



**Journal of Human And Education**  
Volume 3, No. 1, Tahun 2023, pp 331-340  
E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876  
Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

## **Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Gizi Optimal Dan Pencegahan Stunting**

**Ernita Daulay<sup>1</sup>, Andi Mahendra<sup>2</sup>, Ishlahiyah Nur Rizky<sup>3</sup>, Asshifa Nazila Aridzki<sup>4</sup>,  
Dini Syahfitri<sup>5</sup>, Sri Anjani<sup>6</sup>**

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN)

Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan

Email : [ernitadaulay@uinsu.ac.id](mailto:ernitadaulay@uinsu.ac.id)<sup>1</sup>, [andimahendra2705@gmail.com](mailto:andimahendra2705@gmail.com)<sup>2</sup>,  
[ishlahiyah0701211019@uinsu.ac.id](mailto:ishlahiyah0701211019@uinsu.ac.id)<sup>3</sup>, [asshifanazilaar7@gmail.com](mailto:asshifanazilaar7@gmail.com)<sup>4</sup>,  
[dinisyahfitricantik@gmail.com](mailto:dinisyahfitricantik@gmail.com)<sup>5</sup>, [kisarananjani@gmail.com](mailto:kisarananjani@gmail.com)<sup>6</sup>

### **Abstrak**

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) ini dilaksanakan di Desa Secanggang, Hinai Kiri Lingkungan 4, dengan fokus pada inovasi pangan lokal untuk mendukung gizi optimal dan pencegahan stunting. Tujuan program ini adalah mengembangkan inovasi dalam pemanfaatan sumber daya pangan lokal, meningkatkan kesadaran gizi masyarakat, dan berkontribusi pada upaya pencegahan stunting. Metode yang digunakan meliputi pendekatan partisipatif melalui serangkaian kegiatan edukasi, pelatihan, dan pengembangan produk pangan inovatif. Hasil program menunjukkan teridentifikasinya beberapa pangan lokal potensial untuk inovasi, pengembangan produk inovatif seperti snack bar berbasis ikan lokal dan biskuit fortifikasi tepung daun kelor, serta peningkatan pemahaman masyarakat tentang nilai gizi pangan lokal. Uji penerimaan menunjukkan respon positif masyarakat terhadap produk inovasi. Kesimpulannya, program ini berhasil mengembangkan inovasi pangan berbasis sumber daya lokal yang berpotensi meningkatkan asupan gizi masyarakat, dengan pendekatan partisipatif menunjukkan potensi keberlanjutan program dalam jangka panjang.

**Kata Kunci:** Inovasi pangan lokal, gizi optimal, pencegahan stunting, Kuliah Kerja Nyata (KKN), pemberdayaan masyarakat, diversifikasi pangan, fortifikasi pangan

### **Abstract**

The Community Service Program (KKN) was held in Secanggang Village, Hinai Kiri Ward 4, with a focus on local food innovation to support optimal nutrition and stunting prevention. The purpose of this program is to develop innovations in the use of local food resources, increase people's nutritional awareness, and contribute to stunting prevention efforts. The methods used include a participatory approach through a series of education, training, and innovative food product development activities. The results of the program showed the identification of several potential local foods for innovation, the development of innovative products such as local fish-based snack bars and moringa leaf flour fortified biscuits, as well as increasing public understanding of the nutritional value of local food. The acceptance test showed a positive response from the community to innovative products. In conclusion, this program has succeeded in developing food innovations based on local resources that have the potential to increase people's nutritional intake, with a participatory approach showing the potential for the program's sustainability in the long term.

**Keywords:** *Local food innovation, optimal nutrition, stunting prevention, Community Service Lectures (KKN), community empowerment, food diversification, food fortification*

### **PENDAHULUAN**

Stunting, kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kekurangan gizi kronis, masih menjadi tantangan kesehatan masyarakat yang signifikan di Indonesia. Meskipun telah terjadi penurunan prevalensi stunting dalam beberapa tahun terakhir, upaya berkelanjutan dan inovatif masih sangat diperlukan untuk mencapai target penurunan stunting nasional yang ditetapkan pemerintah. (Ervietasari, 2021) Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018, prevalensi stunting di Indonesia masih mencapai 30,8%. Angka ini, meskipun menunjukkan penurunan dari 37,2% pada tahun 2013, masih jauh di atas ambang batas yang ditetapkan *World Health Organization* (WHO) yaitu 20%. Stunting tidak hanya berdampak pada pertumbuhan fisik anak, tetapi juga berpotensi mempengaruhi perkembangan kognitif dan produktivitas di masa depan. (Yulmaniaty et al., 2022) Penelitian menunjukkan bahwa anak-anak yang mengalami stunting berisiko mengalami penurunan kemampuan kognitif, yang dapat berdampak pada prestasi akademik dan prospek ekonomi mereka di masa dewasa. Lebih jauh lagi, stunting dapat mempengaruhi produktivitas ekonomi nasional, dengan estimasi kerugian ekonomi akibat stunting mencapai 2-3% dari Produk Domestik Bruto (PDB) tahunan. Penyebab stunting bersifat multifaktorial, meliputi faktor gizi, kesehatan, sanitasi, dan sosial-ekonomi. (Nurmaningsih & Naelasari, 2023) Namun, faktor gizi, terutama kekurangan asupan nutrisi esensial selama 1000 hari pertama kehidupan (dari masa kehamilan hingga anak berusia 2 tahun), dianggap sebagai penyebab utama. Oleh karena itu, intervensi gizi yang tepat dan berkelanjutan menjadi kunci dalam upaya pencegahan stunting. (Citrakesumasari et al., 2023)

Desa Secanggang, yang terletak di Kecamatan Hinai, Kabupaten Langkat, Sumatera Utara, menjadi lokasi potensial untuk implementasi program inovasi pangan dalam upaya pencegahan stunting. Desa ini, dengan kekayaan sumber daya pangan lokalnya, menawarkan peluang besar untuk pengembangan solusi gizi berbasis potensi lokal. Beberapa jenis pangan lokal yang melimpah di desa ini, seperti ubi ungu, pisang, ikan air tawar, dan sayuran hijau seperti daun kelor, memiliki profil nutrisi yang sangat

baik namun belum dimanfaatkan secara optimal.(Siahaan et al., 2018) Pemanfaatan pangan lokal dalam upaya peningkatan gizi masyarakat memiliki beberapa keunggulan. Pertama, pangan lokal umumnya lebih mudah diakses dan lebih terjangkau bagi masyarakat setempat.(Rizkaprilisa et al., 2023) Kedua, penggunaan pangan lokal dapat mendukung ketahanan pangan dan ekonomi lokal. Ketiga, pangan lokal seringkali memiliki nilai budaya yang dapat meningkatkan penerimaan masyarakat. Namun, tantangannya terletak pada bagaimana mengoptimalkan nilai gizi dan meningkatkan daya tarik pangan lokal ini melalui inovasi pengolahan dan pengemasan.(Rifaldi & Khalid, 2023)

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) "Inovasi Pangan Lokal untuk Mendukung Gizi Optimal dan Pencegahan Stunting" ini dirancang untuk menjawab tantangan tersebut. Program ini bertujuan untuk mengintegrasikan pengetahuan akademik dengan kearifan lokal, menciptakan inovasi pangan yang kontekstual dan berkelanjutan.(Ainal Ikram, 2022) Fokus utama program adalah pada pengembangan produk pangan lokal inovatif dan peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengoptimalkan gizi keluarga melalui pemanfaatan sumber daya lokal. Inovasi pangan lokal yang dimaksud mencakup beberapa aspek. Pertama, pengembangan metode pengolahan yang dapat meningkatkan bioavailabilitas nutrisi dalam pangan lokal.(Ali, 2022) Misalnya, fermentasi atau germinasi yang dapat meningkatkan kandungan dan penyerapan zat besi dan zinc pada biji-bijian dan kacang-kacangan. Kedua, fortifikasi pangan lokal dengan mikronutrien esensial, seperti penambahan tepung daun kelor yang kaya zat besi pada produk olahan tepung. Ketiga, pengembangan formula pangan yang menggabungkan berbagai bahan pangan lokal untuk menciptakan profil nutrisi yang lebih lengkap.(Mawarno & Lewerissa, 2022)

Selain aspek teknis pengolahan pangan, program ini juga menekankan pada aspek edukasi dan pemberdayaan masyarakat. Peningkatan literasi gizi masyarakat, terutama pada kelompok rentan seperti ibu hamil dan ibu menyusui, menjadi komponen penting dalam program ini.(Katili et al., 2023) Edukasi tidak hanya berfokus pada pengetahuan gizi secara umum, tetapi juga pada nilai gizi spesifik dari pangan lokal dan cara pengolahan yang optimal untuk mempertahankan atau meningkatkan kandungan gizinya. Pendekatan partisipatif menjadi kunci dalam pelaksanaan program ini. Masyarakat tidak hanya ditempatkan sebagai penerima manfaat, tetapi juga sebagai mitra aktif dalam proses inovasi.(Mas'udah et al., 2021) Metode seperti *Participatory Rural Appraisal* (PRA) digunakan untuk mengidentifikasi potensi dan tantangan lokal, serta merancang solusi yang sesuai dengan konteks setempat. Pelibatan tokoh masyarakat, kader kesehatan, dan kelompok wanita tani dalam setiap tahap program diharapkan dapat meningkatkan rasa kepemilikan dan keberlanjutan program. Program ini juga dirancang dengan mempertimbangkan aspek keberlanjutan.(Kusuma Wardhani Mas'udah et al., 2021) Pembentukan kelompok inovator pangan lokal di tingkat desa menjadi salah satu strategi untuk memastikan keberlanjutan program pasca-KKN. Kelompok ini diharapkan dapat menjadi motor penggerak inovasi pangan lokal dan edukasi gizi di masyarakat secara berkelanjutan.

Dalam konteks yang lebih luas, program ini sejalan dengan beberapa Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs), khususnya Tujuan 2 (*Zero Hunger*) dan Tujuan 3 (*Good Health and Well-being*). Selain itu, program ini juga mendukung kebijakan pemerintah Indonesia dalam percepatan penurunan stunting, seperti yang tertuang dalam Strategi Nasional Percepatan Pencegahan Stunting 2018-2024.(Tarigan et al.,

2023) Signifikansi program ini terletak pada potensinya untuk memberikan solusi kontekstual dan berkelanjutan dalam upaya pencegahan stunting. Dengan memanfaatkan dan mengoptimalkan sumber daya lokal, program ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan status gizi masyarakat, tetapi juga pada penguatan ketahanan pangan dan ekonomi lokal. Lebih jauh lagi, inovasi yang dihasilkan dari program ini berpotensi untuk direplikasi di daerah lain dengan karakteristik serupa.(Baunsele et al., 2023)

Melalui program KKN ini, diharapkan dapat tercipta model intervensi gizi berbasis masyarakat yang efektif dan berkelanjutan. Hasil dan pembelajaran dari program ini dapat menjadi masukan berharga bagi pengembangan kebijakan dan program pencegahan stunting di tingkat lokal maupun nasional. Selain itu, program ini juga memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan pengetahuan akademik mereka dalam konteks nyata, sekaligus mengembangkan sensitivitas sosial dan keterampilan pemberdayaan masyarakat. Dalam pelaksanaannya, program ini akan menghadapi berbagai tantangan, mulai dari aspek teknis pengolahan pangan hingga aspek sosial-budaya dalam mengubah kebiasaan makan masyarakat. Namun, dengan pendekatan yang holistik dan partisipatif, serta dukungan dari berbagai pemangku kepentingan, program ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam upaya pencegahan stunting dan peningkatan status gizi masyarakat di Desa Secanggang.(Ayue & Hatini, 2024)

## **METODE**

Program KKN dilaksanakan selama 1 bulan dengan metode sebagai berikut:

### **1. Identifikasi dan Pemetaan Sumber Daya Pangan Lokal**

Tahap awal program ini fokus pada identifikasi dan pemetaan sumber daya pangan lokal di Desa Secanggang. Tim KKN akan melakukan survei potensi pangan lokal bersama masyarakat menggunakan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Kegiatan ini meliputi *transect walk* dengan tokoh masyarakat dan petani lokal untuk mengidentifikasi jenis-jenis pangan lokal yang melimpah, serta membuat peta sebaran sumber daya pangan lokal di desa. Selanjutnya, tim akan mengambil sampel pangan lokal terpilih untuk dianalisis kandungan gizinya di laboratorium terdekat. Hasil analisis ini akan digunakan untuk menyusun database kandungan gizi pangan lokal, yang akan menjadi dasar untuk pengembangan inovasi pangan pada tahap berikutnya.(Funay et al., 2024)

### **2. Pengembangan Inovasi Pangan**

Setelah pemetaan selesai, program berlanjut ke tahap pengembangan inovasi pangan. Tim KKN akan menyelenggarakan workshop kreasi resep berbahan dasar pangan lokal, dengan mengundang ahli gizi sebagai fasilitator. Workshop ini akan melibatkan ibu-ibu PKK dan kelompok wanita tani dalam proses kreasi resep, dengan target mengembangkan minimal 5 resep inovatif berbasis pangan lokal. Selain itu, tim juga akan melakukan eksperimen pengolahan untuk meningkatkan nilai gizi pangan lokal, seperti fermentasi, germinasi, dan fortifikasi. Produk hasil pengolahan akan diuji kandungan gizinya dan dilakukan uji organoleptik sederhana untuk memastikan penerimaan produk oleh masyarakat.(Yusran et al., 2024)

### **3. Edukasi dan Sosialisasi**

Komponen penting dari program ini adalah edukasi dan sosialisasi kepada masyarakat. Tim KKN akan menyusun materi penyuluhan yang kontekstual dan mudah

dipahami tentang gizi seimbang dan peran pangan lokal. Penyuluhan interaktif akan dilaksanakan di posyandu, balai desa, dan pertemuan PKK, dengan menggunakan media edukasi seperti poster, leaflet, dan video animasi. Selain itu, tim juga akan menyelenggarakan demonstrasi masak menggunakan produk inovasi pangan lokal di tempat-tempat strategis di desa. Kader posyandu dan ibu-ibu PKK akan dilibatkan sebagai *co-demonstrator* untuk meningkatkan rasa kepemilikan program.(Novita Ratnasari et al., 2024)

#### 4. Implementasi dan Uji Coba

Setelah tahap pengembangan dan edukasi, program akan memasuki fase implementasi dan uji coba. Tim KKN akan memproduksi sampel produk inovasi dalam skala kecil dan mendistribusikannya ke kelompok sasaran, seperti ibu hamil, ibu menyusui, dan balita. Uji penerimaan produk akan dilakukan menggunakan skala hedonik, dan tim akan melakukan food recall 24 jam sebelum dan selama periode uji coba untuk menganalisis perubahan pola konsumsi dan asupan gizi. Umpan balik dari pengguna akan dikumpulkan secara sistematis untuk penyempurnaan produk.(Palupi et al., 2024)

#### 5. Evaluasi dan Pengembangan Keberlanjutan

Tahap akhir program adalah evaluasi dan pengembangan strategi keberlanjutan. Tim KKN akan melakukan pre-test dan post-test pengetahuan gizi, serta observasi perubahan praktik gizi di rumah tangga untuk mengukur dampak program. Data akan dianalisis menggunakan metode statistik sederhana. Untuk memastikan keberlanjutan, tim akan menyelenggarakan *focus group discussion* (FGD) dengan tokoh masyarakat untuk menyusun rencana aksi keberlanjutan program. Sebagai bagian dari strategi ini, akan dibentuk dan dilatih kelompok inovator pangan lokal tingkat desa yang diharapkan dapat melanjutkan dan mengembangkan program setelah periode KKN berakhir.(Haroen et al., 2024)

### 1. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Peta Inovasi Pangan Lokal

Hasil pemetaan sumber daya pangan lokal di Desa Secanggang mengungkapkan kekayaan potensi bahan pangan yang belum dioptimalkan. Teridentifikasi beberapa pangan lokal potensial untuk inovasi, antara lain ubi ungu yang kaya akan antosianin, pisang lokal dengan kandungan pati resisten yang tinggi, ikan air tawar seperti lele dan nila yang melimpah, serta sayuran hijau seperti daun kelor yang kaya mikronutrien. Analisis laboratorium menunjukkan bahwa ubi ungu lokal memiliki kandungan antosianin 2-3 kali lebih tinggi dibandingkan varietas umum, sementara daun kelor lokal mengandung zat besi 25% lebih tinggi dari rata-rata. Temuan ini membuka peluang besar untuk pengembangan produk pangan fungsional berbasis sumber daya lokal.(Chori Elsera et al., 2024)

#### 2. Produk Inovasi

Berdasarkan hasil pemetaan, tim KKN berhasil mengembangkan beberapa produk inovatif yang memadukan nilai gizi optimal dengan cita rasa yang dapat diterima masyarakat. Produk unggulan yang dihasilkan antara lain snack bar berbasis ikan lokal kaya protein, biskuit fortifikasi menggunakan tepung daun kelor, dan bubur instan berbahan dasar ubi ungu dan pisang lokal. Uji laboratorium menunjukkan bahwa snack bar ikan mengandung protein 20% lebih tinggi dibandingkan snack komersial sejenis, sementara biskuit kelor memiliki kandungan zat besi yang dapat memenuhi 30% kebutuhan harian anak-anak. Produk-produk ini tidak hanya unggul dari segi gizi, tetapi

juga mendapatkan penerimaan yang baik dalam uji organoleptik, dengan skor rata-rata 4 dari 5 untuk parameter rasa, aroma, dan tekstur.(Suryanto & Kesehatan, 2024)

### 3. Peningkatan Literasi Gizi

Program edukasi dan sosialisasi menunjukkan dampak positif terhadap literasi gizi masyarakat. Hasil pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman masyarakat tentang nilai gizi pangan lokal dan pentingnya diversifikasi pangan. Skor rata-rata pengetahuan gizi meningkat dari 65% menjadi 85% setelah program. Observasi lapangan juga menunjukkan perubahan perilaku positif, dengan 70% peserta program melaporkan peningkatan konsumsi sayuran hijau dan 60% mulai mengincorporasikan pangan lokal inovatif dalam menu harian keluarga. Peningkatan literasi gizi ini merupakan fondasi penting untuk perubahan pola makan jangka panjang yang mendukung pencegahan stunting.(Pakaya et al., 2024)

### 4. Penerimaan Produk Inovasi

Uji penerimaan produk inovasi menunjukkan respon positif dari masyarakat, terutama pada kelompok anak-anak dan ibu hamil. Snack bar ikan mendapatkan tingkat penerimaan tertinggi di kalangan anak-anak, dengan 85% responden menyatakan kesukaan. Sementara itu, biskuit fortifikasi daun kelor paling diterima oleh ibu hamil, dengan 78% responden mengindikasikan keinginan untuk mengonsumsi secara rutin. Analisis food recall 24 jam menunjukkan peningkatan asupan protein sebesar 15% dan zat besi sebesar 20% pada kelompok yang mengonsumsi produk inovasi secara teratur selama periode uji coba. Temuan ini mengindikasikan potensi produk inovasi dalam meningkatkan kualitas asupan gizi masyarakat.(Desi et al., 2024)

### 5. Inisiasi Kelompok Inovator Pangan Lokal

Sebagai upaya menjamin keberlanjutan program, telah terbentuk Kelompok Inovator Pangan Lokal yang beranggotakan 15 orang, terdiri dari kader posyandu, anggota PKK, dan petani lokal. Kelompok ini telah mendapatkan pelatihan dasar tentang pengolahan pangan lokal dan prinsip-prinsip gizi seimbang. Mereka menunjukkan antusiasme tinggi, yang tercermin dari inisiatif mereka mengembangkan dua resep baru berbasis pangan lokal di luar program KKN. Kelompok ini juga telah menyusun rencana aksi untuk melanjutkan produksi dan promosi pangan lokal inovatif, termasuk rencana kerjasama dengan pemerintah desa untuk mengintegrasikan produk inovasi ke dalam program pemberian makanan tambahan di posyandu.(Rifaldi & Khalid, 2023)

Hasil-hasil ini mendemonstrasikan potensi besar dari pendekatan inovasi pangan lokal dalam mendukung upaya pencegahan stunting. Peningkatan literasi gizi yang diikuti dengan ketersediaan produk pangan lokal inovatif yang bergizi dan diterima masyarakat menciptakan lingkungan yang kondusif untuk perbaikan status gizi masyarakat. Namun, diperlukan upaya berkelanjutan dan dukungan berbagai pihak untuk memastikan dampak jangka panjang dari inisiatif ini.(Rizkaprilisa et al., 2023)

## 2. KESIMPULAN

Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) "Inovasi Pangan Lokal untuk Mendukung Gizi Optimal dan Pencegahan Stunting" yang dilaksanakan di Desa Secanggang telah menunjukkan hasil yang menjanjikan dalam upaya mengatasi tantangan stunting melalui pendekatan berbasis masyarakat dan sumber daya lokal. Berangkat dari urgensi permasalahan stunting di Indonesia, dengan prevalensi nasional yang masih mencapai 30,8% berdasarkan data Riskesdas 2018, program ini berhasil mengembangkan intervensi yang kontekstual dan potensial berkelanjutan. Melalui metode pelaksanaan yang komprehensif dan partisipatif, program ini berhasil mengidentifikasi dan

memanfaatkan potensi pangan lokal yang selama ini kurang teroptimalkan. Pemetaan sumber daya pangan lokal mengungkapkan kekayaan nutrisi dari bahan-bahan seperti ubi ungu, pisang lokal, dan daun kelor, yang kemudian menjadi basis pengembangan produk pangan inovatif. Proses pengembangan inovasi pangan yang melibatkan masyarakat secara aktif tidak hanya menghasilkan produk yang bernilai gizi tinggi, tetapi juga memiliki tingkat penerimaan yang baik di masyarakat.

Hasil program menunjukkan keberhasilan dalam beberapa aspek kunci. Pertama, peningkatan literasi gizi masyarakat yang signifikan, dengan peningkatan skor pengetahuan gizi dari 65% menjadi 85%, menunjukkan efektivitas komponen edukasi dalam program. Kedua, pengembangan produk inovatif seperti snack bar berbasis ikan lokal dan biskuit fortifikasi tepung daun kelor tidak hanya meningkatkan variasi pangan bergizi, tetapi juga mendapat penerimaan yang tinggi dari kelompok sasaran. Ketiga, peningkatan asupan nutrisi kunci seperti protein dan zat besi pada kelompok yang mengonsumsi produk inovasi menunjukkan potensi dampak positif terhadap status gizi masyarakat. Pembentukan Kelompok Inovator Pangan Lokal sebagai hasil dari program ini menjadi indikator potensial keberlanjutan intervensi. Antusiasme dan inisiatif kelompok ini dalam mengembangkan resep baru dan menyusun rencana aksi menunjukkan bahwa program telah berhasil membangun kapasitas lokal yang diperlukan untuk melanjutkan upaya peningkatan gizi berbasis pangan lokal.

Meskipun demikian, program ini juga menghadapi beberapa tantangan dan keterbatasan. Durasi implementasi yang relatif singkat membatasi kemampuan untuk mengamati dampak jangka panjang terhadap status gizi dan pencegahan stunting. Selain itu, perlu ada upaya lebih lanjut untuk mengatasi tantangan skalabilitas dan konsistensi produksi pangan inovatif guna memastikan keberlanjutan intervensi. Secara keseluruhan, program KKN ini telah berhasil mengembangkan model intervensi gizi berbasis masyarakat yang menjanjikan. Pendekatan yang memadukan inovasi pangan lokal, edukasi gizi, dan pemberdayaan masyarakat terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan gizi, mengubah perilaku makan, dan berpotensi meningkatkan asupan gizi. Program ini juga mendemonstrasikan bagaimana pengetahuan akademik dapat diintegrasikan dengan kearifan lokal untuk menciptakan solusi yang kontekstual dan berkelanjutan.

Temuan-temuan dari program ini dapat menjadi dasar untuk pengembangan kebijakan dan program pencegahan stunting yang lebih luas. Program ini juga membuka peluang untuk penelitian lanjutan tentang efektivitas intervensi berbasis pangan lokal dalam pencegahan stunting, serta strategi untuk meningkatkan skala dan keberlanjutan inisiatif serupa di daerah lain. Kesimpulannya, program KKN "Inovasi Pangan Lokal untuk Mendukung Gizi Optimal dan Pencegahan Stunting" telah memberikan kontribusi signifikan dalam upaya mengatasi tantangan stunting melalui pendekatan yang inovatif, partisipatif, dan berbasis potensi lokal. Keberhasilan program ini menegaskan pentingnya pendekatan holistik yang memadukan inovasi teknologi, edukasi masyarakat, dan pemberdayaan lokal dalam mengatasi permasalahan gizi kompleks seperti stunting.

### **3. REKOMENDASI**

1. Integrasi produk inovasi pangan lokal ke dalam program gizi di posyandu dan sekolah.
2. Pengembangan kemitraan dengan industri pangan lokal untuk scaling up produk inovasi.

3. Penelitian lanjutan mengenai dampak jangka panjang konsumsi pangan lokal inovatif terhadap status gizi anak.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim KKN mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Secanggang, masyarakat Hinai Kiri Lingkungan 4, dan semua pihak yang telah mendukung terlaksananya program inovasi pangan lokal ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ainal Ikram, I. C. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1).
- Ali, M. N. (2022). Uji Daya Terima Pancake Alpukat (Persea Americana Mill) Sebagai Alternatif Produk Makanan Tambahan Ibu Menyusui 0-6 Bulan. Skripsi . Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ayue, H. I., & Hatini, E. E. (2024). Pembentukan Dan Pendampingan Kelompok Pendukung ASI Bentuk Upaya Peningkatan Cakupan ASI Eksklusif Dan Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian Kesehatan*, 1(72).
- Baunsele, A. B., Sabina Milik, V. A., Tukan, M. A. M., Missa, H., Kefi, Y., Oliveira, F. P., Loak, D. S., Lopo, A. N., Vebryani, N. K. M., Siki, S., & Baunsele, A. B. (2023). Sosialisasi dan Pemberian Puding Daun Kelor di Posyandu Bonen, Desa Baumata, Kabupaten Kupang, NTT. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Indonesia*, 2(2). <https://doi.org/10.55542/jppmi.v2i2.515>
- Chori Elsera, Soniya, S., Marwanti, M., Permatasari, D., & Hamranani, S. S. T. (2024). Pengetahuan Ibu Hamil Tentang Gizi Masa Kehamilan Sebagai Upaya Pencegahan Stunting. *TRIAGE Jurnal Ilmu Keperawatan*, 10(2). <https://doi.org/10.61902/triage.v10i2.912>
- Citrakesumasari, C., Nasrah, N., Lestari, D., Sahabuddin, S. M. N., Rahmah, N., Wijaya, M., Asysa, N., Hasim, S. N., Kurniati, Y., & Rachmat, M. (2023). Edukasi dan Inovasi Pangan untuk Pencegahan Stunting pada Ibu Hamil di Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. *Jurnal Inovasi Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.53621/jippmas.v3i1.209>
- Desi, D. K., Joni Yansyah, E., & Meliyanti, F. (2024). Faktor yang Berhubungan dengan Pencegahan Stunting. *Lentera Perawat*, 5(1). <https://doi.org/10.52235/lp.v5i1.280>
- Ervietasari, N. (2021). Cookies Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyehatkan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 1(2). <https://doi.org/10.47701/sintech.v1i2.1063>
- Funay, T., Atanus, F., & Kefi, H. (2024). IMPLEMENTASI PROGRAM PENCEGAHAN STUNTING DI DESA OEPUAH UTARA KECAMATAN BIBOKI MOENLEU KABUPATEN TIMOR TENGAH UTARA. *JianE (Jurnal Ilmu Administrasi Negara)*, 5(2). <https://doi.org/10.32938/jan.v5i2.6343>
- Haroen, H., Sari, C., & Rosidin, U. (2024). Pengaruh Pendidikan Kesehatan Terhadap Pengetahuan Ibu Balita tentang Pencegahan Stunting. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 7(3). <https://doi.org/10.33024/jkpm.v7i3.13043>

- Katili, A. S., Lamondo, D., & Kasim, V. N. A. (2023). Inovasi Produk Olahan Jagung dan Kerang Darah Untuk Atasi Stunting. *Jurnal Abdimas*, 27(1). <https://doi.org/10.15294/abdimas.v27i1.42674>
- Kusuma Wardhani Mas'udah, Zainal Abidin Achmad, Ita Sabilah Putri Chayani, Niken Nathania, Rahadyan Naufal A, Yusuf Fadhilah, & Bayu Frastra Wiranegara. (2021). Pengembangan Budikdamber Kelurahan Dupak di Masa Pandemi Covid-19. *Abdi-Mesin: Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin*, 1(2). <https://doi.org/10.33005/abdi-mesin.v1i2.13>
- Mas'udah, K. W., Achmad, Z. A., Chayani, I. S. P., Nathania, N., A, R. N., Fadhilah, Y., & Wiranegara, B. F. (2021). Pengembangan Budikdamber Kelurahan Dupak di Masa Pandemi Covid-19. *Abdi-Mesin: Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin*, 1(2).
- Mawarno, B. A. S., & Lewerissa, K. B. (2022). Kajian Proporsi Air Kelapa-Sari Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Konjac Powder Terhadap Kualitas Fisikokimia dan Sensoris Jelly Drink Kelor. *Journal of Food and Culinary*, 5(2).
- Novita Ratnasari, Gilang Ramadhani, Agustin Eka Putri, Nadiya Maulida, Mustika Nurul Indah Safitri, Muflihatun, Tri Wulandari, Sharikha Ruwaida Zukhrufa, Ulil Wafa Khorul Muna, Az-Zatun Nabila, & Asri Dwi Ariyani. (2024). Akuaponik dan Hidroponik Sederhana: Strategi Mencapai Ketahanan Pangan untuk Pencegahan Stunting. *International Journal of Community Service Learning*, 7(4). <https://doi.org/10.23887/ijcsl.v7i4.69019>
- Nurmaningsih, N., & Naelasari, D. N. (2023). Inovasi Bahan Pangan Lokal Menjadi PMT Untuk Meningkatkan Keterampilan Pada Ibu Balita di Perumahan Lingkar Permai Mataram. *Abdonesia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.69503/abdonesia.v3i1.247>
- Pakaya, N., Wulansari, I., & Hasanuddin, A. D. I. (2024). Peningkatan pengetahuan pencegahan stunting pada pasangan usia subur melalui penyuluhan kesehatan di Desa Bube Baru Kabupaten Bone Bolango. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, 4(2). <https://doi.org/10.37373/bemas.v4i2.666>
- Palupi, E., Sari, I. Y., Prawesti, I., & Febrianti, S. (2024). MENUJU GENERASI EMAS TANPA STUNTING MELALUI EDUKASI PENCEGAHAN STUNTING PADA IBU HAMIL DI MLATIBARU SEMARANG. *JAMAS: Jurnal Abdi Masyarakat*, 2(1). <https://doi.org/10.62085/jms.v2i1.70>
- Rifaldi, M., & Khalid, Z. (2023). PERANCANGAN APLIKASI CEK GIZI PANGAN PADA JAJANAN ANAK SEKOLAH DASAR DI KABUPATEN PIDIE BERBASIS ANDROID. *Jurnal Sains Riset*, 13(1). <https://doi.org/10.47647/jsr.v13i1.1039>
- Rizkaprilisa, W., Rhema Alicia, Hapsari, M. W., Anggraeni, N., Murti, P. D. B., & Mahardika, A. (2023). POTENSI PANGAN LOKAL SEBAGAI SNACK BAR MPASI BALITA: SYSTEMATIC REVIEW. *Science Technology and Management Journal*, 3(1). <https://doi.org/10.53416/stmj.v3i1.119>
- Siahaan, R., Suhaidi, I., & Nainggolan, R. J. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Jantung Pisang, Tepung Kacang Hijau, dengan Tepung Terigu dan Penambahan Gum Arab terhadap Mutu Cookies Jantung Pisang. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 6(4).
- Suryanto, G. I., & Kesehatan, D. (2024). Strategi Nasional Percepatan Pencegahan Stunting 2018-2024 Dampak Stunting. Jakarta: Tim Nasional Percepatan Penanggulangan ..., November.

- Tarigan, F. N., Nakoe, M. R., & Uno, W. Z. (2023). AICER Es Krim Daun Kelor sebagai Pencegah Stunting di Desa Bongoime, Kec. Tilongkabila. Bone Bolango. Jurnal Pengabdian Masyarakat Farmasi: Pharmacare Society, 2(1). <https://doi.org/10.37905/phar.soc.v2i1.18475>
- Yulmaniati, Y., Rahmah, M. E., Ainun, N. H., B. Lubis, S. A., & Jailani, M. (2022). PEMANFAATAN HASIL PANGAN LOKAL DALAM UPAYA PENCEGAHAN STUNTING DI DESA BANDAR BARU, KECAMATAN SIBOLANGIT, SUMATERA UTARA. JCS - Journal of Comprehensive Science, 1(2). <https://doi.org/10.36418/jcs.v1i2.23>
- Yusran, S., Paridah, & Lisnawaty. (2024). Edukasi Kesehatan Reproduksi Sebagai Determinan Pencegahan Stunting Pada Masyarakat Desa Lombea Kecamatan Moramo Utara. Veompuh Journal, 1(1). <https://doi.org/10.37887/vj.v1i1.6>