

## PENYULUHAN GIZI DAN PELATIHAN PENGOLAHAN PRODUK BERBASIS JAGUNG SEBAGAI UPAYA MEMINIMALISIR STUNTING DI DESA LABUAPI KABUPATEN LOMBOK BARAT

Nurhayati<sup>1\*</sup>, Asmawati<sup>2</sup>, Syirril Ihromi<sup>3</sup>, Marianah<sup>4</sup>, Adi Saputrayadi<sup>5</sup>  
<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram, Indonesia  
<sup>1</sup>[nurhayati.faperta.ummat@gmail.com](mailto:nurhayati.faperta.ummat@gmail.com), <sup>2</sup>[asmawatiraba@gmail.com](mailto:asmawatiraba@gmail.com), <sup>3</sup>[syirril@yahoo.co.id](mailto:syirril@yahoo.co.id)  
<sup>4</sup>[mariana14.msi@gmail.com](mailto:mariana14.msi@gmail.com), <sup>5</sup>[adhigondris@gmail.com](mailto:adhigondris@gmail.com)

### ABSTRAK

**Abstrak:** Sumber pangan local yang melimpah di desa Labuapi adalah jagung, namun pengolahan hanya terbatas sebagai sayuran. Padahal pengolahan jagung menjadi berbagai olahan produk telah banyak dilakukan, salah satunya adalah pengolahan susu. Susu jagung menjadi alternative solusi untuk meningkatkan asupan gizi dalam mengatasi masalah *stunting*. *Stunting* kini menjadi salah satu prioritas yang ditangani pemerintah secara nasional, termasuk di NTB. Pencegahan *stunting* penting dilaksanakan dengan berkoordinasi pada semua lintas sector salah satunya perguruan tinggi. Tujuan pelaksanaan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan tentang gizi, meningkatkan keterampilan pengolahan susu dan nugget pada ibu-ibu Rumah Tangga khususnya Ibu hamil dan menyusui, serta remaja-remaja putri. Tujuan tersebut dapat diwujudkan dengan berbagai tindakan solutif diantaranya: (1) Penyuluhan tentang pangan dan gizi secara umum, (2) Penyuluhan tentang komposisi nutrisi dan manfaat jagung, (3) Penyuluhan tentang berbagai olahan produk berbasis jagung, (4) Pelatihan pengolahan susu jagung dan nugget dari ampas susu jagung. Hasil kegiatan ini memperlihatkan bahwa (1) adanya peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pangan dan gizi serta inovasi olahan jagung. (2) masyarakat memiliki keterampilan mengolah produk jagung menjadi susu dan nugget. (3) Pengetahuan dan keterampilan tersebut dapat dijadikan sebagai rintisan usaha dalam memenuhi kebutuhan hidup masyarakat, sehingga kasus *stunting* yang terjadi dapat diminimalisir.

**Kata Kunci:** *stunting; susu jagung; nugget*

**Abstract:** *The abundant local food potential in the Labuapi Village is corn, but processing is limited to vegetables. The processing of corn into various products has been done a lot, one of which is processing milk. Corn milk is an alternative solution to increase nutritional intake in overcoming stunting problems. Stunting is one of the national priorities of the government, including in NTB. Prevention of stunting is important to implement by coordination with all cross-sectors, which one of higher education. This activity aims to increase nutrition knowledge, improve milk and nugget processing skills for housewives, especially pregnant and lactating mothers and young women. These objectives can be realized with various solutions, including (1) counseling about the food and nutrition, (2) Counseling about the nutritional composition and corn benefits, (3) counseling on various processing of corn-based products, (4) training on corn milk processing, and nuggets from corn milk waste. This activity shows that (1) the increasing community knowledge about food, nutrition, and corn processing innovation. (2) the community has the skills to process corn into milk and nuggets. (3) the knowledge and skills have given can be used as a pilot effort in business the community's needs, so that cases of stunting that occur can be minimized.*

**Keywords:** *stunting; corn milk; nugget*



#### Article History:

Received: 21-09-2020  
Revised : 08-10-2020  
Accepted: 12-10-2020  
Online : 16-11-2020



*This is an open access article under the  
CC-BY-SA license*

## A. LATAR BELAKANG

*Stunting* merupakan kondisi dimana anak mengalami gangguan pertumbuhan, yang terjadidalam jangka waktu yang lama atau kronis sehingga mengakibatkan tinggi badan anak akan lebih kecil atau pendek dari standar usianya (Mahmudiono et al., 2017). Kejadian balita *stunting* merupakan masalah gizi utama yang dihadapi Indonesia. Berdasarkan data Pemantauan Status Gizi (PSG) selama tiga tahun terakhir, tubuh pendek memiliki prevalensi tertinggi dibandingkan dengan masalah gizi lainnya seperti gizi kurang, tubuh kurus, dan gemuk. Prevalensi balita dengan tubuh pendek mengalami peningkatan dari tahun 2016 yaitu 27,5% menjadi 29,6% pada tahun 2017 (Pusat Data Dan Informasi Kementerian Kesehatan RI, 2018).

Menurut Riset Kesehatan Dasar (2018), angka *stunting* di Indonesia mencapai 30,8 persen. Angka tersebut masih tergolong cukup tinggi, karena masih berada di atas standar yang ditetapkan *World Health Organisation* yakni berada bawah 20 persen. Oleh karena itu, Indonesia berada dalam kategori wilayah yang mengalami gizi akut. Salah satu provinsi yang memiliki angka *stunting* cukup tinggi dan masih berada di atas rata – rata nasional adalah Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB).

*Stunting* juga menjadi salah satu persoalan bagi Indonesia termasuk di daerah Nusa Tenggara Barat (NTB). Berdasarkan data Dinas Kesehatan Provinsi Nusa Tenggara Barat (2017) angka *Stunting* mencapai 150 ribu anak, atau sekitar 37,2 persen, dan mengalami penurunan hingga 33,49 persen pada tahun 2018. Dari 10 kabupaten/kota di NTB, kasus *stunting* paling tinggi ditemukan di Lombok Timur sebesar 43,52 persen. Kemudian Dompu 33,83 persen, Lombok Barat 33,61 persen. Selanjutnya, Kabupaten Bima dan Kota Bima masing-masing 32,01 persen, Sumbawa 31,53 persen, Lombok Tengah 31,05 persen, Lombok Utara 29,30 persen, Kota Mataram 24,49 persen dan KSB 18,32 persen

*Stunting* kini menjadi salah satu prioritas yang ditangani pemerintah secara nasional, termasuk di NTB. Sehingga ditargetkan masalah *stunting* tersebut sudah tuntas tahun 2023 mendatang. Pencegahan *stunting* dan pembangunan kesehatan penting dilaksanakan dengan aksi konvergensi. Aksi konvergensi merupakan tindakan yang dilakukan dengan berkoordinasi pada semua lintas sector, sehingga semua pemangku kebijakan wajib memahami apa dan bagaimana peran masing-masing (Ngaisah & Nurochim, 2019).

Peran dari seluruh stakeholder dalam bergerak bersama salah satunya dengan Perguruan Tinggi. Perguruan Tinggi memainkan peran dalam menjaga kesinambungan program penanganan *stunting*, memberikan tinjauan keilmuan dan bukti ilmiah, serta melakukan pendampingan pengembangan model-model intervensi *stunting* yang efektif dan efisien. Melalui kerjasama lintas instansi dan bidang keilmuan, peluang

merealisasikan target tersebut menjadi lebih besar dan terukur.

Upaya Perguruan Tinggi dalam menyelenggarakan Tri Dharma seperti melaksanakan program pengabdian masyarakat dapat menjadi salah satu upaya untuk mensosialisasikan pencegahan *stunting*. Salah satu peran nyata yang dapat dilakukan oleh Perguruan Tinggi seperti Universitas Muhammadiyah Mataram, melakukan sosialisasi terhadap pencegahan *stunting* di beberapa lokasi Kuliah Kerja Nyata (KKN) mahasiswa. Intervensi gizi spesifik untuk mencegah *stunting* diperlukan melalui pemanfaatan sumber pangan lokal di lokasi KKN salah satunya di Desa Labuapi Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat. Sumber pangan local yang melimpah di desa tersebut adalah jagung, namun pengolahan hanya terbatas sebagai sayuran. Padahal pengolahan jagung menjadi berbagai olahan produk telah banyak dilakukan, salah satunya adalah pengolahan susu (Suarni & Yasin, 2015).

Konsumsi susu setiap hari menjadi salah satu alternative dalam memerangi kasus *stunting* (Anonim, 2019). Namun, faktanya konsumsi susu di Indonesia masih rendah, padahal susu memiliki banyak manfaat. Salah satu alasan orang tidak mengonsumsi susu adalah karena intoleransi laktosa (tidak tahan terhadap gula susu atau laktosa), dimana lambung tidak bisa mencerna gula susu (Muhajir et al., 2014). Susu jagung menjadi alternative solusi untuk meningkatkan asupan gizi. Oleh karena itu, perlu dilakukan penyuluhan tentang gizi dan pelatihan pengolahan produk pangan lokal berbasis jagung, dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan tentang gizi, meningkatkan keterampilan pengolahan susu dan nugget pada ibu-ibu Rumah Tangga khususnya Ibu hamil dan menyusui, serta remaja-remaja putri yang tinggal di Desa Labuapi Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat.

## B. METODEPELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan metode PRA (*Participatory Rural Appraisal*) yaitu melibatkan masyarakat dalam kegiatan. Kegiatan tersebut terdiri dari penyuluhan, pelatihan dan demonstrasi (Ihromi et al., 2020). Kegiatan dilaksanakan dengan melibatkan para mitra yang terdiri dari Ibu-ibu Rumah Tangga khususnya Ibu hamil dan menyusui, serta remaja-remaja putri yang berjumlah sekitar 36 orang. Metoda pelaksanaan yang telah dilakukan di Desa Labuapi Kabupaten Lombok Barat diantaranya sebagai berikut:

1. Penyuluhan tentang pangan dan gizi secara umum di Desa Labuapi. Penyuluhan yang dilakukan yakni erat kaitannya dengan pangan dan gizi secara umum serta menjelaskan bagaimana pengaruh pangan terhadap gizi balita khususnya kaitannya dengan *stunting*, selain itu juga gizi untuk remaja putri dalam mempersiapkan diri sebagai calon ibu serta gizi untuk ibu hamil dan menyusui.

2. Penyuluhan tentang gizi dan manfaat jagung  
Penyuluhan lainnya berupa nilai nutrisi dari jagung khususnya biji jagung manis seperti kaya karbohidrat, serat, sumber vitamin B kompleks dan juga sebagai sumber antioksidan.
3. Penyuluhan tentang beberapa olahan produk berbasis jagung di Desa Labuapi  
Penyuluhan ini menjelaskan tentang berbagai olahan jagung mulai dari yang sederhana dan komplit seperti puding, bubur, tepung, mie, bihun, macaroni, dodol, permen, bakso, cilok, nasi instan, teh bulu jagung, susu dan nuget jagung.
4. Pelatihan pengolahan produk berbasis jagung di Desa Labuapi  
Pelatihan dilakukan dengan demonstrasi pembuatan susu jagung dan nuget dari ampas susu jagung tersebut. Pelatihan ini dipandu langsung oleh ketua tim pelaksana.

Keberhasilan kegiatan dilakukan melalui evaluasi untuk memperoleh respon mitra terhadap materi yang diberikan, dan teknologi pengolahan yang didemonstrasikan. Evaluasi dilakukan melalui observasi secara langsung terhadap partisipasi, tingkat keseriusan, serta jawaban mitra dari pertanyaan yang diajukan oleh tim pelaksana.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data Dinas Kesehatan Provinsi Nusa Tenggara Barat Tahun 2013 menyebutkan bahwa Kabupaten Lombok barat merupakan salah satu kabupaten di NTB yang memiliki prevalensi *stunting* sangat tinggi yaitu mencapai 44,20 % dari 2.978 balita yang ditimbang. Seiring berjalannya waktu, pada Tahun 2018 prevalensi *stunting* mengalami penurunan sebesar 33,6%. Namun angka tersebut juga masih tinggi dari angka rata-rata nasional yang mencapai sebesar 30,8% (Dinas Kesehatan Provinsi Nusa Tenggara Barat, 2020). Dari 60 desa *stunting* yang fokus ditangani tersebar di enam kabupaten di NTB, ada 9 desa di Lombok Barat yang focus ditangani, salah satu dari desa tersebut merupakan lokasi KKN Tematik Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Mataram.

KKN Tematik Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Mataram (UMMAT) dilakukan di enam desa di kabupaten Lombok Barat diantaranya Lebah Sempage, Pakuan, Batu Layar, Bekaung, Kuripan dan Labuapi. Labuapi merupakan salah satu desa prioritas *stunting* di Lombok Barat, beberapa upaya pemerintah setempat telah dilakukan salah satunya sanitasi, air bersih dan jamban. Persoalan *stunting* bukan hanya karena permasalahan kebersihan, namun juga ketahanan pangan dan perbaikan gizi (Sutarto et al., 2018).

Pangan dan gizi merupakan unsur yang sangat penting dalam peningkatan produktivitas nasional dan perbaikan kualitas hidup manusia (Dewan Ketahanan Pangan, 2015). Pangan tersebut beragam dan

mengandung berbagai vitamin dan mineral. Potensi pangan di Kabupaten Lombok Barat sangat kaya dan melimpah, bisa berasal dari pertanian, perkebunan, peternakan, dan kelautan.

Desa Labuapi kaya dengan hasil pertanian seperti jagung, namun belum mendapatkan perhatian serius akibat kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap nutrisi dari komoditas. Selain itu juga, masyarakat belum mengetahui inovasi teknologi pengolahan pangan lokal tersebut. Inovasi pengolahan produk lokal merupakan salah satu upaya untuk mempertahankan kualitas nutrisi bahan pangan untuk berbagai produk olahan pangan (LIPI, 2019). Hal tersebut tersebut menjadi salah satu upaya pencegahan *stunting* dalam mengolah produk pangan bergizi dan fungsional. Konsumsi produk pangan kaya gizi dan fungsional untuk memenuhi kebutuhan dan dapat meningkatkan sistem imun serta kekebalan tubuh anak (Pamula, 2020). Hal ini menjadi penting dikarenakan tumbuh kembang anak menjadi elemen penting dalam penyiapan sumber daya manusia unggul yang mendukung pembangunan Indonesia.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan koordinasi oleh mahasiswa KKN atas sepengetahuan apratur desa, yang menyediakan balai pertemuan yang terdapat di kantor Desa. Kegiatan ini juga melibatkan para mitra yang terdiri dari Ibu-ibu Rumah Tangga khususnya Ibu hamil dan menyusui, serta remaja-remaja putri yang berjumlah sekitar 36 orang. Kegiatan diawali dengan melakukan penyuluhan tentang gizi, lalu diikuti dengan pelatihan dan demonstrasi pembuatan produk.

### **1. Penyuluhan tentang pangan dan gizi**

Penyuluhan ini dilakukan dengan pemberian informasi menggunakan alat bantu infokus proyektor, layar dan pengeras suara. Informasi yang diberikan erat kaitannya dengan pangan dan gizi secara umum seperti yang disajikan pada Gambar 1. Pangan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi secara individu pribadi maupun kelompok rumah tangga baik jumlah maupun mutunya sehingga kualitas hidup sehat, aktif, dan berkesinambungan dapat tercapai (Masrin et al., 2014; Raiten & Bremer, 2020). Tim penyuluh juga menginformasikan bahwa pangan yang aman, sehat dan bergizi bagi balita memiliki hubungan yang signifikan terhadap pencegahan *stunting* (Rizal & van Doorslaer, 2019; Starkweather et al., 2020).

Para peserta sangat yang mengikuti kegiatan menyimak secara seksama apa yang disampaikan oleh tim penyuluh. Tim Penyuluh menyampaikan bahwa kasus *stunting* tidak bisa dianggap remeh, karena *stunting* tidak hanya soal kekurangan gizi kronis, namun juga berdampak pada tingkat kecerdasan anak. Tingkat kecerdasan Anak Indonesia Berada di urutan 64 terendah dari 65 negara di dunia. Secara global *stunting* berkontribusi terhadap 15-17 persen dari seluruh kematian anak di dunia (Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI,

2018). Jika masalah ini terus dibiarkan akan menjadi beban sekaligus ancaman serius bagi masa depan bangsa.



**Gambar 1.** Kegiatan penyuluhan tentang pangan dan gizi secara umum

Informasi tentang *stunting* yang disampaikan oleh tim penyuluh sangat menarik, hal tersebut terlihat dari beberapa ibu-ibu yang mengacungkan tangan dan bertanya kepada tim penyuluh. Selain itu beberapa sumber gizi yang berasal dari bahan pangan juga dijelaskan oleh tim penyuluh, sehingga para ibu hamil dan menyusui tersebut memiliki pengetahuan tentang gizi. Seperti yang disampaikan oleh Sutarto et al., (2018) bahwa faktor gizi buruk yang dialami oleh ibu hamil maupun anak balita, serta kurangnya pengetahuan calon ibu mengenai gizi sebelum kehamilan menjadi penting untuk diketahui oleh para remaja putri dalam mempersiapkan diri sebagai calon ibu. Oleh karena itu, ketika kegiatan berlangsung banyak remaja putri yang juga antusias terhadap materi yang diberikan.

Penyuluhan ini penting dilakukan untuk pencegahan *stunting*, hal ini sama seperti yang dilakukan oleh Astuti et al., (2020) tentang sosialisasi program pemerintah stop generasi *stunting* pada anak. Budiastutik dan Nugraheni, (2018) juga menambahkan bahwa kasus *stunting* dipicu oleh masalah pendidikan ibu yang rendah. Adanya edukasi ini akan dapat meningkatkan pengetahuan ibu-ibu untuk memberikan konsumsi pangan yang aman, sehat dan bergizi.

## 2. Penyuluhan tentang gizi dan manfaat jagung

Kegiatan ini juga menjadi rangkaian kegiatan sebelumnya, tema kegiatan ini juga diangkat dari hasil diskusi pihak mahasiswa KKN dan apratur desa. Desa Labuapi merupakan salah satu penghasil jagung terbesar di Lombok Barat. namun masyarakatnya khususnya peserta yang hadir dalam penyuluhan tidak banyak yang mengetahui komposisi gizi dan manfaat dari jagung. Hal tersebut terlihat (Gambar 2) ketika kegiatan berlangsung, para peserta diberikan pertanyaan terkait informasi gizi dan manfaat, namun hanya sedikit yang menjawab pertanyaan dari tim penyuluh.

Jagung selain sebagai makanan pokok karena sumber karbohidrat juga menjadi sumber pangan fungsional (Suarni & Yasin, 2015). Jagung mengandung serat pangan yang dibutuhkan tubuh (*dietary fiber*), dengan indeks glikemik (IG) relatif rendah dibanding beras dari padi. Oleh karena itu, beras jagung menjadi makanan yang dianjurkan bagi penderita diabetes. Jagung juga kaya akan mineral seperti K, Ca, Fe, Zn, Mg dan Cu yang dapat dimanfaatkan sebagai pembentukan sel darah, kekuatan tulang dan lainnya. Selain itu kandungan  $\beta$ -karoten pada jagung kuning dan antosianin pada jagung ungu dijadikan sebagai sumber antioksidan yang dapat mencegah penuaan dini, antiinflamasi, dan mencegah penyakit jantung (Suarni & Yasin, 2015; Ullah et al., 2010).



**Gambar 2.** Penyuluhan tentang nutrisi dan manfaat jagung

Kegiatan penyuluhan ini diapresiasi sangat baik oleh para peserta, karena para peserta mengetahui berbagai nutrisi dan manfaat dari jagung yang yang biasa ditanam, dan bahkan dikonsumsi hampir setiap hari.

### **3. Penyuluhan tentang beberapa olahan produk berbasis jagung**

Kegiatan yang tidak kalah menarik selain dari penyuluhan tentang nutrisi dan manfaatnya, yakni penyuluhan tentang olahan jagung. Jagung memiliki berbagai olahan yang tidak banyak diketahui oleh sebagian besar masyarakat Labuapi khususnya para peserta penyuluhan. Hasil diskusi dan Tanya jawab antara tim pengabdian dan peserta ketika acara berlangsung, memperlihatkan bahwa para peserta mengetahui jagung hanya diolah menjadi sayur bening dan perkedel. Namun setelah diberikan penyuluhan, mereka baru mengetahui bahwa olahan jagung sangat bervariasi mulai dari yang sederhana (pangan siap saji) sampai komplit (produk) seperti yang disajikan pada Gambar 3.





**Gambar 3.** Penyuluhan berbagai olahan produk berbasis jagung

Suarni & Yasin, (2015) menyebutkan bahwa pengolahan jagung dalam bentuk tepung dapat mensubstitusi terigu sebanyak 20-25% pada produk olahan roti dan mie, 40-50% pada produk olahan *cake*, 70-80% terhadap cookies dan sejenisnya. Berbagai variasi olahan jagung diantaranya puding, bubur, tepung, mie, bihun, macaroni, dodol, permen, bakso, cilok, nasi instan, teh bulu jagung, susu dan nuget jagung.

Penganekaragaman olahan pangan tersebut menjadi salah satu amanat ketahanan pangan dalam mencegah kasus *stunting* di Indonesia, yang tertuang di dalam UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Oleh karena itu, danya kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pengembangan olahan pangan lokal berbasis jagung.

#### **4. Pelatihan pengolahan susu jagung dan nuget dari ampas susu jagung**

Pelatihan ini dilakukan dengan demonstrasi pembuatan susu jagung dan nuget dari ampas susu jagung. Pelatihan ini dipandu langsung oleh ketua tim pelaksana, adapun kontribusi mitra pada kegiatan ini dalam hal menyiapkan bahan baku utama berupa jagung manis, mengingat Desa Labuapi merupakan daerah penghasil terbesar jagung manis. Selain itu, mitra juga membantu dalam hal menyiapkan alat alat yang dibutuhkan untuk proses pengolahan susu dan nuget.

Proses pengolahan susu jagung dilakukan sesuai dengan Metode Loekito et al., (2013) yang telah dimodifikasi. Susu jagung diperoleh dengan cara perebusan buah jagung yang telah disortasi dan dibersihkan, kemudian buah jagung dipipil. Sebanyak 500 gram jagung pipil ditambahkan dengan air 1000 ml lalu diblender selama 5 menit. Setelah itu bubur jagung yang dihasilkan disaring sehingga diperoleh filtrat dan ampas, filtrat (sari jagung) yang dihasilkan ditambahkan dengan gula pasir sebanyak 75 gram dan garam 4 gram, lalu campuran tersebut dipasteurisasi selama 5 menit atau sampai mencapai suhu 75°C.

Ampas susu jagung yang menjadi limbah, dapat diolah menjadi nuget dengan metode Asriani (2020) yang telah dimodifikasi. Proses pengolahan nuget dimulai dari ampas susu jagung sebanyak 1000 gram



dicampur dengan berbagai bahan seperti 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. itu campuran bahan tersebut kemudian dikukus selama 25 menit. Setelah itu dipotong-potong dan dilapisi dengan putih telur dan tepung roti, lalu potongan tersebut disimpan didalam freezer kurang lebih selama 2 jam. Potongan tersebut kemudian digoreng dan siap dinikmati sebagai lauk dan camilan.



**Gambar 4.** Pelatihan pengolahan susu jagung dan nugget dari ampas susu jagung

Para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini terlihat dari ibu-ibu dan remaja putri yang datang berkelompok membawa sanak saudara ketempat kegiatan berlangsung. Ketika penyampaian materi pun, para peserta banyak yang bertanya, berdiskusi dan meminta solusi atas pengalaman mereka yang pernah mencoba olahan jagung berupa pudding jagung.

Pada kegiatan proses pengolahan, semua peserta mengambil peran dan pekerjaan dalam setiap tahapan proses seperti yang disajikan pada Gambar 4. Para peserta juga secara langsung berdiskusi menanyakan bagaimana prosesnya dan mengapa proses nya seperti itu. Pada saat demonstrasi pun salah seorang peserta penyuluh memberikan ide berupa pemberian tambahan kurma pada susu, terutama ketika bulan ramadhan tiba, dan juga berbagai tambahan lainnya seperti buah. Para peserta sangat senang menerima materi dan demonstrasi pegolahan susu dan nugget, karena bahan yang ketersediaan bahan baku berupa(jagung manis) yang jumlahnya melimpah. Selain itu, seperti yang disebutkan oleh Arsyad & Hulinggi, (2019) bahwa pengolahan jagung menjadi susu jagung ini tidak membutuhkan peralatan yang sangat canggih dan cara yang sangat rumit, sehingga dapat dengan mudah diaplikasikan pada lingkungan masyarakat. Diharapkan dengan adanya kegiatan pelatihan pengolahan jagung menjadi susu dan nugget, dapat

diaplikasikan minimal sebagai konsumsi pribadi skala rumah tangga. Hal ini dapat mensubstitusi konsumsi susu yang harganya mahal, karena menurut Beal et al., (2018) bahwa salah satu penyebab *stunting* disebabkan karena harga makanan bergizi di Indonesia masih tergolong mahal.

Melimpahnya jumlah komoditas jagung di desa tersebut, tidak diikuti oleh pemanfaatannya menjadi olahan produk, para petani hanya menjual dalam bentuk segar, padahal ketika panen tiba harga jagung sangat anjlok yang dapat merugikan petani. Mengingat peserta yang mengikuti kegiatan mayoritas adalah ibu – ibu wanita tani, para peserta berniat untuk melakukan pengolahan jagung, sehingga dapat menghasilkan keuntungan.

Permasalahan lain yang terekam adalah perlunya pendampingan pembentukan rintisan usaha, mengatur usaha yang dirintis, mengatur keuangan. Kedepannya perlu dilakukan kegiatan lanjutan berupa penyuluhan manajemen wirausaha dan strategi pemasaran, serta teknologi pengemasan dari beberapa produk yang dihasilkan dari jagung.

#### **D. SIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan penyuluhan gizi dan pelatihan pengolahan produk berbasis jagung telah dilaksanakan di Desa Labuapi Kabupaten Lombok Barat dengan mitra yaitu Ibu-ibu Rumah Tangga khususnya Ibu hamil dan menyusui, serta remaja-remaja putri yang tinggal di Desa Labuapi, Kabupaten Lombok Barat. Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan tentang bagaimana pengaruh pangan terhadap gizi dan *stunting*, pengetahuan akan nutrisi, manfaat dan berbagai olahan produk jagung. Kegiatan ini juga dapat meningkatkan keterampilan mitra dalam mengolah jagung menjadi susu jagung dan juga ampas susu jagung menjadi nugget. Keberlanjutan kegiatan diharapkan dilakukan melalui pendampingan pembentukan rintisan usaha, sehingga diperlukan pelatihan manajemen wirausaha dan strategi pemasaran.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada mahasiswa KKN Universitas Muhammadiyah Mataram (UMMAT), Kepala Desa Labuapi, Pembimbing KKN, Tim LPPM UMMAT serta seluruh masyarakat Desa Labuapi yang telah berkontribusi dalam kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik.

## DAFTAR RUJUKAN

- Anonim, 2019. Bersama Perangi *Stunting*. Dirjen Informasi dan Komunikasi. Publik Kementerian Komunikasi dan Informatika. Jakarta.
- Arsyad, M., & Hulinggi, M. (2019). Formulasi Jagung Hibrida (*Zea Mays L.*) dan Jagung Manis (*Zea Mays Saccharata*) pada Pembuatan Susu Jagung. *Perbal: Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 7(3), 178–192.  
<https://doi.org/10.30605/perbal.v7i3.1414>
- Asriani, N. (2019). Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget Tahu Pada Berbagai Persentase Penambahan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.  
<http://repository.ummat.ac.id/476/>
- Astuti, D. D., Adriani, R. B., & Handayani, T. W. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Rangka Stop Generasi *Stunting*. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(2), 156–162. <https://doi.org/10.31764/jmm.v4i2.1910>
- Beal, T., Tumilowicz, A., Sutrisna, A., Izwardy, D., & Neufeld, L. M. (2018). A review of child *stunting* determinants in Indonesia. *Maternal & Child Nutrition*, 14(4), 1–10. <https://doi.org/10.1111/mcn.12617>
- Budiastutik, I., & Nugraheni, S.A., 2018. Determinants of Stunting in Indonesia: A Review Article. *International Journal of Healthcare Research*. 1(2). 43-49.
- Dewan Ketahanan Pangan. (2015). *Kebijakan Strategis Pangan Dan Gizi Tahun 2015-2019*. diakses pada [https://bkp.pertanian.go.id>Pedoman>KSPG\\_2015-2019\(2\)](https://bkp.pertanian.go.id>Pedoman>KSPG_2015-2019(2).). Jakarta.
- Dinas Kesehatan Provinsi Nusa Tenggara Barat. (2017). *Data Dinas Kesehatan Provinsi Nusa Tenggara Barat tentang stunting*. diakses pada <https://dinkes.ntbprov.go.id/gen2025/>
- Ihromi, S., Marianah, & Nurhayati. (2020). IbM Inovasi Teknologi Olahan Berbasis Pisang Untuk Pemberdayaan Ekonomi Wanita Tani di Sekitar Hutan Lindung Sesaot Desa Pakuan Kecamatan Narmada. *JADM (Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat)*1 (7), 30-36.
- LIPI. (2019). *Potensi Pangan Lokal untuk Pencegahan Stunting dan Diabetes*. diakses pada <http://lipi.go.id/berita/single/Potensi-Pangan-Lokal-untuk-Pencegahan-Stunting-dan-Diabetes/21548>
- Loekito, O. P., Marsono, Y., & Srianta, I. (2013). Pengaruh Waktu Pengukusan Jagung Kuning Hibrida Dan Lama Penyimpanan Dingin Susu Kedelai Jagung Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptiknya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 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.  
<https://doi.org/10.6133/apjcn.012016.01>
- Masrin, M., Paratmanitya, Y., & Aprilia, V. (2014). Ketahanan pangan rumah tangga berhubungan dengan stunting pada anak usia 6-23 bulan. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 2(3),103-115. [https://doi.org/10.21927/ijnd.2014.2\(3\)](https://doi.org/10.21927/ijnd.2014.2(3)).
- Muhajir, R., Rahim, A., & Hutomo, G. S. (2014). Karakteristik Fisik dan Kimia Susu Jagung Manis pada Berbagai Lama Perebusan. *J. Agroland*, 21(2), 95–103.
- Ngaisah, S., & Nurochim, N. (2019). Pendampingan Analisis Situasi Daerah Tinggi Stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 2(1), 71-76.  
<https://doi.org/10.31764/jmm.v2i1.1345>
- Pamula, M. Y. (2020). *Peran Pangan Fungsional Untuk Meningkatkan Sistem Imun Menghadapi Pandemi Covid-19* / diakses pada [https://www.ubaya.ac.id/2018/content/news\\_detail/2888/Peran-Pangan-](https://www.ubaya.ac.id/2018/content/news_detail/2888/Peran-Pangan-)

- Fungsional-untuk-Meningkatkan-Sistem-Imun-Menghadapi-Pandemi-Covid-19.html
- Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan RI, (2018). Situasi Balita Pendek (Stunting) di Indonesia. *Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan. Semester I. Jakarta*
- Rahmawati, R., Hariati, N. W., Nurcahyani, I. D., & Wahyuni, F. (2019). Penyuluhan Dan Pelatihan Kader Posyandu sebagai Upaya Peningkatan Wawasan Pelayanan Gizi Bagi Masyarakat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 2(1), 29-33. <https://doi.org/10.31764/jmm.v2i1.1334>
- Raiten, D. J., & Bremer, A. A. (2020). Exploring the Nutritional Ecology of Stunting: New Approaches to an Old Problem. *Nutrients*, 12(2), 1-13. <https://doi.org/10.3390/nu12020371>
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Riset Kesehatan Dasar Tahun 2017. Jakarta.
- Rizal, M. F., & van Doorslaer, E. (2019). Explaining the fall of socioeconomic inequality in childhood stunting in Indonesia. *SSM - Population Health*, 9, 100469. 1-10. <https://doi.org/10.1016/j.ssmph.2019.100469>
- Starkweather, C., Guarino, A., Bennion, N., Cottam, M., McGhie, J., Dearden, K. A., Santika, O., Jusril, H., Hall, C., Crookston, B. T., Linehan, M., Torres, S., Bennett, C., & West, J. H. (2020). An interpersonal nutrition campaign and maternal knowledge and childhood feeding practices: a case study from mothers in rural Indonesia. *Archives of Public Health*, 78(1). 1-6. <https://doi.org/10.1186/s13690-020-00444-9>
- Suarni, S., & Yasin, M. (2015). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1).41-56. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/view/2595>
- Sutarto, S., Mayasari, D., & Indriyani, R. (2018). Stunting, Faktor Resiko dan Pencegahannya. *J Agromedicine*, 5(1), 540–545.
- Ullah, I., Ali, M., & Farooqi, A. (2010). Chemical and Nutritional Properties of Some Maize (*Zea mays* L.) Varieties Grown in NWFP Pakistan. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9(11), 1113–1117. <https://doi.org/10.3923/pjn.2010.1113.1117>