

Inovasi Edukasi Pangan Lokal Berbasis Potensi Daerah sebagai Upaya Percepatan Penurunan *Stunting* di Desa Caturharjo

Muhammad Rasyid¹, Abigail Eilien Soesanto², Alia Tasyarifah³, Danish Aulia⁴, Deasyandra Natalia⁵, Fia Suci Aprilia⁶, Meitha Qonita Aulia⁷, Muhammad Rifki Ardian⁸, Nasywa Bakti Azzahra⁹, Salsa Tri Yunita¹⁰, Ike Nurjuita Nayasilana¹¹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11} Universitas Sebelas Maret, Surakarta, Indonesia

Received : 21 September 2026, Revised : 05 Oktober 2026, Published : 12 Oktober 2026

Corresponding Author

Nama Penulis: Muhammad Rasyid

E-mail: muhrasyid@student.uns.ac.id

Abstrak

*Stunting masih menjadi tantangan kesehatan masyarakat yang berkaitan erat dengan rendahnya diversifikasi pangan dan pola asuh gizi keluarga. Padahal, lingkungan sekitar memiliki potensi pangan lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal sebagai sumber gizi. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu balita serta kader posyandu dalam upaya pencegahan stunting melalui edukasi dan diversifikasi olahan pangan lokal. Kegiatan dilakukan pada Juli 2026. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan workshop partisipatif yang dilaksanakan di Desa Caturharjo, Kapanewon Pandak, Kabupaten Bantul. Rangkaian kegiatan meliputi edukasi tentang stunting dan gizi seimbang, pengenalan bahan pangan lokal, demonstrasi pengolahan, praktik langsung pembuatan olahan, dan evaluasi organoleptik melalui pencicipan bersama. Inovasi pangan yang diperkenalkan adalah puding lapis jagung dan daun kelor (*Moringa oleifera*) sebagai sumber energi, protein nabati, zat besi, dan vitamin. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan antusiasme dan partisipasi aktif peserta dalam seluruh rangkaian kegiatan. Peserta mampu mempraktikkan pengolahan secara mandiri dan menghasilkan produk pangan yang diterima secara organoleptik.*

Kata kunci - daun kelor, edukasi gizi, pangan lokal, pemberdayaan masyarakat, stunting

Abstract

*Stunting remains a public health challenge closely linked to low dietary diversity and poor family nutrition practices. However, the local environment offers a wealth of local food resources that have not yet been fully utilized as sources of nutrition. This community service initiative aims to enhance the knowledge and skills of mothers of toddlers and Posyandu volunteers in preventing stunting through education and the diversification of local food preparations. The activity was conducted in July 2026. The implementation method utilized a participatory workshop approach held in Caturharjo Village, Pandak Subdistrict, Bantul Regency. The series of activities included education on stunting and balanced nutrition, an introduction to local food ingredients, processing demonstrations, hands-on practice in food preparation, and organoleptic evaluation through group tastings. The food innovation introduced was layered corn and moringa (*Moringa oleifera*) leaf pudding as a source of energy, plant-based protein, iron, and vitamins. The results of the activity showed increased enthusiasm and active participation by participants throughout the entire series of activities. Participants were able to independently practice food processing and produce food products that met organoleptic standards.*

Keywords - moringa leaves, nutrition education, local food, community empowerment, stunting

How To Cite : Rasyid, M., Soesanto, A. E., Tasyarifah, A., Aulia, D., Natalia, D., Aprilia, F. S., ... Nayasilana, I. N. (2026). *Inovasi Edukasi Pangan Lokal Berbasis Potensi Daerah sebagai Upaya Percepatan Penurunan Stunting di Desa Caturharjo*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mentari*, 3(3), 378 - 386. <https://doi.org/10.59837/jpmm.v3i3.417>

Copyright ©2026 Muhammad Rasyid, Abigail Eilien Soesanto, Alia Tasyarifah, Danish Aulia, Deasyandra Natalia, Fia Suci Aprilia, Meitha Qonita Aulia, Muhammad Rifki Ardian, Nasywa Bakti Azzahra, Salsa Tri Yunita, Ike Nurjuita Nayasilana

PENDAHULUAN

Stunting merupakan salah satu permasalahan gizi yang masih memerlukan perhatian dalam upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia (Intan dkk., 2023). Kondisi ini berkaitan dengan gangguan pertumbuhan anak akibat kekurangan gizi kronis dan dapat berdampak terhadap perkembangan anak dalam jangka panjang (Yuniastuti dkk., 2023). Meskipun prevalensi *stunting* di Indonesia menunjukkan penurunan, persoalan tersebut belum sepenuhnya terselesaikan sehingga intervensi yang berorientasi pada pemenuhan gizi anak dan penguatan kapasitas keluarga tetap diperlukan. Pada tingkat lokal, persoalan tersebut juga masih ditemukan di Kabupaten Bantul. Data Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul menunjukkan bahwa pada Juni 2024 terdapat 49 balita *stunting* dari 663 balita yang dipantau di Desa Caturharjo, Kapanewon Pandak, atau sebesar 7,39% (Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul, 2024). Hasil observasi lapangan di Dusun Tegallayang 10, Desa Caturharjo, menunjukkan bahwa tingginya prevalensi ini diperberat oleh terbatasnya variasi olahan makanan anak di tingkat rumah tangga, kurangnya pengetahuan ibu mengenai formulasi gizi seimbang, serta rendahnya keterampilan pengolahan bahan pangan lokal secara mandiri. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pencegahan *stunting* masih relevan untuk diperkuat melalui pendekatan berbasis masyarakat dan keluarga.

Salah satu aspek yang berkaitan dengan pemenuhan gizi anak adalah kemampuan keluarga dalam menyediakan dan mengolah makanan yang sesuai dengan kebutuhan anak. Ketersediaan bahan pangan di lingkungan sekitar dapat menjadi sumber alternatif dalam pengembangan makanan bergizi apabila disertai dengan pengetahuan dan keterampilan pengolahan yang memadai (Leda dkk., 2022). Penelitian mengenai pemberian makanan pendamping berbasis pangan lokal di Indonesia menunjukkan bahwa pendekatan tersebut dapat mendukung kemampuan ibu dalam menyiapkan dan mengolah makanan bagi anak (Rasima dkk., 2026). Rasima dkk., (2026) misalnya, melalui intervensi selama sembilan minggu terhadap 180 ibu, menunjukkan adanya perubahan pada kemampuan ibu dalam persiapan dan pengolahan makanan, pemberian makanan tambahan, serta praktik pemberian makan responsif setelah diberikan intervensi berbasis pangan lokal. Temuan tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan pangan lokal tidak cukup ditempatkan sebagai persoalan ketersediaan bahan, tetapi perlu diikuti dengan penguatan kapasitas pengasuh dalam mengolah dan menyajikannya kepada anak (Manoe dkk., 2025).

Pendekatan edukasi yang dikombinasikan dengan praktik juga memiliki relevansi dalam konteks pemberdayaan keluarga. Penelitian berbasis komunitas di Lombok Tengah menunjukkan bahwa intervensi edukasi yang disertai demonstrasi pembuatan makanan pendamping memberikan perubahan pada praktik pemberian makanan dan beberapa aspek sikap orang tua, sedangkan edukasi tanpa demonstrasi menunjukkan perubahan yang lebih terbatas (Febriann, 2026). Hasil tersebut memperlihatkan bahwa penyampaian informasi mengenai gizi dapat diperkuat melalui pengalaman langsung dalam mempraktikkan pengolahan makanan. Dengan demikian, kegiatan edukasi pencegahan *stunting* pada tingkat masyarakat tidak hanya perlu berorientasi pada transfer pengetahuan, tetapi juga dapat diarahkan pada pengalaman praktis yang memungkinkan peserta memperoleh keterampilan pengolahan makanan.

Pemanfaatan bahan pangan lokal juga telah dikembangkan dalam berbagai bentuk produk makanan yang ditujukan untuk mendukung pemenuhan kebutuhan gizi anak. Bahan yang tersedia melimpah di Desa Caturharjo adalah jagung dan daun kelor. Di mana produksi jagung tahunan di Desa Caturharjo sebesar 30 ton dan daun kelor dapat ditemukan dengan mudah di pekarangan rumah

warga (Wasdiyanto, 2025). Daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan bahan pangan yang tinggi zat besi, betakaroten, dan protein (Salsabillah & Khasana, 2026). Namun, pemanfaatan daun kelor secara tunggal sering kali menghadapi kendala penerimaan organoleptik pada anak akibat rasa pahit dan aroma khas yang kurang disukai balita (Parwati dkk., 2023). Untuk mengatasi kendala tersebut, jagung manis (*Zea mays*) dipilih sebagai bahan komplementer. Jagung merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang potensinya sangat besar untuk dikembangkan. Selain sebagai sumber karbohidrat kompleks, jagung juga mengandung protein, serat, vitamin (A, B kompleks, C, dan E), serta mineral penting seperti magnesium, kalium, fosfor, dan zat besi yang bermanfaat untuk pertumbuhan anak (Al-Qodri dkk., 2025). Sayangnya, pemanfaatan jagung dalam program gizi masyarakat masih terbatas dan seringkali hanya digunakan sebagai bahan pangan pelengkap, bukan sumber utama nutrisi bagi anak. Temuan-temuan tersebut memperkuat pemanfaatan kelor dan jagung sebagai bahan dalam diversifikasi pangan (Widowati & Nurfitriani, 2023).

Pada sisi lain, kegiatan pemberdayaan berbasis pangan lokal telah dilakukan dengan mengembangkan bahan pangan yang tersedia di wilayah sasaran menjadi produk yang lebih mudah diterima anak. Kegiatan pengabdian di Desa Deroduwur, Kabupaten Wonosobo, misalnya, mengembangkan singkong menjadi nugget sebagai alternatif menu bagi balita melalui demonstrasi dan pendampingan kepada pengelola penyedia makanan anak. Pendekatan tersebut menunjukkan bahwa diversifikasi bahan pangan lokal dapat menjadi media pemberdayaan masyarakat sekaligus menghasilkan alternatif makanan yang lebih menarik bagi anak (Husna dkk., 2025). Namun, kegiatan berbasis pangan lokal masih dapat dikembangkan lebih lanjut dengan mengintegrasikan edukasi mengenai *stunting* secara langsung dengan praktik pengolahan dua bahan pangan lokal berupa jagung dan daun kelor yang dilakukan oleh ibu balita dan kader posyandu sebagai kelompok yang berperan dalam pemenuhan makanan anak di tingkat keluarga dan komunitas.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian ini mengambil konteks Dusun Tegallayang 10, Desa Caturharjo, Kapanewon Pandak, Kabupaten Bantul, dengan sasaran ibu balita dan kader posyandu. Berdasarkan laporan pelaksanaan kegiatan, masyarakat sasaran memiliki akses terhadap bahan pangan lokal berupa jagung dan daun kelor, tetapi pemanfaatannya sebagai produk olahan yang dapat diberikan kepada anak masih perlu dikembangkan. Jagung dan daun kelor kemudian dipadukan dalam pembuatan puding lapis sebagai alternatif olahan pangan. Pemilihan puding didasarkan pada bentuk dan teksturnya yang relatif sesuai untuk diperkenalkan sebagai makanan olahan anak, sementara kombinasi jagung dan kelor memungkinkan pemanfaatan dua bahan pangan lokal dalam satu produk (Priyana & Aprinica, 2023). Berbeda dari kegiatan yang hanya memberikan penyuluhan atau menyediakan produk makanan jadi, kegiatan ini mengintegrasikan penyampaian materi mengenai *stunting* dengan pengenalan bahan, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan puding jagung dan daun kelor (Yazid & Nainggolan, 2024). Pendekatan tersebut menempatkan peserta bukan hanya sebagai penerima informasi, tetapi sebagai pelaku yang mengalami secara langsung proses pengolahan pangan lokal.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan edukasi mengenai *stunting* dan pemenuhan gizi anak sekaligus melatih ibu balita dan kader posyandu dalam mengolah bahan pangan lokal berupa jagung dan daun kelor menjadi produk makanan olahan. Solusi yang ditawarkan berupa *workshop* yang menggabungkan edukasi gizi dengan praktik pembuatan puding lapis jagung dan daun kelor. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengalaman praktis kepada peserta dalam memanfaatkan bahan pangan yang tersedia di lingkungan sekitar serta memperluas alternatif pengolahan makanan yang dapat diterapkan pada tingkat rumah tangga. Luaran kegiatan berupa terlaksananya edukasi dan praktik pengolahan pangan lokal, tersedianya contoh produk puding jagung dan daun kelor, serta dokumentasi proses yang dapat menjadi referensi untuk kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan pangan lokal sebagai bagian dari upaya pendukung pencegahan *stunting*.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Dusun Tegallayang 10, Desa Caturharjo, Kapanewon Pandak, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta pada 18 Juli 2026. Sasaran kegiatan adalah ibu balita dan kader posyandu sebanyak 40 orang. Pemilihan peserta dilakukan secara *purposive sampling* dengan kriteria inklusi: (1) terdaftar aktif sebagai kader posyandu di Dusun Tegallayang 10, atau (2) ibu yang memiliki balita usia 6–59 bulan di wilayah sasaran serta bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Permasalahan mitra diidentifikasi pada perlunya penguatan pemahaman mengenai pencegahan *stunting* serta keterampilan dalam memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai olahan makanan bergizi. Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan dirancang menggunakan pendekatan partisipatif melalui *workshop* yang mengintegrasikan edukasi gizi dengan demonstrasi dan praktik langsung pengolahan pangan lokal.

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas tiga tahapan, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Tahap persiapan (1 minggu) meliputi penyusunan materi edukasi serta penyiapan bahan dan peralatan pembuatan puding. Tahap pelaksanaan diawali dengan edukasi (1 jam) mengenai pengertian, faktor penyebab, dan pencegahan *stunting* yang disampaikan oleh Heni Dawati, STr. Gz selaku *nutritionist* di Puskesmas Pandak 2. Selanjutnya, dilakukan demonstrasi pembuatan puding jagung dan daun kelor (45 menit), kemudian peserta dilibatkan secara langsung dalam praktik pengolahan. Bahan utama yang digunakan adalah jagung dan daun kelor, yang diolah bersama bahan pendukung hingga menjadi puding lapis. Media kegiatan berupa materi edukasi, bahan pangan, peralatan memasak, dan cetakan puding.

Evaluasi dilakukan secara deskriptif kualitatif melalui observasi keterlibatan peserta selama kegiatan, pelaksanaan praktik, serta tanggapan peserta setelah mencicipi produk yang dihasilkan. Instrumen evaluasi yang digunakan meliputi lembar observasi keterlibatan untuk mengamati tingkat kehadiran, antusiasme, keaktifan bertanya, dan partisipasi praktik, serta lembar penerimaan organoleptik. Dokumentasi foto digunakan sebagai data pendukung pelaksanaan kegiatan. Indikator keberhasilan meliputi terlaksananya edukasi mengenai *stunting*, keterlibatan peserta dalam praktik pengolahan, terselesaikannya produk puding jagung dan daun kelor, serta diperolehnya pengalaman praktis dalam pemanfaatan bahan pangan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam bentuk *workshop* pengolahan makanan bergizi yang melibatkan 35 ibu balita dan kader posyandu di Dusun Tegallayang 10, Desa Caturharjo, Kapanewon Pandak, Kabupaten Bantul. Kegiatan terdiri atas dua komponen utama, yaitu edukasi mengenai *stunting* dan praktik pengolahan pangan lokal berupa jagung dan daun kelor menjadi puding. Rangkaian kegiatan tersebut dirancang untuk menghubungkan informasi mengenai pencegahan *stunting* dengan pengalaman langsung dalam mengolah bahan pangan yang tersedia di lingkungan masyarakat.

Pelaksanaan Edukasi *Stunting* dan Gizi

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai *stunting* yang mencakup pengertian, faktor penyebab, dan upaya pencegahannya. Materi disampaikan oleh Heni Dawati, STr. Gz. Penyampaian materi dilakukan secara interaktif sebelum peserta mengikuti praktik pengolahan makanan. Dengan demikian, kegiatan tidak menempatkan peserta hanya sebagai penerima informasi, tetapi mengarahkan materi edukasi menuju aktivitas praktis berupa pengolahan pangan.



Gambar 1. Penyampaian edukasi mengenai *stunting* dan gizi kepada peserta

Pendekatan edukasi yang dilanjutkan dengan praktik memiliki dasar dari penelitian sebelumnya. Yusuf dkk., (2025), melalui studi berbasis komunitas di Lombok Tengah terhadap 205 orang tua, menemukan bahwa pendekatan edukasi yang disertai demonstrasi pembuatan makanan pendamping berkaitan dengan perbaikan sikap dan praktik pemberian makanan pada kelompok intervensi. Penelitian tersebut menggunakan pengukuran sebelum dan sesudah intervensi, sehingga hasilnya memberikan bukti empiris mengenai perubahan praktik yang terjadi setelah program (Yusuf dkk., 2025).

Kegiatan di Caturharjo memiliki kesamaan pada penggunaan kombinasi edukasi dan demonstrasi, tetapi berbeda dalam bentuk intervensinya. Jika Yusuf dkk., (2025) mengevaluasi perubahan pengetahuan, sikap, dan praktik menggunakan desain kuasi-eksperimental, kegiatan ini berfokus pada pemberian pengalaman praktis melalui *workshop*. Oleh karena itu, hasil kegiatan di Caturharjo tidak diarahkan untuk menyimpulkan adanya peningkatan pengetahuan secara kuantitatif, melainkan menunjukkan pelaksanaan edukasi yang terintegrasi dengan praktik pengolahan pangan. Perbedaan tersebut penting karena keberhasilan kegiatan pengabdian tidak hanya ditentukan oleh penyampaian informasi, tetapi juga oleh sejauh mana informasi dapat diterjemahkan menjadi aktivitas yang dapat dilakukan oleh masyarakat.

Praktik Pengolahan Pangan Lokal

Setelah penyampaian materi, peserta diperkenalkan dengan bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan puding jagung dan daun kelor. Bahan yang digunakan terdiri atas jagung, daun kelor, agar-agar, santan, gula pasir, susu kental manis, vanili, daun pandan, telur, garam, dan air. Peralatan yang digunakan meliputi kompor gas, panci, sendok sayur, sendok, cetakan puding, mangkuk, blender, dan alat penyaring. Selanjutnya, perwakilan peserta dilibatkan secara langsung dalam proses pengolahan.

Proses pembuatan diawali dengan penyiapan daun kelor. Daun kelor direbus dalam air mendidih selama dua menit, kemudian disaring dan diblender bersama 600 ml air sebelum disaring kembali untuk memperoleh sari daun kelor. Pada tahap berikutnya, jagung diblender bersama satu kuning telur dan 800 ml air, kemudian disaring. Sari daun kelor dan sari jagung selanjutnya masing-masing dimasak dengan bahan pendukung hingga mendidih dan dituangkan ke dalam cetakan secara bertahap sehingga menghasilkan puding jagung dan daun kelor. Keterlibatan peserta dalam tahapan tersebut memberikan kesempatan untuk mengamati sekaligus mempraktikkan proses pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk makanan.



Gambar 2. Praktik pengolahan puding jagung dan daun kelor oleh peserta

Pemanfaatan daun kelor dalam kegiatan ini memiliki dasar dari penelitian pengembangan pangan sebelumnya. Husain dan Engelen (2020) misalnya, mengembangkan bubur instan berbasis tepung daun *Moringa oleifera* sebagai alternatif makanan bayi. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa kelor dapat diformulasikan menjadi produk pangan anak dan bahwa karakteristik organoleptik, khususnya rasa, menjadi salah satu aspek yang perlu diperhatikan dalam penerimaan produk (Husain & Engelen, 2020). Temuan tersebut relevan dengan kegiatan di Caturharjo karena daun kelor tidak digunakan secara langsung sebagai sayuran, tetapi diolah menjadi produk dengan bentuk, tekstur, dan rasa yang berbeda.

Pengolahan kelor bersama jagung dalam bentuk puding juga menunjukkan adanya upaya diversifikasi pangan pada tingkat rumah tangga. Dalam kegiatan ini, jagung digunakan sebagai salah satu bahan utama yang memberikan karakter rasa pada produk, sedangkan daun kelor dimanfaatkan sebagai bagian dari komposisi pangan lokal. Pemilihan bentuk puding memungkinkan kedua bahan tersebut diolah menjadi produk yang berbeda dari pola pemanfaatan kelor yang umum dilakukan sebagai sayuran (Niswar & Kasmawati, 2025). Namun demikian, kegiatan ini belum melakukan analisis kandungan zat gizi produk, sehingga nilai gizi puding tidak dapat dinyatakan secara kuantitatif berdasarkan hasil kegiatan. Dengan demikian, produk lebih tepat diposisikan sebagai alternatif olahan pangan lokal, bukan sebagai produk yang telah terbukti secara komposisi memenuhi kebutuhan gizi tertentu.

Temuan tersebut juga perlu ditempatkan dalam konteks penelitian pangan lokal yang lebih luas. Simbolon dkk., (2026) meneliti pemberian makanan pendamping berbasis pangan lokal pada 180 ibu dengan anak *stunting* melalui intervensi selama sembilan minggu. Penelitian tersebut menunjukkan perubahan kemampuan ibu dalam persiapan dan pengolahan makanan, pemberian makanan tambahan, dan praktik pemberian makan responsive (Simbolon dkk., 2026). Berbeda dengan penelitian tersebut, kegiatan di Caturharjo tidak memberikan intervensi makanan selama beberapa minggu dan tidak menggunakan instrumen pengukuran kemampuan ibu. Perbedaan ini menunjukkan bahwa kegiatan Caturharjo lebih tepat dipahami sebagai intervensi pemberdayaan berbasis *workshop*, yang memberikan pengalaman awal kepada peserta untuk mengolah bahan pangan lokal.

Respons Peserta dan Ketercapaian Kegiatan

Setelah proses pengolahan selesai, peserta diberikan kesempatan untuk mencicipi puding jagung dan daun kelor yang telah dibuat. Berdasarkan laporan kegiatan, peserta menunjukkan antusiasme selama pelaksanaan *workshop*, termasuk ketika mencicipi produk yang dihasilkan. Di mana 30 dari 35 peserta memberi skor sempurna (5) untuk setiap aspek produk yang diuji. Peserta juga memperoleh pengalaman dalam mengolah jagung dan daun kelor menjadi produk pangan. Capaian tersebut menunjukkan bahwa seluruh rangkaian utama kegiatan, yaitu edukasi, pengenalan bahan dan peralatan, praktik pengolahan, serta pencicipan produk, dapat dilaksanakan.

Respons peserta terhadap produk menjadi aspek yang relevan dalam pengembangan makanan berbasis bahan lokal. Penelitian Suryani dkk., (2026) menunjukkan bahwa pengembangan pangan

berbasis kelor juga mempertimbangkan karakteristik penerimaan produk melalui pengujian organoleptik. Dalam penelitian tersebut, rasa menjadi salah satu parameter yang berpengaruh terhadap penerimaan formulasi. Pada kegiatan ini, pencicipan produk dilakukan sebagai bagian dari pengalaman peserta, tetapi tidak menggunakan skala hedonik atau instrumen organoleptic (Suryani dkk., 2026). Oleh sebab itu, antusiasme peserta dapat dilaporkan sebagai respons selama kegiatan, tetapi belum dapat digunakan untuk menyatakan tingkat penerimaan produk secara statistik.

Dari sisi pendekatan pemberdayaan, kegiatan ini memperlihatkan bahwa edukasi gizi dapat dikombinasikan dengan aktivitas pengolahan pangan untuk memberikan pengalaman praktis kepada masyarakat. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Astuti dkk., (2024) yang menempatkan praktik pengolahan pangan lokal sebagai bagian dari penguatan kemampuan ibu dalam memenuhi kebutuhan makanan anak. Namun, penelitian tersebut memiliki durasi dan instrumen evaluasi yang lebih komprehensif dibandingkan *workshop* di Caturharjo. Oleh karena itu, kontribusi kegiatan ini bukan pada pembuktian efektivitas puding terhadap status gizi, melainkan pada penerapan pendekatan edukasi-partisipatif yang memperkenalkan pemanfaatan bahan pangan lokal kepada ibu balita dan kader posyandu.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini menghasilkan rangkaian aktivitas yang mengintegrasikan edukasi mengenai *stunting* dengan praktik pengolahan jagung dan daun kelor menjadi produk puding. Kegiatan ini memperlihatkan bahwa bahan pangan lokal dapat digunakan sebagai media edukasi sekaligus praktik diversifikasi pangan di tingkat masyarakat. Meskipun demikian, hasil kegiatan belum dapat digunakan untuk menyatakan adanya perubahan pengetahuan, perubahan perilaku pemberian makan, peningkatan status gizi, atau penurunan *stunting* karena kegiatan tidak menggunakan *pre-test* dan *post-test*, pengukuran antropometri, maupun pemantauan konsumsi setelah *workshop*. Batasan tersebut perlu diperhatikan agar interpretasi hasil tetap sesuai dengan data yang tersedia.

Keterbatasan tersebut sekaligus menjadi dasar untuk pengembangan kegiatan berikutnya. Evaluasi dapat diperkuat melalui *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur perubahan pengetahuan, lembar observasi untuk menilai keterampilan praktik, serta instrumen uji penerimaan produk untuk mengetahui karakteristik organoleptik. Jika kegiatan dikembangkan menjadi program pendampingan, pemantauan penerapan olahan pangan di tingkat rumah tangga dan pemantauan pertumbuhan anak juga dapat dilakukan. Dengan demikian, kegiatan lanjutan tidak hanya menghasilkan pengalaman praktis, tetapi juga menyediakan data yang lebih terukur mengenai keberlanjutan program dan kontribusinya terhadap upaya pencegahan *stunting*.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Caturharjo telah terlaksana melalui pendekatan *workshop* partisipatif yang mengintegrasikan edukasi gizi dengan praktik langsung pengolahan pangan lokal. Melalui rangkaian acara ini, materi pencegahan *stunting* serta gizi seimbang telah disampaikan kepada 35 ibu balita dan kader Posyandu, diikuti dengan keterlibatan peserta dalam tahapan pengolahan bahan, mulai dari ekstraksi sari daun kelor dan jagung manis hingga penyelesaian produk puding lapis. Kegiatan ini menghasilkan produk olahan puding lapis jagung dan daun kelor yang diterima baik oleh peserta. Di mana produk ini juga menjadi salah satu contoh bentuk variasi pemanfaatan bahan pangan berbasis potensi daerah di tingkat komunitas. Sebagai langkah keberlanjutan, program serupa di masa mendatang direkomendasikan untuk melengkapi metode evaluasi dengan instrumen *pre-test* dan *post-test* guna mengukur perubahan pengetahuan, rubrik penilaian untuk mengukur keterampilan praktik, serta uji organoleptik terstandar untuk menilai tingkat penerimaan produk secara terukur. Selain itu, pendampingan dan pemantauan berkala diperlukan untuk melihat sejauh mana adopsi resep olahan pangan lokal ini diterapkan oleh peserta di tingkat rumah tangga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Desa Caturharjo, Kapanewon Pandak, Kabupaten Bantul, serta masyarakat Dusun Tegallayang 10, khususnya ibu balita dan kader posyandu, yang telah berpartisipasi dalam pelaksanaan kegiatan *workshop* edukasi *stunting* dan pengolahan pangan lokal. Terima kasih juga disampaikan kepada Heni Dawati, ST. Gz. selaku pemateri yang telah memberikan edukasi mengenai *stunting* dan gizi kepada peserta. Apresiasi diberikan kepada seluruh pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan sehingga rangkaian edukasi dan praktik pengolahan pangan lokal dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Qodri, M., Ariyani, E. V., Jannah, R., Nirmala, D., Maruddani, R. T. J., & Zulfajri, Z. (2025). Sosialisasi Pemanfaatan Jagung Sebagai Pangan Lokal untuk Meningkatkan Gizi Anak. *Jurnal Medika: Medika*, 4(4), 947-952. <https://doi.org/10.31004/sq3d3y34>
- Astuti, E. U., Sunarsih, T., Rahayu, H. K., & Shanti, E. V. A. (2024). Mutu Organoleptik dan Tingkat Penerimaan Produk Food Bars Substitusi Tepung Kelor, Lamtoro, dan Bonggol Jagung sebagai Makanan Tambahan Balita *Stunting*. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 8(2), 166-176. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v8i2.1514>
- Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul. (2024). *Rekapitulasi Pemantauan Status Gizi (PSG) Balita TB/U Kabupaten Bantul bulan Juni tahun 2024*. Dinas Kesehatan Kabupaten Bantul.
- Febriann, D. (2026). Pemberdayaan Gizi Keluarga Berbasis Komunitas untuk Pencegahan *Stunting* di Asia Tenggara: Studi Komparatif Intervensi Partisipatif pada Komunitas Perdesaan Indonesia dan Timor-Leste. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Asia Tenggara*, 1(1), 63-83. <https://journal.univbanten.ac.id/index.php/pmat/article/view/31/35>
- Husain, N., & Engelen, A. (2020). Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Beras Merah dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera* Lam). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4(1), 30-42. <https://doi.org/10.30869/jasc.v4i1.558>
- Husna, F. N., Royani, A. F., Hendriansyah, A., Izataki, S. A., & Syauqi, M. L. (2025). Pencegahan *Stunting* dan Peningkatan Gizi Anak Serta Ibu Hamil Melalui Inovasi Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal di Desa Deroduwur, Kecamatan Mojotengah, Kabupaten Wonosobo. *Kampelmas*, 4(2), 1925-1936. <https://proceedings.uinsaizu.ac.id/index.php/kampelmas/article/view/1555>
- Intan, F. R., Jaya, M. P. S., Sinaga, S. I., Andriana, D., Padilah, P., Novianti, R., & Sopyanti, S. (2023). Literasi *stunting* untuk anak usia dini di TK Melati Terpadu Kabupaten Ogan ilir. *Akm: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(2), 337-346. <https://doi.org/10.36908/akm.v3i2.685>
- Leda, R., Haingu, R. M., Deta, D. S. J., Leko, N. M., & Nairo, Y. N. (2022). Peran Orangtua dalam Pemenuhan Gizi Anak Usia Dini yang Berriwayat *Stunting* di Desa Kalembu Weri Kecamatan Wewewa Barat Kabupaten Sumba Barat Daya. *JiIP-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(12), 5413-5420. <https://doi.org/10.54371/jiip.v5i12.1212>
- Manoe, L. S. B., Pellu, S. C. L., & Ndara, A. (2025). Pangan Lokal, Ibu, dan *Stunting*: Studi Kasus Praktik Pemberdayaan Gizi Keluarga Di Kupang. *IjouGS: Indonesian Journal of Gender Studies*, 6(2), 69-83. <https://doi.org/10.21154/ijougs.v6i02.12251>
- Niswar, D., & Kasmawati, K. (2025). Sosialisasi Pemanfaatan Puding Daun Kelor sebagai Makanan Pendamping ASI dan Gizi untuk Mencegah *Stunting*. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 9(2), 312-322. <https://doi.org/10.29407/ja.v9i2.23848>
- Parwati, P. I., Ma'rifah, B., & Muhlishoh, A. (2023). Formulasi Brownies Panggang dengan Substitusi Tepung Daun Kelor dan Tepung Kacang Hijau sebagai Alternatif Cemilan Sumber Zat Besi untuk Remaja Putri Anemia. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 7(2), 184-204. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v7i2.921>
- Prianata, I. K. S., & Aprinica, N. P. I. (2023). Kualitas Puding dengan Campuran Daun Kelor. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(12), 2655-2662. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i12.661>

- Rasima, R., Usrina, N., & Andriani, A. (2026). Edukasi Peningkatan Pengetahuan dan Pemahaman Ibu tentang Pemberian MP-ASI Berbasis Bahan Pangan Lokal di Desa Deunong Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi*, 8(1), 24-29. <http://dx.doi.org/10.30867/pade.v8i1.2880>
- Salsabillah, HH, & Khasana, TM (2026). Pengembangan Nugget Ikan Lele dengan Penambahan Daun Moringa (*Moringa oleifera*): Kandungan Protein, Zat Besi, dan Penerimaan. *Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 223-238. <https://medika.respati.ac.id/index.php/Medika/article/view/1478>
- Simbolon, D., Pradana, D. A., Nazilah, D. S., Hakiki, E. H., Nirmalasari, F., Efita, F., ... & Sari, W. R. P. (2026). Efektivitas Pendampingan Keluarga dan PMT Berbasis Pangan Lokal Terhadap Perilaku Ibu dan Status Gizi Balita Wasting di Puskesmas Kuala Lempuing: Effectiveness of Family Assistance and Local Food-Based Complementary Feeding on Maternal Behavior and the Nutritional Status of Wasting Toddlers at the Kuala Lempuing Health Center. *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 5(1), 191-201. <https://doi.org/10.56303/jppmi.v5i1.1090>
- Suryani, S., Nurimansyah, N., Assrorudin, A., Hastuti, N. D., & Permatahati, A. D. P. (2026). Karakteristik Mutu Stik Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) dengan Variasi Konsentrasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Journal of Food Industrial Technology*, 3(2), 47-54. <https://doi.org/10.25047/jofit.v3i2.7100>
- Wasdiyanto. (2025). *Potensi Kalurahan Caturharjo: Merajut Potensi untuk Caturharjo Berprestasi*. Yogyakarta: K-Media.
- Widowati, S., & Nurfitriani, R. A. (Eds.). (2023). *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya*. Penerbit BRIN.
- Yazid, I., & Nainggolan, M. A. A. (2024). Pemanfaatan Ekstrak Daun Kelor ada Produk Olahan Puding Sebagai paya Pencegahan Stunting Di Desa Lalang Kabupaten Batubara. *Journal Of Human and Education (JAHE)*, 4(5), 732-739. <https://doi.org/10.31004/jh.v4i5.1619>
- Yuniastuti, A., Safarina, A. D., & Lisdiana, L. (2023, November). Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Berbasis Daun Kelor dan Ikan Laut Terhadap Kadar Zinc Serum Balita Stunting di Sedan Kabupaten Rembang Tahun 2022. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 11, 171-177. <https://proceedings.unnes.ac.id/semnasbiologi/article/view/2725/2181>
- Yusuf, N. N., Siswari, B. D., & Yuliani, M. (2025). Penyuluhan dan Demonstrasi Pemberian Makan Bayi dan Anak (PMBA). *Bhakti Patrika*, 1(2), 55-60. <https://doi.org/10.64408/bp.2025.1233>