkan. Metode ini digunakan agar peserta memperoleh gambaran yang jelas mengenai proses pembuatan dan dapat menerapkannya secara mandiri setelah kegiatan. Ukuran atau volume masing-masing bahan tidak dicantumkan dalam metode karena data takaran tersebut belum tersedia dalam informasi kegiatan yang diberikan, sehingga tidak dilakukan penambahan angka yang tidak berasal dari pelaksanaan sebenarnya.



Sumber : Dokumentasi penulis, 2026

Gambar 3. Pelaksanaan Demos Masak “Inofasi Olahan Pangan Pembuatan Singkong Nugget”



Sumber : Dokumentasi penulis, 2026

Gambar 4. Pelaksanaan Demos Masak “Inofasi Olahan Pangan Pembuatan Singkong Nugget”

Setelah praktikum selesai, dilakukan tanya jawab dan diskusi lanjutan mengenai hasil pengolahan nugget singkong. Peserta diberikan kesempatan untuk menyampaikan tanggapan mengenai bahan yang digunakan, proses pembuatan, karakteristik produk, serta kemungkinan membuat produk tersebut secara mandiri di rumah. Sesi ini juga digunakan untuk memberikan penjelasan tambahan apabila terdapat tahapan pengolahan yang belum dipahami oleh peserta.

Tahap evaluasi dilakukan pada akhir kegiatan menggunakan kuesioner. Evaluasi diikuti oleh 35 responden dan dilakukan setelah seluruh rangkaian edukasi serta praktikum selesai. Evaluasi bertujuan untuk mengetahui pemahaman peserta setelah memperoleh materi mengenai stunting dan gizi seimbang serta mengetahui tanggapan peserta terhadap kegiatan praktikum pembuatan nugget singkong. Aspek pemahaman yang dievaluasi meliputi pengertian stunting, langkah-langkah pencegahan stunting, dan pemilihan kombinasi bahan yang sesuai untuk meningkatkan nilai gizi nugget. Evaluasi produk meliputi penilaian terhadap rasa dan tekstur menggunakan skala 1–5. Selain itu, peserta memberikan tanggapan mengenai kemudahan proses pembuatan dan minat untuk membuat nugget singkong secara mandiri di rumah.

Penggunaan evaluasi pengetahuan setelah pemberian edukasi juga diterapkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Septiasari et al. Evaluasi digunakan sebagai salah satu tahapan kegiatan untuk mengetahui hasil pelaksanaan edukasi dan pendampingan dalam upaya pencegahan serta deteksi dini risiko stunting. Hasil kegiatan tersebut menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan pada sasaran setelah mengikuti rangkaian kegiatan. Penggunaan evaluasi pada akhir kegiatan dalam pengabdian ini dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai pemahaman peserta setelah memperoleh materi mengenai stunting dan gizi seimbang serta

mengikuti demonstrasi pembuatan nugget singkong. Evaluasi tersebut tidak dimaksudkan untuk mengukur peningkatan pengetahuan secara statistik, tetapi untuk menggambarkan tingkat pemahaman peserta setelah kegiatan dilaksanakan [10], yang melakukan evaluasi untuk mengetahui tingkat pemahaman dan pengetahuan peserta setelah diberikan edukasi dan demonstrasi. Pada kegiatan tersebut, evaluasi menunjukkan bahwa 18 responden (58%) memiliki pengetahuan baik, 9 responden (29%) memiliki pengetahuan cukup, dan 4 responden (13%) memiliki pengetahuan kurang.

Data hasil evaluasi dianalisis menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Data jawaban mengenai pemahaman peserta dianalisis berdasarkan frekuensi dan persentase pada setiap pilihan jawaban. Persentase dihitung dengan membandingkan jumlah responden pada kategori jawaban tertentu dengan jumlah seluruh responden, kemudian dikalikan 100%. Data penilaian rasa dan tekstur dianalisis menggunakan nilai rata-rata skor dari seluruh responden dengan rentang penilaian 1–5. Data mengenai kemudahan proses pembuatan dan minat peserta untuk membuat nugget singkong di rumah dianalisis berdasarkan distribusi jawaban responden. Hasil analisis digunakan untuk menggambarkan pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan serta penerimaan peserta terhadap produk nugget singkong.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Pelaksanaan Kegiatan dan Karakteristik Peserta

Kegiatan edukasi mengenai pencegahan stunting melalui penerapan gizi seimbang dan pemanfaatan pangan lokal dilaksanakan sebagai bagian dari program Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM). Kegiatan ini dirancang dengan mengombinasikan penyampaian materi mengenai stunting dan gizi seimbang dengan demonstrasi pengolahan pangan lokal berupa singkong menjadi produk nugget. Pendekatan tersebut digunakan agar peserta tidak hanya memperoleh informasi secara teoritis, tetapi juga mendapatkan gambaran mengenai penerapan pemanfaatan bahan pangan lokal dalam kehidupan sehari-hari. Evaluasi kegiatan dilakukan setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai dilaksanakan. Sebanyak 35 peserta berpartisipasi sebagai responden dengan mengisi kuesioner evaluasi. Kuesioner tersebut digunakan untuk mengetahui pemahaman peserta mengenai stunting dan pencegahannya, pemahaman mengenai pemanfaatan pangan lokal, penerimaan terhadap produk nugget singkong, persepsi terhadap kemudahan proses pembuatan,

serta minat peserta untuk membuat produk secara mandiri. Karakteristik responden berdasarkan usia, pendidikan terakhir, pekerjaan, dan karakteristik lainnya disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	Kategori	n	%
Usia	20 - 45	35	100
Pekerjaan	Kader	8	22,9
	Masyarakat	27	77,1
Total		100	%

Keberagaman karakteristik peserta menjadi salah satu pertimbangan dalam pelaksanaan kegiatan. Oleh karena itu, penyampaian materi dilakukan menggunakan bahasa yang mudah dipahami dan disertai dengan diskusi serta tanya jawab. Selain itu, demonstrasi pembuatan nugget singkong dilakukan secara langsung agar peserta dapat memahami tahapan pengolahan pangan secara lebih konkret. Kegiatan ini tidak hanya berfokus pada penyampaian informasi mengenai stunting sebagai suatu permasalahan gizi, tetapi juga berupaya menghubungkan materi tersebut dengan penerapan gizi seimbang melalui pemanfaatan bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar. Singkong dipilih sebagai salah satu contoh pangan lokal yang dapat diolah menjadi produk makanan dengan bentuk yang lebih beragam dan menarik.

2. Pemahaman Peserta Mengenai Stunting dan Upaya Pencegahannya

Salah satu tujuan utama kegiatan adalah memberikan pemahaman kepada peserta mengenai stunting dan upaya yang dapat dilakukan untuk mencegahnya. Evaluasi dilakukan setelah kegiatan untuk mengetahui pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan.

Tabel 2. Pemahaman Peserta Mengenai Stunting dan Pencegahannya.

Indikator	Jawaban Sesuai (n)	Persentase (%)
Memahami Pengertian Stunting	34	97,1
Memahami Langkah Pencegahan Stunting	31	88,6

Berdasarkan Tabel 2, sebanyak 34 dari 35 responden atau 97,1% mampu memilih pengertian stunting dengan tepat. Sementara itu, sebanyak 31 responden atau 88,6% mampu memilih seluruh

langkah pencegahan stunting yang sesuai. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar peserta memiliki pemahaman yang baik terhadap materi dasar mengenai stunting setelah mengikuti kegiatan edukasi. Persentase pemahaman terhadap pengertian stunting yang lebih tinggi dibandingkan dengan pemahaman mengenai langkah pencegahan menunjukkan adanya perbedaan tingkat kompleksitas materi. Pengertian stunting merupakan konsep dasar yang relatif lebih mudah dipahami, sedangkan upaya pencegahan mencakup berbagai aspek yang saling berkaitan. Pencegahan stunting tidak hanya berhubungan dengan pemenuhan kebutuhan gizi, tetapi juga berkaitan dengan pola asuh, kebersihan, sanitasi, kesehatan, serta pemantauan pertumbuhan dan perkembangan anak. Oleh karena itu, pemahaman mengenai pencegahan memerlukan penguasaan informasi yang lebih luas dibandingkan sekadar memahami pengertian stunting.

Hasil tersebut menunjukkan pentingnya edukasi sebagai salah satu upaya untuk memperkenalkan informasi mengenai stunting kepada masyarakat. Pemahaman yang baik mengenai stunting dapat menjadi dasar bagi masyarakat untuk mengenali pentingnya pemenuhan kebutuhan gizi dan menerapkan perilaku yang mendukung tumbuh kembang anak. Dalam kegiatan ini, penyampaian materi dilakukan secara langsung dan disertai dengan sesi diskusi serta tanya jawab. Metode tersebut memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh penjelasan tambahan terhadap materi yang belum dipahami.

Temuan dalam kegiatan ini sejalan dengan kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh [11], yang mengombinasikan edukasi mengenai stunting dengan praktik pengolahan pangan. Kegiatan tersebut menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai pengertian, penyebab, dampak stunting, serta pengolahan pangan setelah mengikuti rangkaian kegiatan. Hasil tersebut menunjukkan bahwa penyampaian informasi yang dikombinasikan dengan kegiatan praktik dapat membantu peserta memahami materi secara lebih konkret. Meskipun evaluasi dalam kegiatan ini hanya dilakukan setelah pelaksanaan tanpa pengukuran sebelum kegiatan, tingginya persentase peserta yang mampu memilih jawaban yang sesuai menunjukkan bahwa materi mengenai stunting dan pencegahannya dapat diterima dengan baik oleh sebagian besar peserta. Namun, hasil evaluasi dalam kegiatan ini perlu diinterpretasikan secara hati-hati. Tingginya persentase jawaban yang sesuai belum dapat digunakan untuk menyatakan adanya peningkatan pengetahuan

secara statistik karena tidak dilakukan pengukuran sebelum kegiatan atau *pre-test*. Dengan demikian, hasil yang diperoleh lebih tepat menggambarkan pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan edukasi.

Meskipun demikian, hasil tersebut tetap menunjukkan bahwa materi mengenai stunting dan pencegahannya dapat diterima dengan baik oleh sebagian besar peserta. Edukasi mengenai stunting menjadi penting karena pencegahan tidak hanya bergantung pada penanganan ketika masalah telah terjadi, tetapi juga memerlukan pemahaman dan tindakan pencegahan sejak dini. Oleh karena itu, penyampaian informasi kepada masyarakat dapat menjadi salah satu bagian dalam upaya memperluas pemahaman mengenai pentingnya gizi dan tumbuh kembang anak.

3. Pemanfaatan Pangan Lokal sebagai Penerapan Edukasi Gizi Seimbang.

Selain memberikan edukasi mengenai stunting, kegiatan ini juga membahas pentingnya penerapan gizi seimbang melalui pemanfaatan bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar. Salah satu bahan pangan lokal yang diperkenalkan dalam kegiatan adalah singkong. Singkong dipilih karena merupakan bahan pangan yang relatif mudah ditemukan dan dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan.

Dalam kegiatan ini, singkong tidak hanya diperkenalkan sebagai bahan pangan yang dikonsumsi dalam bentuk olahan yang umum, tetapi dikembangkan menjadi produk nugget. Pembuatan nugget dilakukan dengan mengombinasikan singkong dengan bahan lain, seperti ayam, telur, wortel, dan daun bawang. Kombinasi beberapa bahan tersebut digunakan untuk memperkenalkan kepada peserta pentingnya keberagaman bahan dalam pengolahan makanan.

Tabel 3. Pemahaman Peserta Mengenai Pemanfaatan Singkong sebagai Pangan Lokal

Indikator	n	%
Sebelumnya Belum Mengetahui Singkong Dapat Diolah Menjadi Nugget Bernutrisi	35	100
Mampu Memilih Kombinasi Bahan Yang Sesuai Untuk Meningkatkan Nilai Gizi Produk	34	97,1

Berdasarkan Tabel 3, seluruh responden atau 100% menyatakan bahwa sebelum mengikuti kegiatan mereka belum mengetahui bahwa singkong dapat diolah menjadi nugget bernutrisi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa bentuk pengolahan pangan lokal yang diperkenalkan dalam

kegiatan merupakan informasi baru bagi peserta. Setelah mengikuti edukasi dan demonstrasi, sebanyak 34 responden atau 97,1% mampu memilih kombinasi bahan yang sesuai untuk meningkatkan keberagaman dan nilai gizi produk.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa kegiatan tidak hanya memperkenalkan bentuk olahan baru dari singkong, tetapi juga memberikan pemahaman mengenai pentingnya mengombinasikan berbagai jenis bahan pangan. Singkong dalam produk ini digunakan sebagai salah satu bahan utama, sedangkan ayam dan telur dapat menjadi bagian dari sumber protein, sementara wortel dan daun bawang digunakan sebagai bahan pelengkap dalam produk. Kombinasi tersebut memberikan contoh sederhana kepada peserta bahwa pengolahan makanan dapat dilakukan dengan menggunakan bahan yang beragam.

Pemanfaatan pangan lokal melalui inovasi pengolahan menjadi salah satu cara untuk meningkatkan variasi makanan di tingkat rumah tangga. Hal tersebut sejalan dengan kegiatan penyuluhan diversifikasi pangan lokal yang dilakukan oleh [12]. Kegiatan tersebut memperkenalkan berbagai bahan pangan lokal, termasuk singkong, ubi, talas, jagung, dan kacang-kacangan, sebagai sumber pangan yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan keberagaman konsumsi keluarga. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai manfaat dan pentingnya diversifikasi pangan. Temuan tersebut menunjukkan bahwa pengenalan serta pengembangan pemanfaatan bahan pangan lokal dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya keberagaman pangan dalam pemenuhan kebutuhan gizi keluarga.

Bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar tidak harus selalu dikonsumsi dalam bentuk olahan yang sama, tetapi dapat dikembangkan menjadi produk dengan bentuk, rasa, dan cara penyajian yang berbeda. Pemanfaatan singkong melalui inovasi produk juga telah diterapkan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan oleh [13]. Dalam kegiatan tersebut, singkong diolah menjadi mi singkong sebagai salah satu bentuk diversifikasi pangan lokal. Kegiatan dilakukan melalui pengenalan inovasi produk dan demonstrasi proses pengolahan kepada masyarakat. Temuan tersebut menunjukkan bahwa singkong memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi berbagai bentuk produk pangan melalui inovasi pengolahan, sehingga pemanfaatannya tidak terbatas pada bentuk pangan yang telah umum dikenal masyarakat. Pengolahan singkong menjadi nugget dalam kegiatan ini memiliki tujuan yang serupa, yaitu memperkenalkan alternatif pemanfaatan singkong dalam bentuk produk yang

lebih beragam dan menarik. Pengolahan singkong menjadi nugget dalam kegiatan ini merupakan salah satu contoh diversifikasi pangan yang dapat dilakukan dengan memanfaatkan bahan lokal dan mengombinasikannya dengan bahan pangan lainnya.

Dalam kaitannya dengan gizi seimbang, kegiatan ini memberikan contoh bahwa pemenuhan kebutuhan makanan tidak hanya bergantung pada satu jenis bahan pangan. Keberagaman bahan menjadi salah satu hal yang penting dalam penyediaan makanan karena setiap bahan pangan memiliki karakteristik dan kandungan zat gizi yang berbeda. Oleh sebab itu, penggunaan singkong bersama bahan lain dalam pembuatan nugget dapat menjadi media edukasi untuk memperkenalkan pentingnya variasi pangan kepada peserta.

Dalam konteks pencegahan stunting, pemanfaatan pangan lokal juga dapat digunakan sebagai bagian dari upaya memperkenalkan variasi bahan pangan kepada masyarakat. Hal tersebut sejalan dengan kegiatan yang dilakukan oleh [14] melalui penyuluhan diversifikasi pangan lokal berbasis hasil sampingan ikan dalam kaitannya dengan penanganan stunting. Hasil kegiatan tersebut menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta setelah diberikan edukasi mengenai stunting dan pemanfaatan pangan lokal. Meskipun bahan pangan yang digunakan dalam kegiatan tersebut berbeda dengan kegiatan ini, keduanya menunjukkan bahwa bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar dapat dimanfaatkan sebagai media untuk memperkenalkan keberagaman pangan kepada masyarakat.

Hasil tersebut dapat dikaitkan dengan penelitian terdahulu mengenai pemanfaatan pangan lokal dan diversifikasi pangan. Pengembangan pangan lokal menjadi produk yang lebih beragam dapat memberikan nilai tambah terhadap bahan pangan sekaligus meningkatkan ketertarikan masyarakat untuk mengonsumsinya. Namun, dalam konteks kegiatan ini, singkong tidak diposisikan sebagai bahan pangan tunggal untuk mencegah stunting. Pemanfaatan singkong lebih digunakan sebagai salah satu contoh bahan pangan lokal yang dapat dikombinasikan dengan berbagai bahan lain dalam penyediaan makanan yang lebih beragam.

Dengan demikian, demonstrasi pembuatan nugget singkong tidak hanya berfungsi sebagai kegiatan memasak, tetapi menjadi bagian dari proses edukasi. Peserta memperoleh contoh langsung mengenai bagaimana bahan pangan lokal dapat dimanfaatkan secara kreatif dan dikombinasikan dengan bahan lainnya. Tingginya persentase peserta yang mampu memilih

kombinasi bahan yang sesuai menunjukkan bahwa sebagian besar peserta dapat memahami konsep tersebut setelah mengikuti kegiatan.

4. Penerimaan dan Potensi Penerapan Nugget Singkong

Keberhasilan pengenalan suatu inovasi pangan tidak hanya ditentukan oleh informasi yang diterima peserta, tetapi juga oleh penerimaan terhadap produk yang dihasilkan serta kemungkinan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu, setelah mengikuti demonstrasi, peserta diberikan kesempatan untuk mencicipi nugget singkong dan memberikan penilaian terhadap produk tersebut.

Tabel 4. Penerimaan Peserta terhadap Produk Nugget Singkong

Aspek Penilaian	Rata Rata Skor
Rasa	4,74
Tekstur	4,60

Berdasarkan Tabel 4, aspek rasa memperoleh rata-rata skor sebesar 4,74 dari skala 5, sedangkan aspek tekstur memperoleh rata-rata skor sebesar 4,60 dari skala 5. Kedua nilai tersebut menunjukkan bahwa nugget singkong memperoleh penerimaan yang sangat baik dari peserta. Rasa menjadi aspek dengan skor tertinggi, sedangkan tekstur juga memperoleh penilaian yang positif.

Penerimaan terhadap rasa dan tekstur menjadi hal yang penting dalam pengembangan produk pangan. Sebuah produk makanan tidak hanya perlu memiliki komposisi bahan yang beragam, tetapi juga harus memiliki karakteristik yang dapat diterima oleh konsumen. Produk yang secara nutrisi memiliki potensi baik belum tentu dikonsumsi apabila rasa atau teksturnya tidak sesuai dengan preferensi masyarakat. Oleh karena itu, tingginya penilaian peserta terhadap kedua aspek tersebut menunjukkan bahwa bentuk pengolahan singkong menjadi nugget dapat diterima dengan baik dalam konteks kegiatan ini.

Hasil penerimaan tersebut juga menunjukkan bahwa inovasi pangan lokal dapat dikembangkan dalam bentuk produk yang lebih familiar bagi masyarakat. Pengolahan singkong menjadi nugget memberikan alternatif bentuk penyajian yang berbeda dibandingkan dengan olahan singkong yang lebih umum dikenal. Pengembangan bentuk produk seperti ini dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan variasi pemanfaatan bahan pangan lokal.

Selain penilaian terhadap produk, peserta juga diminta memberikan tanggapan mengenai proses pembuatannya. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa seluruh responden menilai proses pembuatan nugget singkong minimal berada dalam kategori cukup mudah. Penilaian tersebut menunjukkan bahwa tahapan pengolahan yang diperagakan dapat dipahami oleh peserta dan dinilai memungkinkan untuk dilakukan kembali. Kemudahan proses menjadi salah satu aspek yang penting dalam memperkenalkan keterampilan pengolahan pangan kepada masyarakat. Sebuah produk yang menarik dan memiliki penerimaan baik akan lebih berpotensi untuk diterapkan apabila bahan yang digunakan relatif mudah diperoleh dan proses pembuatannya dapat dilakukan menggunakan peralatan yang tersedia di rumah. Dalam kegiatan ini, demonstrasi dilakukan secara langsung mulai dari persiapan bahan hingga produk siap disajikan. Dengan melihat tahapan tersebut secara langsung, peserta dapat memperoleh gambaran mengenai proses pembuatan produk secara lebih konkret.

Hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa seluruh responden atau 100% menyatakan berminat untuk membuat nugget singkong secara mandiri di rumah. Tingginya minat tersebut dapat dikaitkan dengan penerimaan peserta terhadap produk serta persepsi bahwa proses pembuatannya relatif mudah. Dengan kata lain, peserta tidak hanya memberikan respons positif terhadap produk yang telah dicicipi, tetapi juga menunjukkan ketertarikan untuk mencoba menerapkan keterampilan yang diperoleh.

Temuan tersebut dapat dikaitkan dengan konsep pemberdayaan masyarakat melalui pemberian keterampilan praktis. Temuan tersebut dapat dikaitkan dengan konsep pemberdayaan masyarakat melalui pemberian pengetahuan dan keterampilan praktis dalam pengolahan bahan pangan lokal. [15] melakukan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui sosialisasi, pelatihan, dan pengembangan diversifikasi produk berbahan baku singkong. Kegiatan tersebut memperkenalkan berbagai alternatif pengolahan singkong untuk meningkatkan pemanfaatan dan nilai tambah bahan pangan lokal. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan berada dalam kategori baik.

Dalam kegiatan ini, demonstrasi pembuatan nugget singkong memberikan kesempatan kepada peserta untuk tidak hanya menerima informasi mengenai pemanfaatan pangan lokal, tetapi juga mengamati secara langsung proses pengolahannya. Dengan demikian, keterampilan yang diberikan menjadi lebih konkret karena peserta dapat memahami hubungan antara

bahan yang digunakan, tahapan pengolahan, hingga produk yang dihasilkan.

Selain pemberian keterampilan melalui pelatihan, penggunaan metode demonstrasi juga dapat membantu peserta memahami penerapan materi secara lebih konkret. Hal tersebut sejalan dengan kegiatan yang dilakukan oleh [16] yang mengombinasikan edukasi dengan demonstrasi pembuatan MP-ASI. Kegiatan tersebut menunjukkan bahwa penyampaian materi yang disertai dengan demonstrasi dapat membantu meningkatkan pengetahuan peserta karena peserta tidak hanya menerima informasi secara teoritis, tetapi juga memperoleh gambaran secara langsung mengenai penerapan materi yang disampaikan. Dalam kegiatan ini, demonstrasi pembuatan nugget singkong juga memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengamati secara langsung tahapan pengolahan, mulai dari persiapan bahan hingga produk siap disajikan. Dengan demikian, demonstrasi tidak hanya berfungsi sebagai kegiatan praktik, tetapi juga menjadi bagian dari proses edukasi yang membantu peserta memahami penerapan pemanfaatan pangan lokal dalam kehidupan sehari-hari. Demonstrasi memberikan kesempatan kepada peserta untuk melihat secara langsung penerapan informasi yang telah disampaikan. Dalam kegiatan ini, materi mengenai pemanfaatan pangan lokal tidak hanya disampaikan dalam bentuk penjelasan, tetapi diperkuat melalui praktik pengolahan sehingga peserta memperoleh pengalaman yang lebih konkret.

Meskipun seluruh peserta menyatakan minat untuk membuat nugget singkong secara mandiri, hasil tersebut tidak dapat diartikan bahwa seluruh peserta telah benar-benar menerapkan keterampilan tersebut setelah kegiatan selesai. Minat menunjukkan adanya ketertarikan atau keinginan untuk melakukan suatu tindakan, sedangkan penerapan aktual memerlukan evaluasi lanjutan. Oleh karena itu, pemantauan setelah kegiatan dapat dilakukan untuk mengetahui sejauh mana keterampilan pengolahan pangan tersebut benar-benar diterapkan oleh peserta.

Secara keseluruhan, hasil penerimaan terhadap produk, persepsi mengenai kemudahan proses, dan tingginya minat peserta menunjukkan bahwa nugget singkong memiliki potensi untuk diperkenalkan sebagai salah satu bentuk inovasi pemanfaatan pangan lokal. Produk tersebut tidak hanya dapat digunakan sebagai media dalam kegiatan edukasi, tetapi juga memberikan contoh keterampilan sederhana yang berpotensi diterapkan di lingkungan rumah tangga.



Sumber : Dokumentasi penulis, 2026

Gambar 5. Pelaksanaan Edukasi dan Demos Masak "Pencegahan Stunting dan Pembuatan Olahan pangan Nugget Singkong"

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui edukasi mengenai pencegahan stunting, penerapan gizi seimbang, dan demonstrasi pembuatan nugget singkong telah memberikan gambaran pemahaman peserta setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Sebagian besar peserta mampu memahami pengertian stunting dan langkah-langkah pencegahannya, serta memahami pentingnya keberagaman bahan pangan dalam penyediaan makanan. Selain itu, kegiatan ini juga memperkenalkan pemanfaatan singkong sebagai pangan lokal yang dapat diolah menjadi produk makanan yang lebih beragam melalui kombinasi dengan bahan pangan lainnya.

Nugget singkong yang diperkenalkan dalam kegiatan memperoleh penerimaan yang baik dari peserta, terutama berdasarkan penilaian terhadap rasa dan tekstur. Seluruh peserta juga menilai proses pembuatannya setidaknya cukup mudah dan menyatakan minat untuk mencoba membuatnya secara mandiri di rumah. Hasil tersebut menunjukkan bahwa demonstrasi pengolahan pangan lokal dapat menjadi salah satu bentuk kegiatan edukatif yang memberikan pengetahuan sekaligus pengalaman praktis kepada masyarakat.

Kegiatan ini dapat diterapkan sebagai salah satu alternatif edukasi masyarakat mengenai pencegahan stunting dan penerapan gizi seimbang dengan mengintegrasikan materi edukasi dan praktik pemanfaatan pangan lokal. Ke depan, kegiatan serupa dapat dilengkapi dengan pengukuran pengetahuan sebelum dan sesudah kegiatan serta pemantauan lanjutan untuk mengetahui penerapan pengetahuan dan

keterampilan peserta dalam kehidupan sehari-hari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak desa dan seluruh masyarakat yang telah berpartisipasi serta memberikan kesempatan kepada tim untuk melaksanakan kegiatan edukasi mengenai pencegahan stunting melalui penerapan gizi seimbang dan pemanfaatan pangan lokal.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing serta seluruh pihak yang telah memberikan arahan, dukungan, dan bantuan selama proses persiapan hingga pelaksanaan kegiatan. Ucapan terima kasih turut disampaikan kepada seluruh anggota tim yang telah bekerja sama dan berkontribusi dalam menyelesaikan kegiatan ini.

Semoga kegiatan yang telah dilaksanakan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat serta menjadi salah satu upaya dalam meningkatkan pengetahuan mengenai pencegahan stunting, penerapan gizi seimbang, dan pemanfaatan pangan lokal dalam kehidupan sehari-hari.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. E. Setiyawati, L. P. Ardhiyanti, E. N. Hamid, N. Ayu, T. Muliarta, dan Y. J. Raihanah, "Studi Literatur: Keadaan Dan Penanganan Stunting Di Indonesia", doi: 10.37817/ikraith-humaniora.v8i2.
- [2] Y. Haskas, S. Nani, dan H. Makassar, "GAMBARAN STUNTING DI INDONESIA: LITERATUR REVIEW."
- [3] J. I. Kesehatan, S. Husada, dan K. Rahmadhita, "Permasalahan Stunting dan Pencegahannya Stunting Problems and Prevention," *Juni*, vol. 11, no. 1, hlm. 225-229, 2020, doi: 10.35816/jiskh.v10i2.253.
- [4] R. Hayati Ifroh, L. Permana Departemen Promosi Kesehatan, F. Kesehatan Masyarakat Universitas Mulawarman, dan S. Abstrak, "Kombinasi Metode Permainan dan Demonstrasi dalam Meningkatkan Pengetahuan Ibu tentang Stunting The Combination of Game and Demonstration to Increasing Mother's Knowledge of Stunting."

- [5] J. Pengabdian, M. Kepulauan, L. Kering, dan M. R. Pellokila, "THE ROLE OF LOCAL FOOD..... Marthen R. Pellokila. PERANAN PANGAN LOKAL DALAM PENCAPAIAN PIRAMIDA GIZI SEIMBANG DI DESA BAUMATA UTARA, KECAMATAN KUPANG TENGAH KABUPATEN KUPANG."
- [6] T. Indra Saraswati, D. R. Adawiyah, dan F. Z. Rungkat, "The Pengaruh Pengolahan pada Sifat Fisis dan Kimia Singkong-Goreng Beku," *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, vol. 27, no. 4, hlm. 528–535, Okt 2022, doi: 10.18343/jipi.27.4.528.
- [7] Novriaman Pakpahan, "Edukasi Pemanfaatan dan Praktik Pengolahan Pangan Budidaya Lokal Sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Provinsi Aceh".
- [8] Y. Fitri Wahyuni dkk., "JAI: Jurnal Abdimas ITEKES Bali Institut Teknologi dan Kesehatan (ITEKES) Bali PENYULUHAN GIZI DALAM UPAYA PENCEGAHAN STUNTING BAGI IBU BALITA DI PUSKESMAS SYAMTALIRA BAYU (Nutritional Counseling for Stunting Prevention among Mothers and Toddlers at Syamtalira Bayu Health Center)", [Daring]. Tersedia pada: <https://ejournal.itekes-bali.ac.id/jai>
- [9] "S. Sunarmi and S. Suhendriyo, "Demonstrasi pembuatan jamu cekok dan makanan fungsional berbahan kelor untuk pencegahan stunting," *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 4, no. 1, pp. 833–837, 2023, doi: 10.31004/cdj.v4i1.11319".
- [10] R. M. Septiasari, D. Mayasari, S. W. Purwanza, dan C. Nissa, "PENDAMPINGAN KELUARGA UNTUK PENCEGAHAN DAN DETEKSI DINI RISIKO STUNTING," *GEMAKES: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 3, no. 1, hlm. 46–50, Mei 2023, doi: 10.36082/gemakes.v3i1.1054.
- [11] E. K. Sari dan B. R. E. M. Dellima, "UPAYA PENCEGAHAN STUNTING MELALUI EDUKASI DAN PENGOLAHAN PANGAN FUNGSIONAL BAGI WARGA DUSUN KRAPYAK KULON, PANGGUNGHARJO, SEWON, BANTUL," *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 7, no. 3, hlm. 716–722, Des 2024, doi: 10.24198/kumawula.v7i3.51496.
- [12] untuk Peningkatan Gizi Rumah Tangga di Desa Ciliang dkk., "Penyuluhan Diversifikasi Pangan Lokal Local Food Diversification Counseling to Improve Household Nutrition in Ciliang Village, Parigi District, Pangandaran Regency." [Daring]. Tersedia pada: <https://orcid.org/0000-0002-0293->
- [13] A. Ikhrum, I. Chotimah, P. Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan, U. Ibn Khaldun Bogor Jl Sholeh Iskandar, dan K. Tanah Sareal, "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DIVERSIFIKASI PANGAN MASYARAKAT MELALUI INOVASI PANGAN LOKAL DARI SINGKONG." [Daring]. Tersedia pada: <http://pkm.uika-bogor.ac.id/index.php/ABDIDOS/issue/archive>
- [14] P. K. D. N. Y. Putra, A. Andhikawati, M. R. Ismiraj, D. Nurhamsyah, dan A. Wulansari, "Penyuluhan Diversifikasi Pangan Lokal Berbasis Hasil Sampangan Ikan untuk Penanganan Stunting di Desa Batukaras," *Farmers : Journal of Community Services*, vol. 5, no. 2, hlm. 164–169, Des 2024, doi: 10.24198/fjcs.v5i2.60351.
- [15] A. T. Juniarti, B. I. Setia, E. S. R. Pangestu, E. S. Alghifari, dan L. M. Sari, "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN, PENDAMPINGAN, DAN PENGEMBANGAN DIVERSIFIKASI PRODUK BERBAHAN BAKU SINGKONG," *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, vol. 7, no. 4, hlm. 3055, Agu 2023, doi: 10.31764/jmm.v7i4.15463.
- [16] F. Paramita dkk., "PROGRAM EDUKASI ASI EKSKLUSIF DAN DEMONSTRASI MP-ASI DALAM MENINGKATKAN PENGETAHUAN IBU DI WILAYAH KABUPATEN MALANG," *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 6, no. 2, hlm. 316, Agu 2023, doi: 10.24198/kumawula.v6i2.42826.