



PEMBERDAYAAN KADER POSYANDU DALAM INOVASI PANGAN LOKAL: NUGGET KACANG KEDELAI (*Glycine max. L*) UNTUK CEGAH STUNTING PADA ANAK

EMPOWERING POSYANDU CADRES THROUGH LOCAL FOOD INNOVATION: SOYBEAN NUGGET FOR PREVENTING STUNTING IN CHILDREN

Asih Imulda Hari Purwani^{1*}, Mardiana Prasetyani Putri²

¹Program Studi S1, Fakultas Farmasi, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

²Program Studi D4, Fakultas Teknologi Laboratorium, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

*Email Koresponden : asih.imulda@iik.ac.id

Abstract

Stunting remains a major public health problem in Indonesia, with a prevalence of 21.6%. This condition affects not only children's physical growth but also their cognitive development, immune system, and quality of life in the future. One of the efforts to prevent stunting is through empowering posyandu cadres as agents of change in nutrition education and the utilization of local food. This community service activity aimed to strengthen the capacity of posyandu cadres in Patianrowo Village, Nganjuk Regency, through socialization and training on local food innovation based on soybean (*Glycine max. L*) in the form of nuggets as an alternative nutritious food for children. The methods included preparation, socialization on stunting and balanced nutrition, as well as hands-on practice in soybean nugget production. Evaluation was conducted through pre-test, post-test, practice observation, and focus group discussions. The results showed a significant improvement in knowledge, with the average pre-test score increasing from 55.2 to 82.7 in the post-test, and participation aspects indicated by observation scores rising from 68.0 to 88.5. The cadres successfully mastered soybean nugget processing techniques and demonstrated creativity by incorporating other local food ingredients. This activity effectively enhanced cadres' skills and confidence in developing local food innovations, while also strengthening their role in stunting prevention. In the future, it is expected that this innovation can be sustainably adopted by the community to contribute to improving children's nutritional status and reducing stunting rates in Patianrowo Village.

Keywords : *Stunting, Posyandu Cadres, Local Food, Soybean Nuggets*

Abstrak

Stunting masih menjadi masalah kesehatan masyarakat di Indonesia dengan prevalensi 21,6%. Kondisi ini berdampak tidak hanya pada pertumbuhan fisik anak, tetapi juga perkembangan kognitif, daya tahan tubuh, dan kualitas hidup di masa depan. Salah satu upaya pencegahan stunting adalah melalui pemberdayaan kader posyandu sebagai agen perubahan dalam edukasi gizi dan pemanfaatan pangan lokal. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kader posyandu di Desa Patianrowo, Kabupaten Nganjuk, melalui sosialisasi dan pelatihan inovasi pangan lokal berbasis kacang kedelai (*Glycine max. L*) dalam bentuk nugget sebagai alternatif pangan bergizi bagi anak. Metode yang digunakan meliputi tahap persiapan, sosialisasi materi tentang stunting dan gizi seimbang, serta praktik langsung pembuatan nugget kedelai. Evaluasi dilakukan dengan pre-test, post-test, observasi praktik, serta diskusi kelompok terarah. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada aspek



pengetahuan dengan rata-rata nilai pre-test 55,2 menjadi 82,7 pada post-test dan aspek partisipasi skor observasi meningkat dari 68,0 menjadi 88,5. Kader posyandu mampu menguasai teknik pengolahan nugget kedelai dengan baik dan menunjukkan kreativitas dalam menambahkan bahan pangan lokal lain. Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan dan kepercayaan diri kader dalam mengembangkan inovasi pangan lokal, serta memperkuat peran mereka dalam pencegahan stunting. Ke depan, diharapkan inovasi ini dapat diadopsi secara berkelanjutan oleh masyarakat sehingga berkontribusi terhadap perbaikan status gizi anak dan penurunan angka stunting di Desa Patianrowo.

Kata Kunci : Stunting, Kader Posyandu, Pangan Lokal, Nugget Kedelai

PENDAHULUAN

Stunting masih dikategorikan sebagai salah satu isu prioritas dalam kesehatan masyarakat di Indonesia. Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022 melaporkan prevalensi stunting nasional sebesar 21,6%. Angka tersebut menunjukkan kesenjangan yang cukup signifikan terhadap target Sustainable Development Goals (SDGs), yang menargetkan penurunan prevalensi stunting menjadi kurang dari 14% pada tahun 2024. Stunting tidak hanya berdampak pada keterlambatan pertumbuhan fisik anak, tetapi juga berkonsekuensi terhadap perkembangan kognitif, ketahanan sistem imun, serta kualitas hidup pada masa mendatang. Oleh karena itu, upaya pencegahan secara dini merupakan suatu keharusan strategis yang menuntut kolaborasi lintas sektor, melibatkan tenaga kesehatan, kader posyandu, maupun partisipasi aktif masyarakat (Dewi, 2020).

Kader posyandu memiliki peran strategis dalam upaya pencegahan stunting di tingkat desa karena mereka berinteraksi langsung dengan ibu hamil, balita, dan keluarga. Namun, keterbatasan inovasi dalam pemanfaatan pangan lokal bergizi seringkali menjadi kendala dalam memberikan edukasi dan alternatif makanan sehat bagi masyarakat. Salah satu pangan lokal yang potensial untuk diolah menjadi produk inovatif adalah kacang kedelai (*Glycine max. L*). Kedelai mengandung protein nabati berkualitas tinggi, asam amino esensial, vitamin, mineral, serta isoflavon yang berperan sebagai antioksidan. Kandungan gizi ini sangat mendukung kebutuhan tumbuh kembang anak, sehingga berpotensi menjadi alternatif pangan bergizi untuk pencegahan stunting. Pengolahan kacang kedelai menjadi nugget merupakan salah satu inovasi yang dapat meningkatkan nilai tambah, daya tarik, dan penerimaan anak terhadap konsumsi kedelai (Dewi, 2023). Produk nugget kedelai memiliki bentuk yang familiar, rasa yang lebih disukai anak, serta mudah disajikan oleh orang tua. Melalui pelatihan kepada kader posyandu, diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengembangkan inovasi pangan lokal yang bernilai gizi tinggi dan sesuai dengan kebutuhan anak (Nurhasanah, 2022).

Program pengabdian masyarakat bertujuan memberdayakan kader posyandu dalam inovasi olahan pangan lokal berbasis kacang kedelai sebagai upaya pencegahan stunting pada anak. Sasaran utama adalah ibu kader posyandu di Desa Patianrowo, Kabupaten Nganjuk, yang diharapkan dapat menjadi motor penggerak dalam penyebarluasan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat sekitar. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas kader dalam aspek keterampilan pengolahan pangan, tetapi juga memperkuat peran kader posyandu sebagai agen perubahan dalam memberikan edukasi gizi kepada masyarakat.



METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Desa Patianrowo, Kabupaten Nganjuk dengan sasaran utama yaitu ibu kader posyandu. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pendekatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan nugget kacang kedelai (*Glycine max. L*) sebagai inovasi pangan lokal bergizi yang diharapkan dapat menjadi salah satu upaya pencegahan stunting pada anak. Pertama melakukan tahap persiapan. Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan koordinasi dengan pemerintah desa dan pengurus posyandu untuk menentukan waktu, tempat, serta jumlah peserta kegiatan. Selain itu, tim juga menyiapkan materi sosialisasi terkait stunting, pentingnya gizi seimbang, dan potensi kacang kedelai sebagai sumber protein nabati. Persiapan bahan dan alat untuk praktik pembuatan nugget kacang kedelai juga dilakukan pada tahap ini. Tahap berikutnya adalah sosialisasi. Pada tahap ini, peserta diberikan materi mengenai definisi stunting, dampak stunting terhadap tumbuh kembang anak, pentingnya pemenuhan gizi seimbang, serta peran pangan lokal sebagai salah satu strategi pencegahan stunting. Sosialisasi dilakukan dengan metode presentasi, diskusi interaktif, dan penyebaran leaflet edukasi sehingga peserta lebih mudah memahami materi yang disampaikan.

Setelah tahap sosialisasi, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan nugget kacang kedelai. Tim pengabdian mendemonstrasikan proses pembuatan mulai dari pengolahan bahan baku, pencampuran adonan, pencetakan, hingga proses pengolahan akhir. Selanjutnya, peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk melakukan praktik secara langsung agar keterampilan yang diperoleh dapat diaplikasikan secara mandiri di kemudian hari. Selain itu, hasil produk nugget kacang kedelai yang dibuat oleh peserta juga dinilai dari segi penampilan, rasa, dan kerapian proses. Monitoring keberlanjutan dilakukan melalui pendampingan setelah kegiatan, dengan tujuan memastikan kader posyandu mampu mempraktikkan kembali pembuatan nugget serta menyebarkan pengetahuan tersebut kepada masyarakat sekitar. Melalui metode ini, kegiatan pengabdian masyarakat diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dalam mengolah pangan lokal berbasis kedelai sebagai upaya preventif dalam mencegah stunting pada anak.

Evaluasi Awal

Selama pelatihan, dilakukan diskusi dan tanya jawab untuk memperkuat pemahaman peserta mengenai cara pengolahan pangan yang sehat dan bergizi. Untuk mengetahui efektivitas kegiatan, dilakukan evaluasi dengan memberikan pre-test dan post-test sederhana guna mengukur peningkatan pengetahuan peserta terkait stunting dan gizi seimbang. Proses pembuatan nugget kacang kedelai (*Glycine max L.*) dilakukan melalui beberapa tahapan yang terstandar untuk menghasilkan produk olahan pangan lokal yang bergizi, higienis, dan dapat diterima oleh anak-anak sebagai alternatif pencegahan stunting. Tahapan tersebut meliputi:

1. Seleksi bahan baku

Kedelai dipilih berdasarkan kualitas terbaik, bebas dari kotoran, serangga, dan tidak berjamur. Bahan tambahan yang digunakan meliputi wortel sebagai sumber serat, bawang

putih dan bawang merah sebagai bumbu dasar, telur sebagai pengikat, serta tepung terigu atau tapioka sebagai pengisi dan penstabil adonan.

2. Perendaman dan pengupasan

Kacang kedelai dicuci bersih kemudian direndam dalam air bersih selama 8–12 jam. Perendaman ini bertujuan untuk melunakkan tekstur kedelai sekaligus mempermudah proses pengupasan kulit ari. Setelah itu, kulit ari dilepaskan dengan cara digosok secara manual, lalu kedelai dibilas kembali hingga bersih.

3. Pengukusan atau perebusan

Kedelai yang telah bersih kemudian dikukus atau direbus selama 20–30 menit hingga matang dan lunak. Tahap ini penting untuk meningkatkan cita rasa serta memudahkan proses penghalusan.

4. Penghalusan dan pencampuran bahan

Kedelai matang dihaluskan menggunakan blender atau *food processor* hingga menjadi pasta halus. Selanjutnya dicampurkan dengan wortel parut, bawang putih, bawang merah, garam, merica, tepung, dan telur. Proses pencampuran dilakukan hingga adonan homogen dan memiliki konsistensi yang baik untuk dicetak.

5. Pencetakan dan pengukusan adonan

Sediaan dimasukkan dalam loyang, kemudian dikukus kembali selama ± 20 menit hingga adonan padat. Setelah matang, adonan didinginkan dan dipotong sesuai ukuran nugget.

6. Pelapisan (*coating*)

Potongan nugget dicelupkan ke dalam telur lalu digulingkan pada tepung panir atau bread crumb sampai merata. Tahapan ini bertujuan untuk memberikan tekstur renyah dan tampilan menarik bagi anak-anak.

7. Pengorengan awal dan penyimpanan

Nugget dapat digoreng setengah matang untuk menghasilkan lapisan luar yang lebih kokoh. Selanjutnya nugget dikemas dalam plastik kedap udara dan disimpan dalam freezer sebagai stok beku.

8. Penyajian

Pada saat dikonsumsi, nugget digoreng hingga berwarna keemasan dan disajikan sebagai lauk pendamping nasi maupun camilan bergizi tinggi protein nabati.



Gambar 1. Proses penghalusan dan pencampuran bahan



Gambar 2. Proses pencetakan dan pengukusan nugget kacang kedelai



Gambar 3. Pelapisan dan penyajian nugget kacang kedelai

Monitoring dan Evaluasi Program

Monitoring dan evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan secara berkesinambungan untuk memastikan ketercapaian tujuan serta mengidentifikasi kendala yang muncul selama pelaksanaan. Monitoring dilakukan pada setiap tahap kegiatan, mulai dari sosialisasi hingga pelatihan pembuatan nugget kacang kedelai. Hasil monitoring menunjukkan bahwa kader posyandu Desa Patianrowo, Kabupaten Nganjuk, berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan. Kehadiran peserta terjaga dengan baik, dan keterlibatan mereka terlihat dari antusiasme dalam diskusi serta kesungguhan saat mengikuti praktik pembuatan nugget (Nurhasanah, 2022).

Evaluasi dilakukan dengan menggunakan beberapa instrumen, yaitu pre-test dan post-test, observasi praktik, serta diskusi kelompok terarah (FGD). Hasil pre-test menunjukkan bahwa sebagian besar kader belum memahami secara mendalam mengenai kandungan gizi kacang kedelai (*Glycine max* L.), manfaatnya untuk pencegahan stunting, maupun teknik pengolahannya menjadi produk pangan yang menarik bagi anak-anak. Namun, setelah mengikuti kegiatan, terjadi peningkatan pengetahuan yang signifikan, sebagaimana ditunjukkan pada hasil post-test dengan rata-rata kenaikan nilai pemahaman sebesar lebih dari 30%.

Dari sisi keterampilan, kader posyandu mampu mengikuti tahapan pembuatan nugget kacang kedelai dengan baik, mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, hingga pengemasan produk. Observasi lapangan juga memperlihatkan bahwa kader telah mampu menerapkan prinsip higiene dan sanitasi pangan selama proses pelatihan. Sementara itu, melalui FGD terungkap bahwa inovasi nugget kacang kedelai dianggap sebagai solusi praktis dan ekonomis untuk menyediakan pangan sehat berbasis lokal, meskipun masih diperlukan pendampingan lanjutan agar kader dapat lebih percaya diri dalam menyosialisasikan produk tersebut kepada masyarakat luas (Yuliana, 2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi pemberdayaan kader posyandu di Desa Patianrowo mengenai inovasi pangan lokal nugget kacang kedelai (*Glycine max L.*) berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari peserta. Berdasarkan hasil pre-test dan post-test, terlihat adanya peningkatan pengetahuan (aspek kognitif) dan keterlibatan aktif (aspek partisipasi) kader dalam mengikuti rangkaian kegiatan. Pada awal kegiatan, sebagian besar kader posyandu masih memiliki pemahaman terbatas mengenai konsep stunting, peran protein nabati dalam pertumbuhan anak, serta potensi kedelai sebagai bahan pangan lokal bergizi. Setelah diberikan sosialisasi dan pelatihan, pemahaman kader meningkat secara signifikan. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan ini yang dilakukan melalui metode ceramah, diskusi, dan praktik langsung dapat diterima dengan baik oleh peserta. Dari sisi partisipasi, kader posyandu menunjukkan antusiasme tinggi, terbukti dengan keterlibatan aktif saat praktik pembuatan nugget kedelai (Siswoyo, 2023). Beberapa kader bahkan memberikan ide kreatif dengan menambahkan bahan pangan lokal lain seperti sayuran (bayam, wortel) agar produk lebih bervariasi dan memiliki nilai gizi yang lebih lengkap. Kondisi ini menggambarkan bahwa kader posyandu tidak hanya berperan sebagai penerima informasi, tetapi juga mampu menjadi inovator dalam pengembangan produk pangan lokal (Rahman, 2023).



Gambar 5. Kegiatan sosialisasi pada kader posyandu

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang berfokus pada peningkatan kapasitas kader posyandu dalam inovasi pangan lokal berbasis kedelai ditunjukkan melalui pengukuran aspek partisipasi dan aspek kognitif. Penilaian dilakukan melalui observasi



keterlibatan peserta selama kegiatan (partisipasi) serta tes tertulis berupa pre-test dan post-test untuk mengukur pengetahuan (kognitif). Berikut hasil nilai pre-test dan post-test pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil nilai pre-test dan post-test

Aspek	Rata-rata Pre-test	Rata-rata Post-test	Peningkatan
Kognitif (pengetahuan)	55,2	82,7	27,5
Partisipasi (skor observasi)	68,0	88,5	20,5

Peningkatan nilai kognitif dari rata-rata 55,2 pada pre-test menjadi 82,7 pada post-test memperlihatkan bahwa kader memperoleh pengetahuan baru terkait stunting, gizi seimbang, serta potensi kedelai (*Glycine max. L*) sebagai sumber protein nabati. Pengetahuan ini penting, mengingat masih banyak kader posyandu di tingkat desa yang hanya memahami stunting sebatas pada masalah kekurangan gizi, tanpa menekankan faktor penyebab lain seperti pola asuh, sanitasi, dan ketersediaan pangan lokal bergizi. Dengan adanya pelatihan, kader lebih siap menjadi agen perubahan di Masyarakat (Nurhasanah, 2022). Dari sisi partisipasi, skor yang meningkat menunjukkan antusiasme peserta dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Tingginya keterlibatan aktif kader, baik dalam diskusi maupun praktik, mengindikasikan bahwa mereka memiliki motivasi dan rasa kepemilikan terhadap program ini. Menurut Mashar. (2021), partisipasi aktif kader dalam kegiatan posyandu merupakan kunci keberhasilan intervensi gizi masyarakat, karena kader berperan sebagai penghubung langsung antara program kesehatan dan warga desa.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi pemberdayaan kader posyandu di Desa Patianrowo terlaksana dengan baik serta berkontribusi positif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para kader. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada aspek kognitif mengenai stunting, gizi seimbang, serta manfaat kedelai sebagai sumber protein nabati. Selain itu, aspek partisipasi juga meningkat, ditunjukkan oleh keterlibatan aktif kader dalam praktik pembuatan nugget kedelai serta kreativitas mereka dalam mengembangkan variasi resep dengan memanfaatkan bahan pangan lokal lain. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan kader posyandu dapat meneruskan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh kepada masyarakat luas, sehingga inovasi pangan lokal berbasis kacang kedelai dapat diadopsi secara berkelanjutan. Dampak jangka panjang yang ditargetkan adalah terciptanya pola konsumsi gizi yang lebih baik, peningkatan status gizi anak, serta penurunan angka stunting di Desa Patianrowo.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Patianrowo atas dukungan yang diberikan, serta kepada kader posyandu Desa Patianrowo atas partisipasi aktif dalam kegiatan sosialisasi dan praktik inovasi pangan berbasis kacang kedelai.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Dewi, N. P., & Handayani, R. (2020). Peran Kader Posyandu dalam Pencegahan Stunting di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 12(2), 145–152. <https://doi.org/10.33086/jkes.v12i2.1234>
- Dewi, S. R., Azmi, R. N., Mentari, I. A., Pratiwi, V. H., Afriliani, E. D., & Fitriyani, N. H. (2023). *Pemanfaatan kulit ari kedelai sebagai bahan pembuatan nugget untuk peningkatan gizi anak stunting*. PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 8(5), 720–727.
- Kementerian Kesehatan RI. (2021). *Laporan Nasional Studi Status Gizi Indonesia (SSGI) 2021*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.
- Mashar, S. A., Suhartono, S., & Budiono, B. (2021). *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kejadian Stunting pada Anak: Studi Literatur*. Jurnal Serambi Engineering, 6 (3)
- Nurhasanah, S., & Rahayu, T. (2022). Inovasi Pangan Lokal Berbasis Kedelai sebagai Upaya Peningkatan Gizi Anak. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 17(1), 25–34. <https://doi.org/10.21009/jpg.171.03>
- Rahman, F., & Kartika, D. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Produk Lokal untuk Peningkatan Status Gizi Balita. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 55–63.
- Siswoyo, N. A. S., & Gema Ifitah A. Y. (2023). *Pelatihan pembuatan nata de soya di Kelurahan Ardirejo sebagai pemanfaatan limbah cair olahan kedelai*. Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(1), 42–45. <https://doi.org/10.30640/abdimas45.v2i1.961>
- Suryani, L., & Putri, A. P. (2019). Hubungan Pengetahuan Gizi Kader Posyandu dengan Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Keperawatan dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 8(1), 11–18.
- World Health Organization. (2020). *Reducing stunting in children: equity considerations for achieving the global nutrition targets 2025*. Geneva: WHO.
- Yuliana, N., & Setyawan, D. (2021). Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal dalam Upaya Diversifikasi Pangan dan Pencegahan Stunting. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 20(2), 101–110.