

Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat

18 Mei 2024, Hal. 459-464

e-ISSN: 2686-2964

Pemberdayaan masyarakat melalui pengelolaan mie kelor sebagai pencegahan stunting di Kalurahan Ngargosari, Samigaluh, Kulon Progo

Suwarno¹, Nur'Aini Purnamaningsih², Tri Sunarsih³, Nofran Putra Pratama⁴, Murwani Eko Astuti⁵, Anton Yudhana⁶, Safinta Nurindra Rahmadhia⁷, Novi Febrianti⁸, Retnosyari Septiyani⁹

Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta, Indonesia^{1,2,3,4,5}

Universitas Ahmad Dahlan, Indonesia^{6,7,8,9,10}

Corresponding author: suwarno.m787@gmail.com

ABSTRAK

Kalurahan Ngargosari, merupakan salah satu kalurahan lokasi fokus prioritas penanggulangan stunting terintegrasi di Daerah Istimewa Yogyakarta. Tingginya prevalensi stunting menjadi prioritas yang harus diselesaikan dengan sumber pangan lokal, salah satunya daun kelor. Kelor merupakan salah satu jenis tanaman yang mudah didapatkan di Kalurahan Ngargosari, Samigaluh, Kulon Progo, Yogyakarta. Daun kelor dikenal memiliki banyak manfaat dan mempunyai banyak nilai gizi. Oleh karena itu, program pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat berkontribusi dalam menurunkan angka stunting di Kalurahan Ngargosari, serta meningkatkan keterampilan masyarakat dalam berinovasi pembuatan makanan untuk penambah asupan gizi berupa mie kelor. Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan dengan metode diskusi dan simulasi. Hasil yang diperoleh terjadinya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dari kelompok penggerak Pembinaan Kesejahteraan Keluarga dari yang sebelumnya tidak tahu terkait olahan pangan Mie Kelor dan keterampilan pembuatannya, serta menjadi tahu dan terampil 90%. Rekomendasi kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini diharapkan dapat menjadi produk Mie Kelor yang tidak hanya mengenyangkan akan tetapi menyehatkan serta menjadi produk unggulan Kalurahan Ngargosari.

Kata kunci: mie kelor, daun kelor, stunting, pencegahan stunting

ABSTRACT

Ngargosari is one of the village as the priority locations for integrated stunting prevention in the Special Region of Yogyakarta. The high prevalence of stunting is a priority that must be resolved through the local food sources, one of which is Moringa Leaves. Moringa is a type of plant that is easily available in Ngargosari Village, Samigaluh, Kulon Progo, Yogyakarta. Moringa leaves are known to have many benefits and have a lot of nutritional. Therefore, this community services program can contribute to reducing the stunting rate in Ngargosari Village, as well as increasing the community's skills in innovating in making food to increase nutritional intake in the form of Moringa Noodles. This community service is carried out using discussion and stimulation methods. The results obtained were an increase in the knowledge and skills of the group family welfare and empowerment from previously did not known about

processed Moringa Noodles and their production skills, to becoming 90% knowledgeable and skilled. Hopefully, this community service activities can become a Moringa Noodle product that is not only filling but healthy and will become a superior product of the Ngargosari Village.

Keywords : *Moringa Noodle, Moringa Leaves, Stunting, Stunting Preventions*

PENDAHULUAN

Target angka prevalensi stunting di Indonesia pada tahun 2024 sebesar 14%. Berdasarkan hasil riset studi status gizi balita Indonesia (SSGBI) 2022, jumlah balita stunting mencapai 21,6% dan tentunya ketercapaian target penurunan angka prevalensi stunting masih perlu dioptimalkan dan diturunkan sebanyak 7,6%. Data prevalensi stunting di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) mengalami penurunan, akan tetapi masih terdapat dua Kabupaten yaitu Kabupaten Gunungkidul dan Kulonprogo terjadi peningkatan. Salah satunya adalah angka prevalensi stunting di Kabupaten Kulonprogo tahun 2022 sebesar 15,8%, meningkat dari 14,9%. Hal ini tentunya menjadi perhatian Pemerintah Provinsi DIY untuk ketercapaian program percepatan penurunan angka stunting. Salah satu daerah lokus stunting di Kabupaten Kulon Progo DIY adalah Kelurahan Ngargosari, Samigaluh.

Kalurahan Ngargosari, merupakan salah satu kalurahan lokasi fokus prioritas penanggulangan stunting terintegrasi di DIY. Jumlah Balita yang mengalami stunting di Kalurahan Ngargosari sebanyak 25 balita. Berdasarkan data potensi stunting BKKBN DIY, jumlah keluarga di Kecamatan Samigaluh sasaran Baduta (0-23 bulan) sebanyak 395, jumlah keluarga sasaran Balita (24-59 bulan) sebanyak 733 [1]. Berdasarkan Capaian target Internasional penurunan angka stunting tahun 2025 salah satunya mengakhiri segala bentuk malnutrisi. Usaha pencegahan malnutrisi dengan mensosialisasikan praktik pemberian makanan yang benar pada 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) [2]), dan pendekatan aksi nutrisi esensial (*The Essential Nutrition Actions* atau ENAs) melalui pemberian zat besi dalam jumlah tertentu selama kehamilan, persiapan menyusui, asupan nutrisi selama menyusui, pemberian ASI eksklusif, pemberian multivitamin dan asupan gizi seimbang [3].

Tingginya prevalensi stunting menjadi prioritas yang harus diselesaikan dengan sumber pangan lokal. Sehingga sebagai salah satu peningkatan gizi masyarakat dibutuhkan inovasi makanan yang berbahan alam, salah satunya dengan memanfaatkan kelor hasil pertanian menjadi olahan pangan fungsional yaitu Mi kelor. Pemberdayaan Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok penggerak PKK dalam pembuatan mi kelor sebagai pilihan alternatif makanan yang memiliki gizi tinggi dan disukai oleh Masyarakat.

METODE

Mencantumkan metode atau teknik yang digunakan, dan alat-alat khusus yang diperlukan dalam pengabdian,. Metode menjelaskan tahapan atau langkah dalam melaksanakan program : 1). solusi yang dilakukan untuk mengatasi permasalahan, 2). minimal 2 tanggal pelaksanaan (bukan rentang waktu), 3). jumlah mahasiswa, dan 4). mitra yang terlibat. Tahapan sebaiknya meliputi persiapan, pelaksanaan, dan pengukuran peningkatan keberdayaan mitra.

Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilakukan ini, menggunakan beberapa kegiatan yaitu Edukasi, Pelatihan dan Simulasi. Edukasi dilakukan dengan memberikan pemahaman kepada para anggota kelompok penggerak PKK kelurahan Ngargosari sejumlah 20 anggota. Edukasi yang diberikan terkait olahan pangan fungsional. Selain edukasi, telah dilakukan pelatihan pembuatan mie kelor dilanjutkan dengan praktik atau simulasi pembuatan mie kelor secara bersama.

Adapun kegiatan yang dilakukan melalui proses persiapan, pelaksanaan dan setelah kegiatan diukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan para peserta pengabdian kepada masyarakat.

1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan ini dilakukan dengan persiapan administrasi, peralatan dan perlengkapan serta tempat.

a. Tahap administrasi

Tahap Persiapan administrasi dimulai dengan melakukan musyawarah Masyarakat desa I dengan para tokoh Masyarakat di Kalurahan Ngargosari serta dengan para kelompok tani dan penggerak PKK.

b. Tahap persiapan peralatan dan perlengkapan

Tahapan ini dimulai dengan persiapan tempat produksi, persiapan unit solar dome dryer untuk proses pengeringan daun kelor. Selain, itu, persiapan tepung kelor dan alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan mie kelor yaitu

- 1) Baskom berbahan stainless steel
- 2) Kompor
- 3) Mesin penggiling mie
- 4) Continuous sealer
- 5) Timbangan digital besar
- 6) Timbangan digital kecil
- 7) Cetakan mie
- 8) Kukusan

Persiapan bahan:

- 1) Tepung kelor
- 2) Tepung mocaf
- 3) Sayur pakcoy
- 4) Telur
- 5) garam

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahapan pelaksanaan ini dilakukan dengan beberapa sesi

1) Sesi pertama edukasi terkait olahan pangan fungsional

Edukasi olahan pangan fungsional dilakukan di Aula Kalurahan Ngargosari, Samigaluh Kulon Progo. Para peserta sebanyak 20 ibu-ibu penggerak PKK, dengan sesi edukasi selama 1 jam, dengan topik (olahan pangan fungsional dan cara pembuatan mie kelor). Sesi ini diakhiri dengan mengevaluasi kegiatan edukasi untuk mengukur tingkat pengetahuan dan keterampilan pasca edukasi.

2) Sesi kedua pelatihan pembuatan mie kelor

Pelatihan pembuatan mie kelor dilakukan dengan simulasi. Para ibu-ibu penggerak PKK melakukan pembuatan mie dengan pendampingan dari para pengabdian. Berikut adalah tata cara pembuatan mie kelor.

Campurkan semua bahan kering kemudian aduk sampai merata, setelah itu masukan air blenderan sayur ke dalam bahan kering dan di aduk sampai rata kembali, tambahkan telur dan diaduk sampai kalis. Selanjutnya, kukus adonan mie selama sepuluh menit, dan setelah 10 menit silakan didiamkan atau

menunggu adonan dingin. Remas adonan sampai adonan tidak menggumpal dan bisa dicetak ke mesin penggiling mie. Setelah adonan digiling dan membentuk mie, timbang mie seberat 25-40gr (sesuai keinginan) untuk dimasukkan ke dalam cetakan bulat/kotak dan kukus selama 30-40 menit dengan api sedang. Kemudian setelah dikukus, mie dikeringkan di cabinet dryer dengan suhu 60°C selama 10 jam, setelah dikeringkan mie siap dikemas.

3. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui ketercapaian program pengabdian kepada Masyarakat.

- a. Evaluasi kegiatan edukasi dengan post-test pengetahuan.
- b. Evaluasi kegiatan simulasi praktik pembuatan mie dengan post-test keterampilan.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Edukasi olahan pangan fungsional (gambar 1) merupakan sebuah edukasi pemahaman kepada masyarakat bahwa olahan pangan fungsional tidak hanya mengetahui jenis-jenis pangan fungsional saja melainkan manfaat dari olahan pangan tersebut yang tidak hanya mengenyangkan tapi menyehatkan. Pengetahuan ibu-ibu penggerak PKK setelah dilakukan edukasi yang tadinya belum mengetahui olahan pangan fungsional menjadi paham dan mengerti. Hal ini terbukti bahwa nilai pengetahuan para ibu-ibu penggerak PKK rata-rata 92,5.



Gambar 1. Edukasi Olahan Pangan Fungsional di Aula Kalurahan Ngargosari

Kegiatan pemberdayaan lainya yaitu pembuatan mie kelor (gambar 2). Kegiatan pembuatan mie kelor dilakukan di Aula Kalurahan Ngargosari, Samigaluh Kulonprogo dengan 20 ibu-ibu penggerak PKK. Kegiatan dilakukan setelah kelompok pemberdayaan diberikan edukasi olahan pangan fungsional. Hasil yang diperoleh pada kegiatan ini adalah, tersedianya mie kelor sejumlah 50 keping dengan berat 25-40gr serta meningkatnya keterampilan kelompok penggerak PKK dalam membuat produk mie kelor.



Gambar 2. Pelatihan pembuatan Mie Kelor di Aula Kalurahan Ngargosari

Pelatihan pembuatan Mie Kelor dihadiri oleh 20 ibu-ibu penggerak PKK. Hasil dari kegiatan ini, anggota penggerak PKK mempraktikkan bagaimana cara pembuatan mie kelor yang terbagi menjadi 4 kelompok dan masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang.



Gambar 3. Pembuatan Mie Kelor



Gambar 4. Hasil Mie Kelor

Mie Kelor yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini adalah mie kelor dengan berat 30gr satu kepingnya, dan dalam pemanfaatannya dibuat kemasan yang terdiri dari 3 keping.

Mie Kelor diharapkan menjadi suatu alternatif pangan fungsional dalam upaya pencegahan stunting. Produk ini juga dapat menjadi solusi pilihan alternatif pangan yang disukai oleh Masyarakat dari berbagai usia. Hasil pengabdian kepada Masyarakat ini juga selaras dengan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilakukan oleh [4], bahwa Masyarakat desa Babul Makmur menjadi paham dan sadar bahwa manfaat dan nilai gizi mie kelor sangat banyak untuk upaya pencegahan stunting, serta nilai ekonomi yang berpotensi diperoleh dari pembuatan mie kelor. Kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim pengabdian sesuai dengan RPJMD Kalurahan Ngargosari yaitu meningkatkan pendapatan taraf ekonomi warga Masyarakat, meningkatkan pendapatan kelompok Perempuan, meningkatkan produksi pertanian dan berkembangnya produk unggulan desa. Ketersediaan Mie Kelor melalui pelatihan ini diharapkan dapat menjadi produk unggulan Desa Ngargosari.

Pengabdian kepada Masyarakat ini berbeda dengan pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilakukan oleh pengabdian lain. Perbedaannya adalah di alat dan bahan yang digunakan. Pada pengabdian ini menggunakan solar dome dryer berbasis IoT untuk proses pengeringan daun kelor dan pembuatan tepung kelor menggunakan miller [5]. Setelah itu baru bahan tepung daun kelor dibuat menjadi mie kelor. Pada pengabdian lainnya menyatakan bahwa produk mie kelor yang mereka buat terbuat langsung dari daun kelor sebanyak 2 genggam sehingga menggunakan daun segar [4]. Pengabdian lain yaitu [6] menjelaskan juga dalam artikelnya bahwa bahan pembuatan mie kelor yaitu daun kelor yang diambil secara langsung dari pohon kelor sebanyak 200gr, sedangkan pada pengabdian ini menggunakan tepung kelor. Tingkat tanggal kadaluarsa Mie Kelor pada pengabdian ini diharapkan mampu bertahan hingga 1 tahun dan dibutuhkan beberapa penelitian yang mendukung selanjutnya.

SIMPULAN

Kesimpulan dari pemberdayaan penggerak PKK dalam pembuatan mie kelor adalah meningkatnya pengetahuan dan pemahaman penggerak PKK terkait olahan pangan fungsional, dan meningkatnya kreatifitas dan keterampilan Masyarakat dalam pemanfaatan daun kelor terutama dalam bentuk tepung kelor sebagai bahan utama mie kelor.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada 1) Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah memberikan Program Pendanaan Hibah Kosabangsa tahun 2023 2). CV Progress dan Sekar Jawi yang telah berkolaborasi dan berkoordinasi dalam kelancaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dan 3). Kalurahan Ngargosari dan terutama Kelompok Tani Rukun dan Kelompok Penggerak PKK Kalurahan Ngargosari

DAFTAR PUSTAKA

1. Novita, Y., Athailah, T., Husin, H., Marbun, M., Zulyaden. Produk Inovasi Mie Kelor (Moringa Oleifera) Sebagai Upaya Pencegahan Stunting Desa Babul Makmur, Kecamatan Simeulue Barat, Kabupaten Simeulue. Jurnal Abdimas Bina Bangsa. 2022. 3 (1), 133-139.
2. Suwarno, Purnamaningsih, N., Sunarsih, T., Pratama, N.P., Astuti, M.E., Yudhana, A., Rahmadhia, S.N., & Febrianti, N. The Level of Knowledge about Solar Dome Dryer in Ngargosari Village, Kulon Progo, Yogyakarta. 2023. Proceeding The 2nd Unjaya International Conference of Health Sciences. Abs-46, 25.
3. Sarman, F., Apriyanto, Y., Utami, S., Cantika, N., & Gulo, W. G. N. Pendampingan Masyarakat dalam Pengolahan Mie dan The Daun Kelor. 2024. 5 (1), 720-724.