



Demonstrasi Modifikasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pangan Lokal Pada Kader di Posyandu Melati, Kelurahan Bubulak, Dramaga

Demonstration of Local Food Supplementary Feeding Modification to Cadres at Posyandu Melati, Bubulak Village, Dramaga

Ahmad Hisbullah Amrinanto^{1*}, Dwikani Oklita Anggiruling¹, Muh. Guntur Sunarjono Putra¹, Atria Gusthira¹, Della Adelia Oktaviani¹

¹ Program Studi Gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bogor Husada, Bogor, Indonesia

*Email Korespondensi: ahmadhisbullaha@sbh.ac.id

Abstrak

Stunting merupakan suatu kondisi yang terjadi pada balita akibat kekurangan gizi kronis sehingga menyebabkan gagal tumbuh. Salah satu kebijakan dari Kementerian Kesehatan yang telah dilakukan untuk menanggulangi masalah stunting adalah dengan pemberian makanan tambahan. Salah satu jenis makanan tambahan yang dapat diberikan adalah modifikasi dari berbagai pangan lokal yaitu berbahan dasar tempe yang dapat dibuat menjadi nugget. Penggunaan tempe sebagai pangan lokal dan sayuran untuk meningkatkan kandungan vitamin dan mineral dalam produk. Pemilihan nugget sebagai produk bertujuan untuk meningkatkan daya simpan tempe, menambah variasi produk, dan meningkatkan minat para konsumen terutama anak-anak. Kegiatan ini dilakukan di Posyandu Melati, Kelurahan Bubulak, Dramaga dengan peserta adalah kader posyandu sebanyak enam orang. Kegiatan diawali dengan pemaparan materi tentang pemberian makanan tambahan pangan lokal dan dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan nugget tempe. Berdasarkan hasil kegiatan, seluruh peserta kegiatan menyukai nugget tempe yang dibuat dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Kata kunci: Nugget Tempe, Pangan Lokal, Pemberian Makanan Tambahan, Kader, Posyandu

Abstract

Stunting is a condition that occurs in toddlers due to chronic malnutrition, causing growth failure. One of the policies of the Ministry of Health that has been carried out to overcome the problem of stunting is by providing additional food. One type of supplementary food that can be given is a modification of various local foods, namely tempe-based which can be made into nuggets. The use of tempeh as local food and vegetables to increase the vitamin and mineral content in the product. The selection of nuggets as a product aims to increase the shelf life of tempeh, add product variations, and increase the interest of consumers, especially children. This activity was carried out at Posyandu Melati, Bubulak Village, Dramaga with six posyandu cadres as participants. The activity began with a material presentation on local food supplementation and continued with a demonstration of making tempeh nuggets. Based on the results of the activity, all participants liked the tempeh nuggets made in terms of colour, aroma, taste, and texture.

Keywords: Local Food, Supplementary Feeding, Tempeh Nuggets, Cadres, Posyandu

Pesan Utama:

- Kader posyandu mampu mengolah PMT yang mudah dibuat dengan pangan lokal yang ada di sekitar masyarakat dan mengaplikasikannya di kegiatan posyandu yang dilaksanakan.

Access this article online



Quick Response Code

Copyright (c) 2023 Authors.

Received: 28 August 2022
Accepted: 1 September 2023

DOI: <https://doi.org/10.56303/jppmi.v2i2.151>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

1. Pendahuluan

Kualitas sumber daya manusia (SDM) menjadi salah satu faktor yang menentukan keberhasilan pembangunan suatu bangsa. SDM yang berkualitas ini dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satunya adalah

makanan yang sehat, aman, dan bergizi Apabila konsumsi makanan yang sehat, aman, dan bergizi tidak dapat terpenuhi, maka dapat meningkatkan resiko terjadinya masalah gizi yang dapat menurunkan kualitas SDM. Salah satu masalah gizi yang masih terjadi di Indonesia adalah *stunting*. *Stunting* merupakan kondisi yang terjadi pada balita akibat kekurangan gizi kronis sehingga menyebabkan gagal tumbuh. Anak-anak yang mengalami kondisi *stunting* dapat pertumbuhan yang terganggu baik secara fisik dan mental serta berpengaruh terhadap perkembangan kognitif. Dampak buruk dari *stunting* dapat berlangsung seumur hidup dan bahkan berdampak pada generasi berikutnya (UNICEF et al., 2023) .

Berdasarkan data Survei Status Gizi Nasional (SSGI) 2022, prevalensi *stunting* di Indonesia di angka 21,6%. Meskipun angka tersebut menurun dibandingkan tahun sebelumnya (24,4%), akan tetapi angka tersebut masih tergolong tinggi. Kerana target prevalensi *stunting* Indonesia di tahun 2024 sebesar 14% dan standard WHO di bawah 20% (Kementerian Kesehatan RI, 2022). Salah satu kebijakan dari Kementerian Kesehatan yang telah dilakukan untuk menanggulangi masalah *stunting* adalah dengan pemberian makanan tambahan (PMT). PMT merupakan salah satu strategi yang dilakukan dalam penanganan masalah gizi pada balita. Kegiatan pemberian makanan tambahan kepada balita biasanya dalam bentuk kudapan yang aman dan mengandung nilai gizi yang sesuai dengan kebutuhan balita (Sugandini et al., 2023). PMT yang umum diberikan berupa biskuit, bubur kacang hijau, dan puding. PMT yang juga dapat diberikan adalah modifikasi dari berbagai pangan lokal. Penggunaan pangan lokal sebagai makanan tambahan lokal memiliki beberapa persyaratan, yaitu dapat diterima, sesuai dengan norma dan agama, mudah dibuat, memenuhi kebutuhan zat gizi, terjangkau, mudah didapat, dan aman (Kementerian Kesehatan RI, 2018).

Penggunaan pangan lokal sebagai bahan yang digunakan untuk PMT sudah mulai dilaksanakan di Indonesia. Salah satu pangan lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dalam pembuatan PMT adalah tempe. Tempe menjadi salah satu sumber protein nabati yang merupakan bahan makanan hasil fermentasi kacang kedelai menggunakan jamur *Rhizopus oligosporus*. Dalam 100 g tempe mengandung 201 kkal energi, 20.8 g protein, 8.8 g lemak, 13.5 g karbohidrat, 1.4 g serat, 155 mg kalsium, dan 4.0 mg besi (Romulo & Surya, 2021). Tempe termasuk makanan yang mudah rusak, sehingga untuk meningkatkan daya simpan tempe perlu dilakukan upaya modifikasi olahan tempe. Salah satu produk yang bisa diolah dari tempe adalah nugget tempe. Tujuan dari kegiatan ini adalah melakukan demonstrasi pembuatan PMT berbahan dasar pangan lokal yaitu nugget berbahan dasar utama tempe.

2. Metode

Kegiatan praktik modifikasi PMT berbahan dasar pangan lokal merupakan bagian dari pengabdian masyarakat Program Studi S1 Gizi. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 01 Juli 2023 pada pukul 08.30 – 12.00 WIB di Posyandu Melati, Kelurahan Bubulak, Dramaga. Sasaran peserta pada kegiatan sebanyak enam orang yang merupakan kader posyandu. Peserta mendapatkan materi terkait PMT dan dilakukan demonstrasi masak menu PMT yaitu nugget tempe. Setelah itu, para kader yang hadir dipersilakan untuk mencoba nugget tempe yang sudah dibuat dan dievaluasi rasa, warna, aroma, dan tekstur berdasarkan yang mereka rasakan.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan praktik modifikasi PMT berbahan dasar pangan lokal ini dilaksanakan pada tanggal 01 Juli 2023 pada di Posyandu Melati, Kelurahan Bubulak, Dramaga. Sasaran peserta yang menjadi subjek pada kegiatan ini adalah kader posyandu. Kader posyandu merupakan penyelenggara kegiatan yang dilakukan di posyandu sehingga dengan dilakukannya kegiatan ini maka kader memiliki kemampuan untuk membuat PMT berbahan dasar pangan lokal (Kementerian Kesehatan RI, 2012). Sebelum dilakukan praktik pembuatan PMT, subjek terlebih dahulu diberikan materi tentang PMT berbahan dasar pangan lokal. Materi berisikan tentang definisi, tujuan, dan macam-macam jenis PMT yang biasa diberikan kepada balita. Materi berikutnya menjelaskan tentang PMT pangan lokal, persyaratan PMT pangan lokal, dan pengembangan PMT berbahan dasar pangan lokal. Gambar 1 adalah dokumentasi kegiatan saat pelaksanaan penjelasan materi tentang PMT berbahan dasar pangan lokal.

Setelah dilakukan penjelasan materi, kegiatan berikutnya demonstrasi pembuatan PMT pangan lokal yaitu nugget tempe. Pemilihan tempe sebagai bahan dasar karena tempe merupakan bahan lokal yang mudah

didapat di sekitar masyarakat. Sementara pemilihan nuget sebagai produk karena nuget merupakan salah satu jenis makanan yang disukai anak-anak (Prastiwi et al., 2017; Nurhamidah et al., 2021). Selain itu pemilihan nuget sebagai produk bertujuan untuk meningkatkan daya simpan tempe dan menambah variasi produk. Selain menggunakan tempe sebagai bahan utama, produk ini juga ditambah wortel untuk menambahkan kandungan vitamin dan mineral di dalam nuget.



(1)



(2)



(3)

Gambar 1 Pemberian Materi PMT Pangan Lokal; Gambar 2 Demonstrasi Pembuatan PMT Pangan Lokal; Gambar 3 Subjek Mencoba PMT Pangan Lokal

Demonstrasi diawali dengan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat nuget tempe. Kemudian dilakukan proses pengolahan hingga menjadi nuget yang siap digoreng. Subjek juga dipersilakan untuk mencoba membuat langsung nuget tempe. Proses pembuatan nuget ini cukup mudah sehingga kader dapat dengan mudah mempraktikannya. Setelah semua nuget jadi, nuget kemudian digoreng dalam minyak panas hingga matang. Lalu subjek dipersilakan untuk mencoba nuget tempe yang sudah dibuat dan dievaluasi rasa, warna, aroma, dan tekstur berdasarkan yang mereka rasakan (Gambar 3).

Table 1. Hasil Uji Kesukaan Subjek

Parameter Sensori	Suka		Agak Suka		Tidak Suka	
	n	%	n	%	n	%
Warna	6	100	-	-	-	-
Aroma	6	100	-	-	-	-
Rasa	6	100	-	-	-	-
Tekstur	6	100	-	-	-	-
Keseluruhan	6	100	-	-	-	-

Setelah semua subjek merasakan nuget tempe yang dibuat, subjek diminta untuk menentukan kesukaan mereka terhadap produk yang sudah dicicipi. Berdasarkan hasil kesukaan terhadap produk pada tabel 1, semua subjek suka terhadap PMT nuget tempe yang dibuat. Menurut subjek, warna, aroma, rasa, dan tekstur nuget tempe seperti nuget ayam yang dijual di pasaran. Menurut, Mawati et al., (2017), nuget umumnya dibuat dari bahan dasar

daging giling halus yang dicampur dengan bumbu, dan bahan tambahan lainnya. Modifikasi pembuatan nugget dengan bahan dasar tempe yang digunakan sebagai PMT merupakan sebuah inovasi yang berguna untuk meningkatkan jenis PMT yang dapat diberikan kepada balita di posyandu. Hambatan dalam pengolahan nugget tempe ini adalah tempe yang diolah menjadi nugget dapat menghasilkan tekstur yang keras dan aroma langu. Sehingga untuk mengatasi hal tersebut sebelum diolah tempe dikukus terlebih dahulu selama ± 15 menit. Hambatan lain dalam kegiatan ini adalah ketersediaan alat di lokasi kegiatan. Sehingga tim pengabdian perlu membawa alat seperti kompor, penggorengan, baskom, dan lain-lain ke lokasi kegiatan untuk memudahkan dalam melakukan demonstrasi.

4. Kesimpulan

Kegiatan demonstrasi modifikasi PMT pangan lokal telah selesai dilaksanakan dengan peserta adalah kader di Posyandu Melati, Kelurahan Bubulak, Dramaga. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa nugget tempe yang dibuat memungkinkan dapat diterapkan karena mudah untuk dibuat. Selain itu, produk yang dihasilkan juga memiliki penerimaan sensori yang baik dari kader posyandu yang hadir. Untuk kegiatan modifikasi PMT pangan lokal berikutnya bisa menggunakan lebih dari satu bahan utama agar menambah variasi dan nilai gizi produk.

Pendanaan: Penelitian ini tidak menerima pendanaan eksternal

Ucapan Terima Kasih: Terima kasih kepada kader Posyandu Melati, Kelurahan Bubulak, Dramaga atas kerjasamanya sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Konflik kepentingan: Para penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

Daftar Pustaka

- Kementerian Kesehatan RI. (2012). *Kurikulum dan Modul Pelatihan Kader Posyandu*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). *Petunjuk Teknis Pendidikan Gizi Dalam Pemberian Makanan Tambahan Lokal Bagi Ibu Hamil dan Balita*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2022). *Survei Status Gizi Indonesia (SSGI)*.
- Mawati, A., Sondakh, E. H. B., Kalele, J. A. D., & Hadju, R. (2017). Kualitas Chicken Nugget Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Kedelai Untuk Peningkatan Serat Pangan (Dietary Fiber). *Zootec*, 37(2), 464. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16782>
- Nurhamidah, N., Yesasnidar, Y., & Nova, M. (2021). Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Nugget Sayur dan Edukasi Kesehatan Bagi Siswa TPQ di Mesjid Nurul Khairat Kampung Jambak Koto Tengah Padang. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 2(2), 26–30.
- Prastiwi WD, Santoso SI, M. S. (2017). Preferensi Dan Persepsi Konsumsi Produk Nugget Sebagai Alternatif Konsumsi Daging Ayam Pada Masyarakat Di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang. *Agromedia*, 35(1), 65–72.
- Romulo, A., & Surya, R. (2021). Tempe: A traditional fermented food of Indonesia and its health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26(May), 100413. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100413>
- Sugandini, W., Erawati, N. K., & Mertasari, L. (2023). *Pelatihan Dan Pendampingan Kader Posyandu Membuat Pudding Jagung Modisco Untuk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) di Desa Tegallinggah*. 12(1), 101–112.
- UNICEF, WHO, & World Bank Group. (2023). *Tracking the Triple Threat of Child Malnutrition*. UNICEF/WHO/World Bank Group.