

**Impelementasi Best Practice Kampung Keluarga
Berkualitas Untuk Percepatan Penurunan Stunting
(Naget Tempe Dan Daun Kelor)**

Triyoso^{1*}, Melina Eka Lia², Setiawati³, Rika Yulendasari⁴, Aqsol Bayhaqy⁵

¹Universitas Malahayati

*)E-mail: Triyoso@malahayati.ac.id

Abstract

Stunting refers to a chronic growth disorder in children, characterized by a height below the standard for their age due to long-term nutritional deficiencies. One of the preventive measures against stunting in toddlers is ensuring they receive a diverse, nutritious, balanced, and safe diet. This paper aims to describe the role and initiatives of KKL-PPM students in Negeri ngarip Village, in collaboration with midwives and local health cadres, to address stunting among toddlers in the community. The strategy implemented included health education and the provision of supplementary food (PMT) in the form of chicken nuggets. The findings highlight the need for continued efforts to diversify local food into supplementary meals so they can be fully optimized in overcoming stunting issues.

Keywords: *Supplementary Feeding, Stunting, Toddlers*

Abstrak

Stunting merupakan kondisi ketika anak mengalami gangguan pertumbuhan kronis dalam jangka panjang, yang ditandai dengan tinggi badan lebih rendah dibandingkan standar usianya. Salah satu cara pencegahan stunting pada balita adalah melalui pemberian makanan yang beragam, bergizi, seimbang, dan aman. Penulisan ini bertujuan untuk menjelaskan pemahaman serta peran mahasiswa KKL-PPM di Pekon Negeri Ngarip bersama bidan dan kader desa dalam upaya mengatasi stunting pada balita. Pendekatan yang dilakukan meliputi kegiatan penyuluhan serta pemberian makanan tambahan berbahan dasar nugget ayam. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa diperlukan pendampingan lebih lanjut untuk mengembangkan variasi olahan pangan lokal menjadi makanan tambahan sehingga dapat dimanfaatkan secara optimal.

Kata kunci: *Naget Tempe Dan Daun Kelor, Stunting, Balita*

1. PENDAHULUAN

Stunting masih menjadi salah satu persoalan gizi utama di Indonesia. Stunting yang tinggi dapat berdampak negatif pada kesehatan masyarakat dalam jangka panjang. Salah satu masalah gizi yang paling sering terjadi pada balita adalah kekurangan zat gizi, yang dapat menyebabkan penurunan berat badan, kesulitan pertumbuhan, dan kekurangan nutrisi. Masalah gizi ini berdampak pada kesehatan fisik anak. Mereka juga memengaruhi perkembangan kognitif mereka, tingkat kecerdasan mereka, dan kemampuan

produktivitas mereka di masa mendatang. (Devianti, Retnaningsih & Widia Shofa Ilmiah, 2024).

Indonesia memiliki sumber daya alam yang melimpah, termasuk beragam bahan pangan lokal yang telah lama dikenal serta dimanfaatkan masyarakat. Salah satu sasaran strategis Kementerian Pertanian adalah mewujudkan ketahanan pangan yang berkelanjutan sekaligus mencapai kemandirian pangan (lumbung pangan) pada tahun 2045. Selain beras sebagai makanan pokok, pangan asal hewan juga menjadi komoditas penting yang sangat dibutuhkan. Kandungan protein di dalamnya memiliki peran krusial karena mengandung asam amino esensial yang berfungsi dalam mendukung pertumbuhan serta meningkatkan kemampuan kecerdasan (Li et al., 2022).

Berdasarkan laporan World Health Organization tahun 2021, jumlah balita yang mengalami stunting di seluruh dunia mencapai 22% atau sekitar 149,2 juta anak (UNICEF/WHO/World Bank Group Joint Child Malnutrition Estimates, 2021:2). Di Indonesia, data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) tahun 2018 menunjukkan prevalensi stunting pada balita sebesar 30,8% atau sekitar 7 juta anak. Sementara itu, hasil Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022 melaporkan prevalensi stunting sebesar 21,6%, menurun dari 24,4% pada tahun 2021 (BKPK Kementerian Kesehatan RI, 2022). Di Provinsi Lampung, angka stunting pada balita tahun 2022 tercatat 15,2%, lebih rendah dibandingkan tahun sebelumnya sebesar 18,5% dan masih berada di bawah rata-rata nasional 21,6%. Namun, terdapat beberapa daerah di Lampung dengan prevalensi stunting di atas 20%, antara lain Kabupaten Pesawaran, Lampung Utara, Mesuji, serta Tanggamus. Secara khusus, prevalensi stunting di Kabupaten Tanggamus tercatat sebesar 20,4% pada tahun 2022 (Dinas Kesehatan Provinsi Lampung, 2023).

Balita adalah anak usia dibawah lima tahun yang ditandai dengan proses pertumbuhan dan perkembangan yang terjadi sangat pesat. Pada masa ini, balita memerlukan zat-zat gizi yang jumlahnya lebih banyak dan berkualitas namun balita mudah menderita kelainan gizi dan rawan penyakit karena kekurangan makanan yang dibutuhkan. Kualitas hidangan yang tidak mengandung semua kebutuhan tubuh yang diperlukan balita dapat menimbulkan malnutrisi (malnutrition) (Claramita, 2020).

2. MASALAH

Stunting di Indonesia masih menjadi masalah kesehatan masyarakat yang serius, dengan prevalensi yang tinggi terutama pada anak di bawah lima tahun. Kondisi ini menghambat pertumbuhan fisik dan kognitif anak, yang berdampak pada kualitas sumber daya manusia dalam jangka panjang (Kemenkes RI, 2023). Untuk memenuhi kebutuhan nutrisi anak, intervensi pemberian makanan tambahan (PMT) diperlukan karena kekurangan asupan gizi yang cukup selama masa pertumbuhan emas. (Black et al., 2013).

Salah satu strategi dalam mencegah stunting adalah dengan pemberian makanan tambahan sebagai upaya pemenuhan gizi anak. Namun, produk PMT yang beredar saat ini kurang menarik perhatian anak, baik dari segi cita rasa,

variasi, maupun kesesuaiannya dengan preferensi lokal. Akibatnya, tingkat konsumsi PMT masih rendah sehingga efektivitas program pencegahan stunting belum dapat tercapai secara maksimal (Sari & Nugraha, 2022).

Nugget Tempe dan Kelor untuk Meningkatkan Berat Badan Balita BGM Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang digunakan pemerintah Indonesia untuk memerangi masalah gizi berfokus pada individu yang kekurangan gizi, termasuk balita, anak usia sekolah, ibu hamil, dan penderita penyakit menular. PMT bertujuan untuk meningkatkan status gizi dan tercapainya keadaan gizi yang baik bagi anak sesuai dengan usianya, PMT diberikan kepada anak yang memiliki status gizi kurang maupun gizi buruk (Kemenkes RI, 2023). Makanan ringan yang dibuat di rumah atau dari makanan olahan pabrik merupakan bentuk makanan tambahan yang dapat diberikan sebagai PMT. Membuat jajanan sehat relatif murah dan sederhana, namun dibutuhkan kreatifitas untuk membuat makanan yang disukai dan dapat dinikmati anak-anak, seperti tahu campur sayur, susu kedelai, bubur kacang hijau, bakso tempe, omelet, siomay, dan lain sebagainya (Putri et al., 2023).

Masalah gizi pada balita, khususnya balita dengan status Berat Badan di Bawah Garis Merah (BGM), masih menjadi tantangan serius dalam upaya peningkatan kualitas kesehatan anak di Indonesia. Balita BGM merupakan kelompok yang sangat rentan terhadap gangguan pertumbuhan, perkembangan, dan penurunan daya tahan tubuh. Untuk mengatasi hal ini, perlu dilakukan intervensi gizi yang tepat, terjangkau, dan mudah diterima oleh anak-anak. Salah satu solusi yang inovatif adalah pengembangan produk pangan lokal yang padat gizi, seperti nugget tempe dan kelor. Nugget ini merupakan olahan berbasis bahan nabati yang memanfaatkan tempe sebagai sumber protein utama dan daun kelor sebagai penambah nilai gizi mikro (Fujiawati et al, 2024).

Tempe merupakan makanan fermentasi tradisional Indonesia yang memiliki kandungan protein tinggi dan mudah dicerna oleh sistem pencernaan anak. Tempe juga kaya akan vitamin B, zat besi, dan serat pangan, yang sangat penting untuk mendukung metabolisme dan pertumbuhan sel tubuh. Sementara itu, daun kelor (*Moringa oleifera*) telah dikenal luas sebagai tanaman kaya nutrisi, yang mengandung vitamin A, vitamin C, kalsium, kalium, dan zat besi dalam jumlah signifikan. Kombinasi tempe dan daun kelor dalam bentuk nugget menghasilkan produk makanan yang tidak hanya tinggi protein, tetapi juga tinggi kandungan mikronutrien yang sangat diperlukan oleh balita yang mengalami defisit gizi (Aryanta, 2023).

Pengolahan nugget tempe dan kelor ini dirancang agar memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang lezat, sehingga mudah dikonsumsi dan disukai oleh balita. Bentuk nugget yang menarik juga menjadi strategi efektif untuk meningkatkan selera makan anak-anak yang sering kali mengalami penurunan nafsu makan. Produk ini dapat disajikan sebagai makanan selingan (snack) maupun lauk pendamping makanan pokok, sehingga menambah variasi dan

nilai gizi dalam pola makan harian balita. Selain itu, penggunaan bahan lokal seperti tempe dan kelor menjadikan produk ini lebih terjangkau secara ekonomi dan dapat diproduksi secara mandiri oleh keluarga atau kader kesehatan masyarakat (Kudadiri, 2023). Dengan demikian, nugget tempe dan kelor bukan hanya sekadar produk makanan alternatif, tetapi juga representasi dari upaya holistik untuk menjawab tantangan stunting dan masalah kekurangan gizi pada balita. Kombinasi antara potensi pangan lokal, pengolahan inovatif, dan pendekatan edukatif menjadi kunci dalam membangun ketahanan gizi keluarga dan generasi anak yang sehat dan cerdas di masa depan.

3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan melalui empat tahap utama, yaitu pengumpulan informasi, persiapan, penyuluhan, dan evaluasi. Pada tahap pengumpulan informasi, tim mewawancarai Bidan Desa untuk memperoleh data mengenai jumlah kasus stunting serta tingkat keaktifan ibu-ibu dalam mengikuti kegiatan posyandu di Pekon Negeri Ngarip. Selanjutnya, pada tahap persiapan, tim menyusun materi sosialisasi dalam bentuk pamflet yang nantinya akan diunggah di media sosial Instagram dan juga dibagikan langsung saat kegiatan penyuluhan. Selain itu, tim menyiapkan daftar pertanyaan yang akan digunakan untuk menilai keberhasilan kegiatan.

Implementasi Model Best Practice Kampung Keluarga Berkualitas Nugget tempe dan daun kelor sebagai upaya peningkatan gizi anak dalam pencegahan stunting dilaksanakan dengan dua metode, yaitu sosialisasi langsung kepada ibu balita saat kegiatan Posyandu Serentak serta pembagian pamflet fisik. Sebelum penyuluhan dimulai, para ibu terlebih dahulu diberikan pertanyaan awal untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mereka terkait stunting dan PMT. Setelah itu, materi disampaikan dengan singkat dan jelas, serta dibagikan pamflet sebagai penunjang informasi.

Bersamaan dengan dilaksanakannya implementasi Model Best Practice Kampung Keluarga Berkualitas, dilaksanakan juga program inti kelompok 35 yaitu Pengawasan dan Pencegahan Stunting. Dalam acara ini, tim mendemonstrasikan 2 menu makanan sehat cukup nutrisi untuk atasi stunting dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan di lingkungan Pekon Negeri Ngarip. Hasil kegiatan tersebut membuat ibu-ibu semakin antusias dalam menerapkan dan mengreasikan menu yang telah tim demonstrasikan berikut dengan kandungan gizinya. Menu makanan yang unik tersebut juga dapat menjadi peluang usaha untuk masyarakat setempat mengingat mudahnya bahan yang didapatkan di sekitar lingkungan Pekon Negeri Ngarip.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dan edukasi tentang Implementasi Best Practice Kampung Keluarga Berkualitas Untuk Percepatan Penurunan Stunting (Naget Tempe Dan Daun Kelor) sebagai upaya pencegahan stunting berjalan dengan baik dan tertib. Program kerja KKL-PPM Universitas Malahayati Bandar Lampung ini menargetkan balita yang mengalami stunting serta ibu hamil di Pekon negeri ngarip.

Berikut gambar pelaksanaan penyuluhan :



Gambar : Implementasi Best Practice Kampung Keluarga Berkualitas Untuk Percepatan Penurunan Stunting (Naget Tempe Dan Daun Kelor)

Kegiatan penyuluhan pencegahan stunting yang dilakukan mahasiswa KKL-PPM Universitas Malahayati dilaksanakan melalui inovasi Pemberian Makanan Tambahan untuk balita dan ibu hamil. Inovasi tersebut diwujudkan dalam produk “naget tempe dan daun kelor” (Protein Olahan tempe dan daun kelor Wujudkan Eksistensi Generasi Emas Tercegah Stunting) yang diperkenalkan di Pekon Negeri Ngarip, Kecamatan wonosobo, Kabupaten Tanggamus. Seluruh rangkaian kegiatan berlangsung tertib sesuai dengan jadwal, serta mendapat pendampingan dari Bidan Desa, Ninda Adayanti, SST. Kegiatan ini juga

melibatkan kader posyandu, ibu hamil, dan para ibu dengan balita di wilayah Pekon Tala Gening

Alat dan Bahan

1. Alat

Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan nugget ayam yaitu copper, cobek, baskom, wajan, spatula, panci kukusan, loyang, pisau, talenan, dan kompor.

2. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pengolahan nugget tempe dan daun kelor yaitu tempe, wortel, daun kelor, tepung terigu, tepung tapioka, tepung panir, bawang putih dan bawang merah, penyedap rasa, merica, air, minyak,

Cara Pembuatan

1. Haluskan bawang putih dan bawang merah
2. Rebus tempe hingga lunak
3. Potong wortel dan daun kelor dengan ukuran kecil
4. Masukkan tempe dan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam baskom
5. Masukkan tepung terigu 500 gram dan tepung tapioka 5 sendok makan
6. Tambahkan penyedap rasa lalu masukkan daun kelor dan wortel yang telah diiris kecil-kecil
7. Aduk adonan hingga merata
8. Masukkan adonan ke dalam loyang dan kukus selama 30 menit
9. Setelah matang angkat lalu potong sesuai selera
10. Masukkan ketepung terigu yang sudah di encerkan lalu baluri dengan tepung panir secukupnya
11. Lalu di goreng hingga matang

Penelitian oleh Salsabila et al. (2022) menunjukkan bahwa nugget berbasis tempe dan serbuk daun kelor memiliki kandungan kalsium yang tinggi, dengan kadar mencapai 16,8 mg/100g, serta diterima dengan baik dalam uji organoleptik, terutama pada aspek aroma dan tekstur. Selain itu, studi oleh Uday et al. (2022) menemukan bahwa penambahan tepung daun kelor pada nugget tempe meningkatkan kandungan protein hingga 9,37% dan kalsium hingga 2,91%, tanpa mengurangi daya terima produk oleh konsumen. Pengolahan nugget tempe dan daun kelor dirancang agar memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang lezat, sehingga mudah dikonsumsi dan disukai oleh balita. Bentuk nugget yang menarik juga menjadi strategi efektif untuk meningkatkan selera makan anak-anak yang sering kali mengalami penurunan nafsu makan. Produk ini dapat disajikan sebagai makanan selingan (snack) maupun lauk pendamping makanan pokok, sehingga menambah variasi dan nilai gizi dalam pola makan harian balita BGM.

5. SIMPULAN

Stunting masih menjadi persoalan kesehatan yang berdampak serius terhadap pertumbuhan fisik, perkembangan daya pikir, serta masa depan kualitas hidup anak. Oleh karena itu, langkah pencegahan perlu dilakukan sedini mungkin melalui pemenuhan gizi seimbang, salah satunya dengan pemanfaatan Pemberian Makanan bergizi yang berbasis pangan lokal.

Pengembangan nugget tempe dan daun kelor sebagai bentuk inovasi makanan bergizi dinilai cukup potensial, karena mengandung protein nabati yang tinggi, memiliki rasa dan tekstur yang disukai anak, serta mudah diterima dalam masyarakat. Melalui kegiatan edukasi, sosialisasi, dan penyuluhan yang melibatkan bidan desa, kader posyandu, serta partisipasi ibu hamil dan ibu balita, program ini tidak hanya meningkatkan pemahaman mengenai pentingnya gizi seimbang, tetapi juga memperkenalkan produk inovatif “Impelementasi Best Practice ” sebagai alternatif makanan bergizi bagi anak.

Inovasi tersebut diharapkan mampu mendukung upaya pemerintah dalam menurunkan prevalensi stunting, sekaligus mendorong optimalisasi pemanfaatan pangan lokal bernutrisi untuk menunjang pertumbuhan dan perkembangan anak secara lebih baik di masa depan.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada Universitas Malahayati sebagai pelaksana program KKL-PPM, Pemerintah Pekon negeri ngarip , Bidan Desa lin Handayani A.Md.keb., para kader posyandu, serta seluruh ibu hamil dan ibu balita yang telah berperan aktif dan penuh dedikasi dalam mensukseskan kegiatan ini. Penghargaan juga diberikan kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga Impelementasi Best Practice “naget tempe dan daun kelor” dapat berhasil dikembangkan dan diterapkan dengan baik.

. DAFTAR PUSTAKA

- Diya sri widiyanti, D. sri widiyanti, & Hafiza, R. Z. (2024). Inovasi Pengolahan Jagung Menjadi Nugget Sebagai Upaya Peningkatan Penghasilan Masyarakat Desa Balongsari. *Khidmatuna: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 8-14. <https://doi.org/10.36781/khidmatuna.v3i2.797>
- Pemberian, P., Tambahan, M., & Terhadap, P. M. T. (2024). *JURNAL*. 7(6), 1257-1261.
- Pramana, I. B. G. A. Y., Putri, A. W., Wedagama, D. A. T. A., & Wistarini, N. N. I. P. (2024). Sosialisasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Kelurahan Panjer. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 5(4), 4682-4688.
- Septianingsih, R., Dwi Kusumawati, D., Indratmoko, S., Al-Irsyad Cilacap, U., & author Rochany Septianingsih, C. (2025). *Edukasi Dan Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Berupa Olahan Ikan Menjadi Nugget Dalam Upaya Pencegahan Stunting Di Kelurahan Sidanegara*. 98-103. <https://journal.mandiracendikia.com/index.php/pkm>
- Sevtian Akmalul Khoer, Agnia Rahmawati, Aisyah Indriani Rachmat, Mareta Arum Purwita Sari, Putri Adri Sindoro Hakim, Wilda Apriani, Tria Wulandari, Muhammad Ari Suryana, & Muhammad Fakhri Kurniawan. (2023). Inovasi Pmt (Pemberian Makanan Tambahan) Sebagai Bentuk Gerakan Cegah Stunting Di Desa Ciderum Kecamatan Caringin Kabupaten Bogor. *KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 3(3), 253-261. <https://doi.org/10.55606/kreatif.v3i3.2163>

Black, R. E., Allen, L. H., Bhutta, Z. A., Caulfield, L. E., de Onis, M., Ezzati, M., ... & Rivera, J. (2013). Maternal and child undernutrition and overweight in low-income and middle-income countries. *The Lancet*, 382(9890), 427-451.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). (2023). Laporan Nasional Riskesdas 2023. Jakarta: Kemenkes RI.

Rahmawati, D., Sari, N. M., & Wulandari, R. (2024). Pengembangan produk makanan tambahan pada upaya pencegahan stunting. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 19(1), 45-53.

Sari, F. A., & Nugraha, W. (2022). Preferensi dan konsumsi produk PMT di kalangan anak usia prasekolah. *Jurnal Ilmu Gizi*, 10(2), 123-131.

Fujiawati, R., Madinah Munawaroh, & Hidayani, H. (2024). PERBANDINGAN PEMBERIAN NUGGET TEMPE KEDELAI DAN NUGGET TAHU DAUN KELOR TERHADAP PENINGKATAN BERAT BADAN BALITA GIZI KURANG DI PMB NY. R KABUPATEN GARUT TAHUN 2024. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(7), 4195-4206. Retrieved from <https://bajangjournal.com/index.php/JIRK/article/view/9054>

Kemenkes RI. (2023). Survei Kesehatan Indonesia (SKI) Tahun 2023. In Kemenkes RI.