



PENCEGAHAN STUNTING PADA IBU HAMIL DENGAN MEMANFAATKAN DAGING SAPI SEBAGAI BAHAN PANGAN SETEMPAT DI DESA KOTO GUNUNG, GUNUNG TOAR, KUANTAN SINGINGI

Oleh

Suroyo¹, Alma Febrianti², Doni Ari Saputra³, Febrianda Firdaus Rahman⁴, Ghali Mufadhol⁵, Hanifah Rodiah⁶, M. Farhan⁷, Nurifadilla Doni Arham⁸, Rila Abdillah⁹, Rima Yulianti¹⁰, Rizka Amalia¹¹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11}Universitas Riau

E-mail: ¹suroyo11002@lecturer.unri.ac.id, ²alma.febrianti3576@student.unri.ac.id,
³doni.ari1928@student.unri.ac.id, ⁴febrianda.firdaus3141@student.unri.ac.id,
⁵ghali.mufadhol2930@student.unri.ac.id, ⁶hanifah.rodiah4788@student.unri.ac.id
⁷m.farhan1757@student.unri.ac.id, ⁸nuri.fadila1586@student.unri.ac.id,
⁹rila.abdillah4381@student.unri.ac.id, ¹⁰rima.yulianti1978@student.unri.ac.id,
¹¹rizka.amalia0738@student.unri.ac.id

Article History:

Received: 08-11-2022

Revised: 13-12-2022

Accepted: 26-12-2022

Keywords:

Stunting, Pregnant, Beef, Meatball.

Abstract: *Stunting is one of the challenges and global nutritional problems globally that are being faced by people in the world. Many efforts have been made to prevent and reduce the incidence of stunting. One of them is by using local food ingredients. This service activity aims to increase the consumption of animal protein by processing local food products, especially beef by diversifying into processed foods that are favored by all groups. The ingredients used in making beef meatballs are fresh beef, tapioca flour, pepper and other spices for flavoring. This Stunting prevention activity began with distributing questionnaires in collaboration with village midwives and then continued with data processing to see the level of stunting in Koto Gunung village then further counseling was carried out to the community, especially mothers and ended with demonstrations and distribution of meatball products as a result of processing local food ingredients to prevent and reduce stunting rates. Based on these results, it can be concluded that through food diversification, beef turns into processed meatballs that are delicious and nutritious.*

PENDAHULUAN

Kekurangan gizi pada bayi di 1000 hari pertama kehidupan yang berlangsung lama dan menyebabkan terhambatnya perkembangan otak dan tumbuh kembang, karena mengalami kekurangan gizi menahun, bayi stunting tumbuh lebih pendek dari standar balita seumurnya (Djauhari, 2017). Stunting merupakan suatu keadaan terganggunya pertumbuhan tubuh yang ditandai dengan kurangnya laju pertumbuhan dan merupakan akibat dari gizi yang



tidak seimbang. Stunting juga mengakibatkan gangguan kognitif seperti keterlambatan perkembangan motorik, gangguan proses berpikir dan kegagalan dalam prestasi sekolah (Harizal, Neherta, 2021)

Kuantan singingi merupakan daerah peringkat ke 8 dengan angka stunting di Riau. Riau, merupakan peringkat ke 24 dan Indonesia merupakan peringkat ke 4 dengan angka stunting di dunia. Permasalahan stunting di Indonesia masih menjadi perhatian khusus hingga saat ini. Pada tahun 2018 Kemenkes RI Kembali melakukan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) yang dilakukan oleh Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan (Litbangkes) tentang prevalensi stunting. Berdasarkan Penelitian tersebut angka stunting atau anak tumbuh pendek turun dari 37,2 persen pada Riskesdes 2013 menjadi 30,8 persen (Rahmadhita, 2020). Ambitious World Health Assembly menargetkan penurunan 40% angka stunting di seluruh dunia pada tahun 2025. Global Nutrition Report 2018 melaporkan bahwa terdapat sekitar 150,8 juta (22,2%) balita stunting menjadi salah satu faktor terhambatnya pengembangan manusia di dunia. WHO menetapkan lima daerah subregio prevalensi stunting, termasuk Indonesia yang berada di regional Asia Tenggara (36,4%) (Rita Kirana, Aprianti, 2022).

Pengukuran stunting sendiri dilakukan dengan memperhatikan tinggi atau panjang badan, umur dan jenis kelamin bayi atau balita. Kondisi stunting sulit disadari oleh masyarakat karena kebiasaan yang tidak mengukur tinggi atau panjang balita serta pola pikir yang beranggapan bahwa wajar apabila bayi atau balita mempunyai tinggi yang kurang akibat masih dalam masa pertumbuhan. Tanpa disadari masyarakat kebiasaan ini akan berpengaruh terhadap keberlangsungan kehidupan bayi tersebut di masa yang akan datang. Oleh karena itu stunting merupakan salah satu fokus untuk target perbaikan gizi di dunia (Nurfatimah et al., 2021).

Banyak faktor yang menyebabkan terjadinya stunting antara lain factor demografi, usia kepala keluarga, jumlah anggota keluarga, tingkat Pendidikan orang tua bayi maupun balita, jenis pekerjaan orang tua, tingkat kemiskinan dan ketertinggalan. Faktor ibu diantaranya yaitu status gizi ibu yang buruk pada saat sebelum hamil ataupun saat kehamilan dan pola asuh terutama pada perilaku dan pemenuhan nutrisi pada anak yang kurang baik. faktor lainnya adalah terjadinya infeksi pada ibu, kehamilan remaja, jarak kelahiran anak yang pendek, infeksi pada balita seperti diare, kondisi ekonomi, pekerjaan dan mata pencaharian keluarga. Selain itu, rendahnya akses terhadap pelayanan kesehatan termasuk akses sanitasi dan air bersih menjadi salah satu faktor yang sangat mempengaruhi pertumbuhan anak (Rahmadhita, 2020).

Stunting merupakan salah satu indicator keberhasilan pencapaian taraf hidup sehat yang baik, serta kesejahteraan masyarakat, maka tentunya hal ini perlu ditanggulangi. Kejadi stunting tidak hanya dapat dikategorikan dialami oleh kaum menengah kebawah, karena factor dari terjadinya stunting bukan semata-mata hanya karena kesulitan ekonomi melainkan juga pengetahuan ibu atau orang tua mengenai pola asuh dan asupan gizi untuk bayi dan balita (Ma'arif et al., 2021).

Upaya pencegahan dan promosi kesehatan telah dilakukan untuk mencegah dan menurunkan angka kejadian stunting. Pencegahan dan promosi kesehatan difokuskan kepada penanggulangan penyebab langsung dan penyebab tidak langsung terjadi stunting, salah satunya dengan menggunakan pemanfaatan bahan pangan daerah setempat. Desa Koto Gunung Kecamatan Gunung Toar Kabupaten Kuansing terlokasi di tepian Sungai



Kuantan, dengan lokasi dan geografis desa yang sebagian besar merupakan area perbukitan menjadikan profesi rata-rata masyarakat Koto Gunung ialah sebagai petani sawit, karet dan peternak sapi. Hampir 45% dari total penduduk desa mempunyai sapi sebagai hewan ternaknya. Maka untuk meningkatkan penyediaan protein hewani dan pendapatan rumah tangga serta salah satu upaya memperbaiki gizi, mahasiswa kukerta UNRI 2022 Desa Koto Gunung mengadakan diversifikasi produk pasca panen dari daging sapi segar ke frozen food berupa bakso. Pembuatan bakso di latar belakang produk olahan yang paling digemari anak sampai orang dewasa, apalagi wilayah Kuansing tepatnya Desa Koto Gunung masih terus berupaya untuk memperbaiki gizi pada anak dan ibu hamil untuk menurunkan angka stunting.

METODE PENGABDIAN

Pengabdian masyarakat oleh kelompok mahasiswa kukerta UNRI 2022 berlokasi di Desa Koto Gunung, Kecamatan Gunung Toar, Kabupaten Kuansing, Provinsi Riau. Pengabdian ini dilakukan selama waktu 40 hari dimulai dari tanggal 8 Juli hingga 16 Agustus 2022. Pada pengabdian masyarakat ini yang berfokus pada program kerja pencegahan stunting menggunakan 3 metode yaitu metode kuesioner, metode diskusi atau penyuluhan dan metode demonstrasi. Pada metode kuesioner mahasiswa kukerta UNRI Desa Koto Gunung bekerjasama dengan pihak posyandu untuk mendata keluarga yang mempunyai ibu hamil dan balita dengan cara menyusuri dan membagikan kuesioner pada setiap rumah warga di Desa. Pembagian kuesioner ini dilakukan untuk mengetahui tingkat risiko stunting di Desa Koto Gunung, setelah itu kemudian dilakukan pengolahan dan pengelompokan data bersama dengan tenaga kesehatan dan bidan desa untuk membahas tentang penanganan dalam mengurangi angka risiko stunting.

Desa Koto Gunung yang berada di Kabupaten Kuansing berlokasi di tepian Sungai Kuantan. Berdasarkan hasil dari survey sekaligus diskusi bersama dengan pemuda dan masyarakat didapatkan bahwa hasil bahan pangan setempat yang dapat dimanfaatkan dalam upaya pencegahan stunting yaitu adalah daging sapi. Hal ini berdasarkan dari pengamatan sebagian besar masyarakat Koto Gunung mempunyai sapi sebagai hewan ternak. Metode selanjutnya yaitu metode diskusi atau penyuluhan. Metode ini dinilai efektif dalam memberikan informasi kepada masyarakat bahan pembuatan bakso dari daging sapi. Dalam penyuluhan tersebut menjelaskan mengenai risiko stunting terhadap ibu hamil dan balita, faktor-faktor penyebab stunting, dan pencegahan stunting melalui pemanfaatan bahan pangan setempat berupa bakso dari daging sapi.

Setelah penyuluhan kemudian dilakukan demonstrasi sekaligus penjelasan mengenai komposisi, nilai gizi, alat dan bahan serta tata cara pembuatan bakso daging sapi yang baik dan benar sehingga bakso sapi tidak hanya mengenyangkan namun juga dapat memenuhi kekurangan nilai gizi pada ibu hamil dan balita. Selain protein yang tinggi juga terdapat lemak dengan persentase sekitar 14 % (Erfiza et al., 2018). Alat yang digunakan dalam pembuatan bakso daging sapi yaitu panci, baskom sebagai wadah, alat penggiling daging, sendok dan timbangan. Sedangkan bahan yang digunakan yaitu 3 kg daging sapi tanpa lemak, 1 kg tepung tapioka, 3 sdm garam, 1 bungkus merica bubuk, 2 butir telur, 10 siung bawang putih dan 200 grm es serut. Tata cara pembuatan yang pertama daging sapi dibersihkan dan giling menggunakan alat penggiling daging, jika telah halus masukkan semua bahan kedalam baskom dan campurkan hingga rata. Adonan yang telah tercampur



kemudian dibentuk bulat sesuai selera, lalu bakso di rebus sampai bakso mengapung di air yang mendidih, bakso yang telah matang diangkat dan ditiriskan. Bakso yang telah jadi kemudian dikemas dan dibagikan kepada masyarakat terutama pada keluarga yang mempunyai ibu hamil dan balita. Metode demonstrasi ini bertujuan juga untuk memastikan masyarakat paham dengan tata cara pembuatan bakso serta sudah bisa di praktikkan di rumah masing-masing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan cara sosialisasi. Proses pelaksanaan sosialisasi dilakukan dengan mematuhi protokol kesehatan 3M (menjaga jarak, memakai masker, dan mencuci tangan) dengan pendampingan oleh tenaga kesehatan Bidan Desa. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan melalui pemaparan materi dengan presentasi menggunakan media visual cetak. Sarana dalam menyampaikan informasi hingga pesan terhadap suatu kelompok ataupun komunitas dengan memanfaatkan berbagai macam bentuk grafis seperti teks, gambar, atau foto disebut media. (Hidayat et al., 2016). Media tersebut diberi judul "Pencegahan Stunting dari Dini". Media ini berisi berupa informasi umum stunting, cara pencegahan stunting, penyebab stunting dan cara mengurangi dampak dari stunting. Media dibuat secara kartunis dan mudah dimengerti sehingga dapat menarik perhatian ibu sekaligus anak yang ikut kegiatan tersebut.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan lancar dan diikuti oleh ibu-ibu Desa Koto Gunung. Sebelum melaksanakan kegiatan penyuluhan dan demonstrasi pembuatan bakso, mahasiswa kukerta UNRI 2022 bekerjasama dengan tenaga kesehatan Bidan Desa untuk membagikan kuesioner mawas diri guna melihat tingkat angka stunting di Desa Koto Gunung. Berdasarkan hasil data diperoleh pada Juli-Agustus 2022 tercatat 8 balita dari 43 balita (18,6%) yang mengalami kondisi stunting. Pada pelaksanaan survei pendahuluan terhadap ibu dengan balita kondisi stunting diperoleh gambaran bahwa 5 (62,5%) diantaranya memang pada saat lahir mengalami kondisi BBLR dan 2 (25%) diantaranya tidak mendapatkan ASI eksklusif, 1 ibu (12,5%) dengan kondisi status gizi saat hamil kurang serta dengan pendidikan hanya sampai dengan pendidikan dasar (SD/SMP) sebanyak 21 ibu (21,42%). Data yang didapat relevan dengan data yang didapatkan dari website Desa Koto Gunung. Di lihat dari jumlah penduduk dan fasilitas setempat, memang diperlukan suatu Tindakan yang menyokong para ibu hamil maupun ibu yang memiliki balita untuk dapat himbauan ataupun media yang bisa memfasilitasi memberikan informasi mengenai dampak dan pencegahan stunting terhadap anak mereka.



Gambar 1. Penyuluhan Stunting di Desa Koto Gunung

Kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan bakso dari daging sapi segar. dan tahap terakhir dari penyuluhan yaitu dilakukan pembagian produk bakso kepada masyarakat. Bakso adalah bahan makanan sumber protein hewani yang mempunyai nilai protein tinggi terlebih kandungan asam amino esensial yang tidak dimiliki oleh sumber protein asal nabati. Proses pengolahan daging semakin hari semakin berkembang sesuai dengan meningkatnya selera konsumsi masyarakat dan salah satu bentuk olahan makanan yang berasal dari daging adalah bakso daging sapi (Badai et al., 2017).

Bakso adalah campuran produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian di bulat-bulatkan dan direbus hingga matang. Bakso yang ada berbagai macam seperti bakso ikan, bakso ayam, bakso sapi, bakso udang dan lain-lain (Pratiwi et al., 2020). Menurut SNI 01- 3818-2014 bakso memiliki kandungan kadar air 70%, kandungan lemak maksimum 10%, kandungan protein minimum 11%, kadar abu maksimum 3% dan tanpa bahan pengawet dalam produknya (Johan et al., 2020)

Bakso yang dihasilkan selama demonstrasi rata-rata masyarakat sangat puas dengan bakso yang dihasilkan yaitu kenyal, padat dan empuk. Hal ini didapat dari beberapa informasi dari ibu-ibu setempat yang memberitahukan secara langsung dan kerap bertanya bagaimana pemilihan daging sapi yang memiliki nilai gizi yang bagus. Menurut rahayu et al. (2016), menyatakan bahwa bakso yang baik adalah tekstur warna dan aromanya yang segar, dan baksonya kenyal tapi empuk dengan daging yang digunakan pada bagian paha. Bakso yang dibuat juga tidak menggunakan MSG, tetapi diganti menggunakan rempah-rempah seperti kapulaga, merica, daun lawang dan pala. Penggunaan bahan penyedap rasa instan dihindari dan diganti dengan merica halus, gula, garam dan bawang putih giling. Pada pembuatan bakso menggunakan tepung tapioka yang berfungsi sebagai perekat adonan dan kandungan kalium yang ada pada tepung tapioka sangat baik untuk kesehatan jantung, pembentukan tulang dan dapat mengatasi asam lambung (Husna & Puspita, 2020).



Gambar 2. Demonstrasi Cara Membuat Bakso Daging Sapi

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan masyarakat terkhusus ibu-ibu sekitar memperoleh respon yang positif, karena daging sapi yang disebarluaskan enak serta bergizi. Selain itu,



ibu-ibu mampu membuat dan mengolah daging sapi tersebut menjadi bakso yang baik dan menyehatkan. Disamping itu masyarakat juga mampu memilih bahan pangan yang berkualitas dan higienis, makanan yang dihasilkan telah memenuhi standar gizi dan mutu pangan sehingga dapat mencegah kenaikan tingkat angka stunting di lingkungan masing-masing.

PENUTUP

Kesimpulan

Salah satu kegiatan pengabdian masyarakat berupa pencegahan stunting dengan menggunakan bahan pangan setempat yaitu berupa daging sapi yang diadakan di Desa Koto Gunung, Kec. Gunung Toar, Kabupaten Kuansing mendapat respon yang sangat baik dari peserta maupun masyarakat sekitar. Kegiatan ini mampu memberikan minat masyarakat terutama ibu hamil, ibu menyusui, ibu yang memiliki bayi serta ibu-ibu bidan desa serta balita untuk meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya pencegahan stunting dari dini. Hal ini ditunjukkan dengan antusiasme masyarakat terutama ibu-ibu selama pelaksanaan kegiatan dan melakukan forum diskusi dengan mahasiswa. Setelah sosialisasi dilaksanakan, menunjukkan beberapa peningkatan yang sangat baik terutama ibu-ibu dalam memilih belanjaan di pasar sekitar. Kegiatan ini dapat dijadikan modal awal sebagai upaya mendukung program pemerintah antisipasi risiko stunting guna mencapai Indonesia Emas 2045. Bersama dan ikut berpartisipasi aktif menurunkan angka stunting khususnya pada anak dan ibu hamil melalui perbaikan gizi terutama pada makanan yang mengandung banyak protein.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Badai, M., Sofia, I., & Dullah, M. J. (2017). Peningkatan Umur Simpan Daging Olahan Dengan Pelapisan Film Kitosan dan Minyak Essensial. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian, 2017*, 133–138.
- [2] Djauhari, T. (2017). Gizi Dan 1000 Hpk. *Saintika Medika*, 13(2), 125. <https://doi.org/10.22219/sm.v13i2.5554>
- [3] Erfiza, N. M., Hasni, D., & Syahrina, U. (2018). Evaluasi Nilai Gizi Masakan Daging Khas Aceh (Sie Reuboh) Berdasarkan Variasi Penambahan Lemak Sapi dan Cuka Aren. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 28–35. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i1.10202>
- [4] Harizal, Neherta, Y. (2021). Upaya Pencegahan Stunting pada Balita Menggunakan Intervensi Pendidikan Kesehatan Gizi pada Ibu Hamil. *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 11(1), 151–168. <https://journal.stikesskendal.ac.id/index.php/PSKM/article/view/961>
- [5] Hidayat, W., Mahmuriyah, R., & Safitri, S. N. R. (2016). *Media Visual Berbentuk Katalog*. 2(2), 184–197.
- [6] Husna, D. S., & Puspita, I. D. (2020). Jurnal Riset Gizi. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 76–84. <http://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/6273/2008>
- [7] Husna, D. S., & Puspita, I. D. (2020). Jurnal Riset Gizi. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 76–84. <http://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/6273/2008>
- [8] Johan, V. S., RITONGA, R. A., & RAHMAYUNI, R. (2020). Pengaruh Penambahan Buah Nanas Terhadap Kualitas Kimia Dan Sensori Bakso Daging Ayam Kampung. *Jurnal*



- Sagu*, 19(1), 19. <https://doi.org/10.31258/sagu.v19i1.7875>
- [9] Ma'arif, B., Syarifuddin, S., Arisanti, D., Fitria Astari, L., Guhir, A. M., Muslikh, F. A., Najib, L. A., Allam Irfanadi, H., Abada, I., & Saidah, N. L. (2021). Epmas: Edukasi dan Pengabdian Masyarakat PROFIL DAN PENCEGAHAN PENINGKATAN KEJADIAN STUNTING PADA BALITA DI DUSUN PRECET, DESA SUMBER SEKAR, KECAMATAN DAU, KABUPATEN MALANG. *Journal.Ukrim.Ac.Id*, 1, 1–8.
- [10] Nurfatimah, N., Anakoda, P., Ramadhan, K., Entoh, C., Sitorus, S. B. M., & Longgupa, L. W. (2021). Perilaku Pencegahan Stunting pada Ibu Hamil. *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(2), 97–104. <https://doi.org/10.33860/jik.v15i2.475>
- [11] Pratiwi, A. D., Widajanti, L., & Nugraheni, S. A. (2020). Penerapan Sistem Jaminan Halal Dan Kandungan Gizi Bakso Sapi Produksi Usaha Mikro Di Pasar Rasamala Banyumanik Kota Semarang Tahun 2019. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 8(1), 152–159.
- [12] Rahayu, I. D., Sutawi, & Hartatie, E. S. (2016). Aplikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) Alami Dalam Proses Pembuatan Produk Olahan Daging Di Tingkat Keluarga. *Jurnal Dedikasi*, 13, 69–74.
- [13] Rahmadhita, K. (2020). Permasalahan Stunting dan Pencegahannya. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 11(1), 225–229. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v11i1.253>
- [14] Rita Kirana, Aprianti, N. W. H. (2022). Pengaruh Media Promosi Kesehatan Terhadap Perilaku Ibu Dalam Pencegahan Stunting Di Masa Pandemi Covid-19 (Pada Anak Sekolah Tk Kuncup Harapan Banjarbaru). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(9), 2899–2906.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN