

Pemberdayaan Kader Posyandu Melalui Diversifikasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Pembentukan Tim Dashat (Dapur Sehat Atasi Stunting) untuk Mewujudkan Kampung Keluarga Sadar Gizi

Hasriwiani Habo Abbas^{1*}, Kasnaeny Karim², Aminah Aminah³, Nurjannah Nurjannah⁴
^{1,2,3,4}Universitas Muslim Indonesia

*Corresponding author, e-mail: hasriwianihabo.abbas@umi.ac.id

Abstrak

Potensi alam dan sumber daya manusia Desa Borisallo dapat mewujudkan kampung keluarga sadar gizi. Potensi tersebut adalah berlimpahnya labu kuning dan kader posyandu yang aktif. Tujuan PKM adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dalam konsep KADARZI, mendiversifikasi olahan labu kuning, pelatihan antropometri, dan pembentukan tim Dashat. Metode PKM adalah ceramah, diskusi, dan praktek, dengan jumlah peserta sebanyak 20 kader. Hasil PKM dengan menggunakan pre dan post-test menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dalam mendiversifikasi olahan labu kuning menjadi susu, tepung, mie, puding, dan cake (80% dan 100%), pelatihan antropometri (90% dan 80%), serta edukasi kampung sadar gizi (90% dan 70%). Implikasi PKM ini adalah terciptanya tim Dashat yang dapat mengontrol secara dini kasus stunting, serta merenovasi dapur posyandu menjadi dapur sehat untuk kegiatan pemberian makanan tambahan. Kebaruan program ini terletak pada pemanfaatan potensi lokal berupa labu kuning sebagai bahan pangan fungsional yang dikombinasikan dengan penguatan kapasitas kader posyandu melalui diversifikasi produk gizi dan pembentukan tim Dashat sebagai model berkelanjutan pencegahan stunting di tingkat desa.

Kata Kunci: Diversifikasi labu kuning; Kader Posyandu; Kampung Sadar Gizi; Tim Dashat.

Abstract

The natural and human resource potential of Borisallo Village can create a nutrition-conscious family village. This potential is the abundance of pumpkins and active Posyandu cadres. The objectives of the Community Service Program (PKM) are to improve the knowledge and skills of Posyandu cadres in the KADARZI concept, diversify pumpkin products, provide anthropometric training, and form a Dashat team. The PKM method is lectures, discussions, and practice, with 20 participants. The results of the PKM using pre- and post-tests showed an increase in the knowledge and skills of Posyandu cadres in diversifying pumpkin products into milk, flour, noodles, pudding, and cake (80% and 100%), anthropometric training (90% and 80%), and nutrition-conscious village education (90% and 70%). The implications of this PKM are the creation of a Dashat team that can control stunting cases early, as well as renovating the Posyandu kitchen into a healthy kitchen for supplementary feeding activities. The novelty of this program lies in the utilization of local potential in the form of pumpkin as a functional food ingredient combined with strengthening the capacity of integrated health post (Posyandu) cadres through diversification of nutritional products and the formation of Dashat teams as a sustainable model for stunting prevention at the village level.

Keywords: Dashat Team; Integrated Health Post Cadres; Nutrition Awareness Village; Pumpkin Diversification.

How to Cite: Abbas, H. H. et al. (2025). Pemberdayaan Kader Posyandu Melalui Diversifikasi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Pembentukan Tim Dashat (Dapur Sehat Atasi Stunting) untuk Mewujudkan Kampung Keluarga Sadar Gizi. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(3), 871-879.



This is an open access article distributed under the Creative Commons Share-Alike 4.0 International License. If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. ©2025 by author.

Pendahuluan

Untuk mewujudkan kampung keluarga sadar gizi diperlukan kolaborasi mulai tingkat keluarga, tingkat masyarakat, tingkat pelayanan kesehatan, dan tingkat pemerintah. Di tingkat keluarga aspek tersebut adalah pengetahuan, keterampilan keluarga, kepercayaan, nilai dan norma yang berlaku. Sementara, di tingkat masyarakat yang perlu diperhatikan sebagai faktor pendukung perubahan perilaku keluarga, adalah norma yang berkembang di masyarakat, dukungan pemangku kepentingan (stakeholders) yang mencakup eksekutif, legislatif, tokoh agama/masyarakat, LSM, ormas, media massa, dan sektor swasta (Oktaviani et al., 2020).

Keluarga sadar gizi adalah keluarga yang mampu mengenali masalah perilaku gizi setiap anggota keluarganya dan mengambil langkah-langkah untuk mengatasi masalah gizi anggota keluarganya, serta berperilaku makan yang beraneka ragam. Perilaku gizi yang diharapkan adalah menimbang berat badan balita secara teratur setiap bulan, memberikan ASI eksklusif pada bayi usia 0 - 6 bulan, mengonsumsi makanan yang beraneka ragam, menggunakan garam beryodium dan minum suplemen gizi sesuai anjuran (Depkes RI, 2007; Khasanah et al., 2022).

Masalah gizi di Indonesia menurut kementerian dan menjadi prioritas untuk di atasi adalah stunting. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia melaporkan peningkatan jumlah kasus stunting dari tahun 2014 sebesar 28,9% menjadi 30,8% pada tahun 2018. Hasil Riskesdas prevalensi *stunting* di Sulawesi Selatan yaitu 35% tahun 2018 mengalami penurunan dibandingkan hasil Riskesdas 2013 yaitu 36,8 % (4). Prevalensi balita stunting Kabupaten Gowa sebesar 44,5% pada tahun 2018, kemudian tahun 2019 36,9 % dan terakhir turun menjadi 33 % di tahun 2021 (Kemenkes, 2018)(Kemenkes, 2018).

Desa Borisallo adalah sebuah desa yang berada di wilayah Kecamatan Parangloe, Kabupaten Gowa. Desa Borisallo memiliki luas wilayah 40,70 Km² dan jumlah penduduk sebanyak 3.067 jiwa dengan jumlah jenis kelamin laki-laki sebanyak 1.476 jiwa dan jenis kelamin Perempuan sebanyak 1.591 jiwa pada tahun 2023. Desa Borisallo merupakan salah satu desa binaan Universitas Muslim Indonesia yang memiliki banyak masalah gizi baik pada balita maupun pada ibu hamil. Perilaku KADARZI di Desa Borisallo belum berjalan dengan baik sehingga ditemukan kasus stunting sebanyak 15 anak, ibu hamil anemia sebanyak 44 orang, dan KEK sebanyak 24 orang.

Produk pertanian yang memiliki potensi terbesar di desa Borisallo adalah ubi jalar kemudian labu kuning. Labu kuning pada masyarakat di Desa Borisallo hanya mengolahnya secara tradisional yaitu menjadi sayur dan kolak sehingga tidak ada nilai tambah dari labu kuning tersebut.

Labu kuning atau waluh (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu tumbuhan sumber pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi dan berserat halus sehingga mudah dicerna. Nutrisi dan senyawa bioaktif yang terkandung dalam buah labu antara lain pektin, fenolat, flavonoid, vitamin (vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin C, dan vitamin E), asam amino, karbohidrat dan mineral (kalsium, fosfor, besi, natrium, kalium, tembaga, dan seng) (Handayani, 2014). Upaya diversifikasi dan modifikasi olahan labu kuning menjadi beberapa produk pangan seperti: Susu yang diolah dari biji labu kuning, mie, snack, pudding, kroket, kue lapis, donat dan brownies merupakan sebuah inovasi baru sumber makanan bergizi dan memberikan nilai tambah pada olahan labu kuning (Arfini et al., 2017; Endah Sulistyawati et al., 2023; Nasution & Fatoni, 2019; Priharyanto et al., 2022; Syafutri et al., 2022; Yuliana et al., 2023; Zulfitra & Rahayu, 2019). Bahan dasar pembuatannya mudah didapatkan, dan menghasilkan produk yang memiliki kandungan gizi yang baik, juga memiliki nilai jual.

Potensi sumber daya manusia di Desa Borisallo adalah mempunyai kader posyandu yang diharapkan penggerak pemberdayaan masyarakat untuk mendukung terwujudnya kampung kadarzi (Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 7 Tahun 2007). Kader posyandu berjumlah 15 orang dan masih kurang karena tingginya angka kelahiran anak dan tingginya ibu hamil. Secara teknis, tugas kader adalah melakukan pendataan balita, penimbangan serta mencatatnya dalam Kartu Menuju Sehat (KMS), pemberian makanan tambahan, mendistribusikan vitamin A, penyuluhan gizi serta kunjungan ke rumah ibu yang menyusui dan memiliki balita, penyuluhan sanitasi dan pemberian garam beryodium (Dewi, 2018; Widagdo & Husodo, 2009). Namun potensi-potensi yang ada belum diberdayakan untuk wujudkan kampung keluarga sadar gizi yang sejahtera dan bebas stunting. Oleh karena itu di butuhkan membentuk tim DASHAT yaitu dapur sehat untuk mengatasi stunting sedini mungkin di Desa Borisallo melalui pemanfaatan kader posyandu

Tujuan pengabdian masyarakat adalah mewujudkan kampung sadar gizi melalui diversifikasi labu kuning yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat olahan makanan dan minuman berbahan labu kuning, dan membentuk Tim Dashat untuk menjalankan kegiatan program kadarzi yaitu makan makanan beranekaragam melalui pemberian makanan tambahan.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan menggunakan metode ceramah, diskusi dan praktek ((Sari & Rachmawati, 2020; Sugiyono, 2019). Adapun mitra sasaran adalah kader posyandu yang ikut pelatihan sebanyak 15 orang dan 5 orang adalah ibu PKK yang di tunjuk oleh Kepala Desa. Lokasi pelaksanaan kegiatan pengabdian adalah Desa Borisallo Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa.

Tahapan pelaksanaan kegiatan terdiri dari tahapan persiapan yaitu sosialisasi, tahapan pelaksanaan, dan tahapan evaluasi. Pelaksanaan kegiatan PKM mulai tanggal 31 Juli 2024 adalah tahapan sosialisasi, tanggal 14 Agustus sampai 14 September yaitu pelatihan, pembentukan tim Dashat dan bedah dapur posyandu.

Bahan dan alat yang di gunakan dalam kegiatan pelaksanaan PKM adalah Labu kuning, terigu, telur, biji, kurma, agar-agar dan nutrijel, SP, dan mentega. Alat yang digunakan adalah Soymilk maker, blender, kompor, oven, mixer, ayakan, pisau, baskom, serta mesin pencetak mie.

Tahapan kegiatan Pengabdian adalah sebagai berikut :

Tahap Persiapan, meliputi:

Persiapan yang dilakukan dengan mengkoordinasikan antar Tim Pelaksana PKM dan mahasiswa program MBKM tentang tahapan pelaksanaan kegiatan yaitu mulai dari survey lokasi, sosialisasi, pembagian tugas dan tanggungjawab masing-masing anggota tim, persiapan administrasi, koordinasi dengan mitra dan beberapa stakeholder yaitu Kepala Desa, Puskesmas dan penyediaan tempat pelaksanaan kegiatan.



Gambar 1. Sosialisasi dengan mitra dan Desa Borisallo

Tahap Pelaksanaan meliputi

Penggunaan model pembelajaran yang di desain menggunakan Technology, Paedagogy, and Content Knowledge (TPACK) merupakan model yang diimplementasikan dalam pelatihan. Model tersebut mencakup 4 langkah yaitu: pemahaman (P), observasi-instruksi (O), latihan instruksi (L), refleksi (R). Dimana model ini dapat lebih di pahami dan di mengerti dengan cepat dan termemorise (Mishra & Koehler (2006).

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Kegiatan pengabdian berbasis masyarakat ini melibatkan mitra dalam pelaksanaannya. Berdasarkan hasil kesepakatan dengan mitra, maka kader posyandu melati Desa Borisallo berpartisipasi dalam kegiatan PKM, yaitu bantuan dalam bentuk *in kind*.

Evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pre-test dan post-test serta monitoring berkesinambungan sebagaimana disarankan dalam literatur evaluasi program (Widodo & Kurniawati, 2021; Arikunto, 2017). Kegiatan monitoring dan evaluasi akan dilaksanakan minimal 3 kali yaitu bulan ke 2, 5, dan 7 pelaksanaan kegiatan PKM. Evaluasi tahap 1 dilaksanakan dalam upaya mengukur penguasaan mitra terhadap pengetahuan, keterampilan, teknologi kemasan dan pemasaran produk dari seluruh kegiatan yang akan sosialisasikan dan ditransferkan oleh tim PKM dan narasumber kepada mitra. Evaluasi tahap 2 dilakukan untuk mengukur dan mengevaluasi efektivitas pelaksanaan kegiatan dan perkembangan pencapaian indikator kegiatan PKM beserta target luaran. Evaluasi tahap 3 yang dilakukan setelah rangkaian kegiatan pelatihan dan proses pengolahan terlaksana untuk mengukur capaian indikator keberhasilan kegiatan PKM tersebut. Jika indikator keberhasilan kegiatan yang ditargetkan telah tercapai, ini berarti perlu dilakukan perbaikan atau pengulangan bagian yang belum mencapai target.

Hasil dan Pembahasan

Tahap persiapan yang dilakukan adalah sosialisasi kegiatan pkm yang akan dilaksanakan yaitu ke stakeholder yaitu Kepala Desa, Kepala Puskesmas dan Kader Posyandu serta Tokoh Masyarakat. Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan pada tanggal 31 Juli-14 September 2024 di Balai Kantor Desa Borisallo. Adapun yang menjadi peserta pelatihan adalah 15 kader posyandu, 5 tim PKK. Adapun dari stakeholder yang datang adalah perwakilan dari Puskesmas Parangloe dan Kepala Desa Borisallo. Pelatihan keterampilan yang diberikan adalah pelatihan tentang konsep kampung Kadarzi, pelatihan antropometri, pelatihan pengolahan labu kuning menjadi susu, tepung, mie, pudding dan cake, pelatihan desain dapur sehat, dan pembentukan tim DASHAT. Kegiatan pelaksanaan pengabdian dengan menggunakan model pembelajaran yang di desain menggunakan Technology, Paedagogy, and Content Knowledge (TPACK) merupakan model yang diimplementasikan dalam pelatihan. Model tersebut mencakup 4 langkah yaitu: pemahaman (P), observasi-instruksi (O), latihan instruksi (L), refleksi (R). Tahap evaluasi dari pelaksanaan kegiatan dengan melakukan pre dan post test, yang bertujuan untuk mengetahui kemampuan dan keterampilan kader dalam diversifikasi labu kuning dan pelatihan pengukuran antropometri.

Kegiatan ini diikuti sangat antusias oleh kader posyandu dan ibu-ibu PKK. Pelatihan yang diberikan tersebut dilaksanakan dengan metode ceramah, diskusi dan praktek. Sebelum dilakukan pelatihan diberikan kuesioner untuk mengukur kemampuan pengetahuan dan keterampilan peserta. Dan setelah dilakukan pelatihan maka diberikan evaluasi terhadap pelatihan yang telah didapatkan. Hasil pelatihan ditampilkan dalam grafik dan narasi.

Namun dalam pelaksanaan kegiatan pkm ini mempunyai kendala karena setiap kemampuan peserta berbeda-beda sehingga pelatihan ini dilakukan dengan sangat pelan-pelan dan berulang agar dipahami oleh peserta. Walau peserta mempunyai kemampuan yang berbeda-beda tapi mereka saling membantu satu dengan yang lain untuk memahami pelatihan tersebut dengan versi Bahasa yang dipahami oleh para peserta. Karena peserta pelatihan ada yang mempunyai pemahaman Bahasa nasionalnya masih belum begitu bagus.

Untuk hasil pre dan postes pelatihan yang diberikan dapat dilihat dari rangkain kegiatan sebagai berikut:

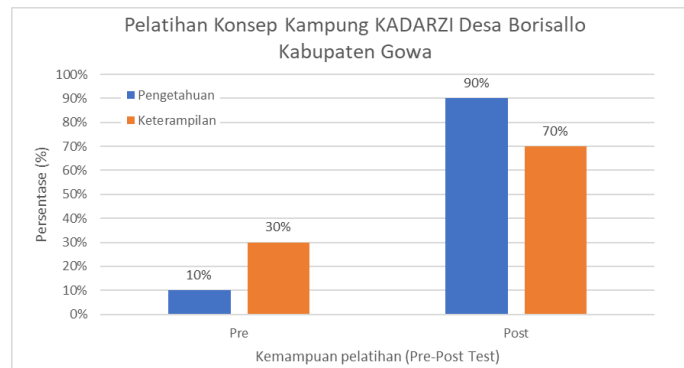


Gambar 2. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian

Pelatihan Konsep Kampung Kadarzi (keluarga Sadar Gizi)

Pelatihan tentang mewujudkan kampung kadarzi yaitu menjelaskan tentang apa itu keluarga sadar gizi. Tujuan dan manfaat kadarzi bagi Masyarakat desa yang menerapkan di setiap keluarga sehingga masalah gizi dapat tercegah sedini mungkin. Adapun materi yang diberikan adalah konsep kadarzi. Kadarzi adalah keluarga yang seluruh anggota keluarganya melakukan perilaku gizi seimbang, mampu mengenali masalah kesehatan dan gizi bagi setiap anggota keluarganya, dan mampu mengambil langkah-langkah untuk mengatasi masalah gizi yang dijumpai oleh anggota keluarganya (Direktorat Bina Gizi Masyarakat, 2007). Adapun Hasil Pre dan Post tes yang dilakukan setelah memberikan pelatihan dapat dilihat pada grafik 1. Berdasarkan grafik 1, pengetahuan mitra dan ibu PKK tentang keluarga sadar gizi sebelum dilakukan pelatihan, diperoleh hasil pretesnya adalah 10% dan setelah dilakukan pelatihan maka hasil postesnya adalah meningkatnya menjadi 90%. Untuk keterampilan mitra sebelum dilakukan pelatihan konsep kadarzi, hasil pretesnya adalah 30% setelah pelatihan hasil postesnya adalah 70%. Pelatihan keluarga sadar gizi ini sangat membantu program pemerintah dimana setiap keluarga akan menjalankan gizi seimbang dan mengatasi masalah gizi keluarganya serta mengambil langkah-langkah penyelesaian masalah gizi keluarganya. Hal ini jika diterapkan maka screening masalah gizi dapat dilakukan dan pencegahan dapat ditegakkan. Menurut Kemenkes kadarzi merupakan program pemerintah dalam mengatasi masalah gizi dalam

keluarga. Adapun konsep dan rencana strategisnya yaitu menurunkan prevalensi masalah gizi sebesar 20% (Kemenkes, 2007).

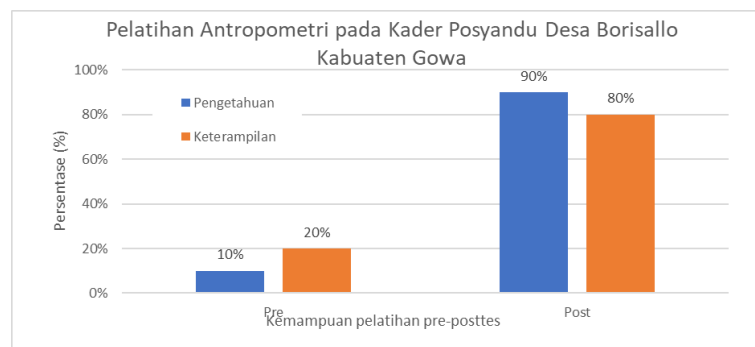


Gambar 3. Hasil Pre dan Post Test Pelatihan Konsep Kampung Kadarzi (Keluarga Sadar Gizi)

Pelatihan Antropometri

Pengukuran antropometri adalah prosedur medis noninvasif yang dilakukan untuk menilai ukuran dan komposisi tubuh seseorang. Prosedur ini dapat dilakukan untuk memeriksa kondisi kesehatan anak-anak maupun orang dewasa. Antropometri (ukuran tubuh) merupakan salah satu cara langsung menilai status gizi, khususnya keadaan energi dan protein tubuh seseorang. Dengan demikian, antropometri merupakan indikator status gizi yang berkaitan dengan masalah kekurangan energi dan protein yang dikenal dengan KEP (Purnomo, 2023).

Pelatihan pengukuran antropometri yaitu pengukuran berat badan, panjang badan, tinggi badan, lingkar lengan atas (LILA), dan lingkar kepala untuk mengetahui status gizi Kesehatan ibu dan anak. Penilaian status gizi menggambarkan kondisi Kesehatan tubuh seseorang. Hasil evaluasi pelatihan antropometri dapat dilihat dari grafik 2, yaitu hasil penilaian pretest dan posttest.



Gambar 4. Hasil Pre dan Post Test Pelatihan antropometri

Berdasarkan hasil pre test dan pos test yang terlihat di table 4 menunjukkan tingkat pengetahuan peserta pelatihan pre test adalah 10%, dan setelah posttest adalah 90%. Sedangkan keterampilan peserta pelatihan hasil pretest menunjukkan 20% sedangkan hasil posttestnya adalah 80%. Dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan cara melakukan pengukuran antropometri.

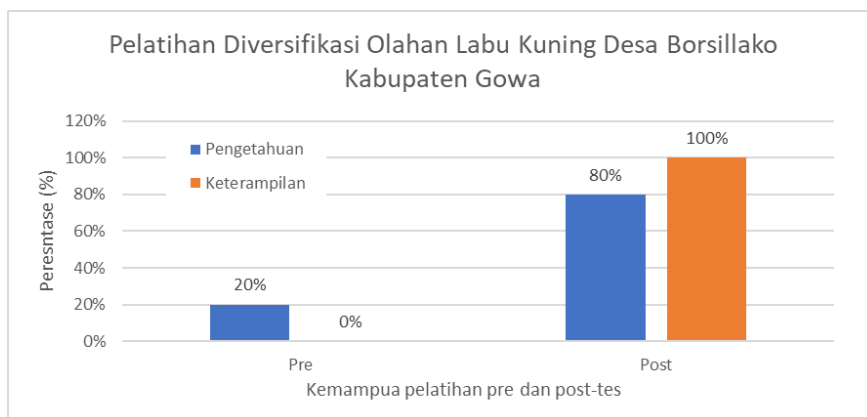
Pelatihan diversifikasi olahan labu kuning

Ditinjau dari aspek gizi, labu kuning memiliki kandungan gizi yang cukup baik, disamping kadar karbohidrat yang tinggi juga kaya akan provitamin A yang merupakan keistimewaan buah labu kuning yang berguna bagi kesehatan kita. Akhir-akhir ini diketahui bahwa labu kuning mempunyai peranan dalam mencegah penyakit degenerative seperti diabetes mellitus, aterosklerosis, jantung koroner, tekanan darah tinggi dan bahkan dapat mencegah terjadinya penyakit kanker (Junita et al., 2017; Marwanti, 2020).



Gambar 3. Pelatihan antropometri pada kader posyandu

Selama ini kita mengenal labu kuning sebatas untuk digunakan sebagai sayur, kolah dsb. Sebagai aneka kudapan yang lain masih belum banyak diketahui. Melalui pengukusan lebih dahulu dapat dibuat aneka macam kudapan seperti: puding, kue lapis, cake, pie, nogosari dsb. Dengan melalui diparut dulu kemudian diperas misalnya; arem-arem, nasi kuning, sus. Selanjutnya dapat pula diawetkan dengan dibuat tepung lebih dahulu. Dari hasil pengujian resep dan penilaian inderawi rasa dari berbagai makanan olahan resep masakan labu kuning sangat bagus untuk dikembangkan dan dibuat berbagai macam makanan seperti; kue, minuman, makanan pembuka, makanan utama, lauk pauk maupun makanan penutup (Anwar, 2022; Arfini et al., 2017; Hodri et al., 2023; Krisno Tambungan, Akhyar Ali, 2015; Priharyanto et al., 2022; Ratnawati et al., 2021; Sabahannur et al., 2022; Sinyadewi et al., 2023). Pelatihan pengolahan labu kuning pada kegiatan pengabdian ini adalah pembuatan susu dari biji labu kuning, pembuatan tepung untuk bahan dasar bubur instan pada bayi, mie, pembuatan pudding dan cake. Hasil evaluasi pelaksanaan pelatihan pengolahan labu kuning dapat di lihat di bawah ini.



Gambar 4. Pelatihan diversifikasi labu kuning

Berdasarkan grafik 3, hasil pre test dan postes pelatihan pengolahan labu kuning menjadi susu, tepung, mie, pudding dan cake. Hasil pretest tentang pengetahuan peserta pelatihan pengolahan labu kuning adalah 20 % dan setelah dilakukan pelatihan pengolahan labu kuning tentang keterampilan pengolahan hasil postes menunjukkan 100%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan.



Gambar 4. Pelatihan diversifikasi olahan labu kuning yaitu susu, tepung, mie, puding dan cake

Pelatihan Desain Dapur Sehat

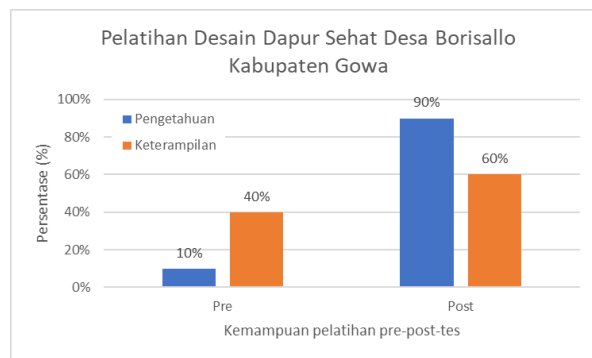
Dapur sehat dapat membuat Anda lebih nyaman saat memasak. Selain itu, Anda juga bisa terhindar dari keracunan akibat paparan bakteri pada makanan yang diolah di dapur. Dengan begitu, kebersihan makanan yang disantap dapat tetap terjaga.

Dapur adalah ruangan yang penting guna menyiapkan makanan untuk keluarga. Meski begitu, dapur juga bisa berpotensi menjadi sarang bakteri, virus, serta hama pembawa penyakit yang berdampak buruk bagi kesehatan (BNPB, 2022). Oleh karena itu, kebersihan dapur perlu diperhatikan. Hal ini bertujuan untuk menciptakan dapur sehat yang nyaman, sehingga Anda dapat menyiapkan berbagai hidangan dengan higienis dan terjamin kebersihannya.



Gambar 5. Pelatihan Desain dapur sehat

Pelatihan ini memberikan penjelasan tentang desain dan kriteria dapur sehat. Kriteria dapur sehat adalah memiliki pencahayaan yang cukup, memiliki ventilasi yang cukup mengeluarkan udara asap keluar ruangan, memiliki tata letak alat dapur, memiliki tungku yang sehat dan hemat energi, dan memiliki kebersihan lantai yang baik, menjaga kebersihan tempat piring, cuci spon pencuci piring, bersihkan lantai dapur dan sampah, jangan hanya punya 1 talenan, dan jaga kebersihan diri dan makana (*Desain Dapur Sehat Di Kampug*, n.d.). Hasil evaluasi pre dan posttest dapat di lihat pada gambar ini.



Gambar 6. Pelatihan desain dapur sehat

Berdasarkan grafik di atas hasil pre test pengetahuan peserta pelatihan mengenai dapur sehat adalah 10% sedangkan hasil postes setelah mendapatkan pelatihan mendapatkan peningkatan menjadi 90%. Untuk keterampilan peserta pelatihan hasil pretes menunjukkan 40% dan setelah postes terjadi peningkatan sebanyak 60%. Dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan.

Pembentukan Tim Dashat

Program Dashat (Dapur Sehat Atasi Stunting) adalah program yang pertama kali di launching oleh BKKBN pada tanggal 20 Agustus 2021 sebagai upaya percepatan penurunan stunting (Dainy et al., 2023; Irawan et al., 2022). Desa Borisallo telah terbentuk Tim DASHAT beranggotakan Kader Posyandu. Jumlah Tim Dashat terdiri dari 15 anggota. Tim Dashat yang terbentuk telah di SK kan oleh Kepala Desa Borisallo Adapun SK pembentukan tim Dashat adalah No. 14/SK/DBR/I/2024. Terdiri dari 4 Seksi yaitu seksi dapur, seksi donasi, seksi logistik dan seksi bank sampah.

Kesimpulan

Pengabdian yang dilakukan di Desa Borisallo mengenai diversifikasi labu kuning yaitu susu dari biji labu, tepung, mie labu, puding dan cake dan pembentukan tim Dashat (Dapur Sehat Atasi Stunting) telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para kader. Tim Dashat yang terbentuk dengan di penetapan surat keputusan oleh Kepala Desa dengan No. 14/SK/DBR/I/2024 yang terdiri dari 15 kader yang terdiri dari 4 Seksi yaitu seksi dapur, seksi donasi, seksi logistik dan seksi bank sampah. Diharapkan dapat berkontribusi terhadap penurunan stunting, KEK dan Anemia pada ibu hamil, sehingga kampung kadarzi akan terwujud di Desa Borisallo.

Daftar Pustaka

- Anwar, C. (2022). Karakterisasi Susu Skim Biji Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Melalui Metode Foam-Mat Drying Characterization of Yellow Pumpkin Seed Skim Milk (*Cucurbita moschata*) Through Foam-Mat by Drying Method. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6(2), 127–140. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v6vi2i.11707>
- Arfini, F., Fitri, M., & Udayana Tartar, S. (2017). Penerapan Pengolahan Labu Kuning (*Cucurbitae Moschata*) Di Kabupaten Barru Sulawesi Selatan. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 3(1), 2528–3219.
- Aryu, C. et al. (2021). Pelatihan Pengukuran Antropometri Dan Sosialisasi Pesan Gizi Seimbang Untuk Kader Pos Pelayanan Terpadu/Posyandu. *JNH (Journal of Nutrition and Health)*, 9(1).
- BNPB. (2022). Dapur Sehat. <https://deskrelawanpb.bnpb.go.id/gempa-cianjur/reports/view/731>
- Dainy, N. C., Ardiani, H. E., Fitri, D. A., Puspitasari, E., & Musdalifa, I. (2023). Pembentukan Tim Dashat (Dapur Sehat Atasi Stunting) Dan Intervensi Gizi Cegah Stunting. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(1), 636. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i1.12451>
- Depkes RI. (2007). Pedoman Operasional Keluarga Sadar Gizi di Desa Siaga. *Depkes RI Nomor : 747/Menkes/SK/VI/2007*, 1–32.
- Dewi, D. S. (2018). Peran Komunikator Kader Posyandu dalam Meningkatkan Status Gizi Balita di Posyandu Nurikelurahan Makroman Kecamatan Sambutan Kota Samarinda. *EJournal Ilmu Komunikasi*, 5(1), 272–282.
- Direktorat Bina Gizi Masyarakat. (2007). Strategi Kie Keluarga Sadar Gizi (Kadarzi). Jakarta: Direktorat Bina Gizi Masyarakat
- Endah, E. Y., Rismaya, R., Radiansyah, M. R., Hakiki, D. N., & Fauziyyah, A. (2023). Peningkatan Pengetahuan Dan Keterampilan Kader Pos Binaan Terpadu (Pobindu) Dalam Produksi Makanan Sehat Berbasis Labu Kuning Untuk Para Lansia. *Diseminasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 256–268. <https://doi.org/10.33830/diseminasiabdimas.v5i2.6182>
- Handayani, T. H. W. (2014). Upaya Peningkatan Diversifikasi Pengolahan Makanan dan Peluang Usaha Labu Kuning Dalam Era Industri Kreatif. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 9(1).
- Hodri, S., Putri, R. D., & Hanafi, I. (2023). Karakteristik Crackers Labu Kuning Sebagai Pangan Fungsional. *Prosiding : Seminar Nasional Ekonomi Dan Teknologi*, 158–161. <https://doi.org/10.24929/prosd.v0i0.2382>
- Irawan, H. N., Novita, F., Marifah, K., Sulaimani, A., Budyawati, Arfasari, M., & Afrilda, Y. (2022). Buku Pegangan 3 Dapur Sehat Atasi Stunting (DASHAT) Ragam Menu Sehat dan Bergizi. *Direktorat Kerjasama Pendidikan Kependudukan – BKKBN*, 1–28.

- Junita, D., Setiawan, B., Anwar, F., & Muhandri, T. (2017). Komponen Gizi, Aktivitas Antioksidan dan Karakteristik Sensori Bubuk Fungsional Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tempe. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 109–116. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.109.116>
- Kemenkes. (2018). *Profil Kesehatan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes.
- Khasanah, N., Luthfa, I., & Hasna, M. Y. (2022). Program Penguatan Keluarga Sadar Gizi (KADARZI) sebagai Upaya Optimalisasi 1000 HPK dalam Masa Pandemi Covid-19. *Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 89–97. <https://doi.org/10.30656/jpmwp.v6i1.3854>
- Koehler, M. J., & Mishra, P. (2009). “What is technological pedagogical content knowledge (TPACK)?” *Contemporary Issues in Technology and Teacher Education*, 9(1), 60–70.
- Krisno Tambungan, Akhyar Ali, F. H. (2015). Kajian Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch) dan Tepung Tempe dalam Pembuatan Kukis. *Jom Faperta*, 2(1), 1–12.
- Marwanti. (2020). Diversifikasi pengolahan bahan pangan lokal. *Diversifikasi Pengolahan Bahan Pangan Lokal*, 7. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Diversifikasi.pdf>
- Mishra, P., & Koehler, M. J. (2006). “Technological Pedagogical Content Knowledge: A framework for teacher knowledge.” *Teachers College Record*, 108(6), 1017–1054.
- Nasution, S. K. H., & Fatoni, R. B. M. I. (2019). Diversification of processed yellow pumpkin products (*Cucurbita Moschata*) in efforts to develop household culinary businesses. *Abdimas Talenta: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 370–376. <https://doi.org/10.32734/abdimastalenta.v4i2.4097>
- Oktaviani, P. P., Djafar, M., & Fayasari, A. (2020). Penerapan Perilaku Keluarga Sadar Gizi (KADARZI) dan Status Gizi Balita Usia 24-59 Bulan di Puskesmas Kranji Bekasi. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 3(2), 115. <https://doi.org/10.21580/ns.2019.3.2.3421>
- Paramytha Magdalena Sukarno Putri, et.al. 2022. Pelatihan pengukuran antropometri balita pada kader dalam rangka pencegahan dini stunting di Posyandu Mawar, *Promotif: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, Volume 2, Nomor 2, (2022) pp. 136-148
- Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 7 Tahun 2007
- Priharyanto, A. J. C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2022). Kualitas Bolu Kukus Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dan Tepung Tempe Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2), 207. <https://doi.org/10.25077/jtpa.26.2.207-221.2022>
- Purnomo, H. (2023). Antropometri dan Aplikasinya. *Graha Ilmu*, 96.
- Ratnawati, T., Syamsidah, & Qur’ani, B. (2021). Inovasi Cookies dengan Substitusi Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* Duch). *Seminar Nasional LP2M UNM*, 117–124. <https://ojs.unm.ac.id/semnaslemlit/article/view/25206>
- Sabahannur, S., Ralle, A., Rasyid, R., & Mayastika, E. (2022). Peningkatan Mutu Keripik Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L.) Goreng Vakum pada Berbagai Konsentrasi CaCl₂ dan Suhu Pembekuan. *Jurnal Agrinika: Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis*, 6(2), 252–265. <https://doi.org/10.30737/agrinika.v6i2.2388>
- Sari, D. P. & Rachmawati, T. (2020). Penerapan metode ceramah, diskusi, dan praktik dalam meningkatkan keterampilan kader posyandu. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 101–108.
- Sintyadewi, P. R., Widnyani, I. A. P. A., & Rabani RS, I. G. A. Y. (2023). Pelatihan Pengolahan Labu Kuning Menjadi Produk Tepung Kaya Beta Karoten. *Jurnal Widya Laksana*, 12(2), 272–278. <https://doi.org/10.23887/jwl.v12i2.55751>
- Sugiyono, S. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syafutri, M. I., Widowati, T. W., Syaiful, F., Malahayati, N., Hamzah, B., Sugito, Wijaya, A., & Santoso, B. (2022). Diseminasi pengolahan mi dan stik labu kuning pada masyarakat Desa Pulau Semambu Kecamatan Indralaya Utara Kabupaten Ogan Ilir. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 18(2), 205–214. <https://doi.org/10.20414/transformasi.v18i2.4953>
- Wayan Saputra, 2023. Hubungan Prilaku Ibu Tentang Keluarga Sadar Gizi dengan Status Gizi Balita di Pukesmas Nambo Kabupaten Banggai Tahun 2023. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 12(1).
- Widagdo, L., & Husodo, B. T. (2009). Pemanfaatan Buku KIA Oleh Kader Posyandu: Studi Pada Kader Posyandu Di Wilayah Kerja Puskesmas Kedungadem Kabupaten Bojonegoro. *Makara, Kesehatan*, 13(1), 39–47. <http://journal.ui.ac.id/index.php/health/article/viewArticle/348>
- Yuliana, A., Nurdianti, L., Shaleha, R. R., & Wildan, R. A. (2023). Pembuatan Serbuk Instan Minuman Probiotik Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan variasi jenis susu. *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Penelitian*, 3(September), 2964–6154.
- Zulfita, D., & Rahayu, S. (2019). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Di Desa Sompak Kecamatan Sompak Kabupaten Landak Melalui Diversifikasi Olahan Berbasis Labu Kuning. *Adimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 1. <https://doi.org/10.24269/adi.v2i2.1139>