

Pemberdayaan Posyandu melalui Inovasi Pemberian Makanan Tambahan Fungsional Berbahan Pangan Lokal bagi Anak dan Balita

Margareta Novian Cahyanti^{1*}, Sri Hartini¹, Karina Bianca Lewerissa², Dewi Kurnianingsih Arum Kusumahastuti¹, Susilowati³, Indah Tri Susilowati³, Noviana Dewi³, Vincentia Nandita Putri Kristanti¹, Debora Novalia Unpapar¹, Brigitta Charlotte Avila Jovier², Ariavena Ardhana³, Estiningtyas Nugraheni³

¹Program Studi Kimia, Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga, Indonesia

²Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga, Indonesia

³Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional, Sukoharjo, Indonesia

*e-mail korespondensi: margareta.cahyanti@uksw.edu

Abstract

Posyandu plays an important role in fulfilling the nutritional needs of toddlers through the provision of supplementary feeding programs (PMT). However, the products commonly provided have not fully utilized the potential of local food resources. Local food has high nutritional value and can be developed into functional products that are healthier and more appealing to toddlers. This community service activity aimed to improve the skills of Posyandu cadres in processing fermented cassava flour and fortified cassava peel flour into various PMT products. The training was conducted at the Sumberagung Village Hall, Pracimantoro District, Wonogiri Regency, involving nine PKK cadres who are actively engaged in Posyandu activities. The training materials focused on introducing the potential of local ingredients, processing techniques, and hands-on practice in producing product variations. The results indicated an improvement in the cadres' skills in processing local food into more diverse and nutritious functional PMT. Therefore, this activity contributes to Posyandu empowerment by enhancing the cadres' capacity to provide sustainable, locally based PMT to support toddlers' nutritional status.

Keywords: *fermented cassava flour; fortified cassava peel flour; local food; toddlers*

Abstrak

Posyandu berperan penting dalam pemenuhan gizi balita melalui Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Seringkali produk PMT yang diberikan belum sepenuhnya memanfaatkan potensi pangan lokal. Pangan lokal memiliki nilai gizi tinggi dan dapat dikembangkan menjadi produk fungsional yang lebih sehat serta menarik bagi balita. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan keterampilan kader Posyandu dalam mengolah tepung singkong fermentasi dan tepung kulit singkong menjadi berbagai produk PMT. Pelatihan dilaksanakan di Balai Desa Sumberagung, Kecamatan Pracimantoro, Kabupaten Wonogiri, dengan melibatkan 9 kader PKK yang berperan aktif di Posyandu. Materi pelatihan difokuskan pada pengenalan potensi bahan, teknik pengolahan, serta praktik pembuatan variasi produk. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan kader dalam mengolah pangan lokal menjadi PMT fungsional yang lebih variatif dan bernilai gizi. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi pada pemberdayaan Posyandu melalui peningkatan kapasitas kader dalam menyediakan PMT berbasis pangan lokal yang berkelanjutan untuk mendukung status gizi balita.

Kata Kunci: tepung singkong fermentasi; tepung kulit singkong; pangan lokal; balita

Accepted: 2025-10-01

Published: 2025-10-21

PENDAHULUAN

Desa Sumberagung terletak di Kecamatan Pracimantoro, Kabupaten Wonogiri, dan terdiri atas sebelas dusun, yaitu Pakem (Lor dan Kidul), Salam, Klepu, Mesu, Ngelo, Pundungsari, Ngaluran, Karangkulon, Digal, dan Miri (Admin, 2024). Berdasarkan wawancara dengan kelompok tani setempat, padi sawah tadah hujan merupakan komoditas utama, tetapi hanya dapat dipanen sekali dalam setahun. Dalam rangka menjaga keberlanjutan ekonomi rumah tangga, warga menerapkan sistem tumpangsari dengan singkong dan kacang tanah. Namun demikian, beberapa petani mulai

beralih ke tembakau akibat kegagalan panen yang disebabkan hama monyet ekor panjang. Sebagian besar petani lainnya tetap bergantung pada komoditas singkong yang hanya dihargai sekitar Rp3.000/kg dalam bentuk gaplek (Gunanto, 2025). Kondisi ini diperburuk dengan keterbatasan air, infrastruktur digital, dan akses pasar, yang menjadikan wilayah ini dikategorikan sebagai desa tertinggal dengan tingkat kerentanan ekonomi tinggi.

Potensi singkong di desa ini cukup besar, namun pengolahan pascapanennya masih minim. Hal ini terlihat pada pemanfaatan kulit singkong, yang mencapai lebih dari 16% dari total berat panen tetapi umumnya dianggap limbah. Padahal, kulit singkong mengandung karbohidrat (39%) dan serat kasar (14%) (Ayuningtyas, 2016). Kendala utama adalah adanya kandungan HCN yang cukup tinggi (357–618 mg/kg) (Nurlaeni, Nabila, & Setyawan, 2022), tetapi dapat diturunkan secara signifikan melalui proses fermentasi. Kajian sebelumnya menunjukkan bahwa fermentasi dengan mikroba tertentu mampu menurunkan HCN hingga di bawah ambang batas aman, sekaligus sentuhan fortifikasi dapat meningkatkan kualitas nutrisi (Ayuningtyas, 2016).

Dalam konteks kesehatan masyarakat, Posyandu berperan penting dalam pemantauan tumbuh kembang anak serta Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Namun, PMT yang diberikan sering kali masih terbatas pada makanan berbasis karbohidrat sederhana dan belum sepenuhnya memanfaatkan potensi pangan lokal sebagai sumber zat gizi makro dan mikro. Kondisi ini berdampak pada rendahnya variasi menu serta terbatasnya nilai fungsional PMT yang disediakan. Di Kabupaten Wonogiri, prevalensi *stunting* menurun dari 24,5% pada 2017 menjadi 8% pada 2023, tetapi target "*zero stunting*" tahun 2024 masih membutuhkan intervensi konkret berbasis pangan lokal dan penguatan kapasitas kader posyandu (Inang SH, 2023).

Posyandu Mawar di Dusun Ngaluran, Desa Sumberagung, berkomitmen mendukung peningkatan gizi anak dan balita melalui pemanfaatan potensi singkong lokal yang melimpah. Singkong diolah menjadi tepung singkong fermentasi (MOCAF RED) dan tepung kulit singkong terfortifikasi (FERKUSI), yang dapat dikembangkan menjadi PMT fungsional seperti puding, kukis, dan bubur yang lebih bervariasi dan bergizi. Namun, hingga kini kader posyandu belum memiliki keterampilan memadai dalam mengolah pangan lokal tersebut, sementara pengetahuan mereka tentang pangan lokal dan olahannya untuk anak dan balita masih terbatas. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan keterampilan kader dalam mengolah pangan lokal menjadi PMT fungsional sekaligus memperkuat kapasitas mereka dalam pemahaman gizi dan penyuluhan kepada masyarakat. Program ini diharapkan mampu mendukung ketahanan pangan keluarga, mempercepat penurunan *stunting*, serta mendorong pemberdayaan posyandu berbasis sumber daya lokal secara berkelanjutan.

METODE

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Juni hingga September 2025 di Desa Sumberagung, Kecamatan Pracimantoro, Kabupaten Wonogiri oleh Prodi Kimia Fakultas Sains dan Matematika dan Prodi Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Kristen Satya Wacana (UKSW) serta Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan (STIKES) Nasional. Sasaran utama kegiatan adalah sembilan orang kader Posyandu Mawar. Metode pelaksanaan difokuskan pada peningkatan kapasitas kader dalam penyediaan PMT bagi balita melalui kombinasi pelatihan teknis dan edukasi gizi. Pelatihan dilakukan secara partisipatif di lokasi kegiatan, melibatkan peserta secara aktif dalam praktik pembuatan menu sehat. Selain praktik pengolahan menu sehat, peserta juga diperkenalkan pada proses pembuatan MOCAF RED dan tepung FERKUSI sebagai bahan baku utama PMT fungsional. Dengan demikian, kader tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk siap saji, tetapi juga memahami tahapan awal pengolahan bahan mentah menjadi tepung yang lebih tahan simpan dan higienis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Persiapan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan tahapan survei lokasi. Survei dilakukan di Desa Sumberagung guna memperoleh gambaran awal mengenai kondisi aktual desa, potensi desa serta menentukan jumlah peserta yang akan dilibatkan dalam kegiatan. Pada kesempatan ini, tim juga menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan kepada para pemangku kepentingan setempat sekaligus membahas penentuan waktu serta tempat pelaksanaan. Pihak Desa Sumberagung menyambut kegiatan ini dengan baik serta menyatakan dukungannya, dengan harapan program ini dapat memberikan manfaat nyata bagi masyarakat. Selanjutnya, tim melakukan koordinasi secara daring untuk persiapan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Gambar 1. menunjukkan kegiatan persiapan pengabdian kepada masyarakat.



(a)

(b)



(c)

Gambar 1. Kegiatan persiapan pengabdian kepada masyarakat (a) hasil survey tentang potensi Desa Sumberagung, (b) koordinasi dengan pihak pemerintah Desa Sumberagung, dan (c) koordinasi daring UKSW dan Stikes Nasional

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pertama berupa edukasi potensi singkong sebagai pangan lokal. Materi yang disampaikan berfokus mengapa singkong dipilih sebagai pangan local dalam menu PMT. Untuk memperkuat pemahaman, mahasiswa membagikan leaflet berisi informasi gizi yang dapat dibaca ulang oleh peserta. Penggunaan *power point* sebagai media edukasi dipilih karena mampu meningkatkan pengetahuan mitra dari berbagai kalangan usia (Haris, Aris, & Mulyadi, 2019; Ramadhani, Adi, & Gayatri, 2020; Safitri, Sari, & Kuswati, 2024).

Tahap kedua berupa pelatihan pembuatan makanan tambahan, dengan menu yang dipraktikkan adalah banana cake dan brownies. Pisang dipilih dalam pembuatan makanan

tambahan bagi balita karena pisang dapat berfungsi sebagai sumber kaya serat, serta mengandung berbagai vitamin dan antioksidan. Selain itu, pisang mengandung gula alami (Wahyudi, Istri, Listya, Dewi, & Trimandala, 2025) yang lebih aman untuk anak-anak dan balita.

Dalam praktiknya, peserta dilibatkan langsung dalam proses pembuatan makanan. Antusiasme peserta sangat tinggi karena bahan yang digunakan mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Gambar 2. menunjukkan proses pembuatan *banana cake* dan *brownies* oleh peserta pengabdian kepada masyarakat. Pada akhir kegiatan, peserta menerima resep beberapa menu bergizi yang bisa dicoba di rumah serta paket bahan makanan untuk mendukung praktik lanjutan secara mandiri.



Gambar 2. Proses pembuatan banana cake dan brownies oleh peserta pengabdian kepada masyarakat

3. Tahap Evaluasi

Pada tahap evaluasi, tim mengajukan beberapa pertanyaan kepada peserta mengenai jalannya kegiatan. Seluruh peserta menyampaikan bahwa program ini sangat bermanfaat dalam membantu mereka menyiapkan makanan tambahan bagi balita. Mereka juga berharap kegiatan serupa dapat diselenggarakan kembali di masa mendatang dengan melibatkan lebih banyak peserta serta variasi resep yang lebih beragam untuk diuji coba. Harapan yang sama juga disampaikan oleh pihak Desa Sumberagung dan Posyandu Mawar yang menilai kegiatan ini memberikan dampak positif bagi masyarakat.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Sumberagung berhasil meningkatkan kapasitas kader posyandu dalam penyediaan makanan tambahan bagi anak dan balita melalui edukasi pemanfaatan pangan lokal dan pelatihan teknis pengolahan pangan lokal. Peserta memperoleh pengetahuan mengenai pengolahan pangan lokal serta keterampilan praktis dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk PMT fungsional yang variatif dan bernilai gizi. Antusiasme peserta serta dukungan dari pihak desa menunjukkan bahwa program ini memberikan manfaat nyata bagi masyarakat. Ke depan, kegiatan serupa perlu diperluas dengan melibatkan

lebih banyak peserta dan ragam menu agar dampaknya semakin luas dalam mendukung ketahanan pangan keluarga dan upaya percepatan peningkatan gizi anak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Kristen Satya Wacana yang telah memberi dukungan pendanaan melalui skema Hibah Pengabdian kepada Masyarakat Kompetitif dengan nomor kontrak 158/SPK-PkMK/RIK/08/2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. (2024). Profil Desa. Retrieved September 29, 2025, from <https://desa-sumberagung.com/profil-desa/>
- Ayuningtyas, I. (2016). *Optimasi pembuatan tepung ferkusi (fermentasi kulit singkong) ditinjau dari variasi penambahan angkak*. Satya Wacana Christian University, Salatiga.
- Gunanto. (2025). *Potensi Daerah Desa Sumberagung*. Wonogiri.
- Haris, Aris, M., & Mulyadi. (2019). Peningkatan Pengetahuan Lanjut Usia melalui Pendidikan Kesehatan dengan Menggunakan Media Power Point. *Media Karya Kesehatan*, 2(2).
- Inang SH. (2023, August 8). Tingkat Stunting Wonogiri Tinggal 8 Persen, Bupati Jekek: 2024 Zero Stunting.
- Nurlaeni, L., Nabila, T., & Setyawan, H. (2022). Review: potensi kulit singkong sebagai pakan ternak ayam broiler. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis Dan Ilmu Pakan*.
- Ramadhani, S. N., Adi, S., & Gayatri, R. W. (2020). Efektivitas penyuluhan berbasis power point terhadap tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku tentang pencegahan cacingan pada siswa kelas v dan vi sdn 01 kromengan kabupaten malang. *Preventia: Indonesian Journal of Public Health*, 5(1).
- Safitri, P. F. A., Sari, A., & Kuswati. (2024). Efektivitas penyuluhan kesehatan dengan media power poin terhadap peningkatan pengetahuan ibu balita tentang stunting di desa karangsari kabupaten garut tahun 2023. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 3(5).
- Wahyudi, K. A., Istri, A. A., Listya, W., Dewi, K., & Agus Trimandala, N. (2025). Cookies Rendah Gula Berbahan Dasar Buah Pisang dan Strawberry Low-Sugar Cookies Made from Bananas and Strawberries. *Jurnal Pariwisata Dan Bisnis*, 04(5), 2310–2318. <https://doi.org/10.22334/paris.v4i5>