

## PELATIHAN PEMBUATAN MIE KAYA SERAT-PROTEIN DARI UBI JALAR DAN IKAN SELUANG SEBAGAI UPAYA PENCEGAHAN STUNTING

Yuliana<sup>1\*</sup>, Hanasia<sup>2</sup>, Ysrafil<sup>3</sup>, Muh. Supwatul Hakim<sup>4</sup>, Dwi Hermayantiningsih<sup>5</sup>

<sup>1,4,5</sup>Program Studi Kimia, Universitas Palangka Raya, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Laboratorium Medis, Universitas Palangka Raya, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Pendidikan Dokter, Universitas Palangka Raya, Indonesia

[yuliana@mipa.upr.ac.id](mailto:yuliana@mipa.upr.ac.id)

---

### ABSTRAK

---

**Abstrak:** Desa Jabiren menjadi lokus stunting tertinggi di Kabupaten Pulang Pisau mencapai angka 31,6%, lebih tinggi dari rata-rata prevalensi stunting di Kota Palangka Raya (27,8%) dan Provinsi Kalimantan Tengah (26,9%). Kurangnya pemahaman orang tua terhadap asupan gizi balita dan faktor-faktor mencetus stunting berkontribusi atas kejadian 26 balita mengalami stunting dari total 80 balita di Desa Jabiren. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pengolahan pangan lokal yaitu ubi jalar dan ikan seluang menjadi inovasi pangan berupa Mie Kaya Serat-Protein (KASEIN). Peserta kegiatan berjumlah 40 orang dari kader PKK dan kader posyandu. Kegiatan ini dilaksanakan mulai dari persiapan, sosialisasi stunting, pelatihan membuat mie, dan evaluasi. Evaluasi menggunakan kuesioner menunjukkan bahwa peserta sangat setuju (68,33%) dan setuju (31,67%) kegiatan ini dilakukan. Pengetahuan peserta terkait stunting juga meningkat hingga 93,60% dan pelatihan mengolah pangan lokal menjadi Mie KASEIN berhasil dilakukan. Nilai uji organoleptik mie memperoleh 51,7% (sangat suka) dan 48,3% (suka). Peserta diharapkan terus berinovasi mengolah pangan lokal sebagai upaya pencegahan stunting.

**Kata Kunci:** Stunting; Mie KASEIN; Ubi Jalar; Ikan Seluang.

**Abstract:** Jabiren Village has the highest stunting prevalence in Pulang Pisau District at 31.6%, higher than the average stunting prevalence in Palangka Raya City (27.8%) and Central Kalimantan Province (26.9%). Parents' lack of understanding of toddler nutrition and the factors that trigger stunting contributed to the incidence of 26 stunted toddlers out of a total of 80 toddlers. This project aims to provide training in processing local food, namely sweet potato and seluang fish into food innovations in the form of Fiber-Protein Rich Noodles. There were 40 participants from PKK and Posyandu cadres. The activity begins with preparation, socialization of stunting, training in making noodles, and evaluation. Questionnaire evaluation showed that participants strongly agreed (68.33%) and agreed (31.67%) with project implementation. Participants' knowledge of stunting also increased to 93.60% and the training was successfully. The organoleptic test value of the noodles was 51.7% (very like) and 48.3% (like). Participants are expected to keep innovating in processing local food to prevent stunting.

**Keywords:** Stunting; KASEIN Noodles; Sweet Potato; Seluang Fish.



#### Article History:

Received: 09-11-2024

Revised : 04-01-2025

Accepted: 06-01-2025

Online : 01-02-2025



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

## A. LATAR BELAKANG

Stunting merupakan masalah kekurangan gizi kronis akibat kurangnya asupan gizi seimbang dalam waktu cukup lama, adanya infeksi berulang, dan ditandai dengan tinggi badan anak dibawah minus dua standar deviasi (SD) dari standar pertumbuhan (WHO, 2014). Kejadian stunting sering dijumpai pada anak usia 1-3 tahun namun ciri-ciri stunting di usia tersebut sulit dikenali (Lating et al., 2023). Faktor penyebab stunting dapat dikelompokkan menjadi 2 (dua) yaitu penyebab langsung dan tidak langsung. Penyebab langsung berkaitan dengan asupan gizi seimbang untuk anak dan ibu hamil, pemberian ASI eksklusif, pola konsumsi anak, dan penyakit infeksi yang diderita oleh anak. Sedangkan penyebab tidak langsung berkorelasi dengan akses sanitasi dan kesehatan lingkungan (Soamole, 2022; Ni'mah & Nadhiroh, 2015). Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2023, prevalensi angka stunting di tingkat nasional mencapai 21,6%, yang tergolong kategori menengah menurut WHO. Prevalensi stunting dikategorikan sebagai berikut: sangat tinggi ( $\geq 40\%$ ), tinggi (30-39%), menengah (20-29%), dan rendah ( $<20\%$ ) (SSGI, 2023).

Desa Jabiren, Kecamatan Jabiren Raya, menjadi salah satu lokus tertinggi prevalensi stunting di Kabupaten Pulang Pisau, Kalimantan Tengah yang mencapai angka 31,6%. Angka kejadian stunting ini lebih tinggi dari rata-rata prevalensi stunting di Kota Palangka Raya (27,8%) dan Provinsi Kalimantan Tengah (26,9%). Berdasarkan notulensi kader posyandu Desa Jabiren dari Januari – Juni 2024 tercatat sebanyak 26 balita mengalami stunting dari total 80 balita yang aktif mengikuti posyandu. Dengan demikian, Desa Jabiren tergolong dalam kategori prevalensi stunting tinggi dan ditetapkan sebagai zona merah stunting oleh pemerintah Kabupaten Pulang Pisau (Borneonews, 2023). Konsumsi makanan mengandung serat, zat besi, seng, dan protein sesuai usia sangat berkontribusi terhadap tumbuh kembang balita agar terhindar dari stunting (Nurmalasari et al., 2019).

Di sisi lain, Desa Jabiren yang terletak di sepanjang Sungai Kahayan memiliki sumber pangan lokal berupa ikan air tawar dan ubi jalar (BPS, 2024). Ikan menjadi sumber makanan tinggi protein dan kalsium yang berperan dalam pertumbuhan, perbaikan & pemeliharaan sel-sel tubuh, serta sumber energi (Putri et al., 2020). Salah satu jenis ikan endemik di perairan air tawar Kalimantan Tengah adalah ikan seluang (*Rasbora sp*). Morfologi ikan seluang yaitu berukuran kecil, tubuh pipih, sisik tipis, dan berwarna putih kekuningan (Aryani, 2015). Pada musim penghujan populasi ikan seluang cenderung meningkat di permukaan sungai dan rawa-rawa untuk mencari *zooplankton*, serangga, dan cacing tanah sebagai makanannya. Kandungan gizi dalam 100 g ikan seluang meliputi: protein 56,83%, lemak 14,78%, karbohidrat 4,49%, energi 13,21%, dan mineral seperti kalsium, fosfor, besi, dan seng. Selain itu, terdapat kandungan asam amino lysine pada ikan seluang yang memiliki bioavailabilitas tinggi, serta

omega-3 seperti DHA dan EFA untuk meningkatkan fungsi saraf dan otak balita (Hakim et al., 2023; Sogandi et al., 2020). Sedangkan ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) banyak dibudidayakan masyarakat di pekarangan rumah. Ubi jalar menjadi sumber pangan alternatif saat harga beras mahal. Ubi jalar yang berwarna – warni (ungu, oranye, kuning, dan putih) juga kaya antioksidan seperti antosianin dan  $\beta$ -karoten. Kandungan gizi dalam 100 g ubi jalar meliputi: karbohidrat 25,97%, serat pangan 43%, protein 4,67%, lipid 0,90%, dan energi 3,86%, vitamin 21%, dan mineral seperti kalsium, fosfor, natrium, kalium, tembaga, besi, dan seng (Palupi et al., 2024; Mahdiyah, 2019). Namun, pengolahan pangan lokal tersebut oleh masyarakat setempat masih terbatas. Ubi jalar hanya direbus dan digoreng, sedangkan ikan seluang digoreng kering karena memiliki banyak duri-duri halus. Pengolahan ubi jalar dan ikan seluang tersebut kurang sesuai untuk dikonsumsi balita karena tekstur makanan tidak sesuai, kurang diminatii, dan membosankan.

Keterampilan mengolah sumber pangan lokal menjadi inovasi makanan bergizi perlu dikembangkan untuk meningkatkan asupan gizi balita yang berdampak pada pencegahan stunting (Ekafitri, 2010). Pengolahan ubi jalar dilakukan dengan cara ditepungkan agar umur simpan semakin lama dan mudah diolah menjadi berbagai makanan bergizi. Penepungan ikan seluang juga dilakukan untuk mengurangi aroma amis ikan seluang yang kuat dan menghilangkan duri-duri kecil yang berbahaya jika tertelan balita. Tepung ubi jalar dan ikan seluang kemudian disangrai sebentar dan dapat dicampur langsung dengan makanan, diolah menjadi produk makanan, atau disimpan di wadah tertutup rapat. Salah satu inovasi makanan berbahan dasar tepung ubi jalar dan ikan seluang untuk mencegah stunting yaitu mie. Mie sangat digemari berbagai kalangan bahkan anak-anak. Namun, mayoritas masyarakat mengkonsumsi mie instan yang mengandung bahan pengawet, tinggi kandungan garam, kalori, dan lemak jenuh serta rendah zat gizi (Wulandari et al., 2019). Berdasarkan keterangan ibu-ibu balita saat kegiatan survey, masih banyak orang tua yang memberikan mie instan kepada balitanya karena rasanya enak dan anak menjadi ketagihan. Padahal efek buruk konsumsi mie instan terus-menerus dalam jangka waktu panjang, apalagi tanpa penambahan sayuran dan protein tambahan akan mengganggu tumbuh kembang dan status gizi balita (Nurmalasari et al., 2019). Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan mie KASEIN (Kaya Sehat-Protein) berbahan dasar pangan lokal sebagai upaya pencegahan stunting.

Mie merupakan salah satu makanan favorit di beberapa negara Asia. Mie menjadi pilihan makanan pengganti nasi karena alasan praktis, mudah dihidangkan, rasa beragam dan bertekstur kenyal. Hal ini terbukti dari banyaknya hasil olahan makanan berbahan mie (Monica et al., 2018). Namun, penggunaan tepung terigu yang sangat tinggi sebagai bahan baku mie dapat mengancam eksistensi pangan lokal dan pendapatan negara karena

harganya terus meningkat. Selain itu, mie dari tepung terigu memiliki nilai *Glycemix Index* (GI) tinggi yang dapat menaikkan kadar gula darah dengan cepat dan mendorong kegemukan (Qomariyah & Kuntadi, 2018). Oleh sebab itu, upaya pencarian sumber karbohidrat lokal sebagai substituen tepung terigu, baik sebagian maupun seluruhnya untuk membuat mie telah dilakukan. Ubi jalar merupakan sumber serat dan karbohidrat yang baik sebagai substituen tepung terigu dan memiliki nilai GI lebih rendah sehingga memperlambat pelepasan kadar gula darah (Kurniawati & Susanto, 2015). Kadar karbohidrat pada tepung ubi jalar lebih tinggi daripada bahan mentahnya sehingga baik digunakan untuk menghasilkan produk olahan pangan inovatif, mempunyai nilai gizi tinggi, dan meningkatkan nilai ekonomi. Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar untuk membuat mie perlu dikombinasikan dengan bahan pengisi dan pengikat berupa campuran terigu dan tapioka sekitar 30% untuk menghasilkan tekstur kuat dan kenyal yang mirip dengan mie terigu (Elwin et al., 2022). Penggunaan tepung ubi jalar yang mengandung pigmen alami menghasilkan warna-warni mie dan cita rasa unik sesuai jenis ubi jalar yang digunakan. Variasi warna mie ini diharapkan dapat menambah nafsu makan sekaligus mencukupi asupan gizi balita untuk mencegah stunting. Penggunaan bahan pengawet, penyedap, dan tambahan pangan sintesis lainnya juga dihindari agar mie lebih aman dikonsumsi balita.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Jabiren, Kecamatan Jabiren Raya, Kabupaten Pulang Pisau. Mitra dalam kegiatan ini yaitu ibu-ibu kader PKK dan kader Posyandu Desa Jabiren yang berjumlah 40 orang. Pelaksanakan kegiatan dirinci dalam beberapa tahapan yaitu:

### **1. Tahap Persiapan**

Tim PkM melakukan koordinasi dengan Tim Penggerak PKK Desa Jabiren, kader posyandu, Kepala Desa dan/ atau pemerintah desa terkait administrasi dan hal-hal yang dibutuhkan saat pelaksanaan kegiatan. Pada tahap ini tim juga mempersiapkan alat & bahan praktik pembuatan mie KASEIN, serta formulasi mie yang bertekstur kenyal dan rasanya enak.

### **2. Sosialisasi Stunting**

Kegiatan dimulai dengan pemaparan materi yang disampaikan dengan metode cemarrah. Materi yang disampaikan berupa stunting, dampak yang ditimbulkan, faktor-faktor pencetus stunting, dan langkah-langkah pencegahannya yang dibantu dengan pemutaran video terkait. Diskusi interaktif juga dilakukan antara tim pelaksana dengan peserta.

### 3. Tahap Pelatihan

Tahap ini bertujuan untuk mentransfer pengetahuan dan teknologi dalam membuat mie KASEIN. Metode yang digunakan yaitu praktik langsung oleh peserta tahap demi tahap setelah dicontohkan oleh tim PkM. Peserta diajarkan teknik pengeringan dan penepungan bahan baku (ubi jalar dan ikan seluang). Saat bahan baku telah siap, tim PkM melakukan demo pembuatan mie KASEIN dan membagi peserta ke dalam 4 kelompok untuk praktik langsung membuat mie. Tim PkM juga dibantu mahasiswa mendampingi tiap kelompok saat kegiatan praktik.

### 4. Tahap Evaluasi

Di tahap ini setiap peserta diminta untuk mengisi *pre-test* dan *post-test* terkait stunting, formulir uji organoleptik mie, dan kuesioner kegiatan sebagai bentuk evaluasi pelaksanaan kegiatan. Pasca kegiatan ini, tim PkM juga bergabung ke dalam WhatsApp group peserta untuk terus memotivasi peserta untuk rajin mengunjungi posyandu dan kreatif mengolah makanan sehat bergizi untuk balita.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Tahap Persiapan

Hasil koordinasi tim PkM dengan mitra menyepakati kegiatan akan dilakukan di Balai Kantor Desa Jabiren pada Sabtu, 31 Agustus 2024. Peserta kegiatan terdiri dari 40 orang anggota dari kader PKK dan kader posyandu Desa Jabiren. Peserta dipilih berdasarkan keterlibatan langsung dalam posyandu rutin di 4 (empat) posyandu yaitu Mawar, Anggrek, Cempaka Putih, dan Cempaka Sari, sebagai sarana publik memantau dan mengevaluasi kejadian stunting. Di sisi lain, tim PkM menyiapkan alat dan bahan pembuatan mie, serta formulasi mie KASEIN.

Kurangnya pemahaman terkait stunting, dampak yang ditimbulkan, faktor-faktor pemicu dan langkah pencegahannya menyebabkan tingginya prevalensi stunting. Selain itu, kebiasaan abai terhadap isi piring anak menjadikan asupan gizi kurang tercukupi. Jika kejadian kurang gizi berlangsung lama maka akan menyebabkan pertumbuhan anak melambat dan dikatakan stunting (Fitriani & Darmawi, 2022). Selain asupan gizi seimbang, balita dan anak-anak membutuhkan variasi menu makanan yang berbeda untuk menghindari gerakan tutup mulut. Menu nasi dan bubur cenderung membuat anak bosan sehingga orang tua balita perlu mengembangkan inovasi makanan bergizi yang disukai oleh anak. Mie menjadi salah satu makanan yang banyak disukai oleh anak-anak.

## 2. Sosialisasi Stunting

Kegiatan sosialisasi stunting mendapatkan respon positif dari peserta. Selama ini beberapa peserta masih bingung membedakan antara kasus stunting dan gizi buruk. Melalui kegiatan ini, pengetahuan peserta meningkat terkait stunting, dampak yang ditimbulkan, faktor-faktor pemicu, dan solusi pencegahan stunting. Pemateri, ibu Susana, AMG selaku nutrisionis penyelia Puskesmas Jabiren, banyak memberikan contoh kasus dan solusi mudah yang dapat dilakukan ibu untuk pemenuhan gizi balita. Isi piringku juga tidak harus makanan mahal, tapi juga tidak boleh makanan instan/siap saji yang rendah kandungan gizi. Kegiatan sosialisasi berlangsung sekitar 2 jam dengan peserta yang antusias bertanya kesulitan masing-masing untuk memperoleh saran dari pemateri. Hasil penilaian pengetahuan peserta terkait stunting meningkat hingga 93,60%. Berikut dokumentasi kegiatan sosialisasi stunting seperti terlihat pada Gambar 1.



**Gambar 1.** Kegiatan sosialisasi stunting

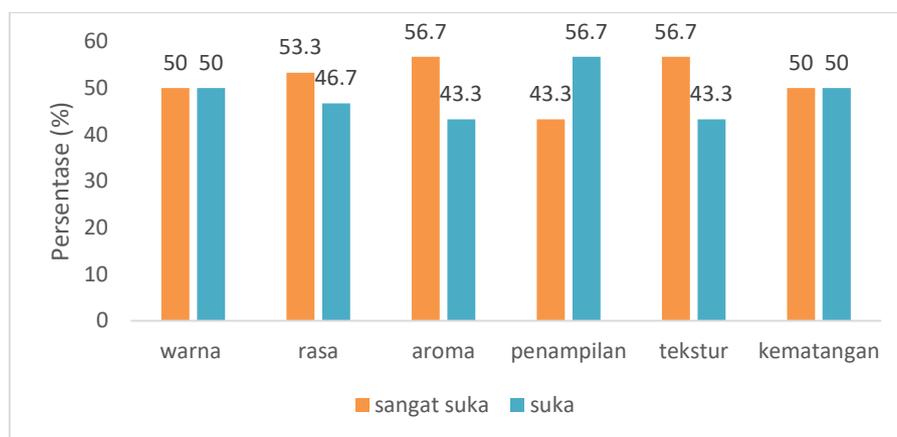
## 3. Tahap Pelatihan

Kegiatan PkM ini menerapkan teknologi penepungan ubi jalar dan ikan seluang untuk memperpanjang umur simpan, mudah dicampurkan ke makanan lain atau diolah menjadi berbagai kreasi makanan (Mahdiyah, 2019). Ubi jalar dikupas dan dicuci bersih, kemudian diiris tipis dan dikeringkan. Di sisi lain, ikan seluang dikukus selama 1 menit dan dipisahkan daging dari tulang-tulangnya untuk selanjutnya dikeringkan. Bahan kering kemudian ditepungkan menggunakan mesin penepung (*disk mill*). Pada pelatihan membuat Mie KASEIN, 4 kelompok peserta melakukan praktik langsung dengan formulasi mie yang didemokan oleh tim PkM. Bahan lain yang digunakan yaitu tepung terigu, tapioka, telur, sedikit air dan garam jika dibutuhkan. Peserta sangat antusias menanyakan teknis mengolah maupun menggunakan alat-alat produksi mie selama praktik (Gambar 2). Hasil praktik menunjukkan bahwa setiap kelompok peserta berhasil membuat Mie KASEIN sesuai yang didemokan sebelumnya. Mie yang dibuat bersama kemudian dimasak dan disajikan untuk balita/anak-anak di sekitar lokasi pelatihan. Hasil uji organoleptik dari 50 peserta menunjukkan rata-rata 51,7% sangat suka dan 48,3% suka pada keseluruhan aspek penilaian, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 3.

Anak-anak yang mencoba makan mie KASEIN sangat suka dan makan dengan lahap.



**Gambar 2.** Praktik membuat Mie KASEIN



**Gambar 3.** Grafik uji organoleptik Mie KASEIN

#### 4. Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan cara membagikan pertanyaan sebelum dan setelah kegiatan untuk dijawab oleh peserta. Hasil evaluasi kegiatan sosialisasi stunting disajikan pada Tabel 1, dimana pengetahuan peserta meningkat setelah diberikan sosialisasi terkait stunting mencapai 93,60%, lebih tinggi hampir dua kali lipat dibandingkan sebelum sosialisasi dilaksanakan (47,0%). Penyampaian materi dan contoh solusi dari kesulitan peserta mudah dipahami untuk nantinya diterapkan di rumah masing-masing peserta.

**Tabel 1.** Hasil pre-test dan post-test terkait stunting

No.	Indikator	Penilaian (%)	
		Pre-test	Post-test
1	Memahami perbedaan stunting dan gizi buruk	53,50	93,50
2	Mengetahui dampak-dampak stunting	61,50	97,50
3	Mengetahui faktor-faktor pemicu stunting	45,00	92,00
4	Mengetahui jumlah kasus stunting di Desa Jabiren	35,00	91,00
5	Mengetahui langkah pencegahan stunting	42,00	94,00
	Rata-rata	47,40	93,60

Sebelum kegiatan pelatihan dimulai, peserta juga diminta mengisi kuesioner ketertarikan pada mie KASEIN yang tergolong mie sehat. Berikut ini hasil kuesioner tersebut ditampilkan di Tabel 2.

**Tabel 2.** Hasil kuesioner ketertarikan peserta pada mie KASEIN

No	Pertanyaan	Respon (%)	
		Ya	Tidak
1	Apakah anda pernah mengkonsumsi mie sehat kaya serat dan protein?	26,7	73,3
2	Apakah anda tertarik untuk belajar membuat mie sehat?	100	0
3	Apakah anda setuju bahwa mie kaya serat dan protein dapat membantu mencegah stunting?	100	0
4	Apakah anda pernah mengikuti pelatihan pengolahan makanan sebelumnya?	26,7	73,3
5	Apakah inovasi mie KASEIN (kaya serat-protein) memberikan inspirasi bagi anda untuk membuat variasi makanan sehat untuk balita?	100	0
6	Apakah bahan mie KASEIN mudah ditemukan disekitar anda?	100	00
7	Apakah anda sering memberikan mie instan pada balita?	53,3	46,7

Berdasarkan hasil kuesioner diatas respon peserta menunjukkan 100% tertarik untuk membuat mie KASEIN (kaya serat-protein), setuju bahwa mie KASEIN dapat membantu mencegah stunting, terinspirasi membuat variasi makanan sehat untuk balita, dan bahan yang digunakan mudah didapat. Namun, hanya sedikit (26,7%) peserta yang menjawab pernah mengkonsumsi mie sehat dan belum pernah mengikuti pelatihan pengolahan makanan. Pada poin intensitas memberikan mie instan pada balita masih cukup tinggi mencapai 53,3% sehingga kegiatan PkM ini sesuai sasaran dan dibutuhkan oleh peserta.

Keseluruhan pelaksanaan kegiatan dievaluasi melalui kuesioner kepuasan peserta yang menunjukkan bahwa peserta sangat setuju (68,33%) dan setuju (31,67%) pada keseluruhan poin pertanyaan dalam Tabel 3. Pelaksanaan kegiatan PkM berjalan lancar dan tujuan kegiatan berhasil tercapai. Kendala selama kegiatan yaitu kesibukan peserta dan ketersediaan tempat kegiatan. Sebagian besar peserta bekerja sehari-hari sehingga waktu yang tersedia untuk kegiatan hanya pada saat kegiatan posyandu atau hari libur. Selain itu, balai desa yang sering digunakan untuk posyandu juga digunakan untuk kegiatan desa yang padat di bulan Agustus. Namun, kendala ini teratasi melalui koordinasi dengan berbagai pihak sehingga kegiatan PkM dapat terlaksana dengan baik.

**Tabel 3.** Hasil kuesioner kepuasan peserta PkM

No	Pertanyaan	Respon				
		SS	S	AS	TS	STS
1.	Pelatihan ini sangat membantu saya dalam memahami cara meningkatkan gizi keluarga, terutama balita.	66,67	33,33	-	-	-
2.	Saya yakin dapat membuat mie KASEIN sendiri setelah mengikuti kegiatan ini.	60,00	40,00	-	-	-
3.	Saya merasa lebih sadar akan pentingnya asupan serat dan protein untuk mencegah stunting.	73,33	26,67	-	-	-
4.	Saya puas dengan materi yang disampaikan dalam kegiatan ini.	83,33	16,67	-	-	-
5.	Saya merasa kegiatan ini menjadi solusi jangka panjang untuk masalah stunting.	80,00	20,00	-	-	-
6.	Pelaksanaan PkM ini sesuai dengan kebutuhan masyarakat di desa Jabiren.	83,33	16,67	-	-	-
7.	Saya yakin mie KASEIN dapat diterima oleh seluruh anggota keluarga.	63,33	36,67	-	-	-
8.	Saya akan merekomendasikan PkM ini kepada keluarga dan teman-teman saya.	63,33	36,67	-	-	-
	Rata-rata	68,33	31,67			

Keterangan Tabel 3: SS (sangat setuju), S (Setuju), AS (Agak setuju), TS (Tidak setuju), STS (Sangat tidak setuju).

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan PkM ini dibutuhkan oleh peserta karena kurangnya kesadaran orang tua terhadap asupan gizi anak dapat berakibat stunting. Stunting dapat dicegah dengan pemberian makanan bergizi, salah satunya yaitu mie KASEIN (Kaya Serat-Protein) dari ubi jalar dan ikan seluang. Hasil kegiatan menunjukkan pengetahuan peserta terkait stunting meningkat 93,60% dan pelatihan membuat mie KASEIN dari sumber pangan lokal berhasil dilakukan. Uji organoleptik dari 40 peserta pada aspek warna, rasa, aroma, tampilan, tekstur, dan kematangan mie KASEIN menunjukkan rata-rata penilaian sangat suka (51,7%) dan suka (48,3%). Peserta diharapkan dapat mengembangkan inovasi olahan makanan dari pangan lokal sehingga upaya pencegahan stunting terus berlanjut.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada DRTPM Kemdikbud yang telah mendanai kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini melalui Skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat, Ruang Lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat Tahun 2024 dengan nomor kontrak:1029/UN24.13/AL.O4/2024.

## DAFTAR RUJUKAN

- Aryani, N. (2015). Native species in Kampar Kanan River, Riau Province Indonesia. *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies IJFAS*, 2(25), 213–217.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pulang Pisau. (2024). *Jabiren Raya Dalam Angka 2024*.
- Borneonews. (2023). Kalteng Peringkat 11 Kasus Stunting. <https://www.borneonews.co.id/berita/321674-kalteng-peringkat-11-tertinggi>
- Ekafitri, R. (2010). Teknologi Pengolahan Mie Jagung: Upaya Menunjang Ketahanan Pangan Indoneisa. *Pangan*, 19(3), 283–293.
- Elwin, Wildan Shalihy, Indah Pratiwi, & Masriani. (2022). Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Triton*, 13(1), 43–51.
- Fitriani, F., & Darmawi, D. (2022). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Ibu Dengan Kejadian Stunting Pada Balita Di Desa Arongan Kecamatan Kuala Pesisir Kabupaten Nagan Raya. *Jurnal Biology Education*, 10(1), 23–32.
- Hakim, M.S., Sugiyani, T., Nainggolan, Y.D., Muning, S.M.D., Yuliana, Y. (2023). BUTEIN: Bubuk Tinggi Protein Untuk Mencegah Stunting Pada Anak dan Balita, Laporan kegiatan Innovillage 2023.
- Isi, D. (2023). Daftar Isi. *Buku Saku SSGI Tingkat Nasional, Provinsi, Dan Kabupaten/ Kota Tahun 2023*, 168.
- Kurniawati, P., & Susanto, W. H. (2015). Pembuatan Mi Kering Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 431–442.
- Lating, Z., Dolang, M.W., Dusra, E., Hamka, H., & Saendrayani, W.O.S. (2023). Analisis Manajemen Kejadian Stunting pada Balita di Desa Waesamu Tahun 2023. *Jurnal Medika Husada*, 3(2), 21–30.
- Luas Wilayah Jabiren Raya - Tabel Statistik - Badan Pusat Statistik Kabupaten Pulang Pisau*. (2023.).
- Mahdiyah. (2019). The Innovation of Purple Sweet Potato Noodle Processing (Test of Sensory Quality Analysis). *KnE Social Sciences*, 3(12), 481.
- Monica, L., Giriwono, P. E., & Rimbawan. (2018). Pengembangan Mi Kering Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Pangan Fungsional Tinggi Serat Development of Dry Noodle Using Purple Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas* L.) as High Fiber Functional Food. *Jurnal Mutu Pangan*, 5(1), 17–24.
- Ni'mah, K., & Nadhiroh, S. R. (2015). Faktor yang berhubungan dengan kejadian stunting pada balita ( Digital Repository Universitas Jember). *Media Gizi Indonesia*, 10(1), 13–19.
- Nurmalasari, Y., Sjariani, T., & Sanjaya, P. I. (2019). Hubungan Tingkat Kecukupan Protein dengan Kejadian Stunting pada Balita Usia 6-59 Bulan di Desa Mataram. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 6(2), 92–97.
- Palupi, E., Nurdin, N. M., Mufida, G., Valentine, F. N., Pangestika, R., Rimbawan, R., Sulaeman, A., Briawan, D., & Filianty, F. (2024). High-Fiber Extruded Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) and Kidney Bean (*Phaseolus vulgaris*) Extends the Feeling of Fullness. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 74(1), 82–91. <https://doi.org/10.31883/pjfn/183995>
- Putri, A. S., Kusfriadhi, M. K., & Sera, A. C. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Selpis (Seluang Dan Pisang) Terhadap Kadar Protein, Kalsium, Daya Terima Dan Mutu Organoleptik Cookies. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 25–31.
- Qomariyah, R., & Kuntadi, E. B. (2018). Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Produk Mie Ubi Jalar Ungu pada Agroindustri UD. Nula Abadi. *Pembangunan Pertanian Dan Peran Pendidikan Tinggi Agribisnis: Peluang & Tantangan Di Era Industri 4.0, November*, 108–109.

- Soamole, S. (2022). Hubungan Pengetahuan, Sanitasi Lingkungan dan Peran petugas Kesehatan Terhadap Pencegahan Stunting Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Sabatai Kabupaten Pulau Morotai Tahun 2022. *Relationshi. Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 4(2), 57–66.
- Sogandi, S., Sanjaya, R. E., Baity, N., & Syahmani, S. (2020). Identifikasi Kandungan Gizi dan Profil Asam Amino dari Ikan Seluang [Rasbora Sp]. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 42(2), 73–80.
- WHO/NMH/NHD. (2014). Global Nutrition Targets 2025: Stunting Policy Brief. In *World Health Organization* (Vol. 122, Issue 2, pp. 74–76, 78).
- Wulandari, F., Bayus, V., & Wahyuni, Y. (2019). Gambaran Tingkat Pengetahuan Mahasiswa Tentang Bahaya Mengonsumsi Mie Instan di Akademi Keperawatan Husada Karya Jaya Jakarta, 2014. *Jurnal Akademi Keperawatan Husada Karya Jaya*, 1(1), 21–24.