

Pelatihan Pembuatan MP-ASI Berbahan Ubi Jalar Kuning dan Ikan Oci kepada Ibu Balita di Posyandu Kumudagu

Training of Making Complementary Food for Breastfeeding with Yellow Sweet Potatoes and Oci Fish to Mother of Children at Posyandu Kumudagu

Sriyanti*

Merinta Sada

Mustamir Kamaruddin

Department of Nutrition, Poltekkes
Kemenkes Sorong, Sorong, West
Papua, Indonesia

email: sriyanti.gizi@gmail.com

Kata Kunci

Ikan oci
MP-ASI
Pelatihan
Pengetahuan
Ubi jalar kuning

Keywords:

Oci fish
Complementary Food of Breastfeeding
Training
Knowledge
Yellow Sweet Potato

Received: November 2021

Accepted: January 2022

Published: September 2022

Abstrak

Kasus gizi kurang pada balita di Papua Barat masih tinggi, yaitu sebesar 26,2%. Kondisi ini terkait dengan asupan gizi yang tidak optimal. Kegiatan PkM ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan kader posyandu dan ibu balita dalam mengolah bahan pangan lokal ubi jalar kuning dan ikan oci menjadi berbagai jenis Makanan Pendamping ASI. Kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan dua kali kunjungan dengan sasaran pada kader dan ibu balita di Posyandu Kumudagu. Metode yang digunakan adalah penyuluhan tentang PMBA, demonstrasi dan pelatihan pembuatan MP-ASI berbahan ubi jalar kuning dan ikan oci, uji tingkat kesukaan terhadap produk MP-ASI, serta evaluasi pengetahuan dengan menggunakan kuesioner. Hasil PkM menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan kader dan ibu balita tentang PMBA yang ditunjukkan oleh tingkat pengetahuan sebagian besar peserta sebelum diberikan penyuluhan dalam kategori kurang sebanyak 62,5% dan setelah diberikan penyuluhan sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan cukup (68,7%). Tingkat Kesukaan peserta terhadap produk biskuit tepung ubi jalar kuning dan tepung ikan oci secara keseluruhan menunjukkan rata-rata 4,06 yang masuk dalam skala suka.

Abstract

The malnutrition among children under five in West Papua was still high, at about 26,2%. This condition was related to nutritional intake that was not optimal. This PkM aims to increase the knowledge of the posyandu cadre and mothers of children in processing local foodstuffs of yellow potato and oci fish into various MP-ASI. This PkM was carried out with two visits targeting cadres and mothers of toddlers. The methods used were counseling about PMBA, demonstration, and training on the manufacture of MP-ASI made from yellow sweet potato and oci fish, testing the level of preference for MP-ASI products, and evaluating knowledge using a questionnaire. The results of the PkM show an increase in the knowledge of kader and mothers of toddlers about PMBA, which is indicated by the level of knowledge of most participants before being given counseling in the less category as much as 62.5% and after being given counseling most of them have a sufficient level of knowledge (68.7%). The level of preference of participants for the biscuit products of yellow sweet potato flour and oci fish meal as a whole showed an average of 4.06, which was included in the liking scale.



© 2022 Sriyanti, Merinta Sada, Mustamir Kamaruddin. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v7i5.2960>

PENDAHULUAN

Kota Sorong merupakan wilayah di Papua Barat dengan jumlah balita gizi kurang yang tinggi. Dinas Kesehatan Kota Sorong pada Juni 2020 melaporkan Puskesmas Sorong Timur merupakan salah satu puskesmas di Kota Sorong dengan kasus gizi kurang tinggi yaitu sejumlah 359 balita. Salah satu posyandu dengan kejadian gizi kurang yang tinggi yaitu Posyandu Kumudagu yang berada di Kelurahan Kladufu. Kekurangan gizi tersebut dapat mengakibatkan anak-anak rentan terhadap penyakit bahkan mengalami kematian (Stewart *et al.*, 2020). Akibat lain yang ditimbulkan diantaranya

yaitu gangguan pertumbuhan, perkembangan kognitif, menurunnya tingkat kecerdasan anak yang selanjutnya dapat mengakibatkan penurunan produktivitas anak pada tahapan kehidupan selanjutnya (Salameh *et al.*, 2019; Black *et al.*, 2013). Status gizi individu tergantung pada asupan gizi, status kesehatan (penyakit infeksi), serta lingkungan tempat tinggal (Faber *et al.*, 2019; Nfeza *et al.*, 2019). Kondisi tersebut juga berkaitan dengan pola asuh dan praktik pemberian makan anak yang tidak baik serta terbatasnya akses terhadap layanan kesehatan (Das *et al.*, 2020). Henry (2019) menyebutkan bahwa kekurangan gizi pada balita di negara berkembang dipicu oleh kandungan gizi khususnya energi yang rendah pada makanan penyapihan atau dikenal dengan istilah Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI). Berdasarkan data awal yang didapatkan, praktik pemberian MP-ASI yang dilakukan oleh ibu balita belum tepat. Beberapa ibu balita memberikan makanan selain ASI kepada bayinya sebelum usia 6 bulan. Sebaliknya, ada ibu balita yang belum memperkenalkan MP-ASI hingga bayinya berusia satu tahun. Selain itu, jenis makanan yang diberikan belum bervariasi dan bentuk makanan belum sesuai dengan usia anak.

Praktik pemberian MP-ASI yang terbentuk pada ibu balita di Posyandu Kumudagu dapat disebabkan oleh kurangnya pengetahuan ibu balita tentang pemberian makanan pada anak yang tepat. Sementara di sisi lain, Kota Sorong memiliki berbagai jenis bahan pangan yang melimpah, diantaranya berbagai jenis ubi jalar dan hasil perikanan. Ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu pangan lokal sumber karbohidrat yang banyak ditemukan di Kota Sorong.



Gambar 1. Ubi Jalar Kuning

Ubi jalar kuning juga mengandung serat, kalsium dan antioksidan berupa asam fenolik, betakaroten, tokoferol dan antosianin yang dapat menambah nilai gizi dari produk pangan (Alam *et al.*, 2016; Kuyu *et al.*, 2018; Paramita *et al.*, 2020). Selain itu, Ikan oci (nama daerah) atau lebih dikenal dengan ikan selar kuning merupakan hasil perikanan sumber protein juga banyak ditemukan di Kota Sorong dengan kandungan omega 3, omega 6, zat besi, dan retinol yang cukup tinggi. Riset yang dilakukan oleh PT. Harvest Gorontalo Indonesia (HGI) menyimpulkan bahwa kandungan omega-3 pada ikan selar lebih tinggi dibandingkan ikan salmon.



Gambar 2. Ikan Selar Kuning

Namun, kelimpahan sumber daya alam dan potensi gizi tersebut belum dibarengi dengan kemampuan masyarakat setempat dalam mengolahnya menjadi berbagai bentuk produk makanan yang lebih bervariasi dan menarik khususnya MP-ASI untuk balita. Oleh karena itu, perlu diberikan edukasi tentang pengolahan dan pembuatan MP-ASI berbahan ubi jalar kuning dan ikan oci.

METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian yaitu penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan pembuatan MP-ASI, pemutaran video tutorial, uji tingkat kesukaan produk MP-ASI, serta pengukuran tingkat pengetahuan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam beberapa tahapan, yaitu:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, dilakukan persiapan bahan yang akan digunakan, diantaranya materi penyuluhan, video tutorial pembuatan biskuit MP-ASI, kumpulan resep MP-ASI berbahan ubi jalar kuning dan ikan oci. Pengabdian juga melakukan koordinasi dengan ahli Gizi Puskesmas Sorong Timur, Ketua RT 05 Kumudagu, serta kader Posyandu Kumudagu.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam dua tahap kunjungan. Kunjungan pertama, kegiatan berupa:

- Penyuluhan tentang praktik pemberian makan pada bayi dan anak yang disampaikan oleh fasilitator PMBA.
- Demonstrasi dan pemutaran video tutorial cara pembuatan biskuit MP-ASI berbahan tepung ubi jalar kuning dan tepung ikan oci.
- Uji tingkat kesukaan biskuit MP-ASI berbahan tepung ubi jalar kuning dan tepung ikan oci.

Kunjungan kedua, kegiatan berupa:

- Penyuluhan tentang variasi menu MP-ASI 4 bintang berbahan ubi jalar kuning dan ikan oci untuk tiap kelompok usia.
- Praktik pembuatan MP-ASI dari ubi jalar kuning dan ikan oci.

3. Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan pengisian kuesioner pre-post test tentang praktik pemberian makan pada bayi dan anak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam dua tahap. Tahap pertama pada 18 Oktober 2021 bertempat di Posyandu Kumudagu, Kelurahan Kladufu, Sorong Timur, Kota Sorong. Kegiatan dihadiri sebanyak 16 orang yang terdiri dari kader dan ibu balitar. Karakteristik peserta ditampilkan pada Tabel I.

Tabel I. Karakteristik Peserta

Kategori	n	%
Pendidikan		
Tidak tamat SD	4	25,0
SD	10	62,5
SMP/SMP	2	12,5
Total	16	100,0
Pekerjaan		
Ibu Rumah Tangga	12	75,0
Petani	4	25,0
Total	16	100,0

Peserta yang mengikuti kegiatan sebagian besar berpendidikan SD yaitu sebanyak 10 orang (62,5%). Tingkat pendidikan yang rendah akan bermanifestasi pada tingkat pengetahuan dan pemahaman yang kurang. Pengetahuan yang kurang

akan menyebabkan sikap dan perilaku yang tidak tepat, salah satunya terkait dengan praktik pemberian makan pada bayi dan anak. Sementara jenis pekerjaan peserta sebagian besar adalah ibu rumah tangga sebanyak 12 orang (75,0%). Pekerjaan sebagai ibu rumah tangga memberikan kesempatan yang lebih banyak kepada responden untuk menyiapkan makanan bagi bayi dan anaknya dengan baik. Khususnya makanan pendamping ASI berbahan pangan local seperti ubi jalar kuning dan ikan oci.

Kegiatan diawali dengan pembukaan dan dilanjutkan dengan pre test untuk mengukur pengetahuan kader dan ibu balita tentang praktik pemberian MP-ASI. Kegiatan dilanjutkan dengan penyuluhan tentang praktik pemberian makan pada bayi dan anak, demo cara pembuatan biskuit MP-ASI berbasis tepung ubi jalar kuning dan tepung ikan oci disertai dengan pemutaran video tutorial serta uji tingkat kesukaan terhadap produk biskuit.



Gambar 3. Penyampaian materi penyuluhan



Gambar 4. Demonstrasi pembuatan biskuit MP-ASI

Kegiatan diakhiri dengan post test untuk menilai pengetahuan peserta setelah diberikan edukasi. Hasil evaluasi tingkat pengetahuan ditampilkan pada Tabel II.

Tabel II. Evaluasi Tingkat Pengetahuan

Kategori	Pre-Test		Post-Test	
	n	%	n	%
Kurang	10	62,5	3	18,8
Cukup	4	26,7	11	68,7
Baik	2	13,3	2	12,5
Total	16	100,0	16	100,0

Hasil pre-post test menunjukkan terjadi peningkatan tingkat pengetahuan peserta setelah diberikan penyuluhan tentang pemberian makan pada bayi dan anak.

Tabel III. Evaluasi Tingkat Pengetahuan

Skala	Rata-rata \pm SD
Warna	3,87 \pm 0,50
Aroma	3,93 \pm 0,44
Rasa	3,87 \pm 0,57
Tekstur	3,75 \pm 0,57
Keseluruhan	4,06 \pm 0,25

Uji tingkat kesukaan terhadap biskuit MP-ASI berbahan tepung ubi jalar kuning dan tepung ikan oci, menunjukkan secara keseluruhan, peserta menyukai produk MP-ASI dengan rata-rata skala 4,06.

Tahap kedua dilaksanakan pada 2 November 2021 bertempat di Posyandu Kumudagu, Kelurahan Kladufu, Sorong Timur, Kota Sorong. Kegiatan yang dilakukan yaitu penyuluhan tentang variasi menu MP-ASI berbahan ubi jalar kuning dan ikan oci. Kader dan ibu balita dikenalkan dengan berbagai jenis menu MP-ASI yang memanfaatkan ubi jalar kuning dan ikan oci. Setelah itu, dilanjutkan dengan praktik pembuatan MP-ASI.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan pelatihan pembuatan MP-ASI berbahan ubi jalar kuning dan ikan oci, dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan kader dan ibu balita tentang pemberian makan pada bayi dan anak, khususnya pengolahan dan pembuatan MP-ASI berbahan pangan lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih pelaksana sampaikan kepada Kepala Puskesmas Sorong Timur dan Ketua RT 05 Kumudagu yang telah mengizinkan pelaksana untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Pelaksana juga mengucapkan terima kasih kepada kader dan ibu balita yang telah berpartisipasi aktif mengikuti kegiatan pelatihan.

REFERENSI

- Alam, M.K., Rana, Z.H., Islam, S.N. 2016. Comparison of the Proximate Composition, Total Carotenoids and Total Polyphenol Content of Nine Orange-Fleshed Sweet Potato Varieties Grown in Bangladesh. *Foods*. 5(4):64. <https://doi.org/10.3390/foods5030064>
- Black, R.E., Victora, C.G., Walker, S.P., Bhutta, Z.A., Christian, P., de Onis, M., et al. 2013. Maternal and child undernutrition and overweight in low-income and middle-income countries. *Lancet*. 382(9890):427-451. [https://doi.org/10.1016/s0140-6736\(13\)60937-x](https://doi.org/10.1016/s0140-6736(13)60937-x)
- Das, J.K., Salam, R.A., Saeed, M., Kazmi, F.A., Bhutta, Z.A. 2020. Effectiveness of interventions for managing acute malnutrition in children under five years of age in low-income and middle-income countries: A systematic review and meta-analysis. *Nutrients*. 12(1):116. <https://doi.org/10.3390/nu12010116>

- Faber, M. 2019. Strategies to address undernutrition in children under five. *South African Journal of Clinical Nutrition*. **32**(2):4-5.
- Henry, C.J. 2019. What Children Eat in Developing Countries: Diet in the Etiology of Undernutrition? *Nestlé Nutrition Institute Workshop Series*. **91**:43-53. <https://doi.org/10.1159/000493693>
- Kuyu, C.G., Tola, Y.B., Mohammed, A., Ramaswamy, H.S. 2018. Determination of citric acid pretreatment effect on nutrient content, bioactive components, and total antioxidant capacity of dried sweet potato flour. *Food Science and Nutrition*. **6**(6):1724-1733. <https://doi.org/10.1002/fsn3.747>
- Nzefa, L.D., Monebenimp, F., Äng, C. 2019. Undernutrition among children under five in the Bandja village of Cameroon, Africa. *South African Journal of Clinical Nutrition*. **32**(2):46-50. <https://doi.org/10.1080/16070658.2018.1448503>
- Paramita, P.G., Pranata, F.S., Swasti, Y.R. 2020. Kualitas Brownies Kukus Dengan Kombinasi Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Dan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*. **14**(1):96-107. <https://doi.org/10.33005/jtp.v14i1.2186>
- Salameh, E., Morel, F.B., Zeilani, M., Déchelotte, P., Marion-Letellier, R. 2019. Animal models of undernutrition and enteropathy as tools for assessment of nutritional intervention. *Nutrients*. **11**(9):2233. <https://doi.org/10.3390/nu11092233>
- Stewart, C.P., Wessells, K.R., Arnold, C.D., Huybregts, L., Ashorn, P., Becquey, E., et al. 2020. Lipid-based nutrient supplements and all-cause mortality in children 6-24 months of age: A meta-analysis of randomized controlled trials. *The American Journal of Clinical Nutrition*. **111**(1):207-218. <https://doi.org/10.1093/ajcn/nqz262>