

PEMBUATAN BUBUR SINGKONG SAUS BUAH NAGA SEBAGAI INOVASI PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN (PMT) DI DESA SEMALI, KECAMATAN SEMPOR, KABUPATEN KEBUMEN

Rahmini Hadi¹, Aditya Saputra², Uswatun Hasanah³, Amelia Dinda Pangesti⁴, Shintya Azzahra⁵, Alya Nur Syifa⁶, Sefti Sofiatu Dihni⁷, M. Izan Baehaqi⁸, Nadia Aghisna Sani⁹, Eva Nur Fitriani¹⁰, Jesica Novitriani¹¹

UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto

Email : minielhadi@uinsaizu.ac.id¹, adityhaasaputraaa@gmail.com², bening.hasanah12@gmail.com³, ameliadindapangesti@gmail.com⁴, shintyaazzahra933@gmail.com⁵, alyanursyifa09@gmail.com⁶, septisopiatudihni@gmail.com⁷, izan.beqi19@gmail.com⁸, aghisnanadia@gmail.com⁹, evanurfitriani29@gmail.com¹⁰, jescanovitriani@gmail.com¹¹

Abstrak

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah kegiatan pemberian makanan kepada balita dalam bentuk kudapan yang aman dan bermutu beserta kegiatan pendukung lainnya dengan memperhatikan aspek mutu dan keamanan pangan. Pemberian PMT menjadi penting untuk mengurangi angka kurang gizi dan gizi buruk yang ada di Indonesia. Berdasarkan data yang diperoleh di Desa Semali masih terdapat beberapa balita yang mengalami *stunting*, sehingga hal tersebut menjadi perhatian khusus bagi tenaga kesehatan, bidan desa, hingga kader posyandu. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan inovasi pengadaan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) modifikasi dengan memanfaatkan bahan lokal yaitu singkong. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) dengan 5 tahapan yaitu yaitu Discovery (Menemukan), Dream (Impian), Design (Merancang), Define (menentukan), dan Destiny (Lakukan). Hasil dari peneltian ini menunjukkan bahwa inovasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bubur singkong saus buah naga dapat menawarkan solusi yang berpotensi besar dalam mengatasi masalah gizi di daerah tersebut. Secara keseluruhan, bubur singkong dengan saus buah naga sebagai PMT adalah contoh inovasi yang dapat menjadi model bagi upaya peningkatan gizi di daerah lain yang menghadapi tantangan serupa.

Kata kunci : Inovasi; Pemberian Makanan Tambahan (PMT); Desa Semali; Singkong.

Abstract

Supplementary Feeding (PMT) is an activity of providing food to toddlers in the form of snacks that are safe and of good quality along with other supporting activities by taking into account aspects of food quality and safety. The provision of PMT is important to reduce the number of undernourished and malnourished children in Indonesia. Based on data obtained in Semali Village, there are still there

are still several toddlers who are stunted, so that it becomes a special attention for health workers, village midwives, and posyandu cadres. This research aims to provide innovative provision of Supplementary Food (PMT) modification by utilizing local ingredients, namely cassava. This research uses the Asset-Based Community Development (ABCD) approach method with 5 stages, namely Discovery, Dream, Design, Define, and Destiny. The results of this research show that innovation of Supplementary Feeding (PMT) cassava porridge with dragon fruit sauce can offer a potential solution in overcoming nutritional problems in the area. Overall, the cassava porridge with dragon fruit sauce as a PMT is an example of an innovative that can serve as a model for nutritional improvement efforts in other regions that face similar challenges.

Keyword : *Innovation; Supplementary Feeding (PMT); Semali Village; Cassava.*

Pendahuluan

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah kegiatan pemberian makanan kepada balita dalam bentuk kudapan yang aman dan bermutu beserta kegiatan pendukung lainnya dengan memperhatikan aspek mutu dan keamanan pangan. Pemerintah Indonesia juga menganjurkan untuk memberikan makanan tambahan bagi balita dan anak-anak hingga ke pelosok desa. Inovasi dalam Pemberian Makanan Tambahan (PMT) memiliki peran yang sangat penting di tengah upaya peningkatan gizi masyarakat, terutama di daerah yang masih mengalami tantangan dalam hal gizi. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dapat dilakukan oleh seluruh kalangan masyarakat yang biasanya tergabung dalam tenaga kesehatan, bidan desa hingga kader posyandu.

Desa Semali terletak di Kecamatan Sempor, Kabupaten Kebumen, yang memiliki luas wilayah 352,19 hektar. Desa ini berbatasan dengan Desa Donorojo di utara, Desa Kedungjati di selatan, Desa Kenteng di timur, dan Desa Bonosari di barat. Terdiri dari 4 RW dan 17 RT, Desa Semali dikenal akan kekayaan alamnya serta warisan budaya yang meliputi bahasa, upacara adat, musik gamelan, tarian, makanan, dan minuman tradisional yang terus dilestarikan secara turun temurun. Tidak hanya itu Desa Semali juga memiliki potensi sumber daya alam hayati yang melimpah salah satunya yaitu umbi kayu atau singkong.

Di Desa Semali, pengolahan bubur singkong telah dikenal dari zaman dahulu tetapi belum ada inovasi dalam pengolahannya, terutama jika ditargetkan untuk diberikan kepada balita dan anak-anak. Dalam konteks ini, pembuatan bubur singkong dengan saus buah naga sebagai inovasi PMT menawarkan solusi yang tidak hanya menjawab tantangan gizi, tetapi juga berpotensi memberikan dampak positif terhadap kesejahteraan masyarakat setempat. Singkong adalah salah satu komoditas pertanian utama di Indonesia, termasuk di Desa Semali. Tanaman ini mudah tumbuh dan dapat dijadikan berbagai olahan makanan yang bergizi. Singkong mengandung karbohidrat yang tinggi, serat, dan berbagai vitamin serta mineral yang penting bagi kesehatan. Meskipun singkong memiliki potensi nutrisi yang besar, seringkali penggunaannya terbatas pada konsumsi yang monoton atau kurang variatif. Inilah mengapa pengembangan inovasi dalam cara pengolahannya menjadi sangat penting.

Sementara itu, buah naga adalah salah satu buah tropis yang kaya akan antioksidan, vitamin C, dan serat. Kandungan nutrisinya yang tinggi dan rasanya yang menyegarkan membuat buah ini menjadi pilihan yang ideal untuk dikombinasikan dengan singkong. Namun, di banyak desa termasuk Desa Semali, buah naga belum sepenuhnya dimanfaatkan sebagai bahan makanan tambahan. Padahal, keberadaan buah naga yang melimpah dapat menjadi sumber nutrisi yang berharga jika diolah dengan tepat.

Mengingat masih tingginya masalah gizi pada balita (balita di bawah lima tahun), maka masalah ini perlu segera diatasi. Berdasarkan data Riskesdas 2018, frekuensi balita kurus sebesar 17,7% dan balita gizi buruk sebesar 10,2%. Prevalensi balita kurus sebesar 17,1% dan kejadian gizi buruk sebesar 7,7% berdasarkan statistik SSGI 2022 (Kementerian Kesehatan, 2022). Kematian, penyakit, dan gangguan pada anak sebagian besar disebabkan oleh kekurangan gizi (Safrina & Putri, 2022). Misalnya, anak-anak yang sangat kurus memiliki kemungkinan sembilan kali lebih besar untuk meninggal daripada anak-anak yang sangat pendek, dan mereka menghadapi risiko kematian empat kali lipat lebih tinggi. Risiko kematian juga meningkat akibat kekurangan zat gizi mikro seperti seng, zat besi, atau vitamin A.

Banyak penyakit, termasuk kebutaan akibat kekurangan vitamin A dan kelainan tabung saraf akibat kekurangan folat. Hal tersebut dapat disebabkan oleh kekurangan kemampuan anak untuk tumbuh sehat, menghasilkan organ yang sehat, membangun sistem kekebalan tubuh yang kuat, dan mengembangkan proses neurologis dan kognitif mereka semua bergantung pada penerimaan nutrisi yang cukup selama lima tahun pertama kehidupan mereka (Husen et al., 2022). Perkembangan dan pertumbuhan anak di masa depan dipengaruhi oleh nutrisi selama lima tahun pertama kehidupan. Balita harus menerima perhatian khusus karena mereka lebih rentan terhadap kekurangan gizi.

Status gizi adalah hasil dari konsumsi, penyerapan, dan penggunaan makanan yang terwujud dalam kondisi tubuh. Kondisi gizi yang tinggi pada seseorang merupakan salah satu unsur yang memengaruhi derajat kesehatannya. Status gizi seseorang dapat dinilai untuk melihat apakah ada masalah di dalam tubuhnya. Hal ini dilakukan dengan menguji sejumlah parameter yang berbeda dan membandingkan temuan dengan standar atau referensi (Nurhamidah et al., 2021). Menganalisis status gizi seseorang melibatkan pengukuran antropometri, mendokumentasikan riwayat medis klinis dan biokimia, kebiasaan makan, pengobatan yang digunakan, dan keadaan yang berkaitan dengan ketahanan pangan.

Gangguan perkembangan otak dan pertumbuhan fisik merupakan dampak jangka pendek dari kekurangan gizi selama lima tahun pertama kehidupan. Adapun dampak jangka panjang antara lain dapat mencakup peningkatan risiko penyakit tidak menular di masa dewasa. Seseorang yang kekurangan berat badan, bertubuh kecil saat lahir, dan berat badan bayinya meningkat dengan cepat rentan terhadap penyakit kardiovaskular (Nelista & Fembi, 2021). Kelainan pertumbuhan yang berhubungan dengan kekurangan gizi pada masa kanak-kanak meningkatkan risiko kelebihan berat badan dan obesitas di masa dewasa serta penyakit kardiovaskular.

Pembuatan bubur singkong dengan saus buah naga merupakan langkah inovatif dalam menggabungkan potensi lokal yang ada untuk menciptakan sebuah olahan baru untuk pengadaan PMT. Hal ini tidak hanya berkaitan dengan kandungan gizi didalamnya,

tetapi juga menarik bagi anak-anak dan orang dewasa. Bubur singkong yang lembut dan mudah dicerna, jika dipadukan dengan saus buah naga yang manis dan berwarna cerah, dapat meningkatkan daya tarik makanan tambahan ini (Meilasari & Adisasmito, 2024). Hal ini penting karena salah satu tantangan utama dalam pemberian PMT adalah menciptakan makanan yang tidak hanya bergizi tetapi juga disukai dan diterima oleh penerima manfaatnya.

Pembuatan bubur singkong saus buah naga merupakan sebuah inovasi yang juga menyasar pada peningkatan ekonomi lokal. Dengan memanfaatkan bahan-bahan yang banyak tersebar seperti singkong dan buah naga, maka proses produksi PMT dapat dilakukan secara mandiri. Kemudian hal tersebut dapat mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor dan membuka peluang ekonomi baru bagi petani dan pengusaha lokal (Amalia et al., 2023). Selain itu, pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan bubur singkong dan saus buah naga dapat meningkatkan keterampilan masyarakat setempat, memberikan mereka pengetahuan baru yang bermanfaat baik dalam konteks pemenuhan gizi maupun dalam pengembangan usaha mikro.

Dari sudut pandang kesehatan masyarakat, bubur singkong dengan saus buah naga diharapkan dapat menjadi langkah kecil yang mampu membantu mengatasi masalah gizi buruk yang sering terjadi di desa-desa terpencil. Penyediaan makanan tambahan yang kaya akan karbohidrat dari singkong dan vitamin, mineral, serta antioksidan dari buah naga dapat berkontribusi pada peningkatan status gizi. Hal tersebut sangat baik bagi tumbuh kembang manusia khususnya pada anak-anak yang rentan terhadap kekurangan gizi. Selain itu, dengan melibatkan komunitas dalam proses produksi dan distribusi, inovasi ini dapat membangun kesadaran tentang pentingnya gizi yang baik serta memberdayakan masyarakat dalam usaha kolektif untuk memperbaiki kesejahteraan mereka (Korsini & Medho, 2023).

Terdapat beberapa alasan dalam pemilihan bubur singkong saus buah naga sebagai inovasi pemberian makanan tambahan, salah satunya adalah kebutuhan nutrisi bagi balita. Dari sekian banyak bentuk kudapan yang diberikan kepada balita, bubur singkong dengan saus buah naga yang terbuat dari bahan pokok yaitu singkong dan buah naga memiliki berbagai kandungan nutrisi yang dibutuhkan oleh balita. Pemenuhan nutrisi pada masa balita menjadi hal penting yang harus disadari oleh para orang tua. Pemenuhan nutrisi yang cukup bagi balita akan menentukan tumbuh kembang balita tersebut di masa yang akan datang. Kemudian adanya inovasi bubur singkong saus buah naga ini juga didukung dengan melimpahnya produksi singkong di Desa Semali. Tidak hanya petani, namun banyak masyarakat di Desa Semali yang juga menanam singkong di lahan kosong hingga halaman atau sekitar rumahnya.

Kemudian salah satu keistimewahan dari olahan singkong yang dibuat menjadi bubur yaitu untuk merubah tampilan fisik makanan tersebut. Dengan diolah menjadi bubur, diharapkan dapat memudahkan balita dalam mengkonsumsi hingga mencerna makanan tersebut. Mengingat balita belum mempunyai keterampilan yang baik dalam mengkonsumsi dan mencerna makanan yang masuk lewat mulutnya. Sehingga hal tersebut menjadi salah satu cara untuk membantu orang tua dalam memberikan kudapan yang bernutrisi sekaligus menarik dan mudah dikonsumsi hingga dicerna balita. Kemudian dengan diubah menjadi bubur, olahan ini mudah untuk dikombinasikan

dengan berbagai bahan lainnya. Dalam hal ini, olahan singkong yang diubah menjadi bubur dikombinasikan dengan saus yang terbuat dari buah naga sehingga menjadi bubur singkong saus buah naga.

Implementasi pembuatan bubur singkong dengan saus buah naga di Desa Semali juga memerlukan strategi yang efektif untuk mencapai keberhasilan. Pendekatan berbasis komunitas yang melibatkan pemangku kepentingan lokal seperti kader kesehatan, kelompok wanita, dan petani akan sangat penting. Mereka tidak hanya dapat membantu dalam proses pembuatan dan distribusi PMT tetapi juga dalam sosialisasi dan edukasi mengenai manfaat gizi dari makanan tambahan ini (Hadju et al., 2023). Oleh karena itu, kolaborasi antara pemerintah, lembaga swadaya masyarakat, dan masyarakat setempat sangat dibutuhkan untuk memastikan bahwa inovasi ini dapat diterima dan memberikan manfaat maksimal bagi masyarakat.

Secara keseluruhan, pembuatan bubur singkong dengan saus buah naga sebagai inovasi PMT di Desa Semali adalah salah satu langkah strategis yang menjawab kebutuhan gizi masyarakat dengan memanfaatkan potensi lokal. Selain memberikan manfaat gizi, inovasi ini juga berpotensi meningkatkan ekonomi lokal dan memperkuat keterlibatan komunitas. Dengan pendekatan yang tepat dan dukungan yang memadai, inovasi ini dapat menjadi model yang efektif untuk pengembangan PMT di daerah lain dengan tantangan serupa (Azhari et al., 2024). Dari penjelasan diatas, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis efektivitas program pembuatan PMT bubur singkong saus buah naga untuk meningkatkan gizi balita dan anak-anak di Desa Semali bersama kader posyandu.

Metode

Salah satu metode untuk memberdayakan masyarakat dalam penyelesaian masalah adalah dengan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD). Teori ini pertama kali dikembangkan oleh John McKnight. Pendekatan ABCD berasumsi bahwa yang dapat menyelesaikan masalah masyarakat adalah masyarakat itu sendiri dan segala usaha perbaikan dimulai dari perbaikan modal sosial. Identifikasi aset yang dilakukan dalam pendekatan tersebut terdiri dari aset manusia, aset fisik, aset alam, aset sosial dan aset finansial.

Konsep ABCD merupakan sebuah alternatif pemberdayaan masyarakat dengan menggunakan aset. Dalam konteks ini, aset yang dimaksud adalah potensi yang dimiliki sebuah komunitas yang digunakan sebagai senjata utama untuk melakukan pemberdayaan masyarakat seperti contoh kecerdasan manusia, kerjasama, kebersamaan atau kekayaan yang dimiliki (Habib, 2021). Dengan menggunakan pendekatan ABCD ini secara kontinue diharapkan dapat membentuk kemandirian masyarakat dalam meningkatkan pendapatan sehingga akan mengikat juga kesejahteraan bersama. Dalam pendekatan ABCD ini terdapat 5 tahapan, yaitu *Discovery* (Menemukan), *Dream* (Impian), *Design* (Merancang), *Define* (menentukan), dan *Destiny* (Lakukan).

Pada tahapan yang pertama yaitu *Discovery* (Menemukan), mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto mencari informasi melalui berbagai sumber yang dapat dipercaya untuk menemukan sebuah temuan yang dapat ditindak lanjuti. Tahap pertama ini dilakukan mulai dari awal survey lokasi KKN yaitu di Desa Semali, Kecamatan Sempor, Kabupaten Kebumen. Mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin

Zuhri Purwokerto melakukan survey sebagai bentuk persiapan atau pra-KKN dan juga mengumpulkan informasi hingga mengulik atau mencari tau asset desa tersebut yang dapat dikembangkan dan disesuaikan dengan program yang ingin diterapkan nantinya pada saat KKN berlangsung. Dalam tahap *discovery* ini, mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto mengumpulkan informasi terkait sumber daya alam, sumber daya manusia, adat, budaya, hingga berbagai hal yang berkembang di desa tersebut.

Tahap kedua yaitu *Dream* (Impian), sebuah proses untuk mengulik berbagai keinginan atau impian dari pihak-pihak terkait. Dalam hal ini mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto bekerja sama dengan kader posyandu, tenaga kesehatan, ahli gizi dan lain sebagainya yang sama-sama memiliki keinginan agar balita di Desa Semali dapat tumbuh kembang dengan baik. Selain itu, mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto dengan kader posyandu, tenaga kesehatan, ahli gizi dan lain sebagainya juga mengupayakan untuk dapat menyalurkan informasi dengan baik kepada orang tua terkait pentingnya pemenuhan nutrisi bagi balita. Hal tersebut diharapkan menjadi salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menekan angka *stunting* di desa Semali.

Kemudian tahapan yang ketiga yaitu *Design* (Merancang), pada tahapan ini mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto melakukan perancangan berdasarkan informasi dan data yang telah diperoleh dari proses tahapan pertama yaitu *discovery* (menemukan) dan tahap kedua yaitu *dream* (impian). Tahap ini merupakan hal penting untuk dilakukan sebagai bentuk persiapan sebelum nantinya menentukan program atau kegiatan apa saja yang akan dilakukan. Mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto bersama dengan kader posyandu, tenaga kesehatan, ahli gizi dan lain sebagainya merancang berbagai bentuk kegiatan-kegiatan hingga berbagai inovasi yang dapat diterapkan. Kemudian hal tersebut diharapkan dapat menjadi sebuah upaya untuk mendorong penyaluran informasi terkait pentingnya pemenuhan gizi bagi balita kepada orang tua dengan baik. Kemudian melalui berbagai program atau upaya yang dirancang juga diharapkan dapat menekan angka *stunting* di desa Semali.

Selanjutnya tahap *Define* (Menentukan) yaitu tahap untuk menentukan program kegiatan atau inovasi seperti apa yang akan dilakukan. Dalam tahap ini, segala hal yang telah dirancang sebelumnya akan di tentukan sebelum nantinya diimplementasikan kepada masyarakat. Mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto bersama dengan tenaga kesehatan dan kader posyandu hingga bidan desa menentukan untuk menerapkan sebuah inovasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) melalui pengolahan singkong dan buah naga menjadi sebuah kudapan yang bergizi dan bernutrisi bagi balita. Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang dimodifikasi diharapkan dapat membantu pemenuhan gizi dan nutrisi bagi balita serta meningkatkan kemampuan masyarakat di Desa Semali untuk mengolah bahan pokok yang melimpah dan mudah ditemui seperti singkong.

Tahap yang terakhir yaitu *Destiny* (Lakukan), suatu proses pengimplementasian dari inovasi yang sebelumnya telah dirancang dan ditentukan. Pada tahap ini mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto melaksanakan sebuah inovasi berupa pembuatan makanan tambahan yang berbahan dasar singkong, yaitu bubur singkong saus buah naga. Produk tersebut dibuat langsung oleh mahasiswa KKN UIN Prof. K.H.

Saifuddin Zuhri Purwokerto sebelum dibagikan kepada balita saat kegiatan posyandu sebagai bentuk Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Setelahnya, mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto juga melakukan sosialisasi terkait pembuatan hingga kandungan nutrisi yang terdapat pada bubur singkong saus buah naga. Sosialisasi ini khususnya ditujukan kepada ibu-ibu yang menghadiri posyandu. Kegiatan ini juga melibatkan tenaga kesehatan dan kader posyandu yang terlatih dalam penyuluhan gizi dan pembuatan makanan sehat. Selain itu, para ibu dan keluarga balita juga berperan penting dalam mendukung keberhasilan program ini melalui partisipasi aktif mereka.

Hasil

Desa Semali adalah salah satu desa dengan perkebunan singkongnya yang luas. Pohon-pohon singkong tumbuh subur di tanah warga. Namun, mayoritas warga Desa Semali mengolah singkong hanya sebatas direbus, digoreng atau diolah menjadi nasi oyek saja. Maka dari itu muncul sebuah inovasi dari mahasiswa UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto berupa pengolahan makanan untuk PMT (Pemberian Makanan Tambahan) yang ditujukan kepada balita dengan bahan dasar singkong. Inovasi ini berupa olahan singkong yang diubah menjadi bubur singkong dengan tambahan saus buah naga untuk menarik perhatian balita.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah makanan pendamping ASI yang mengandung nilai gizi yang baik. Singkong ini kaya akan karbohidrat kompleks yang memberikan energi berkelanjutan, dan mengandung protein, vitamin C serta serat yang penting untuk pencernaan (Munandar et al., 2022). Kemudian pemberian campuran olahan buah naga yang berfungsi sebagai saus dalam bubur singkong juga memiliki fungsi yang tidak kalah penting. Selain untuk membuat balita tertarik, buah naga juga memiliki banyak manfaat terutama untuk balita yang sedang dalam masa pertumbuhan.

Sebuah inovasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bagi balita merupakan hal penting yang dapat dilakukan. Mengingat masih banyak orang tua yang kurang memahami tentang pemenuhan gizi bagi balita yang berawal dari ketidaktahuannya mengenai tumbuh kembang balitanya. Ketidaktahuan tersebut dapat menjadi salah satu penyebab tingginya angka *stunting* pada suatu desa, sehingga hal tersebut menjadi perhatian khusus bagi tenaga kesehatan, kader posyandu hingga pihak-pihak yang terlibat di dalamnya.

Pelaksanaan pembuatan bubur singkong saus buah naga untuk Pemberian Makanan Tambahan (PMT) balita oleh mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto di Desa Semali menunjukkan hasil yang positif. Pembuatan bubur singkong saus buah naga yang memanfaatkan potensi lokal menjadi penting karena merupakan sebuah inovasi yang dapat berkelanjutan. Pembuatan bubur singkong saus buah naga ini juga memiliki manfaat yaitu untuk meningkatkan gizi balita dan anak yang ada di Desa Semali. Melalui kegiatan ini, singkong yang biasanya hanya diolah dengan cara direbus atau digoreng saja, kini telah diolah menjadi makanan yang lezat seperti bubur singkong ini.

Kemudian hal baru lainnya yang terdapat dalam program ini yaitu munculnya inovasi bubur singkong saus buah naga itu sendiri sebagai salah satu bentuk menu baru yang dapat ditawarkan dalam Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Terlepas dari kandungan gizi dan nutrisi di dalam bubur singkong saus buah naga ini, terdapat manfaat ekonomi bagi para petani lokal yang menanam singkong. Melimpahnya singkong sebagai

bahan pokok dari pembuatan makanan ini merupakan salah satu keuntungan tersendiri yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat Desa Semali. Selain itu, bubur singkong saus buah naga dapat menjadi suatu pilihan menu baru dalam Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang memiliki daya tarik tersendiri ditengah menu PMT pada umumnya.

Para ibu-ibu yang hadir dalam posyandu berpartisipasi dalam kegiatan sosialisasi pembuatan bubur singkong saus buah naga untuk PMT balita. Kini ibu-ibu tersebut memiliki pengetahuan yang lebih mendalam mengenai bagaimana cara membuat dan apa saja manfaat yang terkandung di dalam bubur singkong saus buah naga sebagai sumber pendukung tumbuh kembang balita. Ibu-ibu posyandu juga telah mampu mengolah singkong menjadi makanan tambahan bergizi yang bisa diberikan kepada balita hingga anak-anak mereka. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil meningkatkan kesadaran akan pentingnya asupan gizi yang baik dan memberikan solusi yang praktis serta berkelanjutan. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal seperti singkong ini, masyarakat Desa Semali dapat lebih mandiri dalam menjaga kesehatan dan perkembangan balita mereka.

Pembahasan

Saat ini, Indonesia tengah menghadapi “beban ganda malnutrisi” atau masalah gizi ganda. *Stunting* merupakan salah satu masalah malnutrisi yang perlu ditangani, namun kelebihan gizi juga menjadi masalah dan berkontribusi terhadap peningkatan kasus penyakit tidak menular (PTM) pada orang dewasa. Strategi pembangunan suatu negara harus mencakup pendanaan untuk gizi yang memadai. Hak dasar yang dimiliki setiap orang adalah akses terhadap makanan yang cukup. Dari janin hingga tahap kehidupan berikutnya, pola makan yang cukup dapat mendukung pertumbuhan dan perkembangan yang normal (Riawati & Hanifah, 2017). Dalam jangka panjang, pemenuhan kebutuhan gizi dapat meningkatkan kualitas generasi mendatang, yang secara tidak langsung akan meningkatkan keuntungan ekonomi dengan meningkatkan mutu sumber daya manusia.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 51 Tahun 2016, Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada balita merupakan salah satu cara untuk menanggulangi *stunting*. Pada tahun 2018, sebanyak 41% balita Indonesia usia 6-59 bulan mendapatkan makanan tambahan (PMT). Program intervensi yang disebut Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bertujuan untuk meningkatkan status gizi anak, terutama balita yang menderita gizi kurang. Pemerintah dan lembaga kesehatan menjalankan program ini untuk memastikan bahwa balita mendapatkan nutrisi yang cukup untuk pertumbuhan dan perkembangan yang sehat. Desa Semali memiliki potensi sumber daya alam hayati yang melimpah salah satunya yaitu umbi kayu atau singkong.

Pemberian Makanan Tambahan (PMT) adalah suatu usaha untuk memberikan makanan tambahan guna memenuhi kebutuhan gizi dan mencapai status gizi yang sehat. Makanan tambahan dapat disajikan sebagai hidangan keluarga yang dibuat dengan bahan-bahan daerah dan resep yang disarankan. Ketersediaan zat gizi dalam masakan daerah sangat dipengaruhi oleh teknik dan waktu memasak, meskipun variasi makanannya lebih tinggi (Amanda, 2023). Selain itu, pengadaan PMT yang dimodifikasi dengan tujuan menarik perhatian balita dan anak-anak juga dapat berdampak baik bagi pemenuhan gizi balita dan anak.

Meningkatkan kesadaran para penduduk akan hasil kebun yang melimpah merupakan sebuah tugas bersama. Seperti yang diketahui bersama, apabila jumlah produksi lebih banyak dibandingkan pengolahan atau pemanfaatannya, maka akan terjadi ketidakseimbangan. Salah satu hasil kebun yang melimpah di Desa Semali yaitu singkong. Adapun dalam dunia Kesehatan, posyandu dan para kader Kesehatan di Desa Semali juga tahu akan potensi singkong yang melimpah. Pengolahan bubur singkong telah dikenal dari zaman dahulu tetapi belum ada inovasi dalam pengolahannya terutama yang ditujukan untuk balita dan anak-anak. Maka dari itu, mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto melihat masyarakat Desa Semali memiliki kekuatan dalam berkebun dan mengolah lahan.

Menanam singkong tidak harus di lahan yang luas, tetapi bisa dilakukan penanaman di dekat rumah, seperti misalnya pekarangan rumah bisa dijadikan tempat untuk menanam singkong. Menanam singkong di dekat rumah juga memudahkan masyarakat untuk mengambil hasil tanamnya. Hasil singkong yang telah dipanen dapat diolah menjadi sumber pangan yang bergizi, terutama untuk balita dan anak-anak yang masih kurang gizi. Anak yang mengalami gizi buruk bukan hanya karena asupan makanan yang tidak memadai, tetapi juga karena masalah kesehatan yang menyebabkan mereka tidak mampu menahan sakit dan kurang nafsu makan. Begitu pula dengan anak yang cukup makan tetapi tidak sehat, akan terjadi kekurangan gizi (Madina et al., 2022).

Berdasarkan survey yang dilakukan, Pemberian Makanan Tambahan (PMT) di lakukan disetiap posyandu guna menambah asupan gizi pada anak di Desa Semali. Referensi PMT ini bermula ketika Mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto sering mengikuti kegiatan posyandu yang ada di Desa Semali. Kemudian sumber daya alam Desa Semali yang menghasilkan banyak ubi-ubian seperti singkong juga menjadi salah satu pertimbangan dalam pembuatan PMT bubur singkong ini. Proses pembuatan bubur singkong saus buah naga juga relevan dengan kebiasaan masyarakat Desa Semali yang terbiasa mengolah singkong sebagai bahan pokok sebuah makanan.

Mahasiswa KKN UIN Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto membuat PMT berupa bubur singkong dengan saus buah naga. Mahasiswa KKN diberikan izin untuk berinovasi dalam pengadaan PMT di Posyandu Teratai. Pembuatan bubur singkong saus buah naga ini dilakukan di posko KKN dengan menggunakan singkong hasil panen warga sekitar. Pembuatan bubur singkong saus buah naga ini masih terbilang cukup mudah untuk diolah. Untuk itu, guna kebutuhan sosialisasi kepada tenaga kesehatan, kader posyandu dan ibu-ibu yang menghadiri posyandu, peserta KKN membuat pamflet sebagai media untuk menjelaskan bagaimana langkah-langkah dan bahan-bahan serta cara pembuatan bubur singkong saus buah naga ini.



Gambar 1. Pamflet yang dimanfaatkan sebagai media informasi mengenai PMT bubur singkong saus buah naga

Dalam pamflet tersebut dijelaskan mengenai bahan-bahan yang digunakan, manfaat dan kandungan yang ada pada bubur singkong, langkah-langkah pembuatan bubur singkong, cara pembuatan fla atau saus buah naga serta cara penyajian. Pembuatan PMT ini sangat praktis. Dalam pembuatannya, peserta KKN kurang lebih membutuhkan waktu 2 jam untuk membuat 50 cup PMT yang akan dibagikan pada balita dan anak-anak di Posyandu Teratai. Kemudian bubur singkong saus buah naga tersebut dikemas menggunakan cup agar lebih efisien dan mudah untuk dibagikan ke anak-anak yang menghadiri kegiatan posyandu.



Gambar 2. Produk PMT berupa Bubur Singkong Saus Buah Naga yang sudah dikemas dalam cup

PMT yang telah dibuat, kemudian disajikan di Posyandu Teratai dan dibagikan ke setiap balita atau anak yang berangkat posyandu. Pemanfaatan singkong ini menuai

banyak pujian dan respon positif baik dari tenaga kesehatan, kader posyandu, dan ibu-ibu serta balita yang hadir dalam kegiatan posyandu. Hal yang awalnya terinspirasi dari sumber daya alam yang begitu melimpah dengan harga yang terbilang cukup murah ternyata dapat menjadi sebuah olahan yang memiliki daya tarik tersendiri dengan tidak melupakan manfaat dan kandungan gizi yang ada di dalamnya. Kemudian untuk pengolahannya juga terbilang cukup mudah dan tidak membutuhkan banyak biaya karena bahan baku pembuatan bubur singkong saus buah naga mudah ditemukan.

Kegiatan di Posyandu Teratai diisi dengan berbagai hal, mulai dari pengukuran tinggi badan, berat badan, kemudian dilanjutkan dengan kelas balita yang diisi oleh bidan desa dan pihak puskesmas. Kemudian peserta KKN juga diberikan kesempatan untuk melakukan sosialisasi terkait pengadaan PMT bubur singkong saus buah naga. Peserta KKN diberikan waktu untuk menyampaikan sosialisasi pemaparan mengenai produk PMT yang telah dibuat. Hal ini merupakan sebuah inovasi baru yang dibuat dengan pemanfaatan hasil alam yang melimpah.

Berdasarkan hasil pengamatan secara langsung terhadap sejumlah orang tua balita dan anak-anak di Posyandu Teratai, diketahui bahwa masih ada beberapa orang tua yang kurang mengetahui dan belum memahami tentang makanan yang memiliki nilai gizi tinggi serta cara mengolahnya agar disukai oleh balita. Sehingga hal tersebut juga menjadi perhatian khusus bagi tenaga kesehatan, kader posyandu, hingga bidan desa setempat. Upaya yang dapat dilakukan untuk memperluas wawasan orang tua terkait pemenuhan gizi anak adalah dengan mengadakan kelas balita yang diselenggarakan bersamaan dengan kegiatan posyandu. Hal tersebut dapat membahas mengenai bagaimana dan apa saja makanan yang mengandung gizi tinggi terutama untuk balita dan anak-anak.

Ada beberapa faktor yang dapat memengaruhi status gizi pada balita ataupun anak, antara lain penyebab langsung dan tidak langsung. Infeksi menular pada anak dan konsumsi makanan merupakan penyebab langsung. Secara tidak langsung, hal ini dipengaruhi oleh norma budaya, pencapaian pendidikan, kondisi ekonomi, dan pola asuh. Sangat penting untuk memahami cara membuat menu yang memenuhi kebutuhan gizi bayi karena hal ini akan memengaruhi kesehatan anak secara keseluruhan (Safitri & Fitriana, 2022). Menu terbaik dapat dibuat dengan memilih makanan secara cermat, berupaya menjaga hal-hal yang menarik bagi anak dan dengan demikian memengaruhi tingkat asupan mereka. Karena pada dasarnya status gizi seorang anak akan dipengaruhi oleh asupan makanan yang mereka konsumsi.

Kemudian, tingkat ekonomi atau keuangan keluarga menjadi hal yang dapat memengaruhi kondisi gizi balita. Hal tersebut memungkinkan untuk dapat terjadi karena bisa memengaruhi pemilihan menu dan kebiasaan makanan yang mereka konsumsi. Makanan dengan gizi yang baik akan lebih terjangkau bagi keluarga dengan pendapatan yang lebih tinggi, dan juga sebaliknya. Pemilihan menu makanan menjadi hal yang harus dipahami oleh keluarga terutama ibu rumah tangga. Sehingga apa yang dikonsumsi oleh orang di rumah tersebut dapat memenuhi gizi yang cukup.



Gambar 3. Kegiatan sosialisai terkait proses pengadaan PMT bubur singkong saus buah naga dilanjutkan dengan foto bersama di Posyandu Teratai

Berdasarkan data yang diperoleh dari pihak kader posyandu Desa Semali, pemberian PMT ini akan dilaksanakan setiap adanya kegiatan posyandu. Hal tersebut merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan oleh kader posyandu Desa Semali, mengingat di desa tersebut masih memiliki angka *stunting* yang terbilang perlu penanganan khusus. Pertumbuhan anak di Desa Semali menjadi perhatian penting oleh tenaga kesehatan setempat dan ibu-ibu kader posyandu. Tanggung jawab untuk menjaga kesehatan dan pola asuh anak yang baik agar dapat tumbuh kembang dengan baik merupakan salah satu tugas yang harus dilaksanakan.

Pemberian PMT termasuk sebagai upaya tenaga kesehatan setempat dan ibu – ibu kader posyandu untuk menjaga kesehatan dan pemenuhan asupan pada balita dan anak. Salah satu kebutuhan mendesak dalam penanggulangan *stunting* itu sendiri adalah dengan menyediakan PMT modifikasi, yang berbahan dasar dari kebun masyarakat sebagai bagian dari kearifan lokal yang sangat memadai di setiap desa (Erna et al., 2023). Pemberian Makanan Tambahan Modifikasi dinilai cukup efektif dalam meningkatkan status gizi balita yang mengalami *stunting* dan gizi buruk. Selain sangat mudah diperoleh, sumber bahannya pun dapat didiversifikasi menjadi makanan pokok. Dengan PMT yang dimodifikasi diharapkan dapat meningkatkan ketertarikan balita terhadap makanan yang tinggi gizi ini.

Kesimpulan

Pembuatan bubur singkong dengan saus buah naga sebagai inovasi pemberian makanan tambahan (PMT) di Desa Semali menawarkan solusi yang berpotensi besar dalam mengatasi masalah gizi di daerah tersebut. Dengan memanfaatkan bahan lokal yang melimpah, yakni singkong dan buah naga, inovasi ini tidak hanya memberikan alternatif makanan yang bergizi tetapi juga meningkatkan daya tarik PMT untuk masyarakat, terutama balita dan anak-anak. Singkong sebagai sumber karbohidrat dan buah naga yang kaya akan vitamin serta antioksidan, bila dikombinasikan dapat menciptakan makanan tambahan yang memenuhi kebutuhan gizi dengan cara yang menyenangkan. Secara keseluruhan, bubur singkong dengan saus buah naga sebagai PMT adalah contoh inovasi yang dapat menjadi model bagi upaya peningkatan gizi di daerah lain yang menghadapi tantangan serupa.

Pembuatan bubur singkong saus buah naga yang memanfaatkan potensi lokal menjadi penting karena merupakan sebuah inovasi yang dapat berkelanjutan. Pembuatan

bubur singkong saus buah naga ini juga memiliki manfaat yaitu untuk meningkatkan gizi balita dan anak yang ada di Desa Semali. Melalui kegiatan ini, singkong yang biasanya hanya diolah dengan cara direbus atau digoreng saja, kini telah diolah menjadi makanan yang lezat seperti bubur singkong ini. Kemudian hal baru lainnya yaitu munculnya inovasi bubur singkong saus buah naga itu sendiri sebagai salah satu bentuk menu baru yang dapat ditawarkan dalam Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Terlepas dari kandungan gizi dan nutrisi di dalam bubur singkong saus buah naga ini, terdapat manfaat ekonomi bagi para petani lokal yang menanam singkong. Selain itu, bubur singkong saus buah naga dapat menjadi suatu pilihan menu baru dalam Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang memiliki daya tarik tersendiri ditengah menu PMT pada umumnya.

Dengan dukungan yang memadai dan pelaksanaan yang tepat, inovasi ini berpotensi memberikan dampak positif yang luas bagi kesehatan dan kesejahteraan masyarakat desa. Pemanfaatan bahan-bahan lokal yang melimpah disuatu lingkungan atau desa menjadi salah satu hal yang sangat dibutuhkan. Adanya inovasi pengadaan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang dimodifikasi dan berbahan dasar dari bahan-bahan lokal yang diolah menjadi suatu makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi dapat membantu banyak masyarakat terutama anak-anak di lingkungan atau desa tersebut. Dengan inovasi tersebut, orang tua akan lebih mudah memilih menu makanan yang tinggi akan gizi bagi keluarganya terutama untuk balita dan anak.

REFERENSI

- Amalia, R., Fathony, Z., & Ulfa, S. M. (2023). EFEKTIVITAS PEMBERIAN PENDAMPING MAKANAN TAMBAHAN (PMT) TERHADAP STATUS GIZI IBU HAMIL DENGAN KEK DI INDONESIA (SCOPING REVIEW). *Jurnal Ilmu Kebidanan Dan Kesehatan (Journal of Midwifery Science and Health)*, 14(2), 66–73.
- Amanda, W. A. (2023). Pemberian Makanan Tambahan (PMT) pada TK Negeri Madani Kabupaten Rokan Hulu. *Jurnal Masyarakat Negeri Rokania*, 4(1), 308–315.
- Azhari, I., Krisnana, I., & Qur'aniati, N. (2024). Intensi Berbasis PMT terhadap Kepatuhan Pengisian Dokumentasi Asuhan Keperawatan. *Journal of Telenursing (JOTING)*, 6(1), 1203–1211.
- Erna, E., Misnaniarti, M., & Idris, H. (2023). Hubungan Program Pemberian Makanan Tambahan dengan Ibu Hamil Kekurangan Energi Kronis (KEK): Literature Review. *Citra Delima Scientific Journal of Citra Internasional Institute*, 7(1), 53–63.
- Habib, M. A. F. (2021). Kajian teoritis pemberdayaan masyarakat dan ekonomi kreatif. *Ar Rehla: Journal of Islamic Tourism, Halal Food, Islamic Traveling, and Creative Economy*, 1(2), 82–110.
- Hadju, V. A., Aulia, U., & Mahdang, P. A. (2023). Pengaruh pemberian makanan tambahan (PMT) lokal terhadap perubahan status gizi balita. *Gema Wiralodra*, 14(1), 105–111.
- Husen, A. H., Angelia, S. F., Putri, J. A., Panjaitan, M. N., Shofir, A. F., & Fahrudin, T. M. (2022). Efektivitas sosialisasi dan pemberian pmt sebagai upaya perbaikan gizi guna menurunkan angka risiko *stunting* pada anak di desa kembangstri. *KARYA UNGGUL-Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 30–35.
- Kementerian Kesehatan. (2022). *BUKU SAKU Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022*.
- Korsini, L. J., & Medho, Y. F. (2023). Pembuatan Makanan Tambahan Bubur Singkong Serbuk Marungga Sebagai Upaya Pencegahan *Stunting* Di Desa Pledo Kecamatan Witihama Kabupaten Flores Timur. *AMMA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(9: Oktober), 1142–1145.
- Madina, J. I., Saida, N., Andari, E. A., Mujahida, N., Fahmi, N., & Nur, R. (2022). Pemberian Makanan Tambahan Pada Balita Berisiko *Stunting* Di Desa Rerang Kecamatan Dampelas. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 76–80.
- Meilasari, N., & Adisasmito, W. (2024). Upaya Percepatan Penurunan *Stunting* Melalui Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pangan Lokal: Systematic Review. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 7(3), 630–636.

- Munandar, A., Haryanti, I., Ilham, I., Yusuf, M., Alwi, A., & Muhajirin, M. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Ubi Kayu Menjadi Tepung Singkong. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 56–64.
- Nelista, Y., & Fembi, P. N. (2021). Pengaruh pemberian makanan tambahan pemulihan berbahan dasar lokal terhadap perubahan berat badan balita gizi kurang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 1228–1234.
- Nurhamidah, N., Yensasnidar, 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.
- Riawati, D., & Hanifah, L. (2017). Evaluasi Pertumbuhan Balita Berdasarkan Umur dan Berat Badan. *Jurnal Kebidanan Indonesia*, 8(2).
- Safitri, R. N., & Fitriana, D. A. (2022). Peran Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) Terhadap Status Gizi Anak. *Prosiding Seminar Nasional Pascasarjana*, 5(1), 955–960.
- Safrina, S., & Putri, E. S. (2022). Hubungan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) dengan Resiko Kejadian *Stunting* Pada Balita. *Jurnal Biology Education*, 10(1), 78–90.