

Edukasi Gizi dan Praktik Pengolahan Pemberian Makanan Tambahan Pangan Lokal untuk Balita

Indah Purnama Sari*¹, Windi Indah Fajar Ningsih¹, Ditia Fitri Arinda¹, Haerawati Idris²

¹ Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya, Indonesia

² Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sriwijaya, Indonesia

*e-mail: indah_purnamasari@fkm.unsri.ac.id

Article Info: Received: 16 January 2026, Accepted: 26 June 2026, Published: 1 August 2026

Abstract

Toddlers are a population group vulnerable to nutritional and health problems. The prevalence of wasting among toddlers in Ogan Ilir Regency remains relatively high. One strategy to support improvements in children's nutritional status is the utilization of local food resources as healthy snacks. This community service program was conducted in Ibul Besar I Village from June to October 2025. Preliminary observations revealed that local foods had not been utilized as snacks for toddlers, while the consumption of unhealthy snacks was relatively high due to their easy accessibility within the village. In addition, mothers of toddler had never received nutrition education or practical training on the preparation of snacks based on local food resources. This program aimed to improve the knowledge and skills of mothers of toddler through nutrition education and hands-on training in the preparation of puanchi bar, an innovative nutritious snack made from snakehead fish flour and developed as an alternative supplementary food for young children. The product contains essential nutrients that support child growth and development. A total of 24 mothers participated in activities consisting of educational sessions, demonstrations, and practical training. Program evaluation was conducted through pre- and post-intervention knowledge assessments using a questionnaire, as well as observation of participants' skills during the practical sessions. The results showed a significant improvement in mothers' knowledge regarding healthy snacks and the utilization of local food resources ($p < 0.001$). In addition, all participants were able to prepare puanchi bar independently and actively engaged throughout the program. The intervention not only enhanced participants' knowledge but also strengthened their skills in utilizing local food resources to prepare nutritious snacks for toddlers.

Keywords: Toddlers; Snacks; Nutrition Education; Local Food; Puanchi bar

Abstrak

Balita merupakan kelompok yang rentan mengalami masalah gizi dan kesehatan. Prevalensi wasting pada balita di Kabupaten Ogan Ilir masih tergolong tinggi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mendukung perbaikan status gizi balita adalah melalui pemanfaatan pangan lokal sebagai camilan sehat. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Ibul Besar I pada Juni–Oktober 2025. Hasil observasi awal menunjukkan bahwa pemanfaatan pangan lokal sebagai camilan belum ada, sementara konsumsi jajanan kurang sehat pada balita cukup tinggi serta didukung oleh mudahnya akses terhadap jajanan tersebut di lingkungan desa. Selain itu, ibu balita belum pernah memperoleh edukasi maupun praktik pengolahan camilan berbahan pangan lokal. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu balita melalui edukasi gizi dan praktik pembuatan puanchi bar, yaitu inovasi camilan bergizi berbasis tepung ikan gabus yang dikembangkan sebagai alternatif pemberian makanan tambahan bagi balita dan memiliki kandungan zat gizi yang mendukung kebutuhan pertumbuhan anak. Sebanyak 24 ibu balita mengikuti kegiatan yang meliputi penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung. Evaluasi dilakukan melalui pengukuran pengetahuan sebelum dan sesudah kegiatan menggunakan kuesioner serta observasi keterampilan peserta selama praktik. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan ibu balita mengenai camilan sehat dan pemanfaatan pangan lokal ($p < 0,001$). Selain meningkatkan pengetahuan, seluruh peserta mampu mempraktikkan pembuatan puanchi bar secara mandiri dan menunjukkan partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Program ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga memperkuat keterampilan ibu dalam mengolah pangan lokal menjadi camilan bergizi bagi balita.

Kata kunci: Balita; Camilan; Edukasi Gizi; Pangan Lokal; Puanchi bar

1. PENDAHULUAN

Balita merupakan kelompok usia yang rentan mengalami masalah gizi karena berada pada periode pertumbuhan dan perkembangan yang pesat, sehingga membutuhkan zat gizi makro dan mikro yang adekuat (Purbaningsih & Syafiq, 2023). *Wasting* merupakan masalah gizi yang banyak dialami oleh balita yang mencerminkan kekurangan gizi akut dan dapat berdampak signifikan terhadap kesehatan yakni jangka pendek meliputi peningkatan mortalitas, morbiditas, dan disabilitas, sedangkan dampak jangka panjang seperti gangguan pertumbuhan, penurunan kapasitas kognitif, berkurangnya produktivitas ekonomi, masalah kesehatan reproduksi, serta risiko penyakit tidak menular (Purwadi et al., 2023). Prevalensi *wasting* pada balita di Kabupaten Ogan Ilir mencapai 8,5% pada tahun 2024, lebih tinggi dibandingkan prevalensi Provinsi Sumatera Selatan sebesar 6,8%, sehingga membutuhkan upaya pencegahan yang berkelanjutan melalui pendekatan berbasis keluarga dan masyarakat (Kementerian Kesehatan RI, 2025). Hasil observasi di Desa Ibul Besar I menunjukkan bahwa balita masih sering mengonsumsi jajanan kurang sehat yang mudah diperoleh di lingkungan desa. Di sisi lain, pemanfaatan pangan lokal sebagai camilan balita belum dilakukan meskipun bahan pangan lokal tersedia cukup melimpah. Selain dianggap lebih praktis, berbagai jajanan yang dijajakan memiliki variasi bentuk, rasa, dan kemasan yang lebih menarik bagi anak sehingga lebih sering dipilih oleh ibu dibandingkan pangan lokal yang umumnya hanya diolah sebagai lauk keluarga. Ibu balita juga belum memiliki pengetahuan serta keterampilan untuk mengolah bahan pangan lokal menjadi camilan yang sehat, bergizi dan disukai anak. Kondisi ini berpotensi mengurangi kualitas asupan gizi balita dan dapat menghambat pemanfaatan pangan lokal di Desa Ibul Besar I.

Upaya pencegahan *wasting* pada balita dapat dilakukan melalui penerapan intervensi spesifik, antara lain Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang dilengkapi dengan edukasi gizi kepada anggota keluarga yang dikenal dengan PMT Penyuluhan. PMT Penyuluhan merupakan PMT menggunakan pangan lokal yang ditujukan kepada balita (6-59 bulan) di luar konsumsi harian, yang bertujuan sebagai sarana edukatif dalam memperbaiki pola konsumsi sesuai prinsip gizi seimbang. Kelompok sasaran PMT Penyuluhan meliputi balita (6-59 bulan) tanpa gangguan gizi, yang difokuskan sebagai strategi preventif untuk menjaga kecukupan asupan dan mencegah timbulnya masalah gizi. PMT Penyuluhan bertujuan untuk meningkatkan partisipasi dan kehadiran balita secara rutin setiap bulan di posyandu, sekaligus menjadi media edukasi bagi orang tua dalam praktik pemberian makan yang tepat pada balita (Kementerian Kesehatan RI, 2024).

Salah satu kriteria bahan pangan yang digunakan dalam standar PMT Penyuluhan adalah pemanfaatan pangan lokal sebagai bahan utama. Pangan lokal merupakan pangan yang sudah ada sejak lama dan di produksi di wilayah tertentu untuk mendukung perekonomian dan juga sebagai kebutuhan konsumsi (Gozali & Kusuma, 2019). Pangan lokal yang mudah diperoleh di Desa Ibul Besar I adalah ikan gabus (*Channa striata*). Ikan gabus memiliki kandungan protein yang lebih tinggi daripada telur, daging ayam dan daging sapi serta memiliki keunggulan daging warna putih, rasa gurih, dan tekstur daging yang baik (Sholihah et al., 2017; Yunisah et al., 2022). Namun, pemanfaatannya masih terbatas sebagai lauk konsumsi rumah tangga dan belum banyak dikembangkan menjadi produk camilan yang disukai anak. Oleh karena itu, ikan gabus dipilih sebagai bahan utama dalam pembuatan *puanchi bar*, yaitu produk camilan bergizi berbasis tepung ikan gabus yang dikembangkan oleh tim pengabdian. Selain memiliki nilai gizi yang baik, penggunaan tepung ikan gabus memungkinkan produk memiliki daya simpan lebih lama, mudah diolah, serta lebih praktis untuk diterapkan sebagai alternatif camilan sehat bagi balita.

Berbagai kegiatan edukasi gizi menggunakan media edukasi visual seperti *power point* yang dipadukan dengan diskusi dan tanya jawab telah banyak dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan ibu balita (Kusmiati et al., 2024; Masrikhiyah, 2020; Ramadhani et al., 2024; Yanti et al., 2025). Namun, peningkatan pengetahuan tidak selalu diikuti dengan kemampuan menerapkan pesan gizi dalam praktik sehari-hari. Oleh karena itu, program ini dirancang tidak hanya memberikan edukasi gizi, tetapi juga mengintegrasikan demonstrasi dan praktik langsung pembuatan *puanchi bar* sebagai produk inovasi berbasis pangan lokal menggunakan metode partisipatif. Pendekatan ini dipilih agar peserta tidak hanya memahami pentingnya pemanfaatan pangan lokal dan pemberian camilan sehat bagi balita, tetapi juga memiliki keterampilan praktis untuk mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang dapat diterapkan secara mandiri di rumah (Dwinugraha et al., 2025).

Dengan demikian, program ini memiliki keunikan dibandingkan kegiatan edukasi gizi pada umumnya karena mengombinasikan peningkatan pengetahuan, penguatan keterampilan, serta pemanfaatan inovasi produk berbasis pangan lokal sebagai solusi yang aplikatif bagi masyarakat. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu balita dalam memanfaatkan pangan lokal melalui edukasi gizi dan praktik pembuatan *puanchi bar* sebagai alternatif camilan sehat dan bergizi bagi balita.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Balai Desa Ibul Besar I, Kecamatan Pemulutan, Kabupaten Ogan Ilir pada tanggal 27 dan 29 Oktober 2025. Sasaran kegiatan adalah 24 ibu yang memiliki balita. Kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif yang mengintegrasikan metode ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memanfaatkan pangan lokal sebagai camilan bergizi bagi balita. Pelaksanaan kegiatan terdiri atas empat tahap, yaitu perencanaan, persiapan teknis, implementasi, dan evaluasi. Tahap perencanaan diawali dengan koordinasi bersama pemerintah desa, bidan desa, dan kader posyandu untuk mengidentifikasi kebutuhan, potensi masyarakat dan solusi permasalahan mitra. Selanjutnya dilakukan survei awal untuk menggali informasi mengenai kebiasaan konsumsi camilan balita, pemanfaatan pangan lokal, serta kebutuhan edukasi bagi ibu balita.

Tahap persiapan teknis meliputi penyusunan materi edukasi gizi mengenai pemanfaatan pangan lokal untuk camilan balita, pengembangan media presentasi, penyusunan instrumen evaluasi, serta pembuatan buku resep produk inovasi yang akan dipraktikkan bersama peserta. Instrumen pengetahuan berupa kuesioner yang terdiri atas 10 pertanyaan yang mencakup konsep camilan sehat, kandungan gizi pangan lokal, manfaat pangan lokal bagi balita, serta prinsip pemilihan dan pengolahan camilan yang sehat. Validitas isi instrumen ditelaah melalui *expert judgment* oleh dua dosen gizi yang memiliki pengalaman dalam bidang gizi masyarakat dan pendidikan gizi.

Tahap implementasi dilaksanakan dalam dua sesi dengan durasi sekitar tiga jam setiap sesi. Pada sesi pertama, peserta mengikuti *pre-test*, edukasi gizi, diskusi interaktif mengenai camilan sehat berbahan pangan lokal. Selama kegiatan, peserta diberikan kesempatan untuk bertanya, berbagi pengalaman terkait pemberian camilan pada balita, serta mengidentifikasi potensi pangan lokal yang tersedia di lingkungan desa. Pada sesi kedua, peserta diberikan demonstrasi dan praktik langsung proses pembuatan *puanchi bar* mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga penyajian produk. Pendekatan partisipatif diterapkan melalui keterlibatan aktif peserta dalam seluruh tahapan pembelajaran sehingga peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga memperoleh pengalaman langsung dalam mengolah pangan lokal.

Evaluasi kegiatan dilakukan terhadap aspek pengetahuan dan keterampilan peserta. Pengetahuan dievaluasi melalui perbandingan skor *pre-test* dan *post-test*. Sementara itu, keterampilan peserta dinilai melalui observasi menggunakan lembar penilaian yang mencakup kemampuan menyiapkan bahan, mengikuti tahapan pengolahan, menggunakan alat secara tepat, dan menghasilkan produk sesuai prosedur yang telah didemonstrasikan. Keberhasilan program juga didukung oleh tingkat partisipasi dan antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung. Data pengetahuan dianalisis secara deskriptif dan menggunakan uji beda berpasangan sesuai distribusi data, sedangkan hasil observasi keterampilan disajikan secara deskriptif untuk menggambarkan kemampuan peserta dalam mengolah pangan lokal menjadi camilan bergizi. Analisis data univariat dilakukan untuk menggambarkan pengetahuan dengan menggunakan statistik deskriptif. Uji normalitas terhadap skor total dilakukan terlebih dahulu dengan menggunakan Shapiro–Wilk sebelum analisis bivariat. Apabila data menunjukkan distribusi normal, maka digunakan uji beda 2 rerata berpasangan, sementara uji Wilcoxon digunakan sebagai alternatif. Hasil analisis disajikan dalam tabel pada interval kepercayaan 95% dengan tingkat signifikansi 5%.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebanyak 24 ibu balita mengikuti kegiatan hingga selesai. Mayoritas ibu berusia 20–35 tahun (62,5%) dan sebagian besar balita berusia 24–59 bulan (58,3%). Sebagian besar balita memiliki status gizi baik (75,0%), namun masih ditemukan balita dengan gizi kurang, gizi lebih, dan obesitas. (Tabel 1). Temuan ini menunjukkan bahwa permasalahan gizi pada balita masih ditemukan di masyarakat,

sehingga diperlukan upaya promotif dan preventif melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu dalam penyediaan makanan dan camilan yang sehat serta bergizi.

Tabel 1. Karakteristik demografis ibu balita di Desa Ibul Besar I

Karakteristik	Jumlah (n)	Persentase (%)
Usia ibu		
20-35 tahun	15	62,5
>35 tahun	9	37,5
Usia balita		
< 2 tahun	10	41,7
2-5 tahun	14	58,3
Jenis kelamin		
Laki-laki	13	54,2
Perempuan	11	45,8
Status gizi (BB/TB)		
Gizi kurang	1	4,2
Gizi baik	18	75,0
Gizi lebih	3	12,5
Obesitas	2	8,3

Sumber : Data Primer (2025)

Kegiatan edukasi gizi yang diberikan melalui metode ceramah interaktif, diskusi, dan tanya jawab menunjukkan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan ibu balita mengenai camilan sehat dan pemanfaatan pangan lokal.



Gambar 1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Ibul Besar I

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa rerata skor pengetahuan meningkat dari $5,46 \pm 2,043$ poin sebelum kegiatan menjadi $7,46 \pm 1,444$ poin setelah kegiatan. Terdapat peningkatan skor sebesar $2,00 \pm 1,642$ poin atau meningkat sebesar 36,6%, dan perbedaan tersebut signifikan secara statistik ($p < 0,001$) (Tabel 2).

Tabel 2. Peningkatan rerata skor total pengetahuan sebelum dan sesudah edukasi gizi di Desa Ibul Besar I

Skor total pengetahuan	n	Min	Maks	Rerata \pm SB	Selisih Rerata \pm SB	Peningkatan (%)	p
Sebelum edukasi gizi (pre-test)	24	2	10	$5,46 \pm 2,043$			
Sesudah edukasi gizi (post-test)	24	5	10	$7,46 \pm 1,444$	$2,00 \pm 1,642$	36,6	$<0,0001^*$

Keterangan: Min: Minimum; Maks: Maksimum; SB: Simpangan Baku; *): Signifikan pada $\alpha = 5\%$

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif yang mengintegrasikan edukasi gizi, demonstrasi, dan praktik langsung mampu meningkatkan pengetahuan ibu balita mengenai pemanfaatan pangan lokal sebagai camilan bergizi (Agustin et al., 2026). Peningkatan pengetahuan yang diperoleh peserta menunjukkan bahwa materi yang diberikan sesuai dengan kebutuhan sasaran dan mudah dipahami oleh peserta. Pendidikan gizi diketahui akan lebih efektif apabila tidak hanya berfokus pada peningkatan pengetahuan, tetapi juga diarahkan pada perubahan perilaku dan tindakan yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari (Contento & Koch, 2020).

Keberhasilan program ini diduga berkaitan dengan penerapan metode partisipatif selama kegiatan berlangsung. Dalam kegiatan ini, peserta tidak hanya menerima informasi melalui ceramah, tetapi juga terlibat dalam diskusi, berbagi pengalaman, mengamati demonstrasi, dan mempraktikkan secara langsung pembuatan *puanchi bar*. Pendekatan tersebut sesuai dengan prinsip andragogi yang menekankan bahwa orang dewasa belajar lebih efektif melalui pengalaman langsung dan pemecahan masalah yang relevan dengan kebutuhan mereka (Knowles et al., 2020). Keterlibatan aktif peserta memungkinkan terjadinya proses belajar yang lebih bermakna karena peserta dapat menghubungkan informasi baru dengan pengalaman yang telah dimiliki sebelumnya. Kondisi ini menjelaskan mengapa metode partisipatif sering dilaporkan lebih efektif dibandingkan metode ceramah konvensional dalam meningkatkan kapasitas masyarakat (Dwinugraha et al., 2025; Rohayati & Aprina, 2021).

Antusiasme dan keterlibatan aktif peserta selama kegiatan menunjukkan bahwa program ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Keaktifan peserta dalam diskusi, tanya jawab, dan praktik menunjukkan bahwa materi yang diberikan sesuai dengan kebutuhan ibu balita (Ardhana et al., 2025). Tingginya keterlibatan peserta selama proses pembelajaran kemungkinan turut mendukung peningkatan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan. Hasil ini sejalan dengan penelitian Sutaip et al. (2025) dan Indriani et al. (2025) yang menunjukkan bahwa edukasi gizi dapat meningkatkan pengetahuan ibu balita mengenai gizi dan pemberian makan anak.

Meskipun demikian, terdapat beberapa tantangan yang perlu diperhatikan untuk mendukung keberlanjutan program. Sebagian ibu masih terbiasa memberikan jajanan siap konsumsi kepada anak karena dianggap lebih praktis dan mudah diperoleh. Selain itu, keterbatasan waktu dalam menyiapkan makanan di rumah berpotensi menjadi hambatan dalam penerapan pengolahan pangan lokal secara rutin. Kondisi ini menunjukkan bahwa perubahan praktik pemberian makan pada anak tidak hanya dipengaruhi oleh peningkatan pengetahuan ibu, tetapi juga oleh berbagai faktor lain yang berkaitan dengan sosial ekonomi dan kebiasaan yang telah terbentuk (Khotimah et al., 2025; Myrnawati & Anita, 2016; Panjalu et al., 2024). Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan yang diperoleh melalui kegiatan edukasi perlu diikuti dengan upaya penguatan praktik di tingkat rumah tangga agar perubahan perilaku dapat berlangsung secara berkelanjutan.

Selain meningkatkan pengetahuan, kegiatan ini juga berhasil memperkuat keterampilan ibu balita dalam mengolah pangan lokal menjadi camilan bergizi. Kemampuan peserta dalam mempraktikkan pembuatan *puanchi bar* menunjukkan bahwa pendekatan praktik langsung mampu mengubah pengetahuan yang diperoleh menjadi keterampilan yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Pendidikan gizi yang mengintegrasikan komponen keterampilan diketahui memiliki peluang yang lebih besar dalam menghasilkan perubahan perilaku dibandingkan intervensi yang hanya berfokus pada pemberian informasi (Contento & Koch, 2020). *Puanchi bar* dipilih karena menggabungkan bahan pangan lokal yang mudah diperoleh, memiliki nilai gizi yang baik, serta dapat diolah menjadi bentuk camilan yang lebih praktis dan disukai anak. Karakteristik tersebut menjadikan *puanchi bar* lebih mudah diterima dan berpotensi diterapkan oleh keluarga dibandingkan pengolahan ikan gabus dalam bentuk menu utama yang memerlukan waktu persiapan lebih lama. Pemanfaatan sumber daya lokal dalam program gizi memiliki keunggulan karena lebih mudah diterapkan, lebih terjangkau, dan berpotensi meningkatkan keberlanjutan program di tingkat masyarakat. Selain itu, penggunaan bahan pangan yang telah dikenal masyarakat dapat meningkatkan peluang penerimaan dan adopsi inovasi setelah kegiatan selesai (Sihombing et al., 2025). Sebelum kegiatan dilaksanakan, pemanfaatan ikan gabus oleh masyarakat masih terbatas sebagai lauk rumah tangga. Melalui kegiatan ini, peserta diperkenalkan pada alternatif pengolahan yang lebih inovatif dan sesuai dengan kebutuhan balita. Pendekatan tersebut tidak hanya memperluas pemanfaatan pangan lokal, tetapi juga memberikan pilihan camilan sehat yang dapat diproduksi secara mandiri oleh keluarga. Pemanfaatan pangan lokal sebagai bagian dari intervensi gizi masyarakat diketahui dapat mendukung diversifikasi pangan sekaligus meningkatkan ketahanan pangan

rumah tangga (Utami et al., 2023). Temuan ini menunjukkan bahwa pemanfaatan pangan lokal tidak hanya berpotensi meningkatkan kualitas camilan yang diberikan kepada balita, tetapi juga dapat menjadi strategi pemberdayaan keluarga dalam mendukung pemenuhan gizi anak secara mandiri.

Dalam kegiatan ini, praktik pembuatan *puanchi bar* secara langsung memberikan pengalaman baru bagi ibu balita dalam mengolah pangan lokal menjadi camilan yang sehat dan bergizi. Pengalaman tersebut diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan diri ibu untuk mencoba kembali mengolah pangan lokal di rumah sebagai alternatif camilan bagi anak. Kemudahan memperoleh bahan baku di lingkungan sekitar juga menjadi keuntungan tersendiri karena memungkinkan ibu menerapkan keterampilan yang telah dipelajari tanpa memerlukan bahan yang sulit dijangkau atau biaya yang besar. Apabila dilakukan secara berkelanjutan, pemanfaatan pangan lokal berpotensi memperkaya variasi camilan bergizi bagi balita sekaligus mengurangi kebiasaan mengonsumsi jajanan siap saji yang umumnya kurang mendukung pemenuhan kebutuhan gizi anak. Meskipun perubahan perilaku belum dievaluasi secara langsung dalam kegiatan ini, meningkatnya keterampilan peserta dan respons positif terhadap *puanchi bar* menunjukkan adanya potensi adopsi praktik pemanfaatan pangan lokal di tingkat rumah tangga.

Kegiatan ini memiliki keterbatasan karena evaluasi difokuskan pada pengetahuan dan keterampilan segera setelah intervensi sehingga belum dapat menggambarkan keberlanjutan penerapan pengolahan pangan lokal maupun perubahan praktik pemberian makan dalam jangka panjang. Oleh karena itu, diperlukan pemantauan lanjutan untuk menilai implementasi keterampilan yang telah diperoleh peserta di tingkat rumah tangga. Agar manfaat kegiatan dapat terus berlanjut, diperlukan dukungan dari berbagai pihak, termasuk kader posyandu dan pemerintah desa. Edukasi gizi serta praktik pengolahan pangan lokal dapat diintegrasikan ke dalam kegiatan rutin posyandu atau kelas ibu balita sehingga peserta memperoleh kesempatan untuk terus mengingat dan mempraktikkan keterampilan yang telah diperoleh. Pendampingan secara berkala juga penting untuk membantu ibu mengatasi berbagai kendala yang mungkin dihadapi dalam penerapan praktik tersebut di rumah. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya memberikan manfaat dalam bentuk peningkatan pengetahuan dan keterampilan selama pelatihan berlangsung, tetapi juga berpotensi mendorong terbentuknya kebiasaan pemberian camilan yang lebih sehat dan berkelanjutan pada balita di lingkungan keluarga.

4. KESIMPULAN

Kegiatan edukasi gizi dan praktik pengolahan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbasis pangan lokal di Desa Ibul Besar I berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu balita dalam menyediakan camilan sehat dan bergizi bagi anak. Melalui kombinasi penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung, peserta tidak hanya memahami pentingnya pemanfaatan pangan lokal dalam pemenuhan gizi balita, tetapi juga mampu mengolahnya menjadi produk yang lebih menarik dan bernilai gizi, seperti *puanchi bar* berbahan dasar ikan gabus. Keterlibatan aktif peserta selama kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif mampu memfasilitasi proses belajar yang lebih aplikatif dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Kegiatan ini juga memperlihatkan bahwa pangan lokal yang tersedia di lingkungan sekitar memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai alternatif camilan bergizi yang mudah diakses dan dapat diterapkan di tingkat rumah tangga. Oleh karena itu, diperlukan upaya tindak lanjut melalui integrasi edukasi gizi dan praktik pengolahan pangan lokal ke dalam kegiatan rutin posyandu atau kelas ibu balita, disertai pendampingan berkala oleh tenaga kesehatan, kader, dan pemerintah desa untuk mendukung keberlanjutan penerapan keterampilan yang telah diperoleh serta memperkuat praktik pemberian makan yang lebih sehat pada balita.

UCAPAN TERIMA KASIH

Apresiasi disampaikan kepada LPPM Universitas Sriwijaya atas kontribusi pendanaan dalam mendukung kegiatan ini melalui Skema Pengabdian Berbasis Masyarakat Tahun 2025 sesuai dengan SK Rektor Nomor: 0014/UN9/SK.LPPM.PM/2025 tanggal 17 September 2025.

DAFTAR PUSTAKA

Agustin, T., Sartono, A., Susantini, P., & Putri, S. H. S. (2026). Efektivitas Metode Demonstrasi dan Partisipatif Dalam Peningkatan Pengetahuan dan Sikap Ibu Tentang Pemberian MP-ASI. *Jurnal Gizi*, 15(1), 72–82.

- Ardhana, A. E., Talitha, L. Y. T., Maimunah, S., Nuralpisah, N., & Pujianti, N. (2025). Pendekatan Edukatif-Partisipatif untuk Perbaikan Gizi Balita di Desa Gudang Tengah, Kalimantan Selatan. *Jurnal Inovasi Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 455–466.
- Contento, I. R., & Koch, P. A. (2020). *Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice: 4th Edition*.
- Dwinugraha, K. W., Martini, R., & Nurhidayati, V. A. (2025). Peningkatan Pengetahuan Ibu tentang Pencegahan Stunting melalui Workshop Edukasi Gizi Terintegrasi di Kelurahan Mulyaharja Kota Bogor. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 4(2), 610–620.
- Gozali, G., & Kusuma, B. J. (2019). Identifikasi Potensi Pangan Lokal untuk Penganeekaragaman Produk Pangan Kota Balikpapan. *JSHP*, 3(2), 111–115.
- Indriani, R., Kartikawati, S. L., Juarta, T., Sugiharti, I., Sarbini, A. S., & Setyawati, A. (2025). Edukasi Gizi Berbasis Keluarga untuk Peningkatan Pengetahuan Ibu Balita sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Mekarrahayu, Kecamatan Margaasih, Kabupaten Bandung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2), 2077–2083.
- Kementerian Kesehatan RI. (2024). *Buku Saku Kader Kesehatan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Penyuluhan Balita 6-59 Bulan*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2025). *Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2024*.
- Khotimah, K., Rudatiningtyas, U. F., & Aulia, N. D. (2025). Pengetahuan Ibu Balita Tentang Perilaku Makan Balita di Desa Adisara. *Jurnal Bina Cipta Husada*, 21(2), 70–79.
- Knowles, M., III, E., Swanson, R., & Robinson, P. (2020). *The Adult Learner: The Definitive Classic in Adult Education and Human Resource Development* (9th Edition).
- Kusmiati, M., Dhiazahra, D. K., Novianti, P., RF, R. E., Ariyani, S., & Althafah, Z. (2024). Peningkatan Pengetahuan Ibu tentang Gizi Seimbang pada Balita. *Nusantara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 26–34.
- Masrikhiyah, R. (2020). Peningkatan Pengetahuan Ibu Mengenai Gizi Seimbang dalam Pemenuhan Gizi Keluarga. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 476–481. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i3.4378>
- Myrnawati, M., & Anita, A. (2016). Pengaruh Pengetahuan Gizi, Status Sosial Ekonomi, Gaya Hidup dan Pola Makan terhadap Status Gizi Anak (Studi Kausal di Pos PAUD Kota Semarang Tahun 2015). *Jurnal Pendidikan Usia Dini*, 10(2), 213–232.
- Panjalu, K., Lahdji, A., & Anggraheny, H. D. (2024). Analisis Faktor Pola Pemberian Makan pada Balita Stunting Usia 24-59 Bulan di Puskesmas Karanganyar 1 Kabupaten Demak. *Jurnal Medika Malahayati*, 8(2), 504–511.
- Purbaningsih, H., & Syafiq, A. (2023). Efektivitas Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Berbahan Pangan Lokal Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 6(12), 2550–2554.
- Purwadi, H. N., Nurrika, D., Wulandari, M., Novrinda, H., & Febriyanti, H. (2023). Determinan Wasting pada Usia 6-59 Bulan: Indonesia Family Life Survey 2014. *Amerta Nutrition*, 7(1SP), 17–24.
- Ramadhani, P. N., Agustina, A., & Septiani, R. (2024). Efektivitas Metode Ceramah dan Real Aloud tentang Asupan Gizi Balita di Pulau Nasi. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(2), 4520–4527.
- Rohayati, R., & Aprina, A. (2021). Pengaruh Penyuluhan Partisipatif untuk Meningkatkan Pengetahuan Ibu tentang Penerapan Gizi Seimbang dalam Penanggulangan Stunting. *Jurnal Kesehatan*, 12(2), 287–293.
- Sholihah, R., Santoso, A. H., & Suwita, I. K. (2017). Formulasi Tepung Ikan Gabus (*Channa Striata*), Tepung Kecambah Kedelai (*Glycine Max Merr*) dan Tepung Kecambah Jagung (*Zea Mays*) Untuk Sereal Instan Balita Gizi Kurang. *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia*, 3(2), 132–144.
- Sihombing, S., Tryaningsih, U., Dewiati, T. S., & Yerni, A. (2025). Optimalisasi Pemberdayaan Masyarakat dalam Pemenuhan Gizi Balita untuk Menurunkan Prevalensi Stunting di Kecamatan Secanggang, Kabupaten Langkat. *Jurnal Pemberdayaan Berbasis Masyarakat (JPBM)*, 1(3), 95–104.
- Sutaip, S., Yusuf, A. M., Lianto, E. D., & Giyantolin, G. (2025). Penyuluhan Gizi sebagai Peningkatan Pengetahuan Ibu Balita dalam Pencegahan Gizi Kurang dan Stunting di Desa Tegalwulung. *Glow: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 58–64.

- Utami, M. D., Hasibuan, R. K., Anandani, A., Handayani, T., Januarrifian, D., Aini, K., & Masduki, L. E. S. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Untuk Meningkatkan Keanekaragaman Makanan dalam Pola Konsumsi Pangan Balita sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Kabupaten Bekasi. *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMJ*.
- Yanti, L., Sari, F., Hidayat, A. T., & Arafah, M. (2025). Peningkatan Pengetahuan Ibu tentang Gizi Seimbang pada Balita dalam Upaya Mencegah Stunting. *Jurnal Peduli Masyarakat*, 7(1), 55–62.
- Yunisah, Y., Herpandi, H., & Sudirman, S. (2022). Karakteristik Kimia dan Sensoris Kue Gandus dengan Penambahan Daging Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Fishtech*, 11(2), 116–122.