

# Penerapan Lima Pilar Strategi Penanganan Stunting Melalui Program DASHAT (Dapur Sehat Atasi Stunting) Dengan Pemanfaatan Sumber Daya Pangan Lokal

Ni Made Wiasty Sukanty<sup>1\*</sup>, M. Thonthowi Jauhari<sup>2</sup>, Junendri Ardian<sup>3</sup>, Baiq Fitria Rahmiati<sup>4</sup>,  
Jukhairiatun Anwariah<sup>5</sup>, Erna Sari<sup>6</sup>, Baiq Amelia Eka Helvyana Putri<sup>7</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup>S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Universitas Bumigora

e-mail: <sup>1</sup>kanty@universitasbumigora.ac.id <sup>\*</sup>(corresponding author)

## Abstrak

Angka kejadian stunting di Kabupaten Lombok Tengah masih di atas batas yang ditetapkan WHO. Salah satu cara untuk mencegah stunting yaitu dengan memenuhi kebutuhan gizi balita, salah satunya melalui asupan protein. Keong sawah merupakan sumber pangan lokal tinggi protein yang mudah ditemui di Kabupaten Lombok Tengah, namun masyarakat belum memanfaatkannya dengan maksimal. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai stunting, meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat olahan pangan berbahan dasar sumber pangan lokal yaitu nuget keong sawah, dan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai cara pengemasan produk. Kegiatan diadakan di Desa Jelantik dengan jumlah peserta 18 orang. Tingkat pengetahuan ibu mengenai stunting diukur menggunakan kuesioner *pre test* dan *post test* yang diuji menggunakan uji Wilcoxon dengan nilai  $\alpha = 0,05$ . Hasilnya yaitu 11 orang mengalami peningkatan pengetahuan. Hasil ini secara statistik memiliki nilai  $p = 0,005$ . Dengan kata lain, terjadi peningkatan pengetahuan ibu setelah diberikan penyuluhan. Selama kegiatan berlangsung peserta terlihat sangat antusias yang ditandai dengan peserta dapat menjawab pertanyaan pemateri dengan baik dan adanya umpan balik berupa beberapa pertanyaan dari peserta. Pada sesi demo masak nuget keong sawah, peserta diminta untuk memberi penilaian mengenai warna, aroma, tekstur, dan rasa nuget keong sawah. Rata-rata masyarakat suka terhadap warna, tekstur, dan rasa nuget keong sawah, namun agak suka pada bagian rasa. Dari kegiatan tersebut, dapat disimpulkan bahwa kegiatan penyuluhan dan demonstrasi dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai stunting dan pengemasan produk, dan pemanfaatan sumber pangan lokal untuk mengatasi stunting.

**Kata kunci:** demo masak; keong sawah; pengemasan produk; stunting; tingkat pengetahuan

## Abstract

*The incidence of stunting in Central Lombok Regency is still above the limit set by WHO. One way to prevent stunting is to meet the nutritional needs of toddlers, one of which is through protein intake. Rice snails are a local food source high in protein that is easy to find in Central Lombok Regency, but the community has not utilized it optimally. This service aims to increase community knowledge about stunting, increase community skills in making food preparations based on local food sources, namely rice snail nuget, and increase community knowledge regarding how to package products. The activity was held in Jelantik Village with 18 participants. The mother's level of knowledge regarding stunting was measured using a pre test and post test questionnaire which was tested using the Wilcoxon test with a value of  $\alpha = 0.05$ . The result was that 11 people experienced an increase in knowledge. This result statistically has a value of  $p = 0.005$ . In other words, there was an increase in mother's knowledge after being given counseling. During the activity, the participants looked very enthusiastic, as indicated by the participants being able to answer the presenter's questions well and there was feedback in the form of several questions from the participants. In the rice snail nuget cooking demonstration session, participants were asked to give an assessment regarding the color, aroma, texture and taste of the rice snail nuget. On average, people like the color, texture and taste of rice snail nuget, but they like the taste quite a bit. From these activities, it can be concluded that outreach and demonstration activities can increase community knowledge and skills regarding stunting and product packaging, and the use of local food sources to overcome stunting.*

**Keywords:** cooking demo; rice field snail; product packaging; stunting; knowledge level

## I. PENDAHULUAN

Stunting merupakan keadaan yang ditandai dengan adanya kegagalan dalam pertumbuhan akibat asupan gizi yang kurang. Stunting dapat terjadi sejak awal kehamilan [1]. Anak yang mengalami stunting dapat mengalami penurunan fungsi kognitif sehingga sulit untuk menerima dan menyerap pembelajaran. Selain itu, risiko mengalami penyakit degeneratif seperti penyakit jantung dan diabetes pada anak stunting juga lebih tinggi. Seiring berjalannya waktu, anak dengan stunting akan tumbuh menjadi pribadi yang kurang produktif. Jika kondisi ini terus dibiarkan dapat meningkatkan angka kemiskinan [2].

Indonesia peringkat ketiga sebagai negara dengan prevalensi stunting tertinggi di Asia Tenggara. Kejadian stunting pada balita di Indonesia masih di atas batas (20%) yang telah ditetapkan oleh World Health Organization, yaitu sebesar 30,8%. Angka 30,8% atau setara dengan 154,8 juta balita stunting menurut data Riskesdas tahun 2018 ini telah mengalami penurunan dari data tahun 2013 dengan angka 37,2%. Meskipun angka ini jauh dari target WHO [3]. Salah satu kabupaten di NTB, yaitu Kabupaten Lombok Tengah memiliki angka stunting sebesar 20,81% pada tahun 2022. Angka ini turun 1% dari tahun sebelumnya. Saat ini, pemerintah menargetkan angka stunting di Lombok Tengah pada akhir tahun 2023 dapat mencapai angka 14% [4].

Pemerintah telah menetapkan lima pilar untuk penanganan stunting. Salah satunya adalah mengenai peningkatan ketahanan pangan dan gizi [5]. Program Dapur Sehat Atasi Stunting (DASHAT) merupakan salah satu program pemerintah yang diinisiasi oleh Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN) untuk mengatasi stunting. Program ini berfokus pada pemberdayaan masyarakat dalam memanfaatkan pangan lokal untuk pemenuhan gizi [6]. Kegiatan ini mencakup beberapa aspek, yakni edukasi perbaikan gizi dan konsumsi pangan ibu hamil, menyusui, dan balita [7].

Pemberian edukasi mengenai gizi seimbang merupakan upaya untuk mencegah dan mengatasi stunting [1]. Pengetahuan gizi untuk orang tua, terutama ibu, sangat diperlukan untuk mengurangi permasalahan gizi keluarga [8]. Kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan ibu yang nantinya juga berpengaruh pada sikap ibu dalam mencukupi kebutuhan gizi anak [1]. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan ibu berhubungan positif dengan status gizi anak. Pengetahuan gizi dapat diperoleh melalui kegiatan penyuluhan [8]. Pengetahuan juga dapat ditingkatkan melalui peningkatan keterampilan. Salah satu keterampilan yang dapat dipelajari oleh ibu dalam memenuhi kecukupan gizi anak adalah melalui kegiatan memasak makanan yang bergizi dan disukai anak.

## II. SUMBER INSPIRASI

Kabupaten Lombok Tengah merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Nusa Tenggara Barat dengan lahan persawahan yang luas. Kabupaten Lombok Tengah memiliki 95.124 hektar lahan digunakan untuk pertanian dengan 54% diantaranya adalah lahan sawah [9]. Lahan persawahan merupakan habitat keong sawah (*Pila ampullacea*). Keong sawah dapat berkembang biak dengan cepat dan menjadi hama [10]. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara di lapangan, umumnya masyarakat menangkap keong sawah digunakan sebagai pakan ternak dan unggas. Keong sawah juga dapat dikonsumsi sebagai lauk, namun masyarakat setempat jarang mengonsumsinya karena masih awam dalam pengolahan keong sawah dan belum mengetahui kandungan gizi keong sawah.

Daging keong sawah mengandung tinggi protein (51,8%), lemak (13,61%), serat (6,09%), dan abu (24%). Protein merupakan salah satu zat gizi yang diperlukan tubuh untuk pertumbuhan dan perkembangan. Kekurangan protein dapat berdampak pada hambatan pertumbuhan dan menurunnya daya

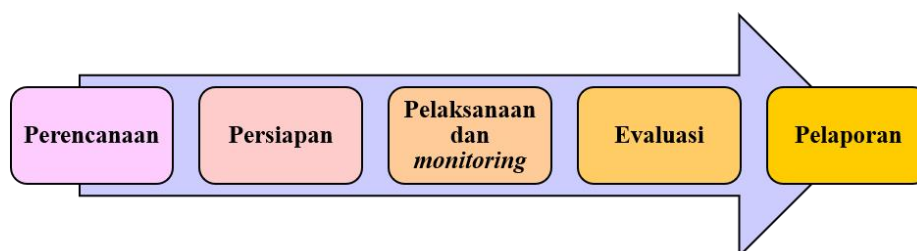
tahan tubuh [10]. Keberlimpahan keong sawah yang tidak diimbangi dengan pemanfaatannya secara optimal menjadikan harga keong sawah murah di pasaran. Meskipun demikian, jika dilihat dari kandungan gizi di dalamnya, keong sawah dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein hewani selain telur dan daging ayam yang harganya lebih mahal. Namun, kendala yang ditemui di lapangan adalah masyarakat masih belum mengetahui cara mengolah keong sawah.

Salah satu produk olahan modern yang digemari masyarakat, terutama anak-anak akhir-akhir ini adalah nuget. Pada umumnya, daging yang digunakan untuk pembuatan nuget adalah daging ayam. Seperti yang diketahui bahwa harga daging ayam di pasaran masih tergolong tinggi dibandingkan dengan keong sawah. Hal ini menjadikan keong sawah sebagai alternatif untuk pembuatan nuget. Nuget keong sawah merupakan produk olahan keong sawah yang dibuat dari campuran daging keong sawah yang telah digiling dan diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan [11]. Karena sedang naik daun, banyak pelaku usaha berinovasi mengembangkan dan memasarkan nuget untuk meningkatkan perekonomian. Salah satu aspek penting dalam pemasaran produk adalah pengemasan produk itu sendiri. Selain sebagai wadah untuk melindungi produk agar aman dan kualitasnya tetap terjaga, kemasan juga berfungsi untuk menarik minat konsumen [12]. Berdasarkan survei di lapangan, masyarakat Desa Jelantik belum mengetahui cara pengemasan produk pangan olahan yang baik.

Beranjak dari permasalahan di atas, tim pengabdian tertarik untuk melakukan penyuluhan mengenai stunting dan cara pencegahannya, mengadakan demonstrasi pengolahan bahan pangan lokal yaitu keong sawah menjadi nuget, dan melakukan penyuluhan cara pengemasan produk makanan kepada masyarakat Desa Jelantik, Kabupaten Lombok Tengah. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk membantu meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai bahaya stunting dan pencegahannya, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pembuatan produk olahan makanan tinggi protein untuk mencegah stunting yang berbahan dasar keong sawah sebagai sumber pangan lokal, dan meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai cara pengemasan produk makanan yang aman. Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat menjadi lebih memperhatikan kandungan gizi pada makanan anak mereka untuk mengatasi stunting dan dapat lebih mandiri secara ekonomi.

### III. METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Desa Jelantik, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat pada bulan September 2023. Adapun sasaran dari kegiatan ini adalah ibu-ibu. Pemilihan sasaran didasarkan pada peran ibu yang penting dalam pengasuhan anak. Metode yang digunakan adalah sosialisasi dan demonstrasi. Adapun pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Abdimas

### 1. Perencanaan

Tahap perencanaan meliputi penyusunan jadwal kegiatan dan perizinan. Tahap ini dilakukan oleh tim pengabdian bersama dengan kader dari Desa Jelantik dengan tujuan agar kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat berjalan dengan lancar dan tepat waktu.

### 2. Persiapan

Tahap persiapan meliputi persiapan alat dan bahan yang diperlukan selama proses pengabdian. Alat dan bahan yang disiapkan berupa alat tulis, LCD proyektor, *sound system*, kuisioner pengetahuan ibu tentang stunting, dan materi penyuluhan tentang stunting dan pengemasan produk yang dikemas dalam slide PowerPoint. Pemilihan media penyuluhan menggunakan slide PowerPoint didasarkan pada kemudahan masyarakat untuk menerima poin-poin penting dari materi yang disajikan. Pada tahap ini juga dipersiapkan alat dan bahan untuk demo masak nuget keong sawah. Alat yang digunakan yaitu kompor gas, gas elpiji, blender, mangkok, panci, wajan, sutil, dan kemasan *food grade*. Bahan yang digunakan yaitu keong sawah, wortel, tahu, telur, tepung terigu, tepung maizena, tepung roti, merica, kaldu jamur, air, dan minyak goreng.

### 3. Pelaksanaan dan Monitoring

Kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Jelantik dengan sasaran masyarakat yaitu ibu-ibu. Adapun jumlah masyarakat yang hadir yaitu sebanyak 18 orang. Kegiatan pengabdian dibagi menjadi beberapa sesi yang diawali dengan pembukaan, pembacaan doa, dan sambutan. Sebelum masuk ke kegiatan inti, peserta diminta untuk mengisi kuisioner pengetahuan tentang stunting. Kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi pencegahan stunting yang dibawakan oleh dosen Progam Studi S1 Gizi Universitas Bumigora. Setelah sosialisasi, dilakukan *post test* berupa pengisian kuisioner pengetahuan tentang stunting.

Sesi selanjutnya yaitu sosialisasi tentang pemanfaatan olahan keong sawah yang tinggi protein untuk mengatasi stunting. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan demo masak nuget keong sawah yang diperagakan oleh mahasiswi S1 Program Studi S1 Gizi Universitas Bumigora. Setelah demo masak, masyarakat diminta untuk penilaian pada produk olahan nuget keong sawah. Sesi selanjutnya adalah sosialisasi pengemasan produk yang juga disampaikan oleh dosen Program Studi S1 Gizi Universitas Bumigora. Kegiatan pengabdian ditutup dengan sesi diskusi dan tanya jawab serta foto bersama.

### 4. Evaluasi

Evaluasi keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilihat dari antusiasme masyarakat dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan dan peran aktif masyarakat dalam menyampaikan pendapat, berdiskusi, dan memberikan pertanyaan. Evaluasi juga dilakukan melalui pemberian kuisioner *pre test* dan *post test* mengenai stunting. *Pre test* dilakukan sebelum penyuluhan tentang stunting, dan *post test* dilakukan di akhir kegiatan. Adapun kuisioner pengetahuan berisi 10 butir pertanyaan pilihan ganda untuk mengetahui perubahan tingkat pengetahuan masyarakat tentang stunting sebelum dan setelah penyuluhan. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan uji Wilcoxon dengan nilai  $\alpha = 0,05$ . Software yang digunakan untuk uji analisis yaitu SPSS versi 23.

### 5. Pelaporan

Pembuatan laporan yang telah dilakukan sebagai bentuk pertanggungjawaban terhadap kesempatan yang telah diberikan oleh Universitas Bumigora kepada tim pengabdian kepada masyarakat. Selain laporan, tim pengabdian juga melakukan publikasi artikel pengabdian kepada masyarakat sebagai sumbangsih dalam memajukan pendidikan Indonesia.

#### IV. KARYA UTAMA

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai stunting, pemanfaatan sumber pangan lokal, dan pengemasan produk ini dilakukan di Desa Jelantik pada bulan September 2023 dengan jumlah peserta sebanyak 18 orang. Materi tentang stunting dan pengemasan produk disampaikan melalui penyuluhan menggunakan media PowerPoint. Penggunaan PowerPoint sebagai media penyampaian materi dipilih karena media ini dapat menampilkan berbagai gambar yang menarik dan juga audio sehingga peserta kegiatan menjadi tertarik untuk menyimak pemaparan pemateri [13]. Materi tentang pemanfaatan sumber pangan lokal juga disampaikan menggunakan media PowerPoint dan dilengkapi dengan demo masak nuget keong sawah.

#### V. ULASAN KARYA

Penyuluhan merupakan salah satu kegiatan yang dapat mendukung peningkatan pengetahuan masyarakat (Gambar 2). Pada pengabdian ini, pengabdian berfokus pada peningkatan pengetahuan gizi, terutama mengenai stunting. Pengetahuan gizi merupakan salah satu faktor yang dapat memicu munculnya pengaruh dan motivasi secara berkesinambungan pada diri individu sehingga

individu tersebut memiliki ketertarikan terhadap pengetahuan tersebut [14]. Fokus pengetahuan yang diangkat pada pengabdian ini yaitu stunting dengan sasaran kegiatan ibu-ibu. Tujuan pemilihan target didasarkan pada peran ibu yang sangat penting dalam pertumbuhan dan perkembangan anak. Tumbuh kembang anak sangat dipengaruhi oleh lingkungan sekitarnya dimana ibu berperan penting dalam proses pengasuhan, seperti merawat, memberi makan, dan mengajarkan anak untuk hidup sehat [8]. Anak yang mendapatkan pola asuh yang baik dari ibunya memiliki risiko yang lebih rendah untuk mengalami stunting [15]. Melalui penyuluhan tentang stunting ini, diharapkan pengetahuan ibu tentang stunting semakin meningkat sehingga ibu dapat mencegah terjadinya stunting pada anak.

Selama proses kegiatan penyuluhan mengenai stunting, peserta terlihat sangat antusias. Hal ini dibuktikan dengan adanya umpan balik berupa jawaban dari masyarakat ketika pemateri memberikan pertanyaan. Pertanyaan diberikan kepada masyarakat dengan tujuan untuk menilai pemahaman masyarakat mengenai materi stunting yang telah disampaikan oleh pemateri. Selain itu, untuk mengetahui tingkat pengetahuan masyarakat mengenai stunting sebelum dan setelah penyuluhan, dilakukan *pre test* dan *post test*.



Gambar 2. Penyuluhan Tentang Stunting (Kiri) dan Pengemasan Produk (Kanan)

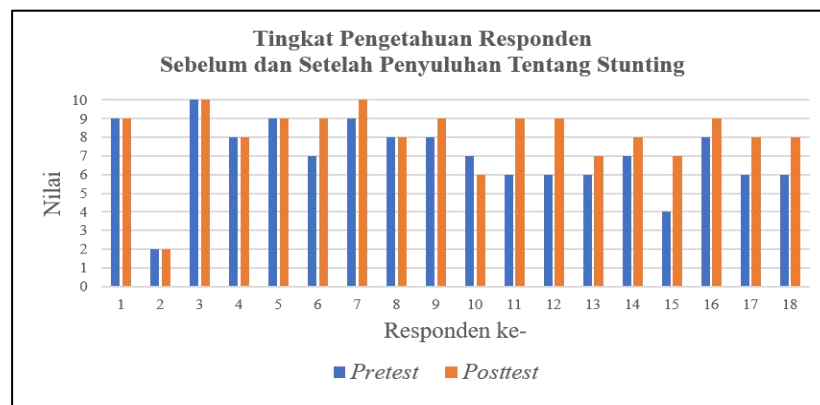
Hasil evaluasi tingkat pengetahuan responden sebelum dan setelah penyuluhan tentang stunting. Dari grafik tersebut dapat dilihat bahwa terdapat 1 orang mengalami penurunan nilai, yaitu responden ke-10 dengan penurunan nilai sebanyak 1 poin. Sebanyak 6 orang tidak mengalami perubahan nilai, yaitu responden ke-1,2,3,4,5, dan 8, serta 11 orang lainnya mengalami peningkatan nilai. Hasil evaluasi dapat dilihat pada Gambar 3.

Hasil uji normalitas data *pre test* dan *post test* menunjukkan data tidak berdistribusi normal sehingga dilakukan uji statistik menggunakan uji Wilcoxon. Hasil uji statistik ditampilkan pada Tabel 1, yaitu diperoleh nilai *p* sebesar 0,005. Hasil ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nilai rata-rata yang signifikan antara pengetahuan masyarakat mengenai stunting sebelum dan setelah diberikan penyuluhan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa secara statistik ada pengaruh penyuluhan terhadap tingkat pengetahuan masyarakat terhadap stunting.

Metode penyuluhan merupakan salah satu pendekatan edukatif yang disusun secara sistematis dalam suatu kegiatan penyampaian informasi. Kegiatan penyuluhan gizi dapat memberikan dampak

positif pada perubahan perilaku masyarakat guna meningkatkan derajat kesehatan. Peningkatan pengetahuan masyarakat setelah diberikan penyuluhan mengenai stunting ini sejalan dengan pengabdian yang dilakukan oleh Sihite dkk dimana terjadi peningkatan pengetahuan ibu balita setelah diberikan penyuluhan melalui kegiatan presentasi [14].

Peningkatan pengetahuan masyarakat sangat didukung oleh penggunaan media yang tepat. Hasil penyuluhan menggunakan media PowerPoint memberikan dampak yang positif terhadap peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai stunting. Hal ini sejalan dengan penelitian Srimaya yang menggunakan media PowerPoint dalam penyampaian materi pembelajaran, dimana terjadi peningkatan motivasi dan hasil belajar [16]. Faktor lain yang memengaruhi keberhasilan penyampaian materi adalah kemampuan pemateri dalam memahami karakteristik peserta [17]. Pada kegiatan pengabdian ini, selain penggunaan media yang tepat dan efektif, proses penyampaian materi juga diselengi dengan menggunakan bahasa daerah sehingga masyarakat lebih mudah dalam memahami materi yang dijelaskan.



Gambar 3. Grafik Tingkat Pengetahuan Responden Sebelum dan Setelah Penyuluhan tentang Stunting

Tabel 1. Hasil Analisis Uji Wilcoxon pada Tingkat Pengetahuan Masyarakat mengenai stunting

	Median (Minimum-Maksimum)	Nilai <i>p</i>
Pengetahuan sebelum penyuluhan (n=18)	7 (2-10)	0,005
Pengetahuan setelah penyuluhan (n=18)	8,5 (2-10)	

Pada kegiatan ini juga dilakukan pengenalan inovasi pengolahan bahan pangan lokal tinggi protein berupa keong sawah menjadi nugget untuk mencegah stunting. Selain dapat dikonsumsi secara pribadi, produk ini juga dapat dipasarkan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Untuk itu, tim juga menyisipkan penyuluhan mengenai pengemasan produk. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai bahan yang aman digunakan sebagai kemasan makanan. Selain untuk mempertahankan kualitas produk makanan, pemilihan kemasan yang baik juga menjadi cara untuk memperlihatkan produk makanan agar lebih menarik dari segi warna dan bentuk, karena tidak dapat dipungkiri bahwa daya tarik konsumen juga dipengaruhi oleh kemasan [18]. Selama proses penyuluhan pengemasan produk, tidak ditemukan kendala dan masyarakat tampak antusias menyimak pemaparan materi.

Selain bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai stunting dan pengemasan produk, kegiatan ini juga bertujuan untuk mensosialisasikan sumber pangan lokal yang tinggi protein untuk mencegah stunting. Kabupaten Lombok Tengah memiliki lahan persawahan yang sangat luas yang merupakan habitat untuk keong sawah. Umumnya keong sawah diolah menjadi sate dan oseng. Pada kegiatan ini, tim pengabdian memperkenalkan inovasi produk olahan keong sawah yang lain, yaitu nugget. Nugget merupakan makanan olahan siap saji yang praktis, lezat, dan digemari oleh anak-anak [19]. Dengan adanya nugget keong sawah diharapkan asupan protein pada anak-anak semakin meningkat.

Berbeda dengan materi sebelumnya, materi pemanfaatan sumber pangan lokal berupa keong sawah dilakukan dengan cara demonstrasi (Gambar 4 kiri). Demonstrasi merupakan kegiatan memperagakan prosedur suatu kegiatan [20].

Keunggulan metode ini adalah peserta dapat memperhatikan secara langsung materi yang dijelaskan, proses belajar menjadi lebih menarik, dan fokus perhatian menjadi lebih jelas, dan muncul pengalaman baru yang diperoleh oleh peserta [21]. Dengan demikian, melalui kegiatan demonstrasi ini diharapkan keterampilan masyarakat semakin meningkat dan masyarakat dapat menerapkan secara langsung materi yang diberikan.

Proses pembuatan nugget keong sawah dilakukan melalui kegiatan demonstrasi di depan masyarakat. Kegiatan demonstrasi selain dapat menambah pengalaman, juga dapat berpengaruh terhadap hasil belajar masyarakat [21]. Pada kegiatan ini, masyarakat tampak antusias karena produk yang dibuat tergolong baru dan jarang ditemui. Masyarakat juga dilibatkan untuk memberikan penilaian mengenai rasa, tekstur, warna, dan aroma nugget keong sawah yang dibuat. Tingkat kesukaan masyarakat dibagi ke dalam lima tingkat: sangat tidak suka (1), tidak suka (2), agak suka (3), suka (4), dan sangat suka (5). Hasil penerimaan masyarakat terhadap produk nugget keong sawah ditampilkan pada Gambar 4 kanan.

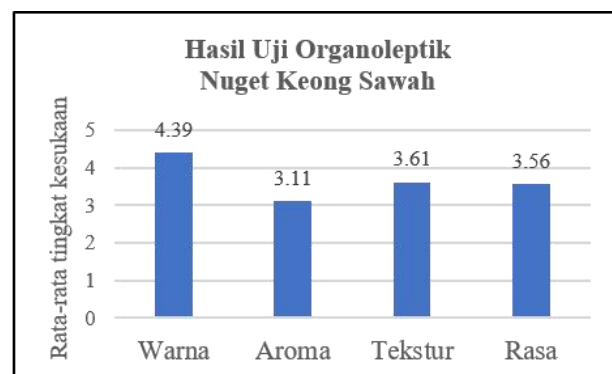
Selera makan dipengaruhi oleh penampilan makanan, dimana penampilan makanan umumnya merupakan faktor pertama seseorang dalam memilih makanan. Penampilan makanan dapat membangkitkan selera makan melalui rangsangan yang diterima oleh indera penglihatan. Penampilan makanan yang dinilai dari nugget keong sawah yang dibuat adalah warna [22]. Meskipun sebelum digoreng warna nugget sedikit kehitaman akibat daging keong sawah, namun setelah dibalur dengan tepung roti dan digoreng warna nugget menjadi kekuningan. Hasil uji organoleptik terhadap warna nugget keong sawah (Gambar 4 kanan) menunjukkan bahwa rata-rata masyarakat menyukai warna dari nugget keong sawah.

Uji organoleptik yang kedua yaitu mengenai aroma. Aroma merupakan bau dari makanan yang diterima oleh saraf olfaktori di hidung [22]. Aroma sangat memengaruhi penilaian seseorang terhadap suatu produk makanan [23]. Aroma nuget keong sawah sangat dipengaruhi oleh jumlah daging keong sawah yang digunakan dimana keong sawah memiliki aroma amis dibandingkan dengan jenis daging lainnya [24]. Salah satu cara untuk mengurangi aroma amis dari keong sawah yaitu dengan merendam daging keong sawah menggunakan air garam selama semalaman, lalu ditambahkan daun sirih, jeruk nipis, atau jahe [23]. Daging keong sawah yang digunakan pada pengabdian ini hanya direndam menggunakan air garam sehingga aroma amis masih tercium pada produk nuget yang dibuat. Hal ini tampaknya menjadi alasan masyarakat kurang menyukai aroma nuget keong sawah.

Tekstur merupakan bentuk fisik dari makanan yang dapat dirasakan oleh indera peraba. Tekstur makanan yang baik adalah lunak dan mudah dikunyah [22]. Nuget keong sawah yang dibuat memiliki tekstur yang sedikit lembek meskipun telah disimpan pada suhu rendah. Hal ini diakibatkan oleh tekstur daging keong sawah yang kenyal. Hasil uji organoleptik terhadap tekstur nuget keong sawah (Gambar 4 kanan) menunjukkan bahwa rata-rata masyarakat menyukai tekstur dari nuget keong sawah.

Rasa merupakan parameter utama yang memengaruhi kesukaan seseorang terhadap suatu makanan. Rasa ditimbulkan dari campuran berbagai bahan yang digunakan dalam pembuatan produk makanan [22]. Meskipun memiliki aroma yang sedikit amis, namun sama halnya seperti warna dan tekstur, hasil uji organoleptik terhadap rasa nuget keong sawah (Gambar 4 kanan) menunjukkan bahwa rata-rata masyarakat menyukai rasa dari nuget keong sawah. Berdasarkan penilaian masyarakat di atas, dapat disimpulkan bahwa masyarakat dapat menerima produk olahan keong sawah dalam bentuk nuget.

Pada akhir kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan sesi tanya jawab. Pada sesi ini masyarakat dengan antusias menyampaikan beberapa pertanyaan seperti dampak stunting pada anak yang beranjak dewasa, bahan untuk mengemas produk olahan agar tahan lama, dan detail pembuatan nuget keong sawah. Pertanyaan yang dilontarkan masyarakat kepada tim pengabdian menunjukkan bahwa masyarakat memiliki keingintahuan yang tinggi terkait stunting, pengemasan produk, dan detail pembuatan nuget keong sawah. Melalui sesi ini diharapkan dapat membantu meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat terhadap materi yang telah disampaikan oleh tim pengabdian kepada masyarakat.



Gambar 4. Demo Masak Nuget Keong Sawah (Kiri) dan Grafik Hasil Uji Organoleptik Nuget Keong Sawah (Kanan)



## VI. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian kepada masyarakat di atas, dapat disimpulkan bahwa melalui kegiatan pengabdian ini, tingkat pengetahuan masyarakat mengenai stunting menjadi meningkat dan masyarakat mendapatkan ilmu mengenai pengemasan produk serta pemanfaatan keong sawah sebagai bahan pangan lokal tinggi protein untuk mencegah stunting. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal untuk mengubah perilaku masyarakat menjadi lebih sehat, kreatif, dan mandiri. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat, khususnya mengenai kesehatan di bidang gizi harus terus dilanjutkan guna meningkatkan pemahaman masyarakat demi mencapai masyarakat Indonesia yang sehat dan berkualitas.

## VII. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memberikan dampak positif bagi para peserta, diantaranya meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai stunting, dampak, dan cara pencegahannya, meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai cara dan bahan untuk pengemasan produk makanan yang baik, meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan sumber pangan lokal keong sawah sebagai sumber protein hewani untuk mengatasi stunting dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam membuat olahan pangan tinggi protein berupa nuget keong sawah.

## VIII. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ekayanthi, N.W.D dan Suryani, P. 2019. Edukasi Gizi pada Ibu Hamil Mencegah Stunting pada Kelas Ibu Hamil. *Jurnal Kesehatan*, 10(3):312-319.
- [2] Ernawati, A. 2022. Media Promosi Kesehatan Untuk Meningkatkan Pengetahuan Ibu Tentang Stunting. *Jurnal Litbang Media Inf Penelitian, Pengemb dan IPTEK*, 18(2):139-152.
- [3] Rahayu, T.H.S., Suryani, R.L., dan Utami, T. 2021. Gambaran Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Stunting pada Balita di Desa Kedawung Kecamatan Susukan Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal Borneo Nurs*, 4(1):10-17.
- [4] Dinas Kesehatan Kabupaten Lombok Tengah. 2023. Rapat Evaluasi dan Percepatan Penurunan Stunting di Kabupaten Lombok Tengah [Internet]. 2023. Diakses pada 15 September 2023.  
<https://www.dinkes.lomboktengahkab.go.id/berita/rapat-evaluasi-dan-percepatan-penurunan-stunting-di-kabupaten-lombok-tengah>.
- [5] Resky, D.A., Syahriani, dan Fitriani. 2022. Gerakan Bersama Kenali, Cegah dan Atasi Stunting Melalui Edukasi Masyarakat di Desa Cendrana. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, 1(3):431-435.
- [6] Sufi, W dan Efastri, S.M. 2023. Edukasi Program Dapur Sehat Atasi Stunting (Dashat) untuk Meningkatkan Status Gizi Masyarakat. *Jurnal of Human and Education*, 3(2):306-309.
- [7] BKKBN. Luncurkan DASHAT, BKKBN Optimis Stunting Teratasi [Internet]. 2021. Diakses pada 2 September 2023.  
<https://www.bkkbn.go.id/berita-luncurkan-dashat-bkkbn-optimis-stunting-teratasi#:~:text=DASHAT merupakan kegiatan pemberdayaan masyarakat,terutama dari keluarga kurang mampu>.
- [8] Tadale, D.L., Ramadhan, K., dan Nurfatimah, N. 2021. Peningkatan Pengetahuan Ibu Balita Terkait Gizi Seimbang Balita untuk Mencegah Stunting Melalui Penyuluhan. *Community Empower*, 6(1):48-53.
- [9] Dinas Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Lombok Tengah. 2021. Profil

- Perkembangan Kependudukan dan Pencatatan Sipil Kabupaten Lombok Tengah. 2021.
- [10] Nisrina, B.F dan Aprialdi, M.A. 2023. Pengaruh Jenis Pengeringan Terhadap Uji Organoleptik Penyedap Rasa Alami Berbahan Keong Sawah. *Jurnal Pangan Halal*, 5(1):16–20.
- [11] Kurnia, A.D. 2018. Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Usaha Kerakyatan Melalui Pemanfaatan Nugget Gondangan (Keong Sawah) Aneka Rasa “Nunano-Nano.” *Abdimas Berdaya Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1):29-39.
- [12] Suhardi, D. 2019. Optimalisasi Keterampilan Pembuatan Kemasan Untuk Meningkatkan Pemasaran Produk Pada Ukm Pembuat Tape Di Desa Cibereum, Kabupaten Kuningan. *Empower Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(02):116-128.
- [13] Sukanty, N.M.W., Yunita, L., Rahmiati, B.F, Astawan, W.J., dan Septian, D. 2023. Edukasi PHBS dalam Upaya Peningkatan Derajat Kesehatan Masyarakat di Tatanan Rumah Tangga. *ADMA Jurnal Pengabdian dan Pemberdaya Masyarakat*, 3(2):253-260.
- [14] Sihite, N.W dan Rotua, M. 2023. Pelatihan Pembuatan Pemberian Makanan Tambahan Berbasis Pangan Lokal Kepada Ibu Balita Wasting. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2):149-160.
- [15] Nurdin, S.S.I., Katili, D.N.O., dan Ahmad, Z.F. 2019. Faktor Ibu, Pola Asuh Anak, dan MPASI Terhadap Kejadian Stunting di Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Riset Kebidanan Indonesia*, 3(2):74-81.
- [16] Srimaya. 2017. Efektivitas Media Pembelajaran PowerPoint Untuk Meningkatkan Motivasi dan Hasil Belajar Biologi Siswa. *Jurnal Biotek*, 5(1):53–68.
- [17] Nuraeni, I., Proverawati, A., dan Widianingsih, R. 2019. Pengembangan Brownies Talas yang Disuplementasi Tepung Keong Pada Salah Satu UKM Bakery di Daerah Banyumas. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Setia Budi*, 3(1):18-22.
- [18] Kristianto, I.I. 2021. Pengemasan Kreatif dan Pemasaran Online Produk Makanan di Desa Tayuban, Kulon Progo. *Jurnal Atma Inovasia*, 1(2):147-153.
- [19] Oktasari, N. 2014. Pemanfaatan Keong Sawah (*Pila ampullacea*) Pada Pembuatan Nugget Sebagai Alternatif Makanan Berprotein Tinggi di Desa Jurug Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali [Internet]. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang. 2014. Diakses pada 15 September 2023. <http://lib.unnes.ac.id/id/eprint/20218>.
- [20] Dicha, N.O. 2023. Upaya Pencegahan Stunting Melalui Sosialisasi Demo Masak Makanan Pendamping ASI Bagi IRT dan Kader Kesehatan. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 7(2):2054-2064.
- [21] Wijayanto, S., Asrul, A., dan Tiro, A.R. 2021. Pengaruh Metode Demonstrasi Terhadap Hasil Belajar IPA Kelas V MI-AL Ma'arif Kota Sorong. *Jurnal Publik Pendidik Dasar*, 3(1):62-68.
- [22] Alfariqi, A dan Purdiyanto, J. 2023. Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Nugget Ayam dengan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Maduranch*, 8(1):13-18.
- [23] Permatasari, N.E dan Adi, A.C. 2018. Daya Terima dan Kandungan Gizi (Energi, Protein) Gyoza yang Disubstitusi Keong Sawah (*Pila ampullacea*) dan Puree Kelor (*Moringa oleifera*). *Media Gizi Indones*, 13(1):62–70.
- [24] Zaroroh, A.F. 2013. Eksperimen Pembuatan Abon Keong Sawah dengan Substitusi Kluwih dan Penggunaan Gula yang Berbeda. *Food Sci Culin Educ Journal*, 2(2):1-8.

## **IX. UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Bumigora yang telah memberikan dana untuk terlaksananya kegiatan ini, serta kepada kepala desa, staf, kader, dan masyarakat Desa Jelantik yang telah membantu dalam persiapan dan pelaksanaan kegiatan pengabdian sehingga dapat berjalan dengan lancar dan tepat waktu.

