

Original Research Paper

Pencegahan Stunting Melalui Pemanfaatan Hasil Pertanian Berupa Pengolahan Susu Jagung di Desa Korleko Kecamatan Labuhan Haji

Fahrudin¹, Arfizi Mita Raga Seprian², Indra Wahyudi³, Maulidya Aisyah IJ⁴, Deni Wardani⁵, Husnul Riati⁹, Nada Nisrina², Riski Utami Maliwati⁶, Hentika Ruhmana³, Siti Raudan Wanujiah⁷, Haerun Nisak⁸

¹Program studi pendidikan anak usia dini, Fakultas keguruan ilmu pendidikan, Universitas Mataram.

²Program studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram.

³Program studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Mataram.

⁴Program studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram.

⁵Program studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Mataram.

⁶Program studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram.

⁷Program studi Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas keguruan ilmu pendidikan, Universitas Mataram.

⁸Program studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Mataram.

⁹Program studi Ilmu Ekonomi Studi Pembangunan, Fakultas Ilmu Politik, Universitas Mataram.

<https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i4.2162>

Sitasi: Kusmiyati., Rasmi, D. A. C., Sedijani, P., & Khairudin. (2022). Penyuluhan Tentang Pentingnya Konsumsi Buah untuk Menjaga Imunitas Tubuh. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(2)

Article history

Received: 20 Agustus 2022

Revised: 15 Oktober 2022

Accepted: 20 Oktober 2022

*Corresponding Author:

Fahrudin, Program Studi Pendidikan Anak Usia Dini, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

Email:

fahrudin.fkip@unram.ac.id

Abstract: Korleko village is a village located in the east of the island of Lombok, more precisely in the Labuhan Haji sub-district, East Lombok regency. The local potential in Korleko Village is very abundant both in agriculture and fisheries. However, the Korleko village community still lacks education in terms of processing agricultural products so that the level of stunting sufferers in Korleko village is fairly high. Corn as one of the agricultural products in Korleko village is a very nutritious alternative food source. The KKN-T group in Korleko Village, University of Mataram, seeks to prevent and reduce the rate of stunting in Korleko Village by holding food diversification and processing activities for nutritious food in the form of socialization and training on making corn milk. This corn milk processing produces 25 cups with a size of 100 ml. This activity went well because of the high enthusiasm of the participants in terms of understanding the material and the practice of making corn milk. It is hoped that this activity will increase public awareness in consuming nutritious foods.

Keywords: Korleko Village, Corn Milk, Stunting

Pendahuluan

Desa korleko adalah desa yang terletak di kecamatan lauhan haji kabupaten Lombok timur provinsi nusa tenggara barat. Dengan hasil sumberdaya alam yang melimpah dan wilayah yang strategis. Menjadikan Mayoritas masyarakat desa korleko berprofesi dalam bidang tanaman pangan, perkebunan, dan perternakan. Desa korleko memiliki luas wilayah 942,63 ha, dengan jumlah

penduduk berjumlah 6,822 jiwa¹. Desa korleko memiliki potensi local berupa hasil pertanian yang dapat di kembangkan. Akan tetapi masyarakat di desa korleko masih minim pengetahuan dalam pemanfaatan hasil pertanian. Jagung sebagai salah satu hasil pertanian di desa korleko, dapat diolah menjadi makanan penambah gizi berupa olahan susu jagung dalam upaya pencegahan stunting.

Jagung atau dengan nama ilmiahnya *Zea mays L.* sebagai salah satu tanaman pangan yang sangat dibutuhkan didunia setelah padi dan gandum. Jumlah protein dan kalori yang dimiliki oleh tumbuhan jagung hampir setara dengan jumlah protein dan kalori pada biji padi dan tumbuhan ini bisa tumbuh di berbagai macam karakteristik tanah. Dalam 100 gram jagung terdapat 9,42 gram komponen gizi berupa karbohidrat, lemak, vitamin, mineral, dan protein.

Stunting merupakan sebuah masalah kurang gizi kronis yang disebabkan oleh kurangnya asupan gizi dalam waktu yang cukup lama, hal ini menyebabkan adanya gangguan di masa yang akan datang yakni mengalami kesulitan dalam mencapai perkembangan fisik dan kognitif yang optimal. Anak stunting mempunyai *Intelligence Quotient* (IQ) lebih rendah dibandingkan rata – rata IQ anak normal². Tingkat penderita stunting di wilayah kabupaten Lombok timur mengalami peningkatan setiap tahunnya termasuk di wilayah desa korleko. Berdasarkan data elektronik pencatatan dan pelaporan gizi berbasis masyarakat (e-PPGBM) pada tahun 2021 angka stunting di Kabupaten Lombok Timur masih 17,49 persen atau sekitar 22.080 jiwa, jumlah ini paling tinggi jika dibandingkan dengan kabupaten/kota lainnya di NTB. karena tingginya kasus stunting tersebut, Kabupaten Lombok Timur berstatus merah. Oleh karena itu, masalah stunting di desa korleko kecamatan labuhan haji Kabupaten Lombok Timur menjadi perhatian khusus untuk ditanggulangi dan diadakan pencegahan. Upaya pencegahan yang dilakukan oleh kelompok KKN Tematik Universitas Mataram 2022 yaitu dengan mengadakan sosialisasi mengenai stunting dan memberikan pelatihan pengolahan makanan bergizi berupa susu jagung kepada masyarakat desa korleko.

Metode

Dalam metode pelaksanaannya kami menerapkan beberapa metode, diantaranya yaitu :

1. Tahap persiapan
 - a. Observasi sebagai tahap awal pada tahap persiapan. Pada tahap observasi ini dilakukan pengamatan permasalahan

untuk pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan yang nyata.

- b. Mengevaluasi permasalahan untuk menentukan permasalahan yang ada di lapangan dan diterapkan dalam melaksanakan sosialisasi dan pelatihan pembuatan susu jagung.
 - c. Menyusun materi dan mempersiapkan peralatan dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan susu jagung.
2. Tahap pelaksanaan
 - a. Sosialisasi
Sosialisasi sebagai tahap awal pelaksanaan kegiatan . sosialisasi dilaksanakan untuk mengedukasi masyarakat mengenai arti penting pemanfaatan hasil pertanian dalam melakukan pencegahan stunting.
 - b. Pelatihan
Pelatihan pengolahan susu jagung dilaksanakan dengan melibatkan masyarakat setempat khususnya ibu hamil dan Lembaga pemberdayaan kesehatan keluarga (ibu-ibu kader).
 3. Tahap evaluasi
Tingkat keberhasilan kegiatan ini ditentukan pada tahap evaluasi. Evaluasi yang dilakukan pada kegiatan ini dengan melihat jumlah partisipasi peserta pada kegiatan sosialisasi dan pelatihan.

Hasil dan Pembahasan

Susu jagung menjadi alternative solusi untuk meningkatkan asupan gizi dalam mengatasi masalah stunting. Biji jagung kaya akan karbohidrat. Sebagian besar berada pada *endospermium*. Kandungan karbohidrat dapat mencapai 80% dari seluruh bahan kering biji. Manfaat jagung yang ditawarkan untuk kesehatan kita tidak lain dikarenakan kualitas nutrisi didalamnya³. Kandungan gizi utama jagung adalah pati (72-73%), dengan nisbah amilosa dan amilopektin 25-30% : 70-75%, namun pada jagung pulut (waxy maize) 0-7% : 93-100%. Kadar gula sederhana jagung (glukosa, fruktosa, dan sukrosa) berkisar antara 1-3%. Protein jagung (8-11%)

terdiri atas lima fraksi, yaitu: albumin, globulin, prolamin, glutelin, dan nitrogen nonprotein⁴.

Bahan baku utama dalam pembuatan susu jagung adalah jagung manis. Pengolahan bahan baku menjadi susu jagung adalah dengan cara di haluskan menggunakan blender atau parutan. Adapun bahan-bahan lainnya yaitu gula pasir, daun pandan, dan air. Alat-alat yang di gunakan seperti baskom, blender, kompor, sendok sayur, pisau dan panci. Kemudian produk susu jagung ini di kemas menggunakan gelas plastik. Proses pembuatan susu jagung sebagai berikut⁵ :

- Jagung manis pertama tama direbus untuk memudahkan pemisahan biji jagung.
- Setelah jagung direbus kemudian jagung diserut dan biji jagung yang telah dipisahkan dimasukkan kedalam blender dan tambahkan air sesuai selera kemudian dihaluskan.
- setelah jagung halus, Saring menggunakan penyaring atau kain kasa.
- Sari jagung kemudian dimasukkan kedalam panci, masukkan daun pandan agar aroma dari susu jagung lebih wangi, masak hingga mendidih, kemudian tambahkan gula, garam sesuai selera. Agar rasa jagung lebih nikmat, bisa ditambahkan susu kental manis sesuai selera.
- Susu jagung siap dihidangkan dan dinikmati.

Sosialisasi ini di laksanakan pada tanggal 15 juli 2022 dengan mengangkat ide mengenai pengolahan makanan bergizi dan gerakan diversifikasi pangan. Sosialisasi dan pelatihan ini di sambut dengan antusias oleh para peserta yang sebagian besar adalah ibu-ibu kelompok PKK sejumlah 24 peserta. Praktek pembuatan susu jagung ini menghasilkan + 25 cup susu jagung dengan ukuran 100ml. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan susu jagung ini bisa di katakan sukses karena baik dari segi pemahaman peserta dalam memahami materi, mempraktekan cara pembuatan, dan rasa susu jagung yang pas sehingga panitia mengharapkan kegiatan ini akan menambah wawasan para peserta dan akan memberikan manfaat bagi masyarakat desa korleko dalam hal peningkatan gizi dan berdampak pada pengurangan jumlah penyandang stunting di desa korleko.



Dokumentasi 1. Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Susu Jagung.

Kesimpulan

Sosialisasi praktek pembuatan susu jagung yang di angkat melalui Kegiatan gerakan diversifikasi pangan dan pengolahan makanan bergizi oleh kelompok KKN-T Universitas Mataram di Desa Korleko berjalan dengan baik. Kegiatan ini di ikuti oleh 24 peserta yang berasal dari kelompok ibu PKK Desa Korleko. Praktek pembuatan susu jagung ini menghasilkan 25 cup dengan ukuran 100 ml. Kegiatan ini bisa dikatakan sukses karena para peserta mudah memahami materi yang di berikan pemateri, dan rasa dari suus jagung yang pas. Kegiatan ini di diharapkan akan memberikan manfaat bagi masyarakat desa korleko dalam hal pengolahan tanaman hasil pertanian dan menurunkan tingkat penderita stunting di desa korleko.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kepada Bapak Dr. Fahrudin, M. Pd selaku dosen pembimbing lapangan kami, dan Bapak Wildan S.Pd selaku Kepala Desa Korleko yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan sosialisasi, serta kami ucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Mataram yang telah menjadi wadah dalam kegiatan KKN Tematik 2022

Daftar Pustaka

- http://prodeksel.binapemdes.kemendagri.go.id/laporan_terkini_tingkat/la..... Diakses pada 9 agustus 2022 pukul 19:47
- United States Departement of agriculture National Database For Standar Rafrence (USDA), 2016
- Kemenkes RI, 2018
- N Nurhayati, 2020
- Sutini p.l. dkk, sosialisasi pembuatan susu jagung manis (sujanis) di kampung kb layang-layang di kecamatan ilir barat II kota palembanga, 2020, jurusan Teknik kimia, politeknik negeri sriwijaya.
- Suarni dan S. Widowati, Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Agus Edi Setiyono, Ngatimun, Titik Musriati. 2020. Pemanfaatkan Potensi Lokal Melalui Pembuatan Susu Jagung Guna Mencegah Stunting Pada Desa Gejungan Jurnal Abdi Panca Marga, Vol. 1, No. 1.