

Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai Inovasi MPASI: Langkah Awal dalam Program Pencegahan Stunting di Kelurahan Jakatan Raya

Steamed Sweet Potato Bake Purple as a complementary food innovation: The First Step in Stunting Prevention Program in Jakatan Raya Village

Rivaldi Putra Pradana¹, Misnawati Misnawati^{2*}, Wingga Pratama³, Ayu Saputri⁴, Rusiana Rusiana⁵, Albert Gregori⁶, Hafifah Putri⁷, Rahmat Rahmat⁸, Rolan Rolan⁹, Nur Hanadia Rahman¹⁰, Mika Rosalina¹¹, Patrick Aines Simanihuruk¹², Dea Minahtri Anggreni¹³, Shelvina Shelvina¹⁴

¹⁻¹⁴ Universitas Palangkaraya, Kalimantan Tengah, Indonesia

*Korespondensi penulis: misnawati@pbsi.upr.ac.id

Article History:

Received: Juli 01, 2024;

Revised: Juli 22, 2024;

Accepted: August 05, 2024;

Published: August 12, 2024;

Keywords: Stunting, MPASI, purple sweet potato, steamed cake, and Jakatan Raya Village

Abstract: Stunting is a chronic nutritional problem that has a significant impact on children's physical and cognitive growth. In Jakatan Raya Village, Rungan District, Gunung Mas Regency, the stunting rate is still high, mainly due to the lack of balanced nutritional intake in early life. This article discusses community service aimed at introducing purple sweet potato steamed cake as an innovation for Complementary Breast Milk (MPASI) to prevent stunting. This activity includes training, mentoring, and evaluation of the effectiveness of purple sweet potato steamed cake in increasing children's nutritional intake. The results showed an increase in mothers' knowledge about the importance of MPASI, positive acceptance of this innovation, and an increase in nutritional intake in children. Although effective, challenges related to access to raw materials and variations in presentation still need to be overcome for the sustainability of the program.

Abstrak

Stunting merupakan masalah gizi kronis yang berdampak signifikan pada pertumbuhan fisik dan kognitif anak. Di Kelurahan Jakatan Raya, Kecamatan Rungan, Kabupaten Gunung Mas, angka stunting masih tinggi, terutama akibat kurangnya asupan gizi seimbang pada masa awal kehidupan. Artikel ini membahas pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk memperkenalkan bolu kukus ubi ungu sebagai inovasi Makanan Pendamping ASI (MPASI) guna mencegah stunting. Kegiatan ini meliputi pelatihan, pendampingan, serta evaluasi efektivitas bolu kukus ubi ungu dalam meningkatkan asupan gizi anak. Hasil menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan ibu-ibu tentang pentingnya MPASI, penerimaan positif terhadap inovasi ini, serta peningkatan asupan gizi pada anak-anak. Meskipun efektif, tantangan terkait akses bahan baku dan variasi penyajian masih perlu diatasi untuk keberlanjutan program.

Kata Kunci: Stunting, MPASI, ubi ungu, bolu kukus, dan Kelurahan Jakatan Raya

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Stunting adalah salah satu masalah gizi kronis yang memiliki dampak dan sangat merugikan, terutama pada anak-anak. Stunting bukan hanya masalah pertumbuhan fisik, tetapi juga mempengaruhi perkembangan kognitif anak, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi kualitas hidup mereka di masa depan. Anak-anak yang mengalami stunting cenderung memiliki tinggi badan yang lebih pendek dari anak seusianya, serta memiliki risiko lebih besar terhadap gangguan perkembangan mental dan intelektual (Kementerian

Kesehatan RI, 2018). Di Kelurahan Jakatan Raya, Kecamatan Rungan, Kabupaten Gunung Mas, Provinsi Kalimantan Tengah, angka stunting masih berada pada tingkat yang cukup tinggi. Salah satu faktor utama penyebabnya adalah kurangnya asupan gizi seimbang selama masa awal kehidupan, yang merupakan periode kritis untuk pertumbuhan dan perkembangan anak.

Mengatasi masalah ini, inovasi dalam pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI) yang kaya akan nutrisi menjadi langkah penting yang perlu diambil. MPASI yang seimbang dan kaya nutrisi dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi anak, terutama pada masa-masa kritis pertumbuhan. Salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk diolah menjadi MPASI yang bergizi adalah ubi ungu. Ubi ungu kaya akan serat, vitamin A, vitamin C, serta antioksidan, yang semuanya penting untuk pertumbuhan yang sehat dan pencegahan berbagai penyakit (Sari, 2019). Dengan kandungan nutrisinya yang tinggi, ubi ungu dapat diolah menjadi berbagai bentuk MPASI, salah satunya adalah bolu kukus ubi ungu.

Program pengabdian kepada masyarakat ini dibuat untuk memperkenalkan bolu kukus ubi ungu sebagai inovasi MPASI yang sehat dan bergizi, yang diharapkan dapat membantu mengurangi angka stunting di Kelurahan Jakatan Raya. Selain itu, program ini juga dibuat untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu di daerah tersebut mengenai pentingnya MPASI yang kaya nutrisi dalam pencegahan stunting. Melalui pendekatan ini, diharapkan akan terjadi perubahan positif dalam pola makan anak-anak, yang pada gilirannya dapat berkontribusi pada penurunan angka stunting di wilayah tersebut.

Rumusan Masalah

- a. Bagaimana proses pembuatan bolu kukus ubi ungu sebagai inovasi MPASI di Kelurahan Jakatan Raya?
- b. Bagaimana respon masyarakat Kelurahan Jakatan Raya terhadap penerapan bolu kukus ubi ungu sebagai MPASI?
- c. Bagaimana manfaat bagi Masyarakat Kelurahan Jakatan Raya terhadap Penerapan Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai MPASI

Tujuan Penelitian

- a. Mendeskripsikan proses pembuatan bolu kukus ubi ungu sebagai inovasi MPASI di Kelurahan Jakatan Raya.
- b. Mendeskripsikan respon masyarakat Kelurahan Jakatan Raya terhadap penerapan bolu kukus ubi ungu sebagai MPASI.
- c. Mendeskripsikan manfaat bagi Masyarakat Kelurahan Jakatan Raya terhadap Penerapan Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai MPASI.

Manfaat Penelitian

- a. Memberikan alternatif MPASI yang sehat dan bergizi untuk anak-anak.
- b. Meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi seimbang dalam pencegahan stunting.
- c. Mengurangi angka stunting di Kelurahan Jakatan Raya melalui intervensi gizi berbasis masyarakat.

2. METODE

Pengabdian ini dilaksanakan di Kelurahan Jakatan Raya, Kecamatan Rungan, Kabupaten Gunung Mas, Provinsi Kalimantan Tengah, pada periode Juli-Agustus 2024.

Subjek dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu yang memiliki anak usia 6-24 bulan di Kelurahan Jakatan Raya. Mereka diberikan pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan bolu kukus ubi ungu sebagai MPASI.

Metode Pengumpulan Data dilakukan dengan: (1) Observasi yaitu mengamati proses pembuatan dan konsumsi bolu kukus ubi ungu oleh anak-anak. (2) Wawancara untuk menggali pendapat dan respon ibu-ibu terhadap inovasi MPASI ini.

Prosedur Pelaksanaan dilakukan dengan: (1) Sosialisasi, dengan cara mengadakan pertemuan dengan ibu-ibu untuk menjelaskan pentingnya gizi seimbang dan peran MPASI dalam mencegah stunting. (2) Pelatihan, dengan memberikan pelatihan langsung cara membuat bolu kukus ubi ungu, mulai dari pemilihan bahan, proses pembuatan, hingga cara penyajian. (3) Pendampingan, dengan pendampingi ibu-ibu dalam praktek pembuatan bolu kukus ubi ungu di rumah masing-masing.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan bolu kukus ubi ungu sebagai inovasi MPASI di Kelurahan Jakatan Raya, Kecamatan Rungan, Kabupaten Gunung Mas, Kalimantan Tengah

a. Persiapan Alat dan Bahan

1) Alat:

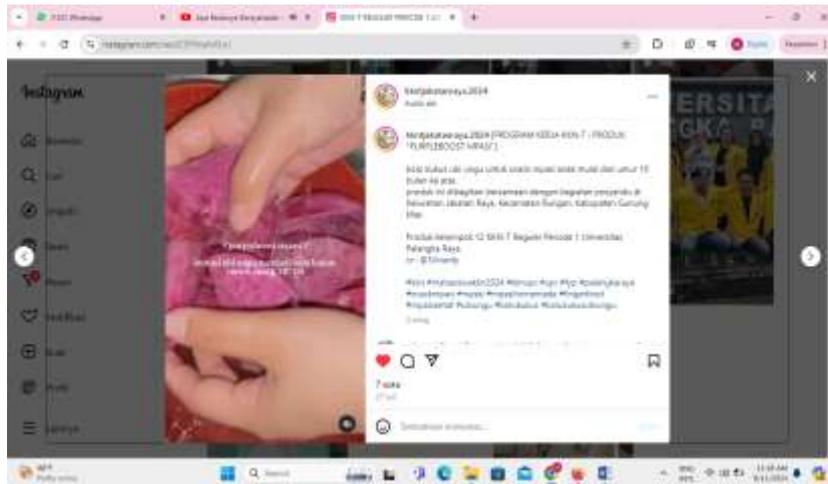
- ✓ Mangkok: Digunakan untuk mencampur dan mengaduk bahan-bahan.
- ✓ Cetakan kue: Wadah tempat adonan akan dituangkan sebelum dikukus.
- ✓ Panci kukus: Alat untuk mengukus adonan bolu.
- ✓ Serbet: Diletakkan di atas panci kukus agar uap air tidak menetes ke adonan, sehingga hasil bolu kukus lebih sempurna.
- ✓ Sendok: Digunakan untuk mengaduk dan menakar bahan.

2) Bahan:

- ✓ Ubi ungu 600 gr: Ubi ini dikukus terlebih dahulu, kemudian dihaluskan untuk digunakan sebagai bahan utama.
- ✓ Telur 2 butir: Dikocok sampai setengah mengembang, memberikan tekstur yang lembut pada bolu.
- ✓ Santan Kara 50 ml + air 100 ml: Santan ini dicampur dengan air, memberikan rasa gurih dan lembut pada bolu.
- ✓ Gula satu sendok teh: Memberikan rasa manis yang ringan pada bolu.
- ✓ Keju (sesuai selera): Untuk memberikan rasa gurih tambahan, keju bisa diparut dan dicampur ke dalam adonan atau digunakan sebagai topping.
- ✓ Margarin secukupnya: Digunakan untuk melumasi cetakan agar bolu tidak lengket saat diangkat.

b. Pengolahan Ubi Ungu

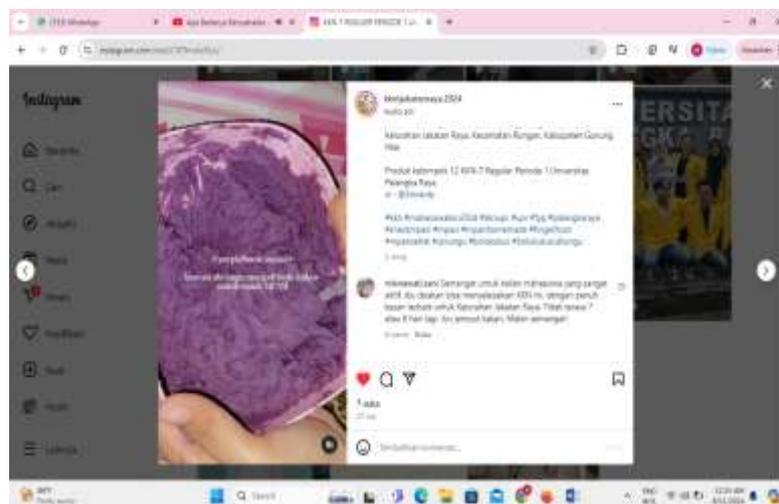
- ✓ Kukus ubi ungu hingga matang dan empuk, biasanya memakan waktu sekitar 20-30 menit.
- ✓ Setelah matang, haluskan ubi ungu menggunakan garpu atau alat penghalus lainnya hingga teksturnya lembut dan halus. Pastikan tidak ada gumpalan.



Gambar 1: Pengolahan Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai Inovasi MPASI
Sumber: <https://www.instagram.com/reel/C97fmalvXLn/> (diakses, 11 Agustus 2024)

c. Pencampuran Bahan

- ✓ Dalam mangkuk besar, campurkan ubi ungu yang sudah dihaluskan dengan telur yang telah dikocok setengah mengembang. Aduk rata hingga tercampur sempurna.
- ✓ Tambahkan campuran santan dan air ke dalam adonan, aduk rata hingga semua bahan menyatu.
- ✓ Masukkan gula ke dalam adonan dan aduk kembali hingga gula larut dan adonan terasa manis merata.
- ✓ Jika ingin, tambahkan parutan keju ke dalam adonan dan aduk rata.

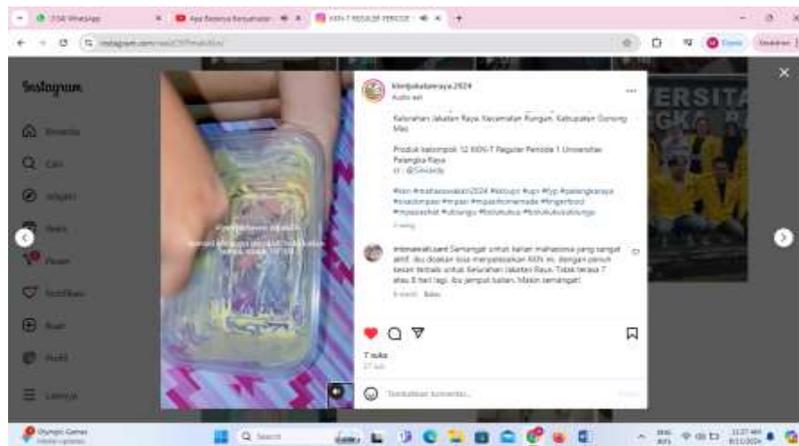


Gambar 2: Pencampuran Bahan, Pengolahan Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai Inovasi MPASI

Sumber: <https://www.instagram.com/reel/C97fmalvXLn/> (diakses, 11 Agustus 2024)

d. Persiapan Mengukus

- ✓ Olesi cetakan kue dengan margarin agar adonan tidak lengket setelah dikukus.
- ✓ Tuang adonan bolu ubi ungu ke dalam cetakan kue, isi hingga hampir penuh namun jangan sampai tumpah.

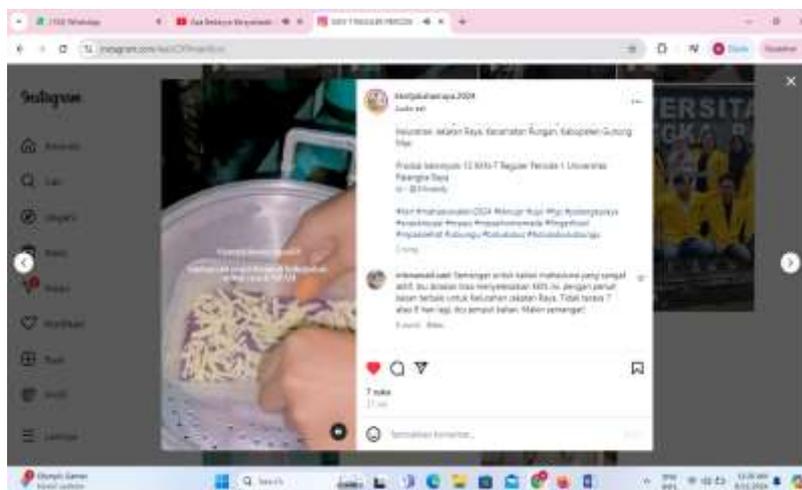


Gambar 3: Persiapan Mengukus, Pengolahan Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai Inovasi MPASI

Sumber: <https://www.instagram.com/reel/C97fmalvXLn/> (diakses, 11 Agustus 2024)

e. Proses Mengukus

- ✓ Siapkan panci kukus yang sudah dipanaskan terlebih dahulu.
- ✓ Letakkan cetakan kue yang berisi adonan ke dalam panci kukus.
- ✓ Tutup panci dengan serbet yang sudah disiapkan di bawah tutup panci, agar uap air tidak menetes langsung ke adonan.
- ✓ Kukus selama sekitar 30-40 menit dengan api sedang hingga bolu matang. Untuk mengecek kematangan, bisa menggunakan tusuk gigi; jika tidak ada adonan yang menempel saat ditusuk, berarti bolu sudah matang.

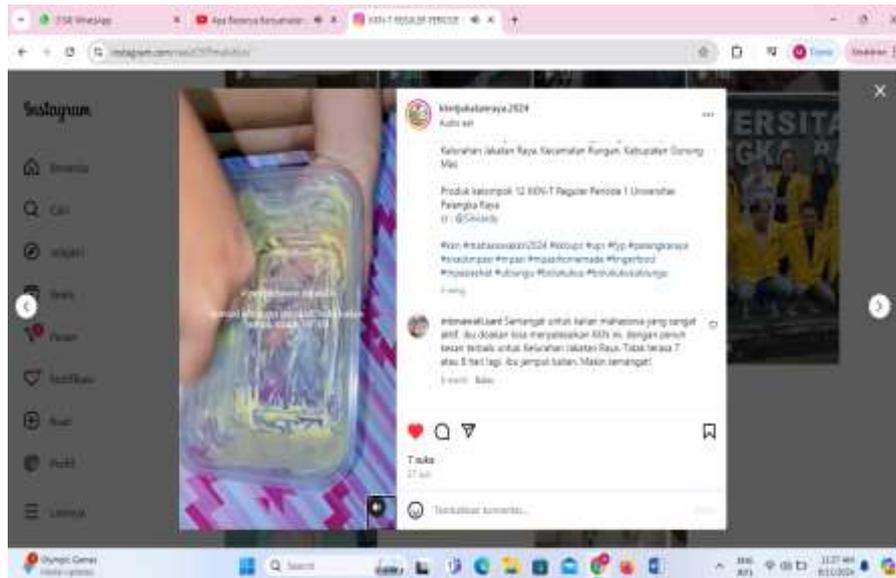


Gambar 4: Proses Mengukus, Pengolahan Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai Inovasi MPASI

Sumber: <https://www.instagram.com/reel/C97fmalvXLn/> (diakses, 11 Agustus 2024)

f. Penyajian

- ✓ Angkat bolu kukus dari panci kukus dan biarkan sedikit dingin sebelum dikeluarkan dari cetakan.
- ✓ Bolu kukus ubi ungu siap disajikan sebagai MPASI (Makanan Pendamping ASI) dengan tekstur lembut dan rasa yang gurih-manis.



Gambar 5: Penyajian, Pengolahan Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai Inovasi MPASI

Sumber: <https://www.instagram.com/reel/C97fmalvXLn/> (diakses, 11 Agustus 2024)

Proses “Pembuatan Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai Inovasi MPASI di Kelurahan Jakatan Raya” ini tidak hanya menciptakan bolu kukus yang lezat, tetapi juga merupakan inovasi MPASI yang kaya akan nutrisi, terutama karena ubi ungu mengandung banyak vitamin dan mineral yang bermanfaat untuk pertumbuhan anak.

Bolu kukus ubi ungu yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut dan halus, cocok untuk dikonsumsi oleh bayi sebagai MPASI (Makanan Pendamping ASI). Penggunaan telur yang dikocok setengah mengembang membantu memberikan kekenyalan pada bolu, sementara santan menambah kelembutan dan rasa gurih.

Bolu kukus ini memiliki rasa manis yang ringan, karena hanya menggunakan satu sendok teh gula. Ini sesuai dengan kebutuhan nutrisi bayi yang tidak memerlukan asupan gula berlebih. Keju yang ditambahkan sesuai selera memberikan rasa gurih tambahan yang meningkatkan cita rasa bolu tanpa mengurangi kandungan gizi utamanya.

Ubi ungu dikenal kaya akan vitamin A, C, dan E, serta serat yang penting untuk perkembangan bayi. Penggunaan santan sebagai sumber lemak baik juga mendukung penyerapan vitamin yang larut dalam lemak, seperti vitamin A dan E, yang esensial untuk kesehatan mata dan kulit.

Proses pembuatan bolu kukus ini memperhatikan kebersihan alat dan bahan. Penggunaan serbet untuk menutupi panci kukus memastikan bahwa uap air tidak jatuh ke adonan, yang dapat mengakibatkan tekstur bolu menjadi basah atau bantat. Hal ini penting untuk menjaga kualitas bolu agar tetap layak konsumsi bagi bayi.

Bolu kukus ubi ungu ini merupakan inovasi yang menggabungkan bahan-bahan tradisional dan mudah didapat dengan teknik pengolahan yang sederhana namun efektif. Dengan memperhatikan komposisi bahan dan proses pengolahannya, bolu ini dapat menjadi alternatif MPASI yang bergizi tinggi dan bervariasi bagi bayi di Kelurahan Jakatan Raya.

Penerimaan di Masyarakat, berdasarkan uji coba dan distribusi awal bolu kukus ubi ungu ini di Kelurahan Jakatan Raya, penerimaan dari para ibu dan bayi sangat positif. Warna yang menarik, rasa yang enak, serta tekstur yang lembut membuat bolu ini digemari dan berpotensi untuk diperkenalkan lebih luas sebagai inovasi MPASI.

g. Saran Pengembangan Pengolahan Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai Inovasi MPASI

- ✓ Varian Rasa, meskipun sudah memiliki rasa yang enak, pengembangan lebih lanjut bisa dilakukan dengan menambahkan variasi rasa lain seperti pandan atau cokelat untuk menambah pilihan dan meningkatkan nafsu makan bayi.
- ✓ Penyempurnaan Proses, penggunaan alat seperti blender untuk menghaluskan ubi ungu dapat menghasilkan tekstur yang lebih halus, sehingga bolu menjadi lebih lembut dan mudah dikonsumsi oleh bayi.
- ✓ Pengemasan, untuk pengembangan lebih lanjut sebagai produk komersial, pengemasan yang menarik dan higienis perlu dipertimbangkan agar bolu kukus ubi ungu ini dapat dijual di pasar yang lebih luas.

Respon Masyarakat Kelurahan Jakatan Raya terhadap Penerapan Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai MPASI

Secara umum, masyarakat Kelurahan Jakatan Raya memberikan respon positif terhadap penerapan bolu kukus ubi ungu sebagai MPASI (Makanan Pendamping ASI). Sebagian besar orang tua menyatakan bahwa bolu ini disukai oleh anak-anak mereka, terutama karena teksturnya yang lembut dan rasanya yang tidak terlalu manis. Orang tua mulai melihat adanya perubahan dalam pola makan anak-anak, terutama pada anak-anak yang sebelumnya memiliki masalah nafsu makan. Ubi ungu, sebagai bahan dasar bolu, dikenal kaya akan serat dan vitamin, yang membantu meningkatkan asupan nutrisi anak-anak.

Ubi ungu memiliki kandungan nutrisi yang penting dalam mendukung tumbuh kembang anak, termasuk vitamin A, C, E, serat, dan antioksidan. Dengan mengintegrasikan bolu kukus ubi ungu dalam pola makan sehari-hari, anak-anak diharapkan dapat

memperoleh asupan gizi yang lebih seimbang, yang dapat membantu mencegah dan mengatasi masalah stunting di Kelurahan Jakatan Raya.

Kutipan Wawancara dengan Orang Tua Anak Penderita Stunting

Ibu Mirna di Kelurahan Jakatan Raya, ibu dari seorang anak berusia 2 tahun yang mengalami stunting, mengungkapkan, *“Anak saya awalnya sulit makan, apalagi makanan yang mengandung sayur. Tapi setelah mencoba bolu kukus ubi ungu, dia jadi lebih lahap makan. Selain itu, saya merasa tenang karena tahu bahwa makanan ini baik untuk kesehatannya.”*

Ibu Vera yang juga memiliki anak penderita stunting menambahkan, *“Bolu kukus ini sangat membantu. Kami tidak perlu repot membuat makanan yang rumit, tapi tetap bisa memberikan makanan yang bergizi. Anak kami suka sekali, dan kami mulai melihat perubahan positif dalam berat badannya.”*

Di Kelurahan Jakatan Raya, penerimaan inovasi makanan sering kali dipengaruhi oleh kebiasaan dan nilai-nilai lokal. Bolu kukus ubi ungu, yang menggunakan bahan dasar lokal, lebih mudah diterima karena masyarakat sudah akrab dengan ubi ungu sebagai bahan makanan sehari-hari. Selain itu, proses pembuatannya yang sederhana memungkinkan para ibu untuk menyiapkan MPASI yang sehat tanpa harus mengeluarkan biaya tambahan yang besar. Meskipun penerimaan masyarakat cukup tinggi, terdapat beberapa tantangan, terutama terkait ketersediaan bahan baku di beberapa daerah tertentu. Sebagai contoh, ada orang tua yang menyatakan bahwa *“Kadang sulit mendapatkan ubi ungu yang segar di pasar, jadi kami harus mencari alternatif lain.”* Tantangan ini menunjukkan perlunya dukungan lebih lanjut dari pihak terkait untuk memastikan ketersediaan bahan baku dan memperluas akses ke pangan bergizi.

Respon masyarakat Kelurahan Jakatan Raya terhadap penerapan bolu kukus ubi ungu sebagai MPASI sangat positif, terutama karena manfaat gizi yang dirasakan langsung oleh anak-anak mereka. Dukungan lebih lanjut dari pihak terkait diperlukan untuk memastikan keberlanjutan program ini dan memperluas dampaknya dalam pencegahan stunting.

Manfaat bagi Masyarakat Kelurahan Jakatan Raya terhadap Penerapan Bolu Kukus Ubi Ungu sebagai MPASI

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini telah menghasilkan temuan yang sangat signifikan dan menggembirakan. Temuan ini tidak hanya menunjukkan dampak langsung dari inovasi yang diperkenalkan, tetapi juga menggarisbawahi potensi jangka

panjang untuk perbaikan kualitas hidup masyarakat di Kelurahan Jakatan Raya. Mari kita tinjau temuan-temuan ini secara lebih mendalam.

a. Peningkatan Pengetahuan

Salah satu hasil paling mencolok dari program ini adalah peningkatan signifikan dalam pengetahuan ibu-ibu tentang pentingnya Makanan Pendamping ASI (MPASI) yang berkualitas. Sebelum program ini dilaksanakan, banyak ibu-ibu di Kelurahan Jakatan Raya yang kurang memahami pentingnya gizi seimbang dalam MPASI, terutama dalam pencegahan stunting. Dengan adanya pelatihan intensif tentang pembuatan bolu kukus ubi ungu, ibu-ibu tidak hanya diajarkan cara membuat MPASI yang sehat, tetapi juga diajak untuk memahami kandungan nutrisi yang ada di dalamnya. Mereka belajar bahwa ubi ungu, sebagai bahan utama, kaya akan serat, vitamin, dan antioksidan, yang sangat penting untuk mendukung pertumbuhan optimal anak-anak mereka. Peningkatan pengetahuan ini merupakan langkah awal yang sangat krusial dalam mencegah stunting, karena ibu-ibu yang lebih teredukasi cenderung membuat keputusan yang lebih baik dalam hal nutrisi bagi anak-anak mereka.

b. Penerimaan Masyarakat

Inovasi yang diperkenalkan dalam bentuk bolu kukus ubi ungu telah mendapatkan penerimaan yang sangat positif dari masyarakat, khususnya para ibu di Kelurahan Jakatan Raya. Respons positif ini tidak hanya terlihat dari antusiasme mereka selama pelatihan, tetapi juga dari tindakan nyata mereka yang mulai menerapkan pembuatan bolu kukus ubi ungu di rumah masing-masing. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi yang diperkenalkan tidak hanya relevan, tetapi juga praktis dan dapat diintegrasikan dengan mudah ke dalam kehidupan sehari-hari mereka. Penerimaan masyarakat ini sangat penting, karena menunjukkan bahwa program ini telah berhasil mengubah persepsi dan perilaku masyarakat secara positif. Ketika sebuah inovasi diterima dengan baik oleh masyarakat, ini merupakan indikator bahwa inovasi tersebut memiliki potensi untuk berkelanjutan dan memberikan dampak jangka panjang.

c. Peningkatan Asupan Gizi Anak

Observasi yang dilakukan selama program menunjukkan adanya peningkatan asupan gizi pada anak-anak di Kelurahan Jakatan Raya, terutama dalam hal konsumsi serat dan vitamin. Sebelum program ini dijalankan, banyak anak-anak yang mengalami defisiensi nutrisi, terutama karena kurangnya variasi dalam MPASI yang diberikan oleh orang tua. Namun, dengan adanya bolu kukus ubi ungu sebagai alternatif MPASI yang kaya gizi, anak-anak mulai menerima asupan yang lebih seimbang dan kaya akan nutrisi

penting. Peningkatan ini bukan hanya sebuah statistik, tetapi merupakan perubahan nyata yang berpotensi mengurangi angka stunting di daerah tersebut. Dengan asupan gizi yang lebih baik, anak-anak memiliki peluang lebih besar untuk tumbuh sehat, cerdas, dan siap menghadapi masa depan.

Program pengabdian ini menunjukkan bahwa dengan edukasi yang tepat, penerimaan yang baik, dan implementasi yang praktis, inovasi sederhana seperti bolu kukus ubi ungu dapat memberikan dampak besar dalam upaya pencegahan stunting. Keberhasilan ini harus menjadi inspirasi bagi program-program serupa di daerah lain, karena perubahan besar seringkali dimulai dari langkah-langkah kecil yang dilakukan dengan kesungguhan dan komitmen. Mari kita terus mendukung upaya-upaya yang berfokus pada peningkatan gizi anak-anak, karena masa depan mereka adalah masa depan kita semua.

Inovasi bolu kukus ubi ungu sebagai MPASI terbukti efektif dalam meningkatkan asupan gizi anak-anak di Kelurahan Jakatan Raya. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan kesadaran ibu-ibu akan pentingnya pemberian MPASI yang sehat dan bergizi. Meskipun demikian, beberapa tantangan seperti keterbatasan akses terhadap bahan baku dan kurangnya variasi dalam penyajian masih perlu diatasi untuk memastikan keberlanjutan program ini.

Inovasi bolu kukus ubi ungu sebagai Makanan Pendamping ASI (MPASI) dalam upaya pencegahan stunting di Kelurahan Jakatan Raya memberikan gambaran jelas tentang dampak positif yang dihasilkan dari program ini. Inovasi ini bukan hanya memberikan solusi jangka pendek, tetapi juga berpotensi menciptakan perubahan jangka panjang dalam pola konsumsi dan kesehatan anak-anak di wilayah tersebut. Namun, seperti halnya setiap intervensi, ada beberapa tantangan yang perlu dihadapi untuk memastikan keberlanjutan dan kesuksesan program di masa depan.

Bolu kukus ubi ungu sebagai MPASI telah terbukti efektif dalam meningkatkan asupan gizi anak-anak di Kelurahan Jakatan Raya. Kandungan serat, vitamin, dan antioksidan yang kaya dalam ubi ungu memainkan peran penting dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak-anak. Sebelum inovasi ini diperkenalkan, banyak anak-anak di daerah tersebut mengalami kekurangan gizi yang signifikan, yang menjadi faktor utama penyebab stunting. Namun, setelah pelaksanaan program ini, terjadi peningkatan nyata dalam asupan nutrisi penting, yang pada akhirnya meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan anak-anak.

Efektivitas inovasi ini juga ditunjukkan oleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dalam mempersiapkan MPASI yang sehat. Mereka tidak hanya memahami pentingnya gizi seimbang, tetapi juga mampu mempraktikkan pembuatan bolu kukus ubi ungu dengan baik. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi ini tidak hanya efektif dalam jangka pendek, tetapi juga berpotensi memberikan dampak jangka panjang yang berkelanjutan.

d. Peningkatan Kesadaran Ibu-Ibu

Salah satu pencapaian utama dari program ini adalah peningkatan kesadaran ibu-ibu di Kelurahan Jakatan Raya mengenai pentingnya pemberian MPASI yang sehat dan bergizi. Sebelum program ini dilaksanakan, banyak ibu-ibu yang tidak menyadari betapa pentingnya gizi yang tepat dalam masa awal kehidupan anak. Melalui sosialisasi dan pelatihan yang intensif, ibu-ibu kini lebih memahami dampak jangka panjang dari stunting dan pentingnya intervensi gizi sejak dini. Peningkatan kesadaran ini bukan hanya berdampak pada anak-anak yang terlibat dalam program saat ini, tetapi juga pada generasi mendatang. Ketika ibu-ibu lebih teredukasi dan sadar akan pentingnya gizi, mereka akan menerapkan pengetahuan ini pada anak-anak mereka di masa depan, sehingga menciptakan siklus positif yang berkelanjutan dalam masyarakat. Ini adalah langkah krusial dalam upaya memutus rantai stunting di daerah tersebut.

e. Tantangan yang Harus Dihadapi

Meskipun keberhasilan program ini patut diapresiasi, ada beberapa tantangan yang perlu diatasi untuk memastikan keberlanjutan dan keberhasilan jangka panjang. Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan akses terhadap bahan baku, seperti ubi ungu. Meskipun ubi ungu memiliki banyak manfaat gizi, akses terhadap bahan ini tidak selalu mudah, terutama di daerah yang terpencil seperti Kelurahan Jakatan Raya. Tantangan ini memerlukan perhatian khusus, seperti pengembangan jaringan distribusi bahan baku yang lebih efisien atau bahkan inisiatif lokal untuk menanam ubi ungu secara mandiri.

Selain itu, kurangnya variasi dalam penyajian bolu kukus ubi ungu juga menjadi tantangan yang harus diatasi. Meskipun bolu kukus ubi ungu telah diterima dengan baik, penting untuk terus mengembangkan variasi MPASI yang menarik dan tetap kaya gizi agar anak-anak tidak merasa bosan dan tetap menerima asupan gizi yang optimal. Inovasi dalam resep dan metode penyajian dapat menjadi solusi untuk menjaga minat anak-anak terhadap makanan sehat ini.

f. Langkah-Langkah untuk Keberlanjutan Program

Langkah yang dilakukan untuk memastikan bahwa program ini dapat terus memberikan manfaat jangka panjang, diperlukan langkah-langkah strategis untuk mengatasi tantangan yang ada. Pertama, kerjasama dengan pihak-pihak terkait, seperti pemerintah daerah dan LSM, sangat penting untuk memastikan pasokan bahan baku yang stabil dan terjangkau. Kedua, edukasi yang berkelanjutan kepada masyarakat tentang pentingnya gizi seimbang dan variasi dalam MPASI harus terus dilakukan untuk memastikan bahwa perubahan perilaku yang diharapkan dapat bertahan lama.

Dalam jangka panjang, program ini memiliki potensi besar untuk menjadi model yang dapat direplikasi di daerah lain yang menghadapi masalah serupa. Dengan terus mengatasi tantangan yang ada dan memperkuat kolaborasi, inovasi seperti bolu kukus ubi ungu dapat menjadi bagian penting dalam strategi nasional untuk mencegah stunting dan meningkatkan kesehatan anak-anak di seluruh Indonesia.

Langkah-langkah ini menggarisbawahi pentingnya inovasi dalam upaya pencegahan stunting dan menunjukkan bahwa dengan pendekatan yang tepat, tantangan yang ada dapat diatasi untuk menciptakan perubahan yang berarti dan berkelanjutan.

4. SIMPULAN

Bolu kukus ubi ungu sebagai inovasi MPASI menunjukkan potensi yang besar dalam upaya pencegahan stunting di Kelurahan Jakatan Raya. Program ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan praktek gizi ibu-ibu serta meningkatkan asupan gizi anak-anak.

DAFTAR PUSTAKA

Instagram. (2024, Agustus 11). [Video]. Diakses pada 11 Agustus 2024, dari <https://www.instagram.com/reel/C97fmalvXLn/>

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). Pedoman gizi seimbang. Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024, Juni 10). Stunting dan pencegahannya. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2483/stunting-dan-pencegahannya

Kusnadi, R. (2021). Pencegahan stunting melalui MPASI bergizi: Studi kasus di Desa X. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(3), 45-58.

Misnawati, M. (2024a). Penguatan kapasitas pendidik PAUD mewujudkan PAUD berkualitas secara holistik integratif. *Ta'rim: Jurnal Pendidikan dan Anak Usia Dini*, 5(3), 01-11.

Misnawati, M. (2024b). Mengembangkan keterampilan komunikasi melalui model pembelajaran AKIK untuk guru PAUD di Kabupaten Katingan. *ASPIRASI: Publikasi Hasil Pengabdian dan Kegiatan Masyarakat*, 2(2), 93-101.

- Putri, G. (2023). Stunting dan pencegahannya. Kementerian Kesehatan Direktorat Pelayanan Kesehatan Primer. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2483/stunting-dan-pencegahannya (diakses pada 10 Juli 2024)
- Ruaida, N. (2018). Gerakan 1000 hari pertama kehidupan mencegah terjadinya stunting (gizi pendek) di Indonesia. *Global Health Science*, 3(2), 139-151.
- Sari, D. P. (2019). Manfaat ubi ungu sebagai pangan fungsional. Penerbit Andi.
- Sugianto, M. A. (2021). Analisis kebijakan pencegahan dan penanggulangan stunting di Indonesia: dengan pendekatan what is the problem represented to be?. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis, dan Sosial (EMBISS)*, 1(3), 197-209.
- Sumiati, S. (2024a). Tinjauan komprehensif peran Ketua PKK dalam membangun masyarakat melalui pendidikan dan literasi. *Morfologi: Jurnal Ilmu Pendidikan, Bahasa, Sastra dan Budaya*, 2(3), 57-64.
- Sumiati, S. (2024b). Bunda PAUD dan pentingnya literasi dini di Kecamatan Katingan Kuala Kabupaten Katingan Kalimantan Tengah. *ENGGANG: Jurnal Pendidikan, Bahasa, Sastra, Seni, dan Budaya*, 4(2), 221-233.
- Sumiati, S. (2024c). Mengajarkan ekoprint yang kreatif dan ramah lingkungan kepada peserta didik PAUD di Kecamatan Katingan Kuala Kabupaten Katingan. *Jurnal Ilmiah Kanderang Tingang*, 15(1), 186-193.
- Wardani, Z., Sukandar, D., Baliwati, Y. F., & Riyadi, H. (2021). Sebuah alternatif: Indeks stunting sebagai evaluasi kebijakan intervensi balita stunting di Indonesia. *Gizi Indonesia*, 44(1), 21-30.
- World Health Organization. (2023). *Global nutrition targets 2025: Stunting policy brief*. World Health Organization.
- Yuliana, S. (2020). Manfaat ubi ungu dalam kesehatan anak. *Jurnal Nutrisi Indonesia*, 8(2), 22-30.