

INOVASI PEMANFAATAN PUDDING KAPULAGA SEBAGAI POTENSI SUMBER DAYA LOKAL DALAM PENCEGAHAN STUNTING DI DESA PANTAN NANGKA, KECAMATAN LINGE

Lewaldi Sa'ad¹ , Maulidil Fajri,SP.,M.Si² ,Erni Manik³ , Miftahul Khair⁴ , Putri Lili Felinda⁵ ,
Cindi Veronica⁶ , Rahmina⁷

¹⁻⁷Universitas NTT

E-mail: lewaldisaad321@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 23-09-2024

Revised :25-10-2024

Accepted :01-11-2024

Key words: Stunting,
Pudding kapulaga,
Sosialisasi wawancara

DOI: 10.62335

ABSTRACT

Central Aceh is one of the districts in Aceh province. The capital city of Central Aceh is Takengon, which is a small town with cold weather located on one of the ridges of the Bukit Barisan mountains which lie along the island of Sumatra, Central Aceh district is located in the Gayo highlands. Other districts in this area are Bener Meriah district and Gayo Lues district. The service activities carried out in Kampung Pantan Nangka Village, Linge District, Central Aceh Regency consisted of preparation, socialization and introduction of cardamom pudding products, and training in making cardamom pudding. To get to know pudding, there was socialization and an introduction to the processing of cardamom into pudding, in the form of counseling which was attended by 25 participants. Pudding is one name for various desserts which are generally made from boiled ingredients. In general, pudding is grouped into wet foods which are usually served on certain occasions. Pudding is made from a mixture of gelatin powder, sugar and water. In processing, pudding can be combined with various other ingredients such as fruit, vegetables, milk, nuts, and so on. Pudding has a sweet taste with a soft texture so it is liked by everyone from children to adults.

ABSTRAK

Aceh Tengah termasuk salah satu kabupaten di provinsi Aceh. Ibu kota Aceh Tengah yaitu Takengon, yang merupakan kota kecil dengan cuaca yang dingin yang terletak disalah satu bagian punggung pengunungan Bukit Barisan yang terletak sepanjang pulau sumatera kabupaten Aceh Tengah

terletak dikawasan dataran tinggi Gayo. Kabupaten lainnya yang berada dikawasan ini adalah kabupaten Bener Meriah serta Kabupaten Gayo Lues. Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di Desa Kampung Pantan Nangka Kecamatan Linge Kabupaten Aceh tengah ini terdiri atas persiapan, sosialisasi dan pengenalan produk pudding kapulaga, dan pelatihan pembuatan pudding kapulaga. Untuk mengenal pudding dilakukan sosialisasi dan pengenalan pengolahan kapulaga menjadi pudding, berupa penyuluhan yang dihadiri oleh 25 orang peserta. Pudding merupakan salah satu nama untuk berbagai hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan-bahan yang direbus. Pada umumnya pudding dikelompokkan kedalam panganan basah yang biasanya disajikan pada acara-acara tertentu. Pudding dibuat dari campuran bubuk agar-agar, gula, dan air. Dalam pengolahannya, pudding dapat dikombinasikan dengan berbagai bahan lainnya seperti buah, sayur, susu, kacang-kacangan, dan sebagainya. Pudding memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut sehingga disukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa..

PENDAHULUAN

Pada Saat ini Kementerian Kesehatan mengumumkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) pada Rapat Kerja Nasional BKKBN, Rabu (25/1) dimana prevalensi stunting di Indonesia turun dari 24,4% di tahun 2021 menjadi 21,6% di 2022. Presiden RI Joko Widodo mengatakan dalam forum tersebut stunting bukan hanya urusan tinggi badan tetapi yang paling berbahaya adalah rendahnya kemampuan anak untuk belajar, keterbelakangan mental, dan yang ketiga munculnya penyakit-penyakit kronis. Selama tiga tahun terakhir proporsi stunting di Indonesia masih berkisar 20-39%. Di Indonesia, sekitar 37% (hampir sembilan juta) anak balita mengalami stunting dan di seluruh dunia, Indonesia negara dengan prevalensi stunting kelima terbesar. Kondisi ini perlu kita renungkan untuk menyelesaikan permasalahan bersama secara lintas sektor.

Stunting adalah kondisi gagal tumbuh kembang pada anak balita (bayi di bawah lima tahun) akibat dari kekurangan gizi kronis sehingga anak terlalu pendek untuk usianya. Kekurang gizi terjadi sejak bayi dalam kandungan dan pada masa awal setelah bayi lahir akan tetapi kondisi stunting terlihat setelah bayi berusia dua tahun. Balita kerdil atau stunting tidak hanya disebabkan oleh faktor gizi buruk yang dialami oleh ibu hamil maupun anak balita, akan tetapi disebabkan banyak faktor. Secara umum beberapa penyebab stunting ialah praktik pengasuhan kurang baik, termasuk kurangnya pengetahuan ibu mengenai kesehatan, gizi sebelum dan pada masa kehamilan, serta setelah ibu melahirkan.

Oleh karena itu, masyarakat perlu mendapatkan edukasi mengenai pemenuhan gizi lebih dan kesehatan dengan kemandirian keluarga yaitu dari pengetahuan dan sikap orang tua terkait pemberian makanan yang memenuhi gizi seimbang, dalam pencegahan stunting yaitu melalui optimalisasi gizi dan kesehatan dalam seribu satu hari pertama kelahiran yaitu dari masa kehamilan hingga golden age usia dua tahun. Jumlah kasus stunting di desa Pantan Nangka, Kecamatan Linge pada tahun 2023 terdapat 20 anak yang dinyatakan sebagai stunting.

Dari data ini dapat di ketahui bahwa terdapat faktor-faktor penyebab terjadinya stunting yaitu dari faktor pemenuhan gizi seperti kurangnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya pemberian asupan gizi lebih pada anak. Dan kemudian faktor ketimpangan seperti terhambatnya pertumbuhan ekonomi, meningkatnya kemiskinan dan juga meningkatnya ketimpangan sosial di masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan metode survei pendahuluan dan mengkaji permasalahan atau studi kasus. Dan juga hal yang dilakukan kelompok KKN ialah bekerja sama dengan bidan desa yang dimana untuk menjaga pola makan kepada ibu-ibu. Yang mempunyai balita dengan pemanfaatan dan pencegahan stunting dengan pembuatan puding kapulaga di desa pantan nangka yang bekerja sama dengan ibu bidan desa pantan nangka. Pudding merupakan salah satu nama untuk berbagai hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan- bahan yang direbus. Pada umumnya pudding dikelompokkan kedalam panganan basah yang biasanya disajikan pad acara-acara tertentu. Pudding dibuat dari campuran bubuk agar-agar, gula, dan air. Dalam pengolahannya, pudding dapat dikombinasikan dengan berbagai bahan lainnya seperti buah, sayur, susu, kacang-kacangan, dan sebagainya. Pudding memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut sehingga di sukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa.



Gambar 1. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan puding kapulaga

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan di Desa Kampung Pantan Nangka Kecamatan Linge Kabupaten Aceh tengah ini terdiri atas persiapan, sosialisasi dan pengenalan produk pudding kapulaga, dan pelatihan pembuatan pudding kapulaga. Pembuatan pudding kapulaga meliputi :

- Rebus gula merah sebanyak $\frac{1}{2}$ ons dengan 1 gelas air
- Tambahkan biji kapulaga 3 sdm yang sudah dihaluskan
- Kayu manis 1 batang, kulit kapulaga, cengkeh 2 biji,
- Tunggu sampai semua sudah larut dan mendidih.

- Setelah mendidih, Masukkan santan 4 gelas agar-agar 1 bungkus dan garam secukupnya, masukkan larutan gula merah,
- Masukkan vanili secukupnya, kemudian aduk sampai rata dengan api kecil.
- Ditempat lain kocokkan 1 butir telur bersama dengan gula pasir sebanyak 5 sdm.
- Masukkan sedikit demi sedikit telur yang sudah di kocok dengan gula kedalam larutan agar-agar yang sudah mendidih. Setelah semua tercampur matikan api kompor.
- Diamkan sejenak adonan, selanjutnya masukkan pudding kedalam cetakan dan tunggu hingga mengeras.



Gambar 2. Puding kapulaga

Alat Dan Bahan

Bahan-bahan yang digunakan ialah agar – agar, Santan Kelapa, Gula merah, Telur, Kapulaga, Garam Secukupnya, Gula pasir, Cengkeh, Kayu manis, dan Vanili bubuk.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kapulaga adalah suatu jenis tumbuhan yang termasuk ke dalam keluarga jahe-jahean. Tumbuhan ini, disamping memiliki umbi, batang, dan daun juga memiliki buah. Bagian yang paling banyak digunakan selama ini ialah buahnya sebagai bumbu rempah penyedap rasa makanan. Jadi pada umumnya kapulaga biasanya hanya dibuat sebagai rempah-rempah masakan saja, namun untuk meningkatkan nilai ekonomis dari kapulaga kami membuat produk inovasi pemanfaatan dari bahan lokal yang ada di kampung pantan nangka kecamatan linge menjadi produk puding kapulaga yang dapat bermanfaat bagi tubuh. Pudding merupakan salah satu nama untuk berbagai hidangan penutup yang umumnya dibuat dari bahan- bahan yang direbus. Pada umumnya pudding dikelompokkan kedalam panganan basah yang biasanya disajikan pada acara-acara tertentu. Pudding dibuat dari campuran bubuk agar-agar, gula, dan air. Dalam pengolahannya, pudding dapat dikombinasikan dengan berbagai bahan lainnya seperti buah, sayur, susu, kacang-kacangan, dan sebagainya. Pudding memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut sehingga di sukai oleh semua kalangan mulai dari anak-anak sampai orang dewasa.

Penulis berharap program yang telah dilaksanakan di kampung pantan nangka, Kecamatan Linge dapat bermanfaat dan dikembangkan. Harapan penulis

adanya penelitian lebih lanjut tentang puding kapulaga ini cocok atau tidaknya kepada balita dan ibu hamil.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memberi dukungan financial terhadap pelaksanaan kegiatan ini. Pada kesempatan ini khususnya kami mengucapkan terima kasih kepada:

1. Maulidil Fajri,SP.,M.Si selaku dosen pembimbing
2. Bapak Kurnia selaku Reje Kampung Pantan Nangka
3. Bapak Asel Deta selaku sekertaris Desa Pantan Nangka
4. Pemuda dan pemudi Desa Pantan Nangka, yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

- Misnayah, dkk. 2018. Daya terima konsumen terhadap pudding brokoli. Jurnal ilmiah mahasiswa Pendidikan kesejahteraan keluarga. Vol.3. No.1. Hal. 54-62.
- Andesmeta Tarigan Dan Horasdia Saragih. 2023. Identifikasi Kandungan Senyawa Bioaktif Buah Kapulaga. Jurnal gizi. Vol. 12. No. 1.
- Wawan Herliadi, Dkk. 2015. Analisis Pemasaran Kapulaga (Studi Kasus Pada Kelompok Tani Ciamnnggu I Di Desa Cimanggu Kecamatan Langkaplancar Kabupaten Pengandaran. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh. Vol. 1. No. 1