



Sosialisasi Pembuatan *Nugget Singkong* sebagai Alternatif Menu Sehat Bagi Balita *Stunting* di Desa Sedayu Kabupaten Klaten

**Dwi Tiga Putri^{1✉}, Sri Kwatno², Andriyan Lopes Sitompul³, Diyahwati
Diyahwati⁴, Annisa Noor Fitria⁵**

¹Pendidikan Jasmani dan Sekolah Dasar, Fakultas Ilmu dan Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang

²Kepala Desa Sedayu

^{3,4,5}Ilmu Politik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Negeri Semarang

⁵Pendidikan Bahasa Inggris, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Semarang

Email : 1dwtigaputri@mail.unnes.ac.id, 2annisanrftira@students.unnes.ac.id, 3andrilopes91@students.unnes.ac.id,
4diahwati636@students.unnes.ac.id, 5annisanrftira@students.unnes.ac.id

Abstrak. Upaya yang dilakukan pemerintah Kabupaten Klaten guna menurunkan jumlah stunting salah satunya membentuk Baby Café sebagai penyedia bubur bayi dengan kandungan gizi lengkap untuk balita. Salah satu desa yang telah memiliki Baby Café tersebut adalah Desa Sedayu. Mahasiswa UNNES Giat 7 Desa Sedayu melihat peluang Baby Café sebagai sarana yang sangat tepat sasaran dalam pemanfaatan sumber pangan lokal untuk balita stunting. Potensi yang banyak ditemukan di Desa Sedayu salah satunya adalah singkong yang banyak ditanam, namun belum banyak diolah menjadi makanan bervariasi. Oleh karena itu, mahasiswa UNNES GIAT 7 membuat inovasi nugget singkong sebagai bentuk pemanfaatan sumber pangan lokal yang dapat digemari oleh anak-anak. Metode pelaksanaan dilakukan dengan observasi yang kemudian dilanjutkan dengan pendemoan nugget bersama pengurus baby café yang didampingi oleh ibu lurah dan bidan desa, kemudian dikembangkan dengan pendampingan baby café untuk dapat menjual nugget singkong dan diakhiri dengan pembagian nugget singkong dari rumah ke rumah kepada balita yang mengalami stunting.

Abstract. One of the efforts made by the Klaten Regency government to reduce the number of stunting is establishing Baby Café as a provider of baby porridge with complete nutritional content of the toddlers. One of the villages that already has a Baby Café is Sedayu. Enterprising UNNES GIAT 7 Sedayu students saw the opportunity for Baby Café as a very targeted means of utilizing local food sources for stunted toddlers. One of the potentials found in Sedayu Village is cassava which is widely grown, but not yet widely processed into various foods. Therefore, UNNES GIAT 7 students innovated cassava nuggets as a form of utilizing local food sources that children can enjoy. The implementation method was carried out using observation which was then continued with a nugget demonstration with baby café administrators who were accompanied by the village head and village midwife, the developed with the assistance of a baby café to be able to sell cassava nuggets and ended with distributing cassava nuggets from house to house to toddlers who were stunted.

Keywords: *Desa Sedayu, Nugget Singkong*

Pendahuluan

Permasalahan gizi masih menjadi permasalahan yang serius. Berdasarkan data WHO menyatakan pada tahun 2022 terdapat 148,1 juta anak di bawah usia lima tahun terlalu pendek dibandingkan usianya atau dapat dikategorikan sebagai stunting dan terdapat 45 juta anak terlalu kurus dibandingkan tinggi badannya atau yang biasa disebut dengan

wasting serta 37 juta anak terlalu berat dibandingkan dengan tinggi badannya atau yang biasa disebut *overweight* (Who, n.d.). Di Indonesia sendiri permasalahan gizi anak juga masih menjadi permasalahan yang *urgent*. Secara global, berdasarkan data UNICEF dan WHO angka prevalensi stunting Indonesia menempati urutan tertinggi ke-27 dari 154 negara yang memiliki data stunting dan menjadikan Indonesia berada di urutan ke lima diantara negara-negara di Asia.

Berdasarkan laporan data SSGI (Studi Status Gizi Indonesia) yang dikutip dari katadata (Kusnandar, 2022) pada tahun 2021 menyatakan bahwa sebanyak 24,4% atau 1 dari 4 balita di Indonesia mengalami stunting, di mana Nusa Tenggara Timur (37,8%), Sulawesi Barat (33,8%), dan Aceh (33,2%) menjadi tiga daerah dengan angka stunting tertinggi di Indonesia pada tahun 2021. Berdasarkan data tersebut Jawa Tengah menempati posisi 29 dengan besaran 20,90%. Angka tersebut cenderung tergolong rendah dibandingkan dengan daerah lain, akan tetapi angka tersebut masih dapat dikatakan cukup tinggi, sehingga perlu dilakukan upaya agar angka tersebut dapat lebih ditekan setiap tahunnya.

Indonesia telah memiliki peraturan terkait penanganan gizi bagi anak balita yang tertuang dalam Peraturan Presiden Indonesia Nomor 18 Tahun 2020 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional Tahun 2020-2024 yang mana dalam peraturan tersebut telah menetapkan target penurunan prevalensi stunting pada balita sebesar 14% dan prevalensi *wasting* sebesar 7% pada tahun 2024. Berbagai upaya telah dilakukan Indonesia, berdasarkan Departemen Kesehatan RI sejak dahulu telah dilakukan upaya pencegahan kurang gizi dan gizi buruk yaitu melalui pemberian makanan tambahan, khususnya bagi balita yang mengalami kurang gizi dan stunting serta upaya lain dalam meningkatkan kembali status gizi pada masyarakat. Akan tetapi, nyatanya berbagai upaya tersebut belum membuahkan hasil yang optimal. Pengoptimalan hasil tersebut harus dilakukan secara berkelanjutan dan tidak hanya dilakukan bagi balita yang telah mengalami kurang gizi, tetapi haruslah dilakukan secara berurutan. Dalam upaya mencegah terjadinya permasalahan gizi bagi balita, maka pencegahan harus dilakukan sejak remaja bagi calon ibu agar calon ibu memiliki kecukupan gizi dan energi sehingga tidak termasuk KEK (Kekurangan Energi Kronis) kemudian dilanjutkan ketika ibu sedang hamil dan janin dalam kandungan, keduanya harus mendapatkan gizi yang berkualitas dan cukup hingga anak dilahirkan.

Klaten merupakan salah satu Kabupaten yang ada di Jawa Tengah, meskipun angka stunting di Jawa Tengah dapat dikategorikan rendah jika dibandingkan dengan daerah lain, akan tetapi angka stunting di Klaten cukup tinggi. Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022 menunjukkan bahwa angka prevalensi stunting di Jawa Tengah mengalami penurunan sebesar 0,1 persen dari 20,9 persen menjadi 20,8 persen. Akan tetapi justru prevalensi stunting di Kabupaten Klaten pada tahun 2022 mengalami kenaikan sebesar 2,4% dari 15,8 persen menjadi 18,2 persen. Angka tersebut dapat dikatakan cukup tinggi, mengingat secara keseluruhan Jawa Tengah mengalami penurunan. Bupati Klaten, Sri Mulyani menargetkan angka stunting di Klaten mengalami penurunan menjadi 11 persen di tahun 2024 (Klatenkab, 2023). Berbagai upaya telah dilakukan beberapa diantaranya adalah

menggendong Kantor Urusan Agama (KUA) dalam Tim Percepatan Penurunan Stunting (TPPS) di mana KUA berperan penting dalam mempersiapkan diri dan keluarga agar terhindar dari stunting. Upaya lain adalah dengan dibentuknya *Baby Café* sebagai penyedia bubur bayi dengan kandungan gizi yang baik dan cukup untuk balita. Salah satu desa yang telah memiliki *Baby Café* adalah Desa Sedayu.

Guna memastikan seorang anak bertumbuh dan berkembang sesuai dengan tahapan perkembangannya, maka pengoptimalan pemenuhan gizi perlu dilakukan sejak masih dalam kandungan hingga setelah dilahirkan. Baik ibu maupun anak harus mengonsumsi makanan dengan zat gizi dan nutrisi yang baik, lengkap, dan beragam seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, asam folat, dan zat besi. Dalam upaya pemenuhan kebutuhan makanan tersebut dapat memanfaatkan sumber pangan lokal. Sumber pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi sumber wilayah dan budaya dalam suatu wilayah tertentu. Salah satunya adalah singkong yang merupakan golongan umbi akar. Pemilihan umbi-umbian yang dalam hal ini adalah singkong adalah dikarenakan singkong mengandung kandungan kimia dan gizi yang lengkap, mulai dari karbohidrat, lemak, protein, serat makanan, vitamin (B1, C), mineral (Fe, F, Ca) dan zat non gizi yaitu air, senyawa non gizi tanin. Selain itu singkong yang segar juga mengandung komposisi kimiawi yang terdiri atas kadar air sekitar 60%, pati 35%, serat kasar 2,5%, kadar protein 1%, kadar lemak 0,5% dan kadar abu 1% (Setiati Muhaenah & Yeni Yulianti, 2021).

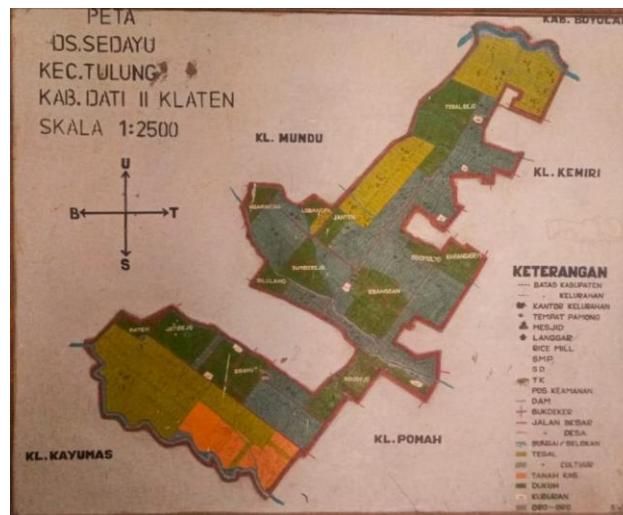
Di Desa Sedayu, singkong merupakan komoditi yang banyak ditanam oleh masyarakat. Akan tetapi pemanfaatannya hanya digunakan sebagai makanan sapi atau pun diolah menjadi gorengan, gethuk dan yang lainnya yang kurang bervariasi sehingga kurang menarik bagi anak-anak, padahal singkong merupakan makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung bagi masyarakat Indonesia. Salah satu variasi yang terbuat dari singkong adalah nugget. Nugget pada dasarnya merupakan produk daging yang direstrukturasikan dengan adonan dan pelapis untuk mempertahankan kualitas. Sedangkan berdasarkan Badan Standardisasi Nasional nugget merupakan salah satu bentuk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi tepung berbumbu (Nasional & Standardisasi, 2002). Pada umumnya nugget terbuat dari daging maupun ikan, akan tetapi nugget juga dapat dibuat dari bahan baku non daging, salah satunya adalah singkong yang ditambah sayuran dan tetap ditambah daging untuk menambah cita rasa dan kelengkapan gizi. Pengolahan singkong menjadi nugget sebagai salah satu bentuk inovasi pengolahan makanan juga sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan nilai kesukaan dari singkong, terkhusus anak-anak yang sekaligus pemanfaatan potensi daerah mengingat singkong yang banyak ditemukan sehingga dalam pembuatannya tidak perlu mengambil dari daerah lain.

Metode Pelaksanaan

Lokasi Pelaksanaan Pengabdian UNNES GIAT 7

Lokasi pengabdian masyarakat Tim UNNES GIAT 7 Desa Sedayu dengan judul “Sosialisasi dan Pendampingan Pembuatan Nugget Singkong sebagai Upaya Pengentasan

Stunting dan Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal Desa Sedayu” dilaksanakan dalam rangka upaya pengentasan stunting dengan memanfaatkan sumber pangan lokal yang banyak tersedia di Desa Sedayu dan belum dimanfaatkan secara maksimal untuk bahan makanan yang terletak di Dusun Pateh RT 1 RW 1 Desa Sedayu, Kecamatan Tulung, Kabupaten Tulung. Setiap rumah di Desa Sedayu selalu memiliki kebun ataupun pekarangan yang ditanami pohon singkong yang mana singkong tersebut kurang dimanfaatkan secara maksimal, hanya digunakan sebagai pakan sapi atau dijual langsung kepada tengkulak maupun dibuat makanan tradisional dan tidak diolah lebih lanjut. Kehadiran mahasiswa Universitas Negeri Semarang di desa ini dengan program kerja pembuatan nugget singkong menjadi sarana pengempangan pengolahan singkong dan juga sebagai upaya pengentasan stunting di Desa Sedayu.

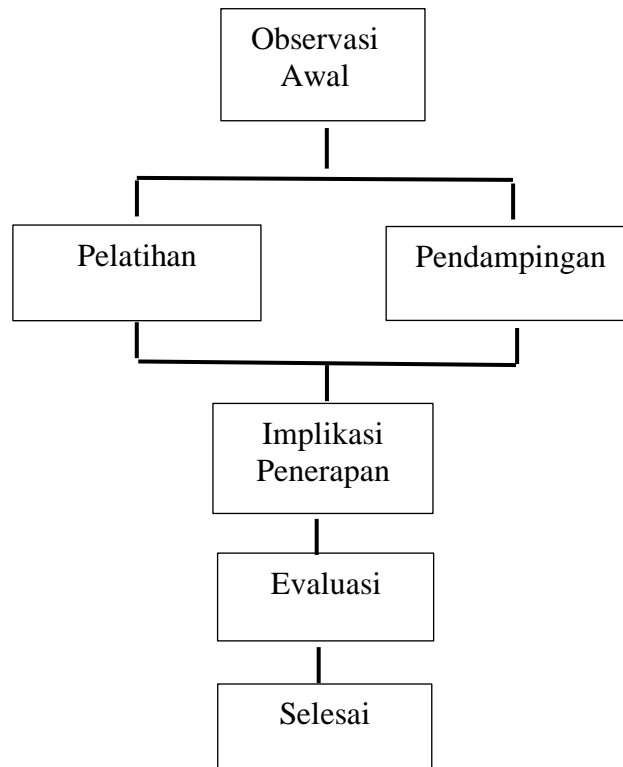


Gambar 1. Peta Desa Sedayu, Kecamatan Tulung, Kabupaten Klaten

Metode Pelaksanaan

Tim UNNES GIAT 7 Desa Sedayu melihat potensi singkong yang ada di Desa Sedayu menjadi sesuatu yang dapat diolah lebih lanjut menjadi bahan makanan yang dapat diterima oleh anak-anak sekaligus sebagai upaya pengentasan stunting berupa pembuatan nugget singkong. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan sosialisasi dan pendampingan pembuatan nugget singkong dilakukan secara bertahap, guna mendapatkan hasil yang maksimal, sesuai dan tepat sasaran. Langkah pertama dimulai dengan observasi awal guna mengetahui kondisi dan mengumpulkan informasi yang berkaitan dengan angka stunting di Desa Sedayu serta potensi Desa Sedayu yang dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sarana mencegah dan mengentaskan stunting, selain itu juga melakukan komunikasi dengan perangkat desa serta pihak terkait lainnya seperti bidan desa dan *Baby Café* untuk mendapatkan informasi juga mengonfirmasi informasi yang didapatkan di lapangan. Langkah selanjutnya yang dilakukan adalah pelaksanaan yang merupakan kegiatan inti terdiri atas pelatihan dan pendampingan. Pelatihan dan pendampingan menjadi satu kesatuan proses berkelanjutan agar proses sosialisasi tidak berhenti pada penyampaian informasi tetapi juga pengimplementasian atas informasi yang telah disampaikan sebelumnya. Langkah

terakhir yang dilakukan adalah evaluasi terkait kendala yang didapatkan selama pelaksanaan maupun kendala dari pembuatan nugget termasuk saran yang dapat digunakan untuk memperbaiki kesalahan yang terjadi selama kegiatan



Bagan 1. Bagan metode pelaksanaan

Metode pelaksanaan sosialisasi dilakukan dengan pelatihan dan pendampingan pembuatan nugget singkong Desa Sedayu bersama dengan Baby Café Desa Sedayu dan Bidan Desa Sedayu. Pelatihan dilakukan berupa demo masak yang dilakukan bersama pengurus Baby Café Desa Sedayu guna memperkenalkan nugget singkong kepada pengurus Baby Café dan didampingi oleh bidan desa untuk nantinya dapat ditindaklanjuti dikembangkan lagi di Baby Café sebagai salah satu menu tambahan yang memanfaatkan sumber pangan lokal kepada anak-anak. Kemudian dilanjutkan dengan pendampingan ke Baby Café sebagai tindak lanjut atas sosialisasi dan pelatihan yang telah dilakukan sebelumnya. Pendampingan bersama Baby Café dilakukan dengan melakukan pemasaran nugget singkong yang berpusat di Baby Café sebagai penyedia makanan bayi dan balita. Langkah selanjutnya adalah implikasi penerapan yang dilakukan melalui pembagian nugget singkong secara gratis kepada anak-anak yang teridentifikasi stunting sebagai aksi nyata atas produk. Setelah dilakukan berbagai rangkaian kegiatan tersebut, hal terakhir yang dilakukan adalah melakukan evaluasi. Dilakukannya evaluasi sebagai sarana pengoreksian atas apa yang telah dilakukan dan melakukan pembenahan atas kegiatan yang akan dilakukan waktu sehingga kesalahan yang sama tidak terulang kembali.

Hasil dan Pembahasan

Penyebab terjadinya stunting merupakan rentetan proses panjang, beberapa diantaranya adalah (1) kurangnya gizi kronis dalam jangka waktu yang panjang, (2) kekurangan protein dalam satuan proporsi total asupan kalori manusia, (3) perubahan hormon yang dipicu oleh stress dan penyakit lainnya, (4) sering terjadi infeksi pada masa awal kelahiran anak, (5) minimnya pengetahuan ibu hamil mengenai gizi sebelum hamil, saat hamil, dan setelah melahirkan, (6) terbatasnya akses pelayanan kesehatan seperti posyandu yang melayani kesehatan pada saat masa kehamilan, (7) air bersih yang masih minim dikonsumsi, (8) makanan bergizi yang tergolong mahal yang mengakibatkan masyarakat kesulitan untuk mendapatkannya (Karya et al., 2023). Beberapa gejala stunting yaitu (1) pertumbuhan sang anak terlambat seperti berat dan tinggi yang lebih kecil daripada anak-anak pada umumnya, (2) kurangnya tingkat kecerdasan pada anak, (3) rentan terkena penyakit karena kurang gizi pada anak, (4) pertumbuhan tulang tertunda dan akan berpengaruh terhadap pertumbuhan lainnya (Karya et al., 2023).

Pelaksanaan program sosialisasi dan pendampingan pembuatan nugget singkong dilakukan di Desa Sedayu yang menggandeng Baby Café sebagai salah satu inovasi yang ada di Klaten, Jawa Tengah. Baby Café merupakan salah satu inovasi pemerintah Kabupaten Klaten yang menyediakan bubur yang serat akan gizi yang baik bagi bayi di bawah usia satu tahun sesuai dengan empat bintang atau mengandung karbohidrat, protein baik hewani maupun nabati, lemak dan sayuran. Bubur bayi yang disediakan disesuaikan dengan tingkat usia bayi, di mana bayi dengan usia enam sampai tujuh bulan memiliki tekstur yang lebih lembut daripada bubur yang dikonsumsi bayi berusia delapan sampai sembilan bulan, termasuk pada bayi yang telah berusia lebih dari 10 bulan akan memiliki tingkat kekasaran yang lebih tinggi. Berdasarkan pada *website* Pemerintah Provinsi Jawa Tengah dikatakan bahwa bahan bubur yang disediakan terdiri atas beras, protein hewani nabati hingga campuran umbi-umbian (Jatengprov, n.d.). Dengan adanya bubur Baby Café maka ibu-ibu yang malah, repot, dan tidak sempat membuat bubur bisa membeli bubur Baby Café yang telah dipastikan bahan-bahannya sesuai kebutuhan gizi anak dan lebih sehat.

Desa Sedayu merupakan salah satu desa di Kecamatan Tulung, Kabupaten Klaten yang telah memiliki Baby Café dengan nama Flamboyan. Berdirinya Baby Café di Desa Sedayu menjadi angin segar bagi warga desa mengingat terdapat beberapa balita yang mengalami stunting meskipun jumlahnya yang tidak begitu banyak, akan tetapi stunting masih menjadi permasalahan tersendiri yang menjadi fokus Pemerintah Desa Sedayu. Antusias warga desa akan adanya Baby Café pun sangatlah baik, bahkan banyak warga desa di luar Desa Sedayu yang turut serta menjadi pelanggan Baby Café Flamboyan dikarenakan desanya yang belum memiliki Baby Café. Bubur yang disediakan Baby Café Flamboyan pun bervariasi, bahkan warga dapat *request* sayur yang diinginkan.

Mahasiswa UNNES Giat 7 Desa Sedayu melihat peluang *Baby Café* sebagai sarana yang sangat tepat sasaran. Akan tetapi yang menjadi fokus mahasiswa UNNES GIAT 7 Sedayu salah satunya adalah pemanfaatan sumber pangan lokal yang banyak ditemukan di Desa Sedayu. Beberapa komoditi yang banyak ditemukan di Desa Sedayu adalah singkong, jagung, dan durian, ketiga komoditi tersebut banyak ditanam oleh masyarakat dan belum banyak

diolah menjadi makanan bervariasi. Masyarakat hanya menanam kemudian menjualnya ataupun digunakan sebagai pakan sapi, mengingat banyaknya warga yang memelihara sapi. Maka berdasarkan hal tersebut mahasiswa UNNES GIAT 7 membuat inovasi berupa nugget singkong sebagai bentuk pemanfaatan sumber pangan lokal berupa singkong yang banyak ditemukan di Desa Sedayu. Selain sebagai pemanfaatan sumber pangan lokal, singkong merupakan salah satu tanaman sumber pangan yang mengandung banyak gizi yang baik bagi balita, selain itu pembuatan singkong sebagai nugget dapat meningkatkan minat anak-anak kepada singkong yang telah divariasikan.

Kegiatan dimulai dengan diadakannya demo pembuatan nugget yang dilakukan pada hari Sabtu, 23 Desember 2023 di Balai Desa Sedayu bersama pengurus *Baby Café* Flamboyan Desa Sedayu yang berjumlah 13 orang yang juga dibersamai oleh Ibu Lurah dan Ibu Bidan Desa. Pembukaan kegiatan dilakukan dengan pemaparan ringan terkait alasan pemilihan nugget singkong sebagai salah satu inovasi oleh mahasiswa UNNES GIAT 7 yang kemudian disambut hangat oleh ibu-ibu pengurus *Baby Café*. Selanjutnya dilanjutkan dengan inti kegiatan yaitu demo pembuatan *nugget* yang mana proses pembuatan dilakukan oleh beberapa perwakilan mahasiswa bersama ibu-ibu yang turut serta dalam proses pembuatan.



Gambar 2. Demo *nugget* singkong bersama pengurus *Baby Café*



Gambar 3. Dokumentasi bersama setelah demo

Beberapa bahan yang diperlukan dalam pembuatan nugget singkong merupakan bahan yang mudah ditemukan, beberapa bahan dan komposisi yang diperlukan sebagaimana dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan dan komposisi pembuatan nugget singkong

Bahan	Komposisi
Singkong	1 kg
Daging ayam	$\frac{1}{4}$ kg
Tepung terigu	2 sdm
Tepung pati	2 sdm
Wortel	4 buah
Brokoli	1 buah
Bawang Putih	4 siung
Lada	Secukupnya
Garam	Secukupnya
Merica	Secukupnya
Penyedap	Secukupnya
Tepung Parnir	$\frac{1}{2}$ kg
Telur	$\frac{1}{4}$ kg

Pemilihan penggunaan protein hewani berupa ayam dikarenakan ayam mengandung asam amino essensial yang lengkap dan asam lemak tidak jenuh yang tinggi (Wijayanti, Dwi Agustina, Antonius Hintono, 2013). Selain itu, penambahan sayur berupa wortel dan brokoli merupakan opsional yang dapat diganti dengan sayur lainnya sesuai keinginan dan selera, termasuk ayam yang juga dapat digantikan dengan daging maupun ikan. Dengan beberapa bahan tata cara pembuatan nugget singkong adalah sebagai berikut:

- Parut singkong lalu peras, tunggu pati singkong mengendap
- Cincang halus/giling daging ayam, wortel, brokoli
- Campurkan singkong yang sudah diparut bersama daging ayam, wortel, dan brokoli
- Tambahkan bumbu (garam, lada, merica, penyedap) serta tepung terigu, endapan pati singkong dan 1 butir telur
- Aduk hingga merata dan kalis
- Kukus adonan hingga matang lalu potong/cetak sesuai selera
- Siapkan telur yang sudah dikocok lepas dan tepung panir
- Balurkan nugget yang telah dikukus ke telur lalu ke tepung panir, kemudian goreng hingga matang
- Nugget singkong siap disajikan.

Kandungan nutrisi yang terdapat dalam 100 g nugget ayam adalah kadar air 60 g, kadar protein 20 g, kadar karbohidrat maksimum 25 g, serta kadar kalsium maksimal 30 mg dengan energi nugget ayam sebesar 1364 kJ atau sebesar 326 kcal (Fahrullah et al., 2023). Berdasarkan hal tersebut nugget singkong dapat menjadi camilan maupun bagian dari PMT (Pemberian Makanan Tambahan) yang memiliki kandungan gizi cukup. Meskipun banyak olahan ayam maupun singkong yang diperjualbelikan di pasaran, akan tetapi tidak menjamin bahwa olahan makanan tersebut memiliki tingkat kebersihan dan juga kandungan gizi dan nutrisi yang mencukupi maupun baik bagi kesehatan terkhusus balita yang masih rentan.



Gambar 4. *Nugget* setelah digoreng

Tindak lanjut dari kegiatan demo yang telah dilakukan adalah dengan adanya pendampingan kepada *Baby Café* yang dilakukan pada pada hari Sabtu, 6 Januari 2024 di *Baby Café* Flamboyan Desa Sedayu. Berdasarkan hal tersebut ibu-ibu maupun bapak-bapak terlihat antusias menerima nugget yang telah dipersiapkan. Di hari yang sama dilakukan juga pemberian nugget singkong secara khusus dari rumah ke rumah kepada anak-anak yang tergolong stunting. Evaluasi dari pelaksanaan program tersebut sebagaimana peserta menerima dengan antusias atas demo *nugget* yang diberikan, pendampingan serta pemberian nugget singkong sebagai PMT (Pemberian Makanan Tambahan) bagi anak-anak yang tergolong stunting yang kemudian diwujudkan dengan menjadikan nugget singkong sebagai salah satu variasi makanan yang akan diperjual belikan di *Baby Café* serta dijadikan menu PMT dalam posyandu. Antusias juga terlihat dari mulai dibuatnya *nugget* singkong yang kemudian dijual oleh salah seorang ibu di Desa Sedayu. Harapannya *nugget* singkong dapat membantu pengolahan singkong menjadi makanan yang lebih bervariasi sehingga meningkatkan minat makan anak-anak akan singkong sekaligus pengentasan stunting dan menjadi wajah baru bagi Desa Sedayu.



Gambar 5. Pendampingan kepada pengurus *Baby Café*



Gambar 6. Pembagian *Nugget* singkong kepada balita stunting

Simpulan

Kegiatan demo pembuatan nugget singkong, pendampingan *Baby Café* Flamboyan Desa Sedayu, dan pembagian PMT berupa *nugget* singkong kepada anak-anak yang stunting dilaksanakan dengan lancar dan berjalan dengan baik bersama dengan pengurus *Baby Café* Desa Sedayu. Pembuatan nugget singkong menjadi salah satu pemanfaatan sumber pangan lokal terkhusus singkong yang saat ini tidak begitu disukai oleh anak-anak sehingga penginovasian makanan menjadi hal yang penting selain mengikuti perkembangan zaman tetapi juga tetap memenuhi kebutuhan gizi anak. Antusiasme masyarakat terlihat dari pengimplementasian pembuatan *nugget* singkong sebagai bagian dari PMT (Pemberian Makanan Tambahan) dalam posyandu dan mulai dijualnya nugget singkong oleh salah satu ibu yang ada di Desa Sedayu.

Referensi

- Fahrullah, F., Ervandi, M., Mokoolang, S., Gobel, Y. A., & Muchlis, M. (2023). Pendampingan Pembuatan Chicken Nugget Singkong untuk Meningkatkan Keanekaragaman Produk Pangan Hewani. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(1), 358–362.
- Jatengprov. (n.d.). *Bubur “Baby Cafe”, Solusi Pencegahan Stunting di Klaten*. Jatengprov.Go.Id. Retrieved January 9, 2024, from <https://jatengprov.go.id/publik/bubur-baby-cafe-solusi-pencegahan-stunting-di-klaten/>
- Karya, B., Suprapti, W., Wurdianto, K., Sejarah, P., Tambahan, M., & Lele, N. I. (2023). *STUNTING MELALUI PEMBUATAN MAKANAN TAMBAHAN (Community Empowerment In Stunting Prevention Through Local Supplementary*. 1(Mei), 1–15.
- Klatenkab. (2023). *Bupati Targetkan Kasus Stunting Turun di Angka 11 Persen Tahun Depan*. Klatenkab.Go.Id/. <https://klatenkab.go.id/bupati-targetkan-kasus-stunting-turun-di-angka-11-persen-tahun-depan/>
- Kusnandar, V. B. (2022). 10 Provinsi dengan Angka Stunting Tertinggi Nasional Tahun 2021. *Databoks.Katadata*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/07/12/10-provinsi-dengan-angka-stunting-tertinggi-nasional-tahun-2021>
- Nasional, B., & Standardisasi, D. (2002). *Nugget Ayam*. Badan Standardisasi Nasional.
- Setiati Muhaenah, Y., & Yeni Yulianti, dan. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong Pada Masyarakat Wilayah Kelurahan Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. *JURNAL ABDITEK (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*

- Fakultas Teknik*), 01, 32–43. <http://doi.org/10.21009/ABDITEK>
- Who. (n.d.). *Joint child malnutrition estimates*. Who.Int.
<https://www.who.int/data/gho/data/themes/topics/joint-child-malnutrition-estimates-unicef-who-wb>
- Wijayanti, Dwi Agustina, Antonius Hintono, Y. B. P. (2013). Kadar Protein dan Keempuka Nugget Ayam Dengan Berbagai Level Substitusi Hati Ayam Boiler. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 65–66.
<http://search.jamas.or.jp/link/ui/2014334082>