

Penerapan Lima Pilar Program Penanganan Stunting melalui Program Dapur Sehat Atasi Stunting (DAHSAT) dengan Pemanfaatan Keberlimpahan Pangan Lokal Keong Sawah

Baiq Fitria Rahmiati¹, Wiwin Lastyana², Novia Zuriatun Sholehah³, Christine Angelica⁴

baiqfitria@universitasbumigora.ac.id¹, wiwinlastyanaa@gmail.com²,
noviazuriatunsolehah818@gmail.com³, christineangelica37@gmail.com⁴

^{1,2,3,4} Universitas Bumigora

Abstract: *The prevalence of stunting in NTB is 35%. This community service activity aims to find solutions for problems faced by the kader of Jelantik Village in improving health degree, by making various processed products based on local food (snails). Snails products found in Rice Field of Jelantik Village are very abundant. Kader of Jelantik village do not know how to process rice field snails into nutritious food, then it is necessary to provide snails processing skills to the community in Jelantik Village so that it is expected to increase knowledge and skills that can be used to improve the health. Methods used in this activities, are: Providing training material modules to be implemented; The presentation of the material is in accordance with the contents of the recipe book plus material on food nutrition, hygiene and sanitation, kitchen management, and product packaging related to the posyandu business to be run. The output target of the activity is that participants can increase their knowledge and skills in producing various snails; participants are able to organize and manage the posyandu business properly and sustainably; the presence of a variety of local food-based specialty preparations which can be used as PMT for toddlers.*

Keywords: *Food, Health, Snails, Stunting*

Pendahuluan

Stunting masih menjadi permasalahan utama di Nusa Tenggara Barat. Data Survei Status Gizi Indonesia Tahun 2022 menyebutkan bahwa Nusa Tenggara Barat (NTB) menjadi penyumbang nomor empat terbesar prevalensi nasional yaitu 32.7% (Riskesmas, 2018). Hal ini menjadikan NTB menjadi 1 dari 12 Provinsi prioritas penurunan stunting. Stunting adalah kondisi dimana tinggi badan seseorang berada dibawah standar Z score normal. Stunting memberikan efek jangka panjang yang membuat seseorang memiliki IQ lebih rendah dibanding anak normal, lebih mudah

sakit dan obesitas, performa kerja yang kurang baik serta rawan terkena penyakit degenerative. Stunting dapat dicegah dan diatasi, salah satunya dengan konsumsi sumber protein hewani (Baiq Fitria Rahmiati, 2019). Salah satu protein hewani yang mudah didapatkan, berlimpah dan gratis diambil disawah-sawah petani adalah keong sawah. Selama ini keong sawah hanya dijadikan sebagai pakan unggas dan tidak bernilai karena tidak memiliki harga jual dipasaran. Keong sawah merupakan bahan makanan lokal yang dapat dijadikan salah satu pangan sumber protein hewani dengan kandungan gizi protein 12 gram, lemak 1 gram, zat besi 2 gram per 100 gram (Yurni & Sinaga, 2017). Studi awal mendapatkan bahwa sebagian besar masyarakat belum mengetahui manfaat mengonsumsi keong sawah, belum mengetahui bahwa keong sawah bisa diolah menjadi berbagai jenis produk pangan dan belum mengetahui dampak konsumsi keong sawah terhadap status gizi stunting anak balita (Sari, Juffrie, Nurani, & Sitaresmi, 2016)

Nusa Tenggara Barat yang memiliki wilayah persawahan yang luas, akan tetapi potensi ini belum dimanfaatkan dengan maksimal. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, Provinsi NTB (2015) terdapat 54.336 Hektar sawah irigasi dan non irigasi di Wilayah Lombok Tengah. NTB menjadi salah satu penyumbang hasil pertanian terbesar di Indonesia. Persawahan petani yang ditanami padi, membuat berbagai macam hewan air dapat hidup di airnya, salah satunya keong sawah. Keong sawah dapat hidup disepanjang aliran irigasi hingga sawah petani. Pada 100 gram Keong Sawah terdapat 12 gram protein. Hal ini dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif solusi pangan sumber hewani untuk mencegah stunting (Musyaddad et al., 2019).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa selama ini keberlimpahan keong sawah masih dimanfaatkan untuk pakan ternak unggas saja. Masyarakat lokal sangat jarang mengonsumsi keong sawah, dikarenakan oleh pengetahuan sebagian masyarakat masih rendah terkait kandungan gizi keong sawah, dan masih awam dalam hal pengolahan keong sawah (Aminah, Tezar, &

Yanis, 2015). Daftar Komposisi Bahan Makanan (2017) menyebutkan bahwa Keong Sawah memiliki kandungan gizi yang baik terutama zat besi, folat dan protein untuk mencegah stunting. Kader Posyandu Jelantik juga menyampaikan bahwa selama ini belum pernah memberikan Pemberian Makanan Tambahan berbahan dasar keong sawah dikarenakan belum mengetahui manfaat dan kandungan gizinya. Kader menjelaskan selama ini sangat jarang memberikan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berupa protein hewani kecuali telur dikarenakan harga protein hewani yang lebih mahal, sedangkan anggaran PMT terbatas. Pasar- pasar disekitar wilayah Desa Jelantik juga belum ada yang memperjualbelikan keong sawah karena kemudahan yang bisa didapatkan. Adapun demografi Desa Jelantik dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Demografi Desa Jelantik

Kriteria	Jumlah
Jumlah Posyandu	12 Posyandu
Jumlah Balita	502 balita
Jumlah Kader	60 orang

Pada dasarnya, ruang lingkup pemanfaatan, pengolahan dan pemasaran keong sawah ini masih sangat terbatas karena sebagian besar masyarakat masih menganggap keong sawah sebagai gulma. Jumlah produksi keong sawah yang tinggi tidak dibarengi dengan pemanfaatan menjadi berbagai macam produk. Hal ini dikarenakan terbatasnya pengetahuan kader dan masyarakat tentang kandungan gizi dan pemanfaatan Keong Sawah menjadi pangan sehari-hari. Berdasarkan Daftar Komposisi Bahan Makanan 2017, keong sawah memiliki kandungan gizi protein 12 gram, lemak 1 gram, zat besi 2 gram per 100 gram berat dapat dimakan (Badan Pusat statistik Indonesia, 2017). Keberlimpahan keong sawah yang merupakan pangan lokal dapat dimanfaatkan untuk menjadi olahan yang memiliki nilai tambah dari segi gizi. Ketika keong dikonsumsi oleh balita maka dapat menjadikan balita memiliki tambahan asupan protein yang akan berpengaruh pada pertumbuhannya. Rahmiati (2019) menyatakan bahwa tumbuh kembang anak dimasa datang ditentukan berdasarkan status gizi pada masa 1000 HPK sehingga dengan

mengonsumsi hasil olahan protein hewani dapat berkontribusi untuk menekan angka stunting (Herawati, Soraya, & Rahmiati, 2019). Tim Dosen Universitas Bumigora telah



(A.)
(B.)
(C.)
Gambar 1. Kondisi Keong Sawah Desa Jelantik, (A) Keong Sawah menjadi Pakan Bebek;
(B) Keong Sawah yang ada di Desa Jelantik, (C) Pengambilan Keong di Sawah.

Permasalahan mitra yang kami temui di Desa Jelantik antara lain: mitra belum mengetahui bahwa stunting merupakan permasalahan serius yang dapat berdampak buruk tidak hanya bagi individu tersebut tetapi juga bagi negara; mitra belum mengetahui bahwa stunting bisa ditangani dengan mengonsumsi makanan tinggi protein; mitra belum mengetahui bahwa salah satu makanan tinggi protein adalah keong sawah; mitra belum mengetahui bahwa keong sawah bisa diolah menjadi berbagai jenis produk ; belum memiliki alat pengemasan; belum memiliki media pemasaran online.

Tim pengabdian Universitas Bumigora memiliki beberapa tujuan yang ingin dicapai yaitu: dapat membantu implementasi dari target-target *Sustainable Development Goals (SDGs)* tentang peningkatan derajat kesehatan, membantu menurunkan prevalensi stunting di Desa Jelantik, meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait stunting dan pentingnya asupan protein, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan lokal menjadi produk yang dapat digunakan untuk mencegah dan mengintervensi stunting, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait pembuatan kemasan produk yang aman bagi makanan olahan. Pengabdian ini juga menjadi pehcapaian Indikator Kinerja Utama (IKU) yang telah ditetapkan oleh Universitas Bumigora terkait pelaksanaan pengabdian dosen, dosen berkegiatan tridarma diluar kampus sesuai dengan Rencana Induk Pengabdian

Universitas Bumigora, dan mahasiswa yang terlibat pengabdian akan mendapatkan rekognisi SKS.

Pengabdian ini akan berfokus pada bidang pangan dan kesehatan. Pembuatan beberapa produk makanan, salah satunya abon keong sawah. Abon keong sawah merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya awet yang relatif lama. Sementara menurut Karyono dan Wachid (2012), abon keong sawah adalah produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging keong, melalui kombinasi dari proses penggilingan, penggorengan, pengeringan dengan cara menggoreng, serta penambahan bahan pembantu dan bahan penyedap terhadap daging ikan. Seperti halnya produk abon yang terbuat dari daging ternak, abon keong sawah cocok pula dikonsumsi sebagai pelengkap makanan ataupun sebagai laukpauk (Nurbaiti, Adi, Devi, & Harthana, 2014). Proses pembuatan abon keong sawah relatif mudah sehingga bisa langsung dikerjakan oleh anggota keluarga sendiri. Peralatan yang dibutuhkan pun relative sederhana sehingga untuk memulai usaha ini relatif tidak memerlukan biaya investasi yang besar. Oleh sebab itu, usaha pengolahan abon keong sawah ini bisa dilakukan dalam skala usaha kecil. Hal ini membuat usaha ini sangat berpotensi untuk dikembangkan di banyak wilayah di Indonesia yang memiliki sumberdaya sawah dan perairan yang melimpah (Kiki, Candrawati, & Putri, 2018).

Keberlimpahan ini membuat tim kami ingin menjadikan keong sawah memiliki nilai tambah yang bertujuan untuk dapat dikonsumsi anak balita untuk mencegah dan mengintervensi anak yang sudah stunting, juga untuk meningkatkan ekonomi di Desa Jelantik. Beberapa program telah dicanangkan oleh pemerintah desa untuk melakukan intervensi stunting (Riskesmas, 2018). Namun, hingga saat ini pemerintah desa belum dapat merealisasikannya sehingga kami meyakini bahwa dengan kolaborasi dengan para akademisi Universitas dan Desa Jelantik dapat mewujudkan

mimpi untuk mewujudkan desa bebas stunting yang lebih mandiri secara ekonomi. Program ini juga dapat mendorong perekonomian masyarakat desa dengan mendampingi dan memberdayakan masyarakat di desa tersebut (Nadhiroh, Siti Rahayu; Ni'mah, 2010). Berdasarkan hasil riset menunjukkan bahwa jika bahan mentah diolah menjadi bentuk olahan lain, seperti abon, dapat meningkatkan nilai jual dari produk tersebut dan dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Olahan keong sawah menjadi abon, jika dikonsumsi dengan rekomendasi ahli gizi diharapkan dan diyakini dapat berkontribusi juga terhadap penanggulangan stunting di Nusa Tenggara Barat.

Metode

Metode pelaksanaan pengabdian pada mitra non produktif

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam beberapa tahapan kegiatan, antara lain:



Gambar 2. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Tahapan perencanaan meliputi penetapan penyusunan jadwal kegiatan. Tahapan tersebut dilaksanakan oleh tim pengabdian bersama dengan mitra. Tahapan selanjutnya adalah persiapan berupa tahapan persiapan pelaksanaan kegiatan, meliputi persiapan alat, bahan, tempat dan perizinan. Pada persiapan alat, kami membagi menjadi dua jenis yaitu alat untuk menilai status gizi stunting dan alat untuk mengolah keong sawah. Adapun persiapan alat yang akan digunakan untuk

membuat abon keong sawah meliputi: panci, kompor, sutil, alat pengering minyak, kemasan food grade, stiker kemasan, dan informasi nilai gizi kemasan. Persiapan alat untuk mencari baseline data stunting meliputi: length board, metline, stature meter, papan tegak, grafik Z-score, dan aplikasi WHO antro.

Bahan yang akan digunakan untuk membuat abon keong sawah meliputi: keong sawah, minyak goreng, bawang putih, sereh, daun salam, daun jeruk. Persiapan yang akan digunakan sebagai tempat produksi keong sawah adalah di Desa Jelantik, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. Pada tempat produksi, dibutuhkan tempat yang cukup untuk memuat alat alat pembuatan abon keong sawah, memenuhi standar kebersihan higien dan sanitasi. Persiapan terkait sumber daya akan meliputi (a) pengumpulan data stunting, (b) produksi abon keong sawah, (c) desain kemasan, (d) implementasi pembuatan materi promosi untuk konsumsi abon keong sawah serta (e) analisis tingkat penerimaan abon keong sawah (f) monitoring dan evaluasi program.

Pelaksanaan dan monitoring dilakukan dengan bekerjasama dengan mitra yaitu Desa Jelantik dengan pelatihan pemanfaatan keong sawah menjadi produk yang memiliki nilai tambah tinggi di Desa Jelantik. Hal ini dilakukan agar para masyarakat Desa Jelantik dapat melaksanakan kegiatan pembuatan abon keong sawah yang memiliki nilai gizi tinggi. Pelatihan pemanfaatan keong sawah akan difokuskan pada pembuatan abon keong sawah dengan berbagai rasa yang harapannya dapat dijadikan salah satu pilihan pangan protein hewani yang dapat diterima oleh berbagai kalangan usia khususnya balita stunting. Workshop pelatihan kepada masyarakat Desa Jelantik akan melibatkan ahli pada Bidang Pangan dan Gizi. Setelah abon keong sawah jadi, proses selanjutnya adalah pengemasan abon keong sawah yang akan melibatkan ahli desain visual. Ahli Gizi pada tim pengabdian ini akan mengedukasi ibu balita terkait pemberian abon keong sawah pada kelompok balita stunting. Monitoring tinggi badan balita akan diambil setiap

minggunya bersamaan dengan evaluasi penerimaan abon keong sawah sebagai salah satu pangan alternatif pencegahan dan intervensi stunting.

Evaluasi akan dilaksanakan pada tahapan akhir pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Bentuk evaluasi menggunakan uji hedonik berdasarkan indikator aroma, rasa, tekstur, kelembaban dan warna. Uji hedonik dilakukan kepada panelis terlatih sebanyak 30 orang untuk menilai kualitas dari abon keong sawah yang telah dibuat oleh masyarakat Desa Jelantik. Setelah itu, abon keong sawah ini akan didistribusikan pada ibu yang memiliki balita stunting. Tim pengabdian akan mengevaluasi hasil pemberian pangan lokal ini satu minggu sekali dengan melihat perubahan tinggi badan balita. Pelaporan dilaksanakan sebagai bentuk tanggungjawab terhadap kesempatan yang telah diberikan sponsor yaitu Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud) kepada tim Pengabdian kepada Masyarakat. Laporan dan luaran termasuk publikasi dilaksanakan sebagai bentuk sumbangsih memajukan pendidikan di Indonesia.

Partisipasi mitra

Pada pengabdian ini, mitra yaitu Desa Jelantik, akan menjadi penyedia bahan baku keong sawah karena Desa Jelantik memiliki potensi keong sawah yang begitu melimpah. Desa Jelantik merupakan desa yang banyak menghasilkan Keong Sawah karena luasan tanah persawahan di Nusa Tenggara Barat termasuk yang paling luas. Bahkan, disetiap dusun di Desa Jelantik, terdapat sawah-sawah yang dikhususkan untuk budidaya padi. Masyarakat Desa Jelantik akan diminta berpartisipasi aktif dalam mensukseskan program pengabdian ini.

Evaluasi dan keberlanjutan program dilapangan setelah PKM selesai

Evaluasi program akan dilakukan dengan melakukan penilaian terhadap organoleptik abon keong sawah yang telah dibuat mencakup rasa, aroma, warna, tekstur dan penampakan. Setelah itu, evaluasi juga akan dilakukan terhadap penerimaan abon keong sawah oleh anak balita yang mengalami stunting di Desa Jelantik. Terakhir, evaluasi akan dilakukan terhadap perubahan tinggi badan anak

balita. Keberlanjutan program akan dapat dilakukan setelah pengabdian selesai. Hal ini karena stunting menjadi komitmen bersama termasuk pemerintah desa untuk mencegah dan mengurangi kejadian yang ada di Desa Jelantik. Masyarakat Desa Jelantik yang akan dilibatkan dalam kegiatan tersebut adalah para kader yang sangat aktif membantu kegiatan yang ada di Desa. Sehingga, ketika program ini telah selesai, maka kader sebagai ujung tombak akan meneruskan kegiatan ini. Karena Universitas Bumigora telah melakukan kerjasama dengan Desa Jelantik sebagai Desa Binaan, maka secara berkala tim pengabdian akan melakukan kunjungan untuk monitoring dan evaluasi kegiatan.

Pembahasan

Pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Jelantik, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, menghasilkan beberapa hal terkait penyampaian informasi tentang pengolahan lele.

a. Pembuatan olahan pangan dari produk keong sawah

Pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Jelantik, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, pada tahapan penyampaian informasi tentang pengembangan makanan atau produk olahan dari bahan baku keong sawah. Pengembangan olahan makanan keong sawah membuat masyarakat memiliki pandangan yang lebih luas terkait dengan bahwa keong sawah tidak hanya digunakan untuk pangan bebek saja namun juga dapat dijadikan makanan yang memiliki nilai gizi., Masyarakat Desa Jelantik sangat antusias untuk membentuk kelompok usaha guna mengembangkan produk makanan berbahan baku keong sawah (Baiq Fitria Rahmiati, 2019).



Gambar 1. Pemaparan materi dan diskusi

Sumber : Dokumentasi 2023

Pemaparan materi tentang manfaat dan kandungan gizi dalam keong sawah yang diikuti oleh ±25 peserta dari kader Desa Jelantik. Pada kegiatan tersebut pemateri memaparkan terkait dengan stunting, cara pencegahan stunting, pangan lokal keong sawah, cara-cara mengolah pangan lokal keong sawah, cara penyimpanan dan cara pemberian makan kepada anak Balita.

Tabel 1. Kandungan Gizi Keong Sawah per 100 gram

Zat Gizi	Berat
Protein	12 gram
Lemak	3 gram
Natrium	50 gram
Omega-3	237 miligram
Omega-6	337 miligram
Zat Besi	5,6 gram
Fosfor	60,52 mg
Kalsium	129,18 mg
Potasium	71,13 mg
Zat Besi	10,90 mg
Sodium	0,04 mg
Magnesium	31,19 mg
Zinc	1,31 mg

Sumber : DKBM 2017

Kandungan gizi dalam keong sawah memiliki 12 gram protein, 3 gram lemak, 50 gram natrium, 237 miligram asam lemak omega-3, 337 miligram asam lemak omega-6 dan 5,6 gram zat besi. Berdasarkan kandungan gizi dari keong sawah, dapat diolah menjadi beberapa olahan makanan yang ditawarkan dari bahan baku keong sawah (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2017). Hasil diskusi tentang olahan makanan yang ditawarkan kader Desa Jelantik, Kecamatan Jonggat, makanan olahan yang dapat dibuat dari keong sawah antara lain abon keong, oseng keong, nugget keong.

b. Proses Pengolahan Keong Sawah

Komoditas keong merupakan salah satu bahan pangan yang kaya kandungan protein dan kandungan lemaknya relatif rendah. Selain itu, dalam keong mengandung asam amino protein yang bermanfaat bagi metabolisme tubuh. Kandungan gizi dan air yang tinggi pada keong segar membuat komoditas keong segar ini cepat mengalami pembusukan dan tidak memiliki umur simpan yang panjang bila disimpan pada suhu ruangan. Proses pembusukan keong terjadi karena adanya proses enzimatik. Enzim ini berasal dari mikroorganisme pembusuk dan dari tubuh keong sendiri. Kelemahan komoditas keong segar ini menjadi kendala dalam perluasan pasar. Oleh karena itu, perlu dilakukan penanganan pascapanen dengan teknologi pengolahan yang tepat. Selama ini Desa Jelantik, hanya memanfaatkan keong sebagai pangan untuk ternak bebek, dan sebagian lainnya membiarkan keong sawah begitu saja tanpa dimanfaatkan.

Penanganan keong sawah segar ini dimaksudkan untuk meminimalkan kandungan air yang tinggi, menghentikan proses enzimatik, dan menghentikan perkembangan mikroorganisme. Dengan menggunakan teknologi pengolahan yang tepat, diharapkan produk yang dihasilkan memiliki daya simpan yang lebih lama, praktis, dan mudah didistribusikan. Salah satu produk keong sawah segar adalah abon. Abon keong sawah merupakan salah satu jenis produk olahan kering yang praktis berbentuk serabut dengan tekstur yang lembut. Abon keong juga tergolong

dalam penganekaragaman hasil produk guna menaikkan nilai ekonominya. Selain itu, abon keong memiliki komposisi yang cukup baik untuk dijadikan lauk-pauk kering dan makanan ringan serta dapat meningkatkan gizi masyarakat. Teknologi pascapanen mempunyai peran penting dalam pemanfaatan keong segar sebagai bahan pangan sejak panen sampai menjadi produk siap saji.

Abon keong adalah makanan yang terbuat dari daging keong. Proses pembuatannya meliputi penyiangan atau pemotongan keong dan pencucian daging keong, pemisahan isi dan cangkang, pengukusan daging keong, pemisahan daging keong keras, pencampuran daging keong dengan bumbu rempah yang sudah halus dilengkapi asam, gula putih, dan gula merah. Proses selanjutnya adalah penggorengan. Selama proses penggorengan, secara terus menerus dilakukan pengadukan agar abon keong sawah yang dihasilkan matang secara merata dan bumbunya dapat meresap dengan baik. Penggorengan ini akan dihentikan setelah serat-serat daging yang digoreng sudah berwarna kuning kecokelatan.

Dalam kondisi panas dari wajan, langsung dilakukan pemisahan minyak goreng dari daging keong sawah menggunakan mesin spinner. Selesai pemisahan minyak, dilakukan proses pencabikan sampai menjadi serat-serat yang halus seperti kapas. Proses pencabikan ini dilakukan manual dengan tangan atau mekanis menggunakan mesin pencabik. Penampilan abon keong sawah yang menyerupai serat-serat kapas berwarna coklat terang hingga sedikit kekuningan adalah karena dibumbui gula dan rempah. Abon keong sawah ini awet disimpan berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara, seperti kemasan pouch . Produk abon keong sawah merupakan sumber makanan instan berprotein tinggi dan kalori tinggi.

Keong sawah dapat dibuat untuk dimanfaatkan untuk PMT Balita karena rasanya yang enak, pembuatannya yang praktis juga dapat ditemukan secara Cuma Cuma. Keong sawah mudah dikenal dengan tubuhnya yang licin dan bercangkak, agak bulat memanjang serta identik dengan cangkang berwarna kuning, yang membuat keong sawah sangat mudah dikenali jika diambil disawah. Keong sawah

pada sebagian besar masyarakat Pulau Lombok banyak di konsumsi karna rasanya yang lezat.



Gambar 2. Gambar Proses Pembuatan Abon Keong Sawah

Sumber : Dokumentasi 2023

c. Desain Kemasan Olahan Makanan Ikan Lele

Desain kemasan diperkenalkan bertujuan untuk menambah nilai jual sebuah produk olahan keong sawah dan memudahkan produk untuk dikema. Produk-produk tersebut menjadi populer dikalangan masyarakat luas karena dikemas dengan desain yang menarik, sehingga menjadi mudah disukai dan mudah diterima dikalangan masyarakat luas.



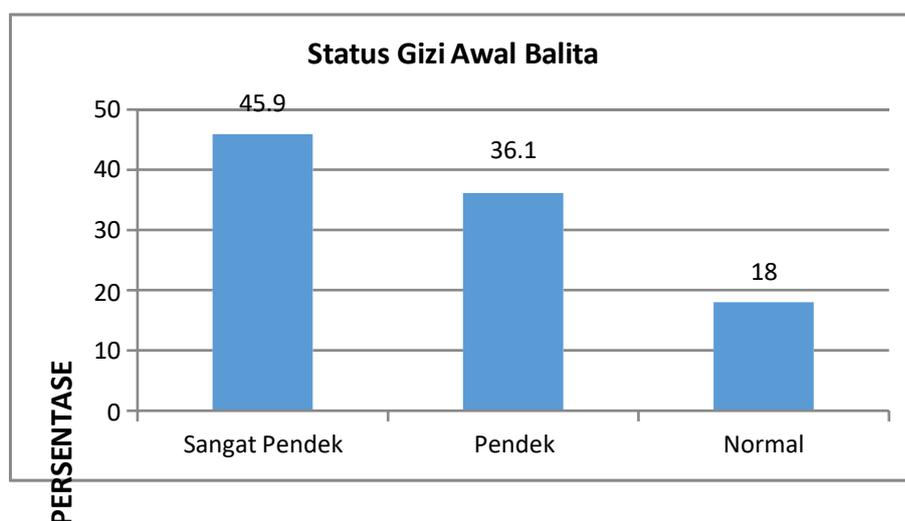
Gambar 3. Pemaparan Materi tentang desain kemasan

Sumber : Dokumentasi 2023

Dengan adanya pengemasan pada keong sawah, dan didukung oleh nilai kemas yang menarik dapat meningkatkan penerimaan keong pada masyarakat luas, terutama masyarakat di Desa Jelantik.

d. Pengukuran Antropometri

Pengukuran antropometri tinggi badan berdasarkan usia balita dilakukan dengan tujuan untuk melihat keberhasilan edukasi terkait pengolahan keong sawah. Balita diukur tinggi badan pada awal dan akhir pengabdian. Status gizi awal balita penting dilakukan untuk melihat kategori status gizi sebelum dilakukan inervensi agar mengetahui apakah terdapat perbedaan status gizi awal dan akhir setelah dilakukan intervensi. Adapun status gizi awal balita dapat dilihat pada Gambar 19.



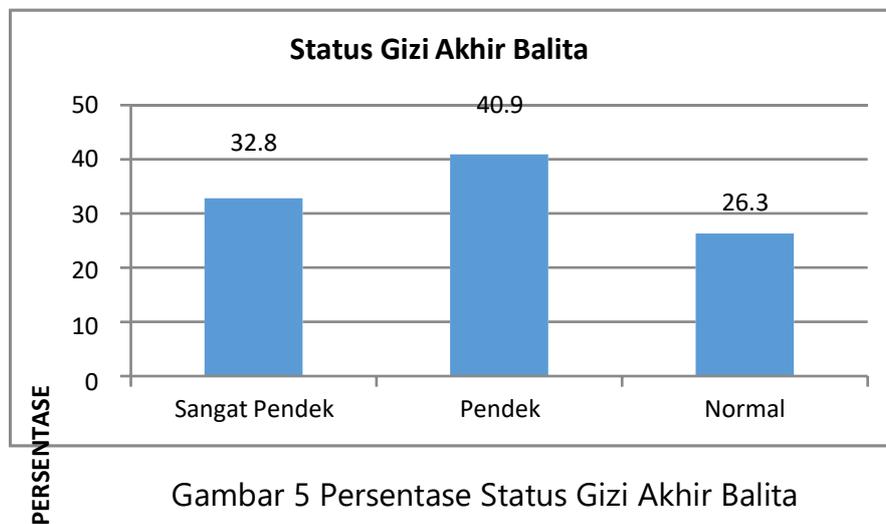
Gambar 4 Persentase Status Gizi Awal Balita

Berdasarkan gambar 4 status gizi awal balita dari 61 responden (100%) menunjukkan bahwa balita yang terbanyak dengan kategori status gizi sangat pendek yaitu sebanyak 28 responden (45.9%), balita dengan status gizi pendek adalah sebanyak 22 responden (36.1%) dan balita paling sedikit dengan status gizi normal sebanyak 11 responden (18.0%).

e. Status Gizi Akhir Balita Setelah Diberikan Intervensi

Status gizi akhir balita penting dilakukan untuk melihat kategori status gizi setelah dilakukan inervensi agar mengetahui apakah terdapat perbedaan status gizi

awal dan akhir setelah dilakukan intervensi. Adapun status gizi akhir balita dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5 Persentase Status Gizi Akhir Balita

Berdasarkan Gambar 5 status gizi akhir balita dari 61 responden (100%) menunjukkan bahwa balita yang terbanyak dengan kategori status gizi pendek yaitu sebanyak 25 responden (40.9%) dan balita yang terbanyak dengan kategori sangat pendek adalah sebanyak 20 responden (32.8%) dan balita yang paling sedikit dengan kategori normal adalah sebanyak 16 responden (26.3%).



Gambar 6. Pengukuran Antropometri Tinggi Badan Balita

Sumber : Dokumentasi 2023

Kesimpulan

Berdasarkan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa pemberian materi memiliki dampak berupa peningkatan pengetahuan kepada mitra terkait dengan stunting, pangan lokal keong sawah, cara membuat dan mengemas keong sawah. Pada pengabdian ini juga dihasilkan peningkatan keterampilan mitra dalam mengolah keong sawah. Pada pengabdian ini belum terlihat penambahan tinggi badan yang signifikan dikarenakan waktu pengukuran yang jaraknya terlalu dekat.

Ucapan Terima Kasih

Terimakasih kami ucapkan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Kemenristekdikti yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat pada Tahun 2023. Terimakasih pula kami sampaikan kepada rektor Universitas Bumigora Bapak Dr. Ir. Anthony Anggrawan, PhD yang telah memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk melakukan kegiatan tridarma di Desa Jelantik. Terimakasih juga kami sampaikan kepada Bapak Kepala Desa Jelantik yang telah memberikan kami izin melakukan pengabdian di wilayah kerjanya.

Daftar Pustaka

- Aminah, S., Tezar, R., & Yanis, M. (2015). Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta*, 5(30), 35–44.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2017). Indikator ekonomi. *Buletin Statistik Bulanan*, 5(1), 1–222.
- Baiq Fitria Rahmiati. (2019). Upaya Perbaikan Status Gizi Balita Melalui Sosialisasi Menu Mp-Asi Sesuai Usia Balita Di Kecamatan Gunungsari. *JPMB: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Berkarakter*, 2(2), 138–145. <https://doi.org/10.36765/jpmb.v2i2.8>

- Herawati, B. C., Soraya, S., & Rahmiati, B. F. (2019). Peran Posyandu dalam Meningkatkan Kualitas Kesehatan Masyarakat di Dusun Suwangi Selatan Desa Suwangi Kecamatan Sakra Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Berkarakter*, 2(1), 80–88.
- Kiki, F., Candrawati, E., & Putri, R. M. (2018). Pengaruh Pendidikan Kesehatan Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dalam Pemilihan Jajan Pada Anak Usia Sekolah 7-9 Tahun Desa Ngantru Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang. *Journal Nursing News*, XI(1), 31–37.
- Musyaddad, A., Ramadhani, A., Pratama, M. A., Juliyanto, Safitri, I., & Fitri, N. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 04(September), 199–206.
- Nadhiroh, Siti Rahayu; Ni'mah, K. (2010). Faktor yang berhubungan dengan kejadian. *Media Gizi Indonesia*, 1, 13–19.
- Nurbaiti, L., Adi, A. C., Devi, S. R., & Harthana, T. (2014). Kebiasaan makan balita stunting pada masyarakat Suku Sasak: Tinjauan 1000 hari pertama kehidupan (HPK). *Masyarakat, Kebudayaan Dan Politik*, 27(2), 109. <https://doi.org/10.20473/mkp.v27i22014.109-117>
- Riskesdas, K. (2018). Hasil Utama Riset Kesehata Dasar (RISKESDAS). *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical*, 44(8), 1–200. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Sari, E. M., Juffrie, M., Nurani, N., & Sitaresmi, M. N. (2016). Asupan protein, kalsium dan fosfor pada anak stunting dan tidak stunting usia 24-59 bulan. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 12(4), 152. <https://doi.org/10.22146/ijcn.23111>
- Yurni, A. F., & Sinaga, T. (2017). Praktik Membawa Bekal Menu Seimbang Anak Sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 183–190.

