

Pencegahan gizi buruk pada anak melalui aksi kolektif perbaikan mutu pilihan pangan

Nuraini Wahyuning Prasadjo^{1*}, Ani Nuraeni², Faranita Ratih³, Gema Parasti Mindara⁴, Wien Kuntari⁵, Elsa Destriapani⁶

¹Institut Pertanian Bogor, Bogor, Indonesia, email: eniprasodjo@apps.ipb.ac.id

²Institut Pertanian Bogor, Bogor, Indonesia, email: aninuraeni@apps.ipb.ac.id

³Institut Pertanian Bogor, Bogor, Indonesia, email: faranita@apps.ipb.ac.id

⁴Institut Pertanian Bogor, Bogor, Indonesia, email: gemaparasti@apps.ipb.ac.id

⁵Institut Pertanian Bogor, Bogor, Indonesia, email: wienkunt@apps.ipb.ac.id

⁶Institut Pertanian Bogor, Bogor, Indonesia, email: elsadestriapani@gmail.com

*Koresponden penulis

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2024-10-08

Diterima: 2024-11-18

Diterbitkan: 2024-12-01

Keywords:

food choice practices;
malnutrition; snack

Kata Kunci:

praktik pilihan pangan; gizi
buruk; camilan



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2024 Nuraini Wahyuning Prasadjo, Ani Nuraeni, Faranita Ratih, Gema Parasti Mindara, Wien Kuntari, Elsa Destriapani

ABSTRACT

The prevalence of undernutrition and malnutrition among children in Indonesia remains high. Previous studies indicate that nutritional status is closely related to routine food choice practices. This community service activities aim to encourage collective community action in creating high-quality snacks made from local food ingredients. The method used is Asset-Based Community Development (ABCD). Community empowerment activities include capacity building through training and mentoring, especially targeting family food managers and community vendors. The training results showed that a majority of participants (64%) improved their skills in making alternative, high-quality snacks (such as goat milk ice cream and banana flour) in a safe and hygienic manner and developed their own product branding. Mentoring support continues. Observations of participant behavior indicate that they have begun to evaluate past practices and adopt new snack choices. This indicates the emergence of a new structure, while the old structure that supported the provision of low-quality snacks is gradually fading. The follow-up of this community service is to support family food managers and vendors in strengthening quality snack provision practices for children, promoting high-quality snacks from local ingredients, and providing incentives for community leaders who organize collective actions among social groups to reduce child malnutrition rates.

ABSTRAK

Angka prevalensi gizi kurang dan gizi buruk anak di Indonesia masih tinggi. Penelitian sebelumnya mengindikasikan status gizi berkaitan dengan praktik rutin pilihan pangan. Kegiatan pengabdian pada masyarakat (PPM) ini bertujuan mendorong aksi kolektif komunitas dalam menciptakan camilan berkualitas berbahan pangan lokal. Metode yang digunakan adalah Asset Based Community Development (ABCD). Kegiatan pemberdayaan masyarakat meliputi peningkatan kapasitas melalui pelatihan dan pendampingan, khususnya kepada pengelola pangan keluarga dan kelompok pedagang komunitas. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa kebanyakan peserta (64%) meningkat keterampilannya dalam membuat camilan alternatif berkualitas (es krim susu kambing & tepung pisang) secara aman dan higienis, serta menciptakan branding produk sendiri. Pendampingan masih terus dilakukan. Pengamatan pada perilaku peserta pelatihan, mengindikasikan bahwa mereka mulai mengevaluasi praktik lama dan mempraktikkan pilihan

camilan baru. Ini artinya, struktur baru mulai terbentuk dan struktur lama yang mendukung praktik pemberian camilan tidak berkualitas, mulai surut. Tindak lanjut kegiatan PPM adalah mendampingi para pengelola pangan dan para pedagang untuk menguatkan pola asuh pangan camilan berkualitas bagi anak, mempromosikan camilan berkualitas dari bahan lokal, dan memberi insentif bagi penggerak komunitas atas upaya mengorganisir aksi-aksi kolektif kelompok warga dalam rangka mengurangi anak berstatus gizi buruk.

Cara mensitasi artikel:

Prasodjo, N. W., Nuraeni, A., Ratih, F., Mindara, G. P., Kuntari, W., & Destriyani, E. (2025). Pencegahan gizi buruk pada anak melalui aksi kolektif perbaikan mutu pilihan pangan. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 8(1), 70–85. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v8i1.22571>

PENDAHULUAN

Desa CSR merupakan desa yang mengalami prevalensi *underweight* anak (agregat anak berstatus gizi kurang dan berstatus gizi buruk) relatif tinggi (Prasodjo et al., 2017). Desa ini merupakan desa pertanian padi tadah hujan, pertanian lahan kering yang ditanami palawija serta pisang sepanjang tahun, serta peternakan tradisional ruminansia (kambing dan sapi). Sebagaimana tipikal desa pertanian sempit dan marginal, sebagian besar penduduk usia mudanya mencari nafkah sebagai buruh bangunan dengan cara bermigrasi sirkuler ke kota-kota besar sekitar ataupun menjadi TKI/TKW ke luar negeri. Kebanyakan penduduk perempuan, lanjut usia, dan anak-anak bertahan tinggal di desa. Lokasi desa berada di dataran tinggi dan merupakan wilayah sekitar Waduk Jatiluhur, Kabupaten Purwakarta. Desa ini berjarak 7 km dari pusat kecamatan Tegalwaru dan 45 km dari pusat kabupaten Purwakarta. Akses jalan beraspal menuju desa, mulai terbuka sekitar dua dekade belakangan. Sejak infrastruktur jalan menuju desa membaik, para pedagang pangan jajanan bermotor dari luar desa dan kecamatan, menyerbu masuk hingga pelosok terdalam desa.

Terbukanya akses jalan aspal lintas desa, ditambah subsidi bahan bakar gas dari pemerintah dalam dekade belakangan amat mengubah perilaku konsumsi anak, akibat berubahnya praktik pengelola pangan di tingkat keluarga (ibu), komunitas (pedagang warung) dan luar komunitas (pedagang jajanan dan bahan pangan mentah keliling) dalam memilih, memperoleh dan mengolah pangan. Anak usia sekolah dan balita teridentifikasi mengubah pola pangan menjadi lebih sering mengonsumsi pangan jajanan daripada pangan rumahan (dibuat sendiri di rumah), serta akibatnya mengurangi frekuensi makan *full meal* dari 3 kali sehari menjadi hanya 1 atau 2 kali sehari. Gejala yang menonjol dari perubahan perilaku konsumsi anak ini dianalogikan oleh seorang kepala desa sebagai “bilatung dulang menjadi bilatung warung”. Secara harfiah bilatung bermakna makhluk-makhluk kecil yang hidup berkerumun, sedangkan dulang adalah wadah nasi. Perumpamaan bilatung dulang berubah menjadi bilatung warung menggambarkan bahwa anak-anak usia sekolah maupun anak usia balita yang semula hanya mengonsumsi pangan lokal yang dimasak dan disediakan oleh ibunya di rumah, kemudian berubah menjadi lebih sering mengonsumsi pangan camilan produk *pabrikan* (produk pabrik besar) yang dijual di warung maupun yang diajakan pedagang keliling.

Praktik dan pola pilihan pangan bagi anak usia sekolah dan balita ini, secara nyata berperan membentuk status gizinya. Riset terdahulu, menunjukkan bahwa prevalensi *underweight* pada anak usia balita terbentuk diantaranya karena maraknya praktik jajan (Prasodjo et al., 2017). Pangan jajanan yang dikonsumsi anak-anak ini umumnya berupa pangan camilan tinggi karbohidrat dan minuman kemasan berkadar gula tinggi (Damara & Muniroh, 2021; J. Yu et al., 2023). Sekalipun jenis karbohidrat dan gula ini merupakan bagian dari 8 jenis pangan esensial bagi anak (Swindale & Bilinsky, 2006), namun konsumsinya yang berlebihan dan pengawet pangan yang belum terjamin keamanannya turut meningkatkan risiko buruk bagi kesehatan dan pertumbuhan fisik anak (Crimarco et al., 2022).

Riset sebelumnya juga mengindikasikan bahwa hal yang berpengaruh pada praktik pilihan pangan anak adalah faktor ekonomi, budaya, pengetahuan tentang kebutuhan gizi anak, preferensi pangan anak, hingga cara mengolah pangan sehari-hari (Nuraeni et al., 2023; Scaglioni et al., 2018). Rekomendasi yang diusulkan dari penelitian terdahulu untuk mendukung perubahan positif dalam praktik pembentukan pola dan pilihan pangan bagi anak, diantaranya berupa pendekatan intervensi sosial pendidikan gizi dan perbaikan aksesibilitas terhadap pangan berkualitas (Doustmohammadian et al., 2020; Samad et al., 2024; Verdonshot et al., 2023).

Intervensi perbaikan status gizi bagi anak usia sekolah sesungguhnya pernah pula dilakukan oleh peneliti IPB bekerjasama dengan Yayasan Nurani Dunia (YND) melalui pemberian makanan tambahan (PMT) pada waktu jam sekolah (Tanziha et al., 2013). Intervensi pemberian makanan tambahan didasarkan pada data awal kondisi status gizi di kalangan anak usia sekolah. Dari sejumlah 215 orang siswa SD yang diamati, ditengarai 67.9 persen mengalami kondisi sangat buruk ("sangat defisit") dalam kecukupan energi, serta berturut-turut mengalami "sangat defisit" dalam kecukupan protein (34% siswa), kekurangan vitamin C (75.5% siswa), kekurangan Calsium (90.6% siswa), kekurangan Fosfor (58.5% siswa), dan kekurangan zat besi (56.6% siswa). Intervensi makanan tambahan yang diberikan kepada para siswa berbentuk pangan camilan 300 kalori dan 9 gram protein per kali saji, dilakukan tiga kali per minggu selama empat bulan. Setelah intervensi tersebut, status gizi anak memang membaik dan status anemia anak berkurang. Namun kondisi status gizi yang membaik ini tidak bertahan lama, karena perilaku pilihan pangan anak setelah intervensi, kembali kepada pola lama. Dari kasus ini, dapat dipetik pelajaran bahwa promosi dan rutinisasi (pembiasaan) praktik-praktik baru yang mendukung peningkatan status gizi anak sangat mendesak untuk diupayakan agar perbaikan status gizi anak dapat berubah lebih permanen.

Agar perbaikan mutu pangan dapat terjadi secara kolektif, maka pembentukan praktik-praktik baru oleh para pengelola pangan (para ibu, pedagang warung, penjaja jajanan keliling) perlu dirutinkan/dibiasakan melalui pendampingan terus menerus. Pendampingan berfungsi terutama untuk meningkatkan kapasitas para pengelola pangan merefleksi/mengevaluasi ulang praktik-praktik lama sehingga mereka mampu meninggalkan praktik lama

dan menggantinya dengan praktik-praktik memilih pangan jenis baru yang lebih aman dan mendukung perbaikan gizi seimbang bagi anak-anak. Dengan kata lain, pendampingan dimaksudkan agar struktur sosial (semacam *aturan berperilaku*) yang lama, cepat surut, dan struktur sosial yang baru segera terbentuk (Giddens, 1984).

Dalam kerangka pembentukan struktur (*aturan perilaku*) baru tersebut, maka kegiatan pengabdian pada masyarakat yang diusulkan di sini adalah melakukan promosi inovasi olahan pangan camilan baru (sumber protein hewani dan nabati) serta pendampingan terutama pada para pengelola pangan di tingkat keluarga (ibu) dan tingkat komunitas (pedagang jajanan). Rutinisasi praktik-praktik baru (praktik konsumsi, produksi dan distribusi pangan camilan) yang mendukung perbaikan gizi anak usia sekolah dan anak balita ini dirancang menggunakan pendekatan kelompok.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini terutama bertujuan mendorong aksi kolektif komunitas menciptakan pangan camilan dan jajanan berkualitas yang terbuat dari bahan pangan lokal. Dalam jangka panjang, aksi-aksi kolektif para pengelola pangan di tingkat komunitas untuk menciptakan, menyediakan serta mendiseminasikan panganan camilan berkualitas bagi anak-anak usia sekolah dan balita ini diharapkan dapat turut berkontribusi pada capaian SDG's *Goal 1: No Poverty*, *Goal 2: Zero Hunger* dan *Goal 5: Gender Equality*. Melalui hasil penjualan produk camilan atau jajanan hasil olahan bahan pangan lokal, pendapatan kelompok pengelola pangan (pedagang) akan meningkat. Apabila pendapatan kelompok pengelola pangan meningkat secara agregat, maka akan berpeluang menghilangkan kelaparan dalam keluarga, sekaligus mencegah anak berstatus gizi buruk. Aksi kolektif menyediakan camilan dan jajanan dari sumberdaya pangan lokal ini bersifat sensitif gender, sehingga diharapkan muncul kesetaraan gender dalam mengakses dan mengontrol sumberdaya pangan komunitas, sekaligus sama-sama berperan menguatkan pola asuh pangan sehat bagi anak laki-laki dan perempuan.

METODE

Pendekatan dalam kegiatan PPM ini adalah *Asset-Based Community Development* (ABCD) (Ward, 2023). Pendekatan ABCD ini menekankan pada potensi dan kekuatan yang telah dimiliki oleh komunitas. Potensi dan kekuatan itu baik berupa sumberdaya manusia (keterampilan bertani, beternak, berdagang), sumberdaya lingkungan (lahan kebun, pertanian tanaman pangan dan peternakan ruminansia), sumberdaya fisik (sarana dan prasarana transportasi), sumberdaya finansial, maupun sumberdaya sosial (jaringan kelompok warga serta norma kerjasama dan solidaritas yang kuat). Metode ABCD sangat berguna dalam pemberdayaan komunitas karena pendekatannya yang positif, partisipatif, dan mandiri. Dengan memanfaatkan potensi yang sudah ada, warga komunitas akan lebih mampu mengembangkan aksi-aksi kolektif memperbaiki kualitas pangan camilan/jajanan dari bahan pangan lokal secara berkelanjutan.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (PPM) ini secara sistematis melibatkan kelompok-kelompok sosial yang telah dikenal dalam komunitas.

Sejumlah kegiatan dilakukan secara kolaboratif antara tim Dosen IPB (dalam program Dosen Pulang Kampung) dengan Yayasan Nurani Dunia sebagai mitra lokal. Komponen kegiatan pengabdian pada masyarakat ini meliputi: **Pertama**, mengidentifikasi kelompok-kelompok pengelola pangan (peserta) baik laki-laki maupun perempuan yang memiliki kapasitas modal sosial tinggi (yaitu: kelompok ibu, kelompok kader desa, kelompok pedagang pangan jajanan di tingkat komunitas, serta siswa-siswi SMK bidang agribisnis dan pengolahan hasil pertanian/perikanan). **Kedua**, meningkatkan kapasitas kelompok pengelola pangan (peserta) melalui peningkatan pengetahuan keamanan pangan, pelatihan membuat pangan camilan (jajanan) alternatif berbahan dasar sumber daya lokal (mendemonstrasikan pembuatan es krim susu kambing dan tepung pisang), serta pelatihan membuat branding produk. **Ketiga**, mendampingi kelompok-kelompok pengelola pangan keluarga dan para pedagang (peserta). Melalui kerjasama dengan Yayasan Nurani Dunia, kelompok peserta yang telah dilatih akan terus didampingi agar kelak peserta dapat menciptakan dan menyeleksi pangan camilan sehat bagi anak-anak di dalam keluarga maupun mempromosikan (menjual) pangan camilan sehat di lingkungan komunitasnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara garis besar kegiatan PPM dosen IPB, meliputi: (1) peningkatan kapasitas, dan (2) pendampingan bagi para pengelola pangan keluarga dan komunitas. Kegiatan peningkatan kapasitas pengelola pangan dalam menciptakan, menyediakan dan mempromosikan pangan camilan berkualitas dari bahan lokal, dilakukan melalui pelatihan-pelatihan mengenali cemaran pangan jajanan, memodifikasi es krim susu kambing dengan variasi rasa dan aroma, membuat tepung dari ragam jenis pisang, dan merancang branding produk olahan. Sedangkan kegiatan pendampingan untuk para pengelola pangan dan para pedagang masih terus berlangsung. Kegiatan pendampingan dimaksudkan agar aksi-aksi kolektif mencipta, memodifikasi dan membiasakan promosi pangan camilan berkualitas di tingkat komunitas, terus bersinambung. Rutinisasi aksi kolektif tersebut akan melibatkan 3 aspek struktural yaitu: (1) pemaknaan baru tentang camilan yang dianggap aman dan sehat dikonsumsi, (2) peningkatan kemampuan mencipta dan menyediakan camilan berkualitas, serta (3) pemberian sanksi sosial kepada pihak-pihak yang memberi asupan tidak aman dan tidak sehat untuk anak atau sebaliknya memberikan penghargaan kepada pihak-pihak yang mempromosikan pangan camilan yang aman dan sehat.

Agar kegiatan pengabdian pada Masyarakat (PPM IPB) ini berdampak pada upaya perbaikan status gizi buruk pada anak melalui promosi pilihan pangan camilan yang berkualitas, maka persiapan kegiatan pelatihan dan seleksi peserta dilakukan secara intensif antara Tim PPM IPB berkoordinasi dengan Mitra (Yayasan Nurani Dunia). Koordinasi dilakukan baik secara tatap muka maupun dalam jaringan (*daring/online*). Peserta kegiatan pelatihan diseleksi di lapangan oleh mitra Yayasan Nurani Dunia sesuai dengan kriteria yang telah didiskusikan dan disepakati bersama tim PPM IPB. Disamping itu

untuk persiapan pelatihan, pembagian tugas antara Tim IPB dengan Yayasan Nurani Dunia dilakukan dalam hal: (1) Tim PPM IPB menyiapkan seluruh materi pelatihan, *instrument pre test* dan *post test*, instrument uji organoleptic untuk produk es krim berbahan dasar susu kambing, alat dan bahan untuk pelatihan, insentif untuk peserta berupa bahan baku susu kambing dan tepung pisang untuk praktik ulang di rumah, serta video instruksional yang kelak dapat pula dimanfaatkan oleh mitra untuk pendampingan lebih lanjut; (2) Mitra memfasilitasi ruang dapur untuk pelaksanaan pelatihan, peralatan memasak, *freezer*, dan peralatan audio visual untuk penyampaian materi selama pelatihan. Mitra juga menyiapkan konsumsi untuk seluruh peserta pelatihan dan panitia, transportasi peserta serta penginapan bagi tim PPM IPB; (3) Mitra secara bersinambung akan terus melakukan pendampingan dan mendukung peserta pelatihan untuk memanfaatkan pengetahuan dan keterampilannya dalam rangka mempromosikan jenis alternatif camilan/jajanan di kalangan anak usia balita dan usia sekolah.

Pelatihan tentang keamanan pangan diikuti oleh sejumlah 30 peserta yang terdiri dari kalangan pedagang, kader desa, kader Nurani Dunia, siswa/siswi SMK, serta guru kewirausahaan dan guru agribisnis yang berperan sebagai pendamping pelatihan. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah ceramah dan diskusi, dengan durasi 60 menit. Bahan dan alat yang digunakan meliputi *handout* tercetak, file *PowerPoint*, serta alat peraga. Pelatihan ini dilaksanakan di ruang dapur SMK Tegalwaru, Kabupaten Purwakarta.



Gambar 1. Penyampaian materi menjaga keamanan pangan

Pelatihan dimulai dengan menjelaskan tujuan utama kegiatan PPM Dosen Pulang Kampung IPB yaitu melakukan serangkaian kegiatan pelatihan yang ditujukan agar setiap pengelola pangan di dalam komunitas dapat berkontribusi dalam menyediakan alternatif pangan camilan sehat dan aman bagi anak di dalam keluarga maupun komunitas dalam rangka memperbaiki status gizi anak dan mengubah pola asuh pangan yang lebih baik secara kolektif. Sebelum tim PPM IPB memberikan materi tentang keamanan pangan, peserta diajak untuk melakukan *pre test* terhadap 4 topik materi pelatihan yaitu: keamanan pangan, membuat es krim susu kambing, membuat tepung pisang, dan branding produk. Selanjutnya para peserta juga diberi informasi bahwa di

akhir pelatihan akan dilakukan *post test* untuk mengevaluasi keefektifan pelatihan. Pada pelatihan mengenai keamanan pangan, peserta diajak mengenali 3 jenis cemaran pangan (biologis, kimia, dan fisik) yang berbahaya dan cara mencegah pangan tercemar. Melalui pelatihan tentang keamanan pangan, setiap peserta diharapkan memiliki kemampuan mengenali pangan jajanan yang berbahaya bagi anak dan mampu menciptakan pangan camilan alternatif yang aman dan berkualitas.

Pelatihan membuat es krim susu kambing diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari pedagang, kader desa, kader Nurani Dunia, siswa/siswi SMK, serta guru kewirausahaan dan guru agribisnis yang berperan sebagai pendamping. Metode yang digunakan adalah praktik langsung dengan durasi 90 menit. Bahan dan alat yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi *handout* tercetak, file *PowerPoint*, bahan baku untuk pembuatan es krim susu kambing, serta peralatan pembuat es krim. Pelatihan ini dilaksanakan di ruang dapur SMK Tegalwaru, Kabupaten Purwakarta.



Gambar 2. Peserta membuat es krim susu kambing

Sehari sebelum melakukan pelatihan membuat es krim susu kambing, tim IPB dan mitra telah menyiapkan: (1) ruang pelatihan dan seluruh peralatan yang akan digunakan untuk praktik oleh masing-masing kelompok dari 5 kelompok peserta, (2) peraga susu kambing yang telah diolah menjadi es krim setengah jadi, agar ketika peserta mempraktikkan pembuatan es krim tahap awal hingga tahap pembekuan, peraga susu kambing dapat diganti dengan peraga yang telah beku demi menghemat waktu pembekuan (membutuhkan waktu 5 jam), dan (3) membuat dua jenis es krim untuk uji organoleptik.

Peralatan yang disediakan untuk tiap kelompok adalah (1) panci stainless untuk mendidihkan susu kambing, (2) sendok (*scoop*) es krim, (3) sendok pengaduk (*spatula*), (4) sendok makan untuk mengukur bahan pengental (10 gr), (5) *stand mixer*, (6) wadah plastik tertutup untuk mendinginkan susu kambing dan membekukan dalam *freezer*, (7) wadah es krim ukuran saji (*cup*), dan (8) *freezer* besar yang digunakan bersama-sama.

Pada saat pelatihan, setiap kelompok peserta (terdiri dari 6 orang) dari 5 kelompok peserta, membuat es krim susu kambing dengan satu varian rasa dan aroma yang berbeda dengan yang dibuat oleh kelompok lainnya. Kriteria es krim yang dibuat: (a) cara pengolahannya memenuhi syarat aman dan

higienis, dan (b) menggunakan perasa manis dan aroma dari buah lokal yaitu pisang, buah naga, dan mangga serta perasa dari coklat batangan dan vanilla. Selanjutnya, dengan dipandu oleh pelatih (tim PPM IPB dan guru pendamping), setiap kelompok melaksanakan 12 prosedur membuat es krim susu kambing. Selama proses membekukan es krim di *freezer*, tim IPB melanjutkan pelatihan dengan topik membuat tepung pisang.

Pelatihan ini ditujukan untuk: (1) memberi pengetahuan dan keterampilan bagi pengelola pangan keluarga serta para pedagang pangan dan murid SMK agar mereka dapat memproduksi sendiri es krim susu kambing, (2) turut mensosialisasikan pangan camilan berbahan dasar lokal dan berkualitas, (3) turut mengubah citra susu kambing yang beraroma kurang disukai menjadi produk olahan yang beraroma segar dan digemari, (4) kelak dengan pendampingan selanjutnya, para pengelola pangan keluarga (ibu) dan para pedagang dapat turut berkontribusi pada upaya perbaikan gizi anak melalui distribusi camilan berkualitas bagi anak-anak dalam komunitas. Pilihan pangan camilan yang ingin sosialisasikan adalah yang kaya protein hewani, mengurangi zat pemanis termasuk pemanis buatan, menggunakan zat pengental makanan secara terukur, dan memenuhi syarat keamanan pangan.

Pelatihan pembuatan tepung pisang yang diadakan di Ruang Dapur, SMK Tegalwaru, Kabupaten Purwakarta, diikuti oleh 30 peserta dari berbagai kalangan, termasuk pedagang, kader desa, kader Nurani Dunia, siswa/siswi SMK, serta guru kewirausahaan dan agribisnis yang berperan sebagai pendamping. Dengan durasi 60 menit dan metode demonstrasi, pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman praktis tentang cara mengolah pisang menjadi tepung sebagai produk bernilai tambah.



Gambar 3. Pelatihan pembuatan tepung pisang

Pelatihan ini dilakukan karena beberapa alasan: (1) buah pisang banyak tersedia di desa sebagai buah lokal dan selama ini belum banyak variasi olahan pangannya, (2) keunggulan kandungan gizi olahan pangan dari tepung pisang untuk diet kelompok anak dan lansia yang rentan kesehatannya, (3) tepung pisang dapat dijadikan bahan pengental alami es krim dan secara umum dapat menjadi pengganti tepung terigu. Pada saat pelatihan, peserta diajak mengenali jenis-jenis pisang yang dapat dijadikan tepung, kandungan gizinya, dan bagaimana prosedur membuat tepung pisang (8 prosedur). Pada akhir

pelatihan, peserta mendapatkan insentif 1 paket tepung pisang yang diharapkan dapat dijadikan bahan dasar untuk praktik pembuatan ragam pangan olahan kreasi peserta di rumah mereka masing-masing.



Gambar 4. Sumber daya lokal (ternak kambing)

Untuk dapat mendiseminasikan produk olahan baru lokal yang selama ini kurang diperhatikan di kalangan warga desa, para pengelola pangan perlu dibekali keterampilan memasarkan produk. Oleh karena itu, pelatihan branding produk menjadi penting. Latihan membuat branding produk dilakukan oleh 30 peserta dari kalangan pedagang, kader desa, kader Nurani Dunia, siswa/siswi SMK, serta guru kewirausahaan dan guru agribisnis yang berperan sebagai pendamping pelatihan. Metode yang digunakan adalah praktik langsung, dengan durasi pelatihan selama 90 menit. Bahan dan alat yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi *handout* tercetak, file *PowerPoint*, es krim yang telah dikemas dengan wadah dan diberi sticker untuk peraga, dan alat tulis (kertas HVS, kertas plano buram, pensil steadler, pensil warna, spidol) untuk membuat rancangan logo. Pelatihan ini dilaksanakan di ruang dapur SMK Tegalwaru, Kabupaten Purwakarta.



Gambar 5. Sumber daya lokal (kebun pisang)

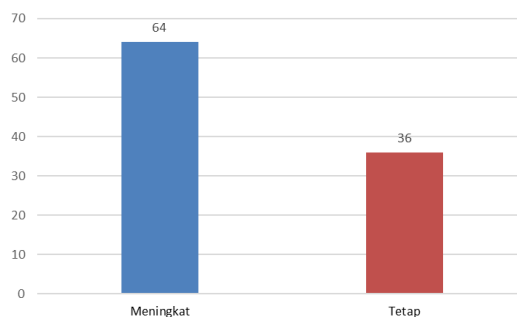
Keterampilan branding produk diperlukan, agar produk yang dikenalkan akan diingat terus oleh pemanfaat. Dalam kaitannya dengan upaya mengenalkan produk baru es krim susu kambing dan tepung pisang, maka pengetahuan tentang tujuan, manfaat, dan cara membangun branding yang

kuat terhadap produk baru, perlu diberikan di kalangan peserta pelatihan sebagai produsen maupun sekaligus sebagai konsumen langsung kelak. Branding juga merupakan komponen penting dalam pemasaran produk untuk menarik minat konsumen terhadap produk sekaligus melindungi identitas produk. Pelatihan dilakukan dengan memberikan kesempatan kepada setiap kelompok peserta mendiskusikan merek, logo, tampilan visual (warna, bentuk), kata-kata/ istilah, yang ditujukan untuk mengenalkan dan mengidentifikasi produk. Setiap kelompok kemudian diminta untuk mempresentasikan *branding* produk yang mereka ciptakan sendiri. Kelompok peserta yang mampu mempresentasikan branding produk sesuai kriteria: (a) sifat produk, (b) mudah diingat, dan (c) *simple*, diberi penghargaan/insentif oleh tim PPM IPB.



Gambar 6. Peserta mempresentasikan hasil branding produk yang mereka ciptakan sendiri

Evaluasi terhadap rangkaian kegiatan pelatihan dilakukan secara kuantitatif dan kualitatif. Tim PPM IPB melaksanakan evaluasi kuantitatif dengan menggunakan: (a) *pre test* dan *post test* terhadap penguasaan seluruh materi pelatihan, dan (b) uji organoleptik terhadap produk es krim susu kambing. Evaluasi secara kuantitatif terhadap keefektifan penyampaian materi pelatihan menunjukkan bahwa lebih dari 60 persen peserta meningkat pengetahuannya tentang keamanan pangan, pembuatan tepung pisang, dan branding produk (Gambar 7).



Gambar 7. Persentase peserta pelatihan menurut perubahan skor pre test dan post test materi pelatihan, Desa CSR, tahun 2024

Sementara, evaluasi kuantitatif terhadap es krim susu kambing yang diukur hanyalah pada penerimaan (uji organoleptik) peserta terhadap produk (Tabel 1). Secara umum es krim berbahan dasar susu kambing terbukti disukai sebagaimana es krim yang terbuat dari bahan dasar lainnya. Aroma susu kambing yang selama ini dianggap terlalu kuat sehingga tidak sesuai dengan selera konsumen, terbukti setelah dijadikan es krim dengan dimanipulasi aromanya, menjadi disukai (rata-rata skor penerimaan mendekati 4 dari skala 0 sampai 5). Dari uji organoleptik terhadap es krim susu kambing, rata rata konsumen lebih menaruh perhatian pada penampilan secara keseluruhan, yaitu: tekstur yang lembut, warna yang menarik, dan aromanya. Apabila membanding dari dua jenis es krim susu kambing dari segi rasa, ternyata es krim rasa coklat manis lebih disukai daripada es krim rasa vanilla manis. Demikian pula untuk penampilan secara keseluruhan, lebih disukai penampilan es krim coklat dari pada es krim vanili. Namun demikian dari segi tekstur, peserta lebih menyukai tekstur yang lebih lembut pada es krim vanili dibanding tekstur es krim coklat yang agak kasar.

Tabel 1. Skor rata-rata penerimaan peserta pelatihan menurut Ciri dan Jenis Produk Es Krim Susu Kambing Desa CSR, Tahun 2024 (n = 29)

Ciri Produk Es Krim Susu Kambing	Es Krim Vanila, (rasa vanili manis, warna putih, aroma vanilla, tekstur lembut)	Es Krim Coklat (rasa coklat manis, warna bintik coklat, aroma coklat, tekstur agak kasar)	Kesimpulan
Rasa	3.50	3.93	es krim rasa coklat manis lebih disukai
warna	3.97	3.93	Warna putih lebih disukai
aroma	3.90	3.86	Aroma vanili lebih disukai
tekstur	4.23	3.96	Tekstur lembut lebih disukai
penampilan	4.20	4.31	Penampilan es krim coklat lebih disukai

Keterangan:

Skor 1= sangat tidak suka.; skor 2= tidak suka; skor 3= biasa saja; skor 4= suka; skor 5= sangat suka

Evaluasi secara kualitatif terhadap kegiatan yang dilakukan didasarkan pada pengamatan perilaku peserta pasca pelatihan, diantaranya teramati dari penilaian peserta terhadap manfaat pelatihan sesaat setelah pelatihan berakhir, serta antusiasme mereka mempraktekkan ulang pembuatan es krim susu kambing dan menciptakan olahan pangan berbahan dasar tepung pisang beberapa hari kemudian di rumah mereka masing-masing.

Penilaian positif terhadap manfaat pelatihan disampaikan oleh beberapa peserta pelatihan, diantaranya sebagai berikut:

“...pembuatan es krim susu kambing dan tepung pisang menjadi inspirasi dan keterampilan baru bagi kami untuk membuat produk unik dan inovatif dari bahan yang ada di sekitar.” (NM, guru mata ajaran kewirausahaan SMK TW)

“Terima kasih kepada Dosen IPB yang telah memberikan pelatihan kepada kami di Desa CSR, di mana kami di sini belajar membuat es krim dari susu kambing dan membuat tepung dari berbagai macam pisang. Tentunya sangat bermanfaat...” (YM, kader kesehatan desa)

Beberapa hari kemudian melalui media komunikasi *WhatsApp* yang terbentuk diantara tim Dosen PPM IPB dan Mitra YND, diterima informasi/pesan verbal dan foto bahwa peserta pelatihan membuat pangan olahan dari tepung pisang (kue) dan es krim susu kambing di rumah mereka masing-masing serta menyertakan informasi bahwa anak-anak mereka mengonsumsi dan menyukainya.



Gambar 8. Anak-anak mengonsumsi dan menyukai es krim susu kambing

Kenyataan bahwa para peserta antusias untuk mempraktekkan ulang pembuatan es krim susu kambing dan menciptakan sendiri produk-produk olahan camilan dari tepung pisang di rumah masing-masing, mengindikasikan bahwa praktik baru menyediakan alternatif pangan camilan berkualitas bagi anak-anak dalam rangka memenuhi kekurangan zat gizi, menemukan *pintu masuk*. Namun demikian, masih tersisa tugas pendampingan untuk membiasakan (rutinisasi) praktik-praktik pemilihan pangan baru ini.

Secara teoritis, pembentukan maupun perubahan suatu praktik pilihan pangan ataupun praktik-praktik sosial lainnya, pasti melibatkan *interplay* antara struktur sosial dan agensi (Giddens, 1984; Prasodjo et al., 2017). Kebanyakan analisis praktik pilihan pangan selama ini masih berfokus pada penjelasan daya kepelakuan (agensi) dari para individu pengelola pangan di tingkat keluarga maupun individu pedagang pangan (Macht, 2008; Milošević et al., 2012; Prescott et al., 2002; Roos et al., 2012; Rothe & Dunn, 2021; Sun, 2008; Vander Wal et al., 2008; Vartanian et al., 2007; J. H. Yu, 2012), padahal sesungguhnya penjelasan struktur sosial dalam memungkinkan ataupun menghambat praktik pilihan pangan juga amat penting. Bekerjanya struktur (semacam aturan) dan agensi (daya kepelakuan) dalam praktik pilihan pangan bersifat sangat dinamis. Dinamika tersebut tercermin dari bagaimana dan pada saat kapan suatu praktik pilihan pangan camilan ditentukan oleh struktur sosial dan ditentukan oleh agensi (Delormier et al., 2009; Giddens, 1984; Prasodjo et al., 2017).

Pengamatan pada perilaku para pengelola pangan (agen) peserta pelatihan di Desa CSR, mengindikasikan bahwa mereka (para peserta kaum ibu dan peserta kelompok pedagang) mulai merefleksi/mengevaluasi ulang praktik-praktik rutin pilihan pangan camilan/jajanan untuk anak-anak mereka sebelumnya yang kurang sehat, kurang aman dan kurang memadai dan memikirkan pemaknaan ulang tentang yang disebut "*camilan sehat, aman,*

berkualitas” (saat berperannya agensi) Pada titik ini, praktik pilihan pangan baru berupa camilan es krim susu kambing maupun ragam modifikasi pangan dari tepung pisang yang dimaknai sehat, aman dan higienis menemukan *pintu masuk*. Ini artinya gejala paling awal pembentukan struktur baru yang mendukung perbaikan asupan bergizi untuk anak, mulai terbentuk. Sementara, struktur lama yang mendukung praktik pemberian pangan tidak aman dan tidak sehat mulai surut.

Sebagaimana telah disebutkan, bahwa fungsi sentral pemberdayaan komunitas adalah mendampingi semakin banyak aktor (pengelola pangan keluarga dan pedagang komunitas) untuk sanggup *“mengambil jarak secara kritis”* dari praktik rutin yang memperburuk jumlah dan kualitas asupan pangan bagi anak-anak, dan sanggup memulai praktik-praktik baru yang mengungkapkan pilihan pangan sehat, lebih aman dan lebih berkualitas bagi anak. Kebijakan pemerintah lokal maupun organisasi masyarakat sebagai kerangka politik, dalam hal ini, diperlukan terutama pada perannya secara *regulatif* dan *insentif* bagi praktik-praktik baru agar semakin meluas di kalangan warga komunitas, sampai tercipta struktur sosial baru. Struktur sosial baru yang dimaksud di sini adalah: (1) *struktur signifikasi* (pemaknaan) baru tentang pangan camilan/jajanan yang dianggap sehat, bergizi, aman dan higienis, (2) *struktur dominasi* dalam arti kondisi-kondisi sosial seperti kemampuan finansial di tingkat keluarga, ketersediaan sumber bahan pangan di tingkat lokal, kebijakan lokal, yang menjadi pembatas maupun pemungkin para aktor merutinkan praktik membuat camilan untuk kebutuhan di rumah maupun menjualnya dalam komunitasnya, (3) *struktur legitimasi*, berupa norma membenaran berupa pujian/imbalan untuk aktor yang menyediakan pangan sehat dan berkualitas bagi anak, atau sebaliknya sanksi sosial berupa gunjingan atau bahkan sanksi yang lebih keras untuk aktor yang menyediakan atau menyebarkan pangan berbahaya bagi anak.

SIMPULAN

Kegiatan PPM dalam bentuk pelatihan, telah berhasil meningkatkan keterampilan sebagian besar peserta dalam membuat camilan berbahan lokal, khususnya camilan es krim susu kambing dengan variasi aroma dan rasa serta membuat tepung dari beragam jenis pisang. Pelatihan ini juga telah mampu meningkatkan keterampilan merancang branding produk dan pengetahuan tentang keamanan pangan bagi lebih dari 60 persen peserta pelatihan. Namun demikian aksi kolektif di tingkat komunitas untuk mempromosikan dan membiasakan anak mengonsumsi camilan berkualitas, baru dimulai dan belum dapat dievaluasi tingkat keberhasilannya.

Rencana tindak lanjut kegiatan PPM untuk mendampingi pengelola pangan, khususnya para ibu dan para pedagang di tingkat komunitas, akan berfokus pada: **(1) Upaya penguatan pola asuh pangan bagi anak** melalui peristiwa budaya yang telah lama melembaga dalam komunitas, seperti *“mempromosikan jenis camilan berkualitas”* (es krim susu kambing, pangan olahan dari tepung pisang, dan ragam modifikasi camilan sehat bersumber bahan dasar lokal lainnya) pada kegiatan: (a) *mayoran* atau *botram* (peristiwa

budaya sunda dalam berbagi pangan dan makan bersama pada kelompok warga bertetangga tinggal dekat), (b) *antaran* (peristiwa budaya mengirim dan berbagi pangan kepada tetangga dalam rangka memperingati ritus siklus hidup seperti; *muludan*, *tujuh bulanan*, *tahlilan*, *haul*, maupun memperingati hari besar seperti; *lebaran*, *rebo wekasan*), dan (c) pemberian makanan tambahan untuk anak (PMT), **(2) Memberi insentif bagi penggerak komunitas atas upaya mengorganisir aksi kolektif**, dalam kerangka: (a) penguatan pola asuh pangan sehat bagi anak, (b) pengurangan jumlah anak bergizi buruk, serta (c) penguatan usaha ekonomi panganan/ kuliner, yang memenuhi 3 kriteria yaitu menguntungkan secara ekonomi, jenis pangan yang bersumber bahan lokal & sesuai norma budaya lokal, serta melestarikan kualitas keragaman sumberdaya alam (vegetasi & ternak yang dikelola secara ramah ekologis).

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Direktorat Pengembangan Masyarakat Agromaritim Institut Pertanian Bogor yang telah memberikan dukungan melalui Program Dosen Pulang Kampung 2024. Dukungan ini memungkinkan terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat di Desa CSR yang berfokus pada peningkatan gizi anak-anak melalui pemanfaatan pangan lokal. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Yayasan Nurani Dunia sebagai mitra yang berperan aktif dalam mendukung pelaksanaan dan pendampingan kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Crimarco, A., Landry, M. J., & Gardner, C. D. (2022). Ultra-processed Foods, Weight Gain, and Co-morbidity Risk. *Current Obesity Reports*, 11(3), 80–92. <https://doi.org/10.1007/s13679-021-00460-y>
- Damara, C. D., & Muniroh, L. (2021). Breakfast Habits and Nutrient Adequacy Level of Snacks Is Correlated With Nutrition Status Among Adolescent in Smpn 1 Tuban. *Media Gizi Indonesia*, 16(1), 10. <https://doi.org/10.20473/mgi.v16i1.10-16>
- Delormier, T., Frohlich, K. L., & Potvin, L. (2009). Food and eating as social practice - Understanding eating patterns as social phenomena and implications for public health. *Sociology of Health and Illness*, 31(2), 215–228. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9566.2008.01128.x>
- Doustmohammadian, A., Omidvar, N., & Shakibazadeh, E. (2020). School-based interventions for promoting food and nutrition literacy (FNLIT) in elementary school children: a systematic review protocol. *Systematic Reviews*, 9(1), 87. <https://doi.org/10.1186/s13643-020-01339-0>
- Giddens, A. (1984). *The Constitution of Society: Outline of the Theory of Structuration*. Polity Press.
- Macht, M. (2008). How emotions affect eating: A five-way model. *Appetite*, 50(1), 1–11. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.07.002>
- Milošević, J., Žeželj, I., Gorton, M., & Barjolle, D. (2012). Understanding the motives for food choice in Western Balkan Countries. *Appetite*, 58(1), 205–214. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2011.09.012>

- Nuraeni, I., Karimah, I., & Setiawati, D. (2023). Pengetahuan, Preferensi serta Konsumsi Sayur dan Buah pada Anak di SDN Cilolohan Kota Tasikmalaya. *Jurnal Ilmu Gizi Dan Dietetik*, 2(4), 264–268. <https://doi.org/10.25182/jigd.2023.2.4.264-268>
- Prasodjo, N. W., Pandjaitan, N. K., Kinseng, R. A., & Khomsan, A. (2017). Analisis struktur praktik pilihan pangan untuk anak balita pada komunitas perdesaan Jawa Barat. *Sodality: Jurnal Sosiologi Pedesaan*, 5(1), 17–24. <https://doi.org/https://doi.org/10.22500/sodality.v5i1.16268>
- Prescott, J., Young, O., O'Neill, L., Yau, N. J. N., & Stevens, R. (2002). Motives for food choice: A comparison of consumers from Japan, Taiwan, Malaysia and New Zealand. *Food Quality and Preference*, 13(7–8), 489–495. [https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(02\)00010-1](https://doi.org/10.1016/S0950-3293(02)00010-1)
- Roos, E., Lehto, R., & Ray, C. (2012). Parental family food choice motives and children's food intake. *Food Quality and Preference*, 24(1), 85–91. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2011.09.006>
- Rothe, M., & Dunn, D. (2021). How design thinking can influence food choices and healthy eating experiences among consumers. In *Design Thinking for Food Well-Being: The Art of Designing Innovative Food Experiences*. https://doi.org/10.1007/978-3-030-54296-2_3
- Samad, N., Bearne, L., Noor, F. M., Akter, F., & Parmar, D. (2024). School-based healthy eating interventions for adolescents aged 10–19 years: an umbrella review. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 21(1), 117. <https://doi.org/10.1186/s12966-024-01668-6>
- Scaglioni, S., De Cosmi, V., Ciappolino, V., Parazzini, F., Brambilla, P., & Agostoni, C. (2018). Factors influencing children's eating behaviours. In *Nutrients*. <https://doi.org/10.3390/nu10060706>
- Sun, Y. H. C. (2008). Health concern, food choice motives, and attitudes toward healthy eating: The mediating role of food choice motives. *Appetite*, 51(1), 42–49. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.11.004>
- Swindale, A., & Bilinsky, P. (2006). *Household Dietary Diversity Score (HDDS) for Measurement of Household Food Access: Indicator Guide*.
- Tanziha, I., Prasodjo, G., Rahmawati, I., Rusmawati, D., & Maharani. (2013). Pengaruh Pemberian Kudapan Terhadap Status Gizi dan Status Anemi Siswa SDN Pasanggrahan 2 Purwakarta. *Ekologia : Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar Dan Lingkungan Hidup*, 13(1), 24–32. <https://doi.org/10.33751/ekol.v13i1.11>
- Vander Wal, J. S., Gibbons, J. L., & del Pilar Grazioso, M. (2008). The sociocultural model of eating disorder development: Application to a Guatemalan sample. *Eating Behaviors*, 9(3), 277–284. <https://doi.org/10.1016/j.eatbeh.2007.10.002>
- Vartanian, L. R., Herman, C. P., & Polivy, J. (2007). Consumption stereotypes and impression management: How you are what you eat. *Appetite*, 48(3), 265–277. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2006.10.008>
- Verdonschot, A., Follong, B. M., Collins, C. E., de Vet, E., Haveman-Nies, A., & Bucher, T. (2023). Effectiveness of school-based nutrition intervention components on fruit and vegetable intake and nutrition knowledge in

- children aged 4-12 years old: an umbrella review. *Nutrition Reviews*, 81(3), 304–321. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuac057>
- Ward, S. (2023). Using theory-based evaluation to understand what works in asset-based community development. *Community Development Journal*, 58(2), 206–224. <https://doi.org/10.1093/cdj/bsab046>
- Yu, J. H. (2012). Mothers' perceptions of the negative impact on TV food ads on children's food choices. *Appetite*, 59(2), 372–376. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2012.05.017>
- Yu, J., Mahajan, A., Darlington, G., Buchholz, A. C., Duncan, A. M., Haines, J., Ma, D. W. L., & Study, G. F. H. (2023). Free sugar intake from snacks and beverages in Canadian preschool- and toddler-aged children: a cross-sectional study. *BMC Nutrition*, 9(1), 44. <https://doi.org/10.1186/s40795-023-00702-3>