

INOVASI PANGAN LOKAL RIMBANG SEBAGAI SOLUSI PENCEGAHAN STUNTING DAN PEMBERDAYAAN KADER POSYANDU

Efriyana Oksal^{1*}, Abdul Hadjranul Fatah², Febrianto Afli³, Chuchita⁴,
Zimon Pereiz⁵, Rahman⁶, Azmi Malya Zaki⁷, Alvin Sienna Atviaputra⁸

^{1,4,5}Program Studi Kimia, Universitas Palangka Raya, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Kimia, Universitas Palangka Raya, Indonesia

³Program Studi Matematika, Universitas Palangka Raya, Indonesia

⁶Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Palangka Raya, Indonesia

^{7,8}Universitas Palangka Raya, Indonesia

efriyana.oksal18@mipa.upr.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Stunting masih menjadi masalah kesehatan serius di Indonesia, khususnya di Kalimantan Tengah dengan prevalensi mencapai 27,4%. Permasalahan utama di Kelurahan Habaring Hurung adalah rendahnya pemanfaatan sumber daya pangan lokal yang kaya nutrisi, salah satunya rimbang (*Solanum ferox* Linn). Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dalam pencegahan stunting melalui pelatihan pengolahan rimbang menjadi jajanan sehat bergizi. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, penyuluhan, workshop, dan praktikum, dengan melibatkan 20 kader posyandu sebagai mitra. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test berupa soal pilihan ganda sebanyak 5 soal dan 5 soal untuk tipe soal skala point 1-5, serta penilaian keterampilan praktik. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan kader sebesar 65% dan keterampilan pengolahan meningkat hingga 70%. Selain itu, 40% kader mulai memasarkan produk olahan rimbang sebagai usaha rumahan, sehingga berkontribusi pada peningkatan ekonomi keluarga. Program ini berhasil memberdayakan kader posyandu sebagai agen perubahan yang mampu mengedukasi masyarakat dan menyediakan alternatif pangan sehat berbasis potensi lokal.

Kata Kunci: Stunting; Rimbang; Pangan Lokal; Kader Posyandu; Kewirausahaan.

Abstract: Stunting remains a serious health problem in Indonesia, especially in Central Kalimantan, with a prevalence of 27.4%. The main problem in Habaring Hurung Village is the low utilization of local food resources that are rich in nutrients, one of which is rimbang (*Solanum ferox* Linn). This community service activity aims to increase the knowledge and skills of posyandu cadres in preventing stunting through training in processing rimbang into healthy and nutritious snacks. The methods used included socialization, counseling, workshops, and practical training, involving 20 posyandu cadres as partners. Evaluation was conducted through pre-tests and post-tests consisting of 5 multiple-choice questions and 5 questions on a 1-5 point scale, as well as practical skills assessment. The results of the activity showed a 65% increase in the cadres' knowledge and a 70% increase in their processing skills. Additionally, 40% of the cadres began marketing processed rimbang products as a home-based business, thereby contributing to improved family economics. This program successfully empowered posyandu cadres as agents of change capable of educating the community and providing healthy food alternatives based on local potential.

Keywords: Stunting; Rimbang; Local Food; Posyandu Cadres; Entrepreneurship.



Article History:

Received: 10-09-2025

Revised : 24-09-2025

Accepted: 24-09-2025

Online : 29-10-2025



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

A. LATAR BELAKANG

Stunting masih menjadi masalah kesehatan global yang serius, terutama di negara berkembang. Berdasarkan *Global Nutrition Report* (2022), sekitar 150 juta anak di seluruh dunia mengalami stunting akibat kekurangan gizi kronis pada 1.000 hari pertama kehidupan (*Global Nutrition Report*, 2022). Kondisi ini tidak hanya berdampak pada pertumbuhan fisik, tetapi juga menghambat perkembangan kognitif, menurunkan tingkat kecerdasan, serta meningkatkan risiko penyakit degeneratif di usia dewasa (Dewey & Begum, 2011; Soliman et al., 2021). Hal ini menunjukkan bahwa stunting bukan hanya masalah kesehatan individu, melainkan juga masalah pembangunan jangka panjang karena berhubungan erat dengan kualitas sumber daya manusia di masa depan (Prendergast & Humphrey, 2014).

Di Indonesia, stunting masih menjadi tantangan besar, bahkan prevalensinya lebih tinggi dibandingkan rata-rata Asia Tenggara. Berdasarkan (*Global Nutrition Report*, 2022), prevalensi stunting di Indonesia sebesar 30,8%, sementara rata-rata Asia Tenggara hanya 21,8%. Walaupun telah terjadi penurunan dari 24,4% pada 2021 menjadi 21,6% di tahun 2022 (Indonesia., 2022), angka tersebut masih jauh dari target nasional yang ditetapkan dalam RPJMN yaitu 14% (Beal et al., 2018; Dewey & Begum, 2011). Khusus di Kalimantan Tengah, prevalensi stunting mencapai 27,4% yang menunjukkan masalah serius. Di Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, masyarakat belum sepenuhnya memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah sumber daya pangan lokal yang kaya gizi menjadi makanan sehat yang digemari anak-anak. Hal ini menjadi alasan penting dilaksanakannya program pengabdian masyarakat yang melibatkan kader posyandu sebagai mitra utama.

Pemanfaatan pangan lokal sebagai solusi gizi telah banyak diteliti. Rosawanti et al. (2021) menjelaskan bahwa terong asam (*Solanum ferox* Linn) atau rimbang, sayuran khas Kalimantan Tengah, memiliki kandungan vitamin C, vitamin A, vitamin E, vitamin B6, serta senyawa bioaktif seperti karotenoid dan antosianin yang mendukung pertumbuhan otak dan metabolisme tubuh anak. Sitoayu (2018) menegaskan bahwa rimbang berpotensi dimanfaatkan sebagai pangan lokal untuk menurunkan risiko stunting karena kandungan antioksidannya (Sitoayu, 2018). Selanjutnya, Lefubun et al. (2023) menunjukkan bahwa olahan terong asam dapat memperkaya diet harian masyarakat dan mendukung pemenuhan gizi keluarga (Lefubun et al., 2023). Pemanfaatan pangan lokal mampu mendukung ketahanan pangan serta mengurangi masalah gizi, namun agar nilai gizi sesuai maka dilakukan pendampingan optimalisasi pemanfaatannya (Saputri et al., 2023).

Hasil penelitian pengabdian sebelumnya juga mendukung pentingnya integrasi pangan lokal dengan kegiatan pemberdayaan masyarakat. Harjanti et al. (2023) menemukan bahwa pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal menjadi jajanan sehat dapat diterima oleh masyarakat dan

berkontribusi pada peningkatan ekonomi keluarga melalui kewirausahaan kecil (Harjanti et al., 2023). Selain itu, pengabdian yang melibatkan kader posyandu dalam inovasi produk pangan lokal terbukti meningkatkan pengetahuan gizi, kesadaran masyarakat, dan perilaku konsumsi makanan sehat (Organization, 2020). Pendekatan berbasis masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya lokal terbukti lebih efektif dibandingkan intervensi kesehatan yang hanya bersifat top-down (Komara et al., 2024; Oksal et al., 2023).

Upaya pencegahan stunting juga didukung oleh kebijakan nasional. Pemerintah Indonesia telah menetapkan *Peraturan Presiden Nomor 72 Tahun 2021 tentang Percepatan Penurunan Stunting* yang menekankan perlunya intervensi spesifik dan sensitif, termasuk pemanfaatan pangan lokal untuk mendukung gizi keluarga. Selain itu, Kementerian Kesehatan RI (2021) melalui *Gerakan Nasional Aksi Bergizi* mendorong masyarakat untuk mengonsumsi pangan bergizi seimbang yang mudah diakses dari potensi daerah masing-masing. Dukungan kebijakan ini sejalan dengan rekomendasi WHO (2020) yang menekankan pentingnya pemanfaatan pangan lokal dalam program gizi masyarakat di Asia Tenggara.

Berdasarkan permasalahan tersebut, program pengabdian masyarakat di Kelurahan Habaring Hurung menawarkan solusi dengan memberdayakan kader posyandu melalui pelatihan pembuatan jajanan sehat berbahan dasar rimbang. Inovasi ini bertujuan agar kader posyandu tidak hanya memahami kandungan gizi rimbang, tetapi juga memiliki keterampilan praktis dalam mengolahnya menjadi berbagai produk pangan bergizi seperti bolu, puding, sirup, selai, permen, maupun es yang menarik bagi anak-anak. Strategi pemilihan bentuk jajanan ini sangat relevan, mengingat anak-anak cenderung lebih menyukai makanan ringan dengan rasa manis dan tampilan yang menarik sehingga lebih mudah diterima. Produk pangan olahan ini tidak hanya mendukung pemenuhan kebutuhan gizi anak, tetapi juga memiliki nilai tambah ekonomi karena dapat dipasarkan sebagai usaha rumahan. Dengan demikian, kegiatan ini berfungsi ganda, yakni meningkatkan asupan gizi sekaligus menumbuhkan wirausaha lokal berbasis potensi pangan daerah.

Melalui program ini, diharapkan kader posyandu dapat menjadi agen perubahan dalam meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya konsumsi pangan bergizi untuk pencegahan stunting. Kegiatan ini tidak hanya menekankan pada edukasi gizi, tetapi juga menumbuhkan kemandirian ekonomi masyarakat melalui pengembangan kewirausahaan berbasis pangan lokal. Secara khusus, tujuan kegiatan ini adalah: meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dalam mengolah terong asam khas kalimantan menjadi jajanan sehat dan bergizi, selanjutnya memberdayakan ekonomi kader posyandu melalui inovasi jajanan lokal, dan mendukung program pemerintah dalam percepatan penurunan angka stunting, khususnya di Kalimantan Tengah.

B. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan program pengabdian ini dilakukan melalui kombinasi kegiatan yang melibatkan dosen dan mahasiswa dari beberapa disiplin ilmu yaitu biokimia, pendidikan kimia dan matematika. Kegiatan yang dilakukan dosen meliputi penyuluhan mengenai stunting, dan workshop pengolahan terong asam atau rimbang (*Solanum ferox* Linn), menjadi jajanan sehat.

Mitra dalam kegiatan ini adalah kader Posyandu Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah. Posyandu ini dipilih karena merupakan salah satu wilayah dengan prevalensi stunting yang cukup tinggi dan memiliki ketersediaan sumber daya pangan lokal berupa rimbang. Jumlah kader yang terlibat dalam kegiatan adalah 20 orang, terdiri atas ibu-ibu kader aktif yang selama ini berperan langsung dalam pelayanan kesehatan ibu dan anak di masyarakat. Mitra ini dianggap strategis karena memiliki peran sentral dalam mengedukasi masyarakat sekaligus menjembatani program pemerintah dengan masyarakat setempat.

Tahap pertama adalah pra kegiatan, yang diawali dengan survei lapangan untuk mengidentifikasi permasalahan mitra, khususnya terkait rendahnya pemanfaatan pangan lokal dalam pencegahan stunting. Setelah itu dilakukan koordinasi dengan pihak kelurahan dan kader posyandu Habaring Hurung guna menyusun jadwal kegiatan serta menentukan kebutuhan teknis pelatihan. Tim dosen kemudian menyiapkan modul pelatihan, bahan ajar, dan contoh produk olahan rimbang yang akan digunakan dalam workshop.

Tahap kedua adalah pelaksanaan kegiatan, yang dilaksanakan secara bertahap melalui serangkaian aktivitas edukatif dan praktis. Kegiatan dimulai dengan penyuluhan mengenai stunting dan pentingnya gizi seimbang pada anak usia dini. Selanjutnya dilakukan sosialisasi tentang potensi gizi rimbang (*Solanum ferox* Linn) sebagai pangan lokal khas Kalimantan Tengah. Setelah itu dilaksanakan sosialisasi pengolahan rimbang menjadi jajanan sehat, seperti bolu, puding, dan selai. Mahasiswa berperan aktif dalam membantu fasilitasi, pendampingan teknis, serta dokumentasi kegiatan, sementara dosen memberikan materi dan arahan.

Tahap ketiga adalah monitoring dan evaluasi, yang dilakukan dalam dua bentuk. Evaluasi saat kegiatan berlangsung mencakup pengisian angket, pre-test dan post-test berupa soal pilihan ganda sebanyak 5 soal dan 5 soal untuk tipe soal skala point 1-5 untuk mengukur peningkatan pengetahuan, serta observasi keterampilan peserta dalam praktik. Evaluasi pasca kegiatan dilakukan melalui wawancara dan kunjungan lapangan untuk menilai sejauh mana kader posyandu dapat menerapkan keterampilan yang diperoleh, baik untuk edukasi masyarakat maupun untuk pengembangan usaha rumahan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan

signifikan pada pengetahuan dan keterampilan kader, serta tumbuhnya motivasi untuk menjadikan olahan rimbang sebagai peluang ekonomi lokal.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pra Kegiatan

Tahap pra kegiatan diawali dengan survei lapangan di Kelurahan Habaring Hurung, Kecamatan Bukit Batu. Survei ini bertujuan mengidentifikasi permasalahan mitra, khususnya rendahnya pemanfaatan pangan lokal rimbang (*Solanum ferox Linn*) dalam upaya pencegahan stunting. Setelah itu, tim dosen melakukan koordinasi dengan pihak kelurahan dan kader posyandu untuk menyusun jadwal kegiatan. Modul pelatihan yang berisi materi stunting, dan produk snack jajanan yang dengan bahan baku terong asam atau rimbang kemudian disiapkan. Pada tahap ini ditemukan bahwa sebagian besar kader posyandu belum pernah mengolah rimbang menjadi produk olahan modern, melainkan hanya dikonsumsi sebagai sayuran. Hal ini menjadi dasar pengembangan materi workshop.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan inti dilaksanakan dalam dua sesi. Sesi pertama berupa sosialisasi mengenai bahaya jangka panjang kekurangan gizi pada anak usia dini, seperti risiko stunting, gangguan kognitif, serta penurunan daya tahan tubuh. Pada sesi ini juga dijelaskan kandungan gizi rimbang yang kaya vitamin C, vitamin A, mineral (kalsium, fosfor, zat besi), dan antioksidan yang sangat bermanfaat untuk pertumbuhan. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif menggunakan media visual dan diskusi, sehingga peserta dapat lebih mudah memahami peran rimbang sebagai pangan lokal bergizi.

Sesi kedua berfokus pada penyampaian materi tentang pemanfaatan rimbang sebagai bahan baku jajanan sehat lokal. Dosen memberikan contoh jenis olahan yang dapat dikembangkan, salah satunya bolu rimbang. Penjelasan mencakup resep dasar, cara pengolahan, serta potensi pengembangan variasi produk lain seperti kue basah dan camilan modern. Walaupun tidak dilakukan praktik langsung, materi ini memberikan gambaran jelas kepada peserta tentang bagaimana rimbang dapat diolah menjadi makanan yang lebih menarik bagi anak-anak, tanpa mengurangi kandungan gizinya.

Hasil dari kedua sesi ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan kesadaran peserta tentang pentingnya gizi seimbang serta peluang pemanfaatan rimbang sebagai bahan pangan alternatif. Peserta menyatakan antusias untuk mencoba mengolah rimbang di rumah berdasarkan resep yang diberikan. Beberapa kader posyandu juga menyampaikan rencana untuk menyebarkan informasi ini kepada ibu-ibu balita di lingkungannya. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menambah wawasan tentang gizi,

tetapi juga membuka peluang inovasi pangan lokal berbasis rimbang sebagai upaya pencegahan gizi buruk pada anak, seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Buah terong asam khas Kalimantan (kiri) dan Produk jajanan bolu (kanan)

3. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan melalui observasi langsung saat kegiatan berlangsung, dengan menilai keaktifan peserta, keterampilan praktik, serta kesesuaian produk olahan. Evaluasi dilakukan dengan pre-test dan post-test terkait pengetahuan gizi dan pemanfaatan pangan lokal. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan kader sebesar 65% setelah mengikuti penyuluhan dan sosialisasi. Sementara itu, keterampilan dalam mengolah rimbang meningkat sebesar 70% berdasarkan hasil penilaian praktik. Sebanyak 40% kader juga mulai mencoba memasarkan produk olahan sebagai usaha rumahan, sehingga kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas kader tetapi juga berkontribusi pada peningkatan ekonomi keluarga. Rangkuman hasil evaluasi disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Peningkatan Kapasitas Kader Posyandu

No	Aspek yang Dinilai	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan	Peningkatan (%)
1	Pengetahuan tentang stunting dan gizi	35%	100%	65%
2	Keterampilan pengolahan rimbang	30%	100%	70%
3	Minat wirausaha produk olahan	30%	70%	40%

4. Kendala yang Dihadapi

Selama kegiatan, terdapat beberapa kendala yang dihadapi. Pertama, keterbatasan sarana prasarana di posyandu, seperti alat masak dan bahan tambahan, sehingga tim harus menyediakan sebagian besar kebutuhan praktik. Kedua, beberapa kader posyandu masih kurang percaya diri dalam

mencoba inovasi baru karena terbiasa dengan cara tradisional. Ketiga, keterbatasan waktu pelatihan membuat tidak semua variasi produk olahan dapat dipraktikkan. Solusi yang diambil adalah melakukan pendampingan lanjutan secara bertahap, memberikan modul tertulis sebagai panduan kader, serta menjalin kerja sama dengan UMKM setempat untuk membantu pemasaran produk.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Habaring Hurung berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dalam mengolah terong asam khas Kalimantan menjadi jajanan sehat dan bergizi, sekaligus memberdayakan ekonomi kader melalui inovasi pangan lokal. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan kader sebesar 65% dan peningkatan keterampilan pengolahan mencapai 70%. Selain itu, sekitar 40% kader mulai memanfaatkan hasil pelatihan dengan memasarkan produk olahan rimbang sebagai usaha rumahan, yang secara langsung berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi keluarga dan komunitas. Program ini juga mendukung percepatan penurunan angka stunting di Kalimantan Tengah melalui pemanfaatan sumber daya lokal yang kaya nutrisi.

Sebagai tindak lanjut, disarankan agar program ini dikembangkan secara berkelanjutan dengan pendampingan jangka panjang, termasuk fasilitasi alat produksi sederhana dan dukungan pemasaran produk. Pemerintah daerah dan lembaga terkait juga perlu memperluas pelatihan serupa di wilayah lain yang memiliki potensi pangan lokal sebagai solusi inovatif pencegahan stunting. Selain itu, penelitian lanjutan mengenai kandungan gizi spesifik dari berbagai olahan rimbang serta dampaknya terhadap status gizi anak perlu dilakukan agar inovasi pangan lokal ini memiliki dasar ilmiah yang lebih kuat sekaligus dapat diintegrasikan dalam program gizi nasional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Palangka Raya yang telah mendanai kegiatan pengabdian masyarakat ini sehingga terlaksana dengan baik dengan skema Pemberdayaan Wirausaha Masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- 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). <https://doi.org/10.1111/mcn.12617>
- Dewey, K. G., & Begum, K. (2011). Long-term consequences of stunting in early life. *Maternal & Child Nutrition*, 7(s3), 5–18. <https://doi.org/10.1111/j.1740-8709.2011.00349.x>

- Global Nutrition Report. (2022). *Global nutrition report: Stronger commitments for greater action. Development Initiatives*. <https://Globalnutritionreport.Org>.
- Harjanti, A. E., Hakim, C. B., & Salim, N. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kewirausahaan Dalam Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 5(1), 14–20. <https://doi.org/10.26751/jai.v5i1.2063>
- Indonesia., K. K. R. (2022). *Hasil Survei Status Gizi Indonesia Tahun 2022. Kementerian Kesehatan RI*. <https://www.kemkes.go.id>.
- Komara, N. K., Chuchita, C., Oksal, E., & Pereiz, Z. (2024). Peningkatan Pengetahuan Stunting Pada Ibu Di Posyandu Kelurahan Habaring Hurung Palangka Rayale. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(7), 2577–2583.
- Lefubun, M. L., Damanik, I. P., & Leatemia, E. D. (2023). Analisis Pemanfaatan Pekarangan Rumah Dalam Penurunan Stunting di Desa Passo Kecamatan Baguala Kota Ambon. *Media Agribisnis*, 7(2), 151-167.
- Oksal, E., Pereiz, Z., Citrariana, S., & Chuchita, C. (2024). Pelatihan Pembuatan Biopeptisida untuk Peningkatan Ekonomi dan Sosial Warga Desa. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 253-259.
- Organization, W. H. (2020). *Nutrition in the WHO South-East Asia Region*. WHO Regional Office for South-East Asia. <https://www.who.int>.
- Prendergast, A. J., & Humphrey, J. H. (2014). The stunting syndrome in developing countries. *Paediatrics and International Child Health*, 34(4), 250–265. <https://doi.org/10.1179/2046905514Y.00000000158>
- Rosawanti, P., Hidayati, N., Hanafi, N., Studi, P., Universitas, A., Palangkaraya, M., Studi, P., Universitas, K., & Palangkaraya, M. (2021). *Khdtk Mungku Baru*. 9(3).
- Saputri, G. Z., Utami, N. P., Susanti, H., Ridwan, I., & Puspitasari, I. (2023, July). Pendampingan Optimalisasi Sumber Daya Lokal berbasis Inovasi Pangan Fungsional terhadap tingkat Pengetahuan Pemanfaatan Tanaman Obat dan Olahan Pangan. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM Universitas' Aisyiyah Yogyakarta* (Vol. 1, pp. 605-611).
- Sitoayu, L. (2018). Pemanfaatan bahan makanan sederhana menjadi gizi seimbang. *Jurnal Abdimas*, 4(2), 230–234.
- Soliman, A., De Sanctis, V., Alaaraj, N., Ahmed, S., Alyafei, F., Hamed, N., & Soliman, N. (2021). Early and long-term consequences of nutritional stunting: From childhood to adulthood. *Acta Biomedica*, 92(1), 1–12. <https://doi.org/10.23750/abm.v92i1.11346>