



Fun Cooking Nugget Jagung sebagai Inovasi Pangan Lokal untuk Mendukung Gizi Seimbang

Fun Cooking Corn Nuggets as a Local Food Innovation to Support Balanced Nutrition

Misbahul Munir^{1*}, Aqila Nuril Islam², Karina Amelia Syafara³, Efrilia Lut Safitri⁴, Ibtihal Azzatul Aliyah⁵, Nasywa Mutiara Dewi⁶, Orin Salsabillah Azza⁷, Muhammad Faizul Anwar⁸, Gisca Dwi Larasati⁹, Dara Ayu Jenniferani¹⁰, Riska Amalia Fitri Anisa¹¹, Dinda Nadia Maylaffaizha¹², Hardiyaningtiyah Deby Ayu¹³, Oktaviano Indra Viki Setiawan¹⁴, Ozi Pranata Sihombing¹⁵, Ryan Aditya Ardana¹⁶, Krisna Andrianto¹⁷, Intan Santika Sari¹⁸

¹⁻¹⁸Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Universitas Adi Buana Surabaya, Indonesia

*Penulis Korespondensi: misbahmunir0027@gmail.com

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 15 Agustus 2026;

Revisi: 31 Agustus 2026;

Diterima: 14 September 2026;

Terbit: 25 September 2026;

Keywords: *Balanced*

Nutrition; Corn Nuggets; Fun

Cooking; Local Food; Stunting.

Abstract: *Stunting remains a nutritional problem that requires sustained family- and community-based action. This community service program aimed to improve the knowledge and practical skills of PKK members in Menganti Village, Gresik, in using corn as a local food through a fun cooking activity focused on corn nuggets. The activity was conducted at Menganti Village Hall on 21 August 2026 and combined balanced-nutrition education, an introduction to local food diversification, a cooking demonstration, guided practice, observation, and pre-test and post-test evaluation. The evaluation covered balanced nutrition, food diversity, local food, corn utilization, and understanding of stunting. The mean knowledge score increased from 55% before the activity to 86% after the activity, an increase of 31 percentage points. The largest improvement occurred in knowledge of local food, followed by corn utilization and stunting. Participants were also able to follow the main stages of corn nugget preparation during guided practice. These findings indicate that combining education with hands-on food processing can support short-term knowledge and skill development. Corn nuggets are positioned as one local-food alternative within a diverse diet, not as a single intervention to prevent or treat stunting.*

Abstrak

Stunting masih memerlukan perhatian melalui upaya yang melibatkan keluarga dan masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK di Desa Menganti, Kabupaten Gresik, dalam memanfaatkan jagung sebagai pangan lokal melalui fun cooking pembuatan nugget jagung. Kegiatan dilaksanakan di Balai Desa Menganti pada 21 Agustus 2026 dengan metode edukasi gizi seimbang, pengenalan diversifikasi pangan lokal, demonstrasi, praktik terbimbing, observasi, serta evaluasi pre-test dan post-test. Evaluasi mencakup pengetahuan tentang gizi seimbang, keberagaman makanan, pangan lokal, pemanfaatan jagung, dan stunting. Rata-rata skor pengetahuan meningkat dari 55% sebelum kegiatan menjadi 86% setelah kegiatan, atau naik 31 poin persentase. Peningkatan terbesar terdapat pada indikator pangan lokal, disusul pemanfaatan jagung dan pemahaman stunting. Peserta juga mampu mengikuti tahapan utama pembuatan nugget jagung selama praktik. Hasil ini menunjukkan bahwa kombinasi edukasi dan praktik pengolahan pangan dapat mendukung peningkatan pengetahuan dan keterampilan jangka pendek. Nugget jagung diposisikan sebagai salah satu alternatif olahan pangan lokal dalam menu yang beragam, bukan sebagai intervensi tunggal untuk mencegah atau mengatasi stunting.

Kata Kunci: Gizi Seimbang; Nugget Jagung; Pangan Lokal; Senang Memasak ; Stunting.

1. PENDAHULUAN

Stunting masih menjadi salah satu persoalan gizi yang memerlukan perhatian berkelanjutan karena berkaitan dengan gangguan pertumbuhan dan perkembangan anak. Hasil Survei Status Gizi Indonesia 2024 menunjukkan bahwa prevalensi stunting nasional sebesar 19,8%, menurun dari 21,5% pada tahun 2023 (Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan, 2025). Meskipun terjadi penurunan, angka tersebut menunjukkan bahwa upaya pencegahan masih perlu dilakukan secara konsisten melalui pendekatan yang melibatkan keluarga dan masyarakat. Pencegahan stunting tidak hanya berkaitan dengan kecukupan makanan, tetapi juga dipengaruhi oleh kondisi kesehatan anak, praktik pengasuhan, sanitasi, kebersihan, serta akses terhadap pelayanan kesehatan (Juhari & Suan, 2024; Laksono et al., 2022).

Pemenuhan gizi anak perlu memperhatikan kualitas, jumlah, dan keberagaman makanan yang dikonsumsi selama masa pertumbuhan. Anak membutuhkan sumber karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, serat, dan air yang diperoleh melalui konsumsi berbagai kelompok pangan secara seimbang (World Health Organization, 2023). Pola konsumsi yang beragam memberikan peluang lebih besar bagi anak untuk memperoleh berbagai zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Selain faktor makanan, praktik pemberian makan yang tepat dan kondisi kesehatan anak juga memiliki hubungan dengan kemampuan tubuh dalam memanfaatkan zat gizi secara optimal (Siagian & Ramschie, 2024).

Keluarga memiliki peran penting dalam membentuk pola konsumsi anak karena sebagian besar pemilihan, pengolahan, dan penyajian makanan berlangsung di lingkungan rumah tangga. Ibu sering menjadi pihak yang menentukan bahan pangan, jenis menu, cara pengolahan, dan frekuensi penyajian makanan bagi anggota keluarga. Pengetahuan ibu mengenai gizi berkaitan dengan kemampuan dalam memilih dan menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan anak (Laksono et al., 2022; Majidah et al., 2021). Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan ibu perlu diarahkan pada pemahaman yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, bukan hanya pada penguasaan informasi mengenai jenis dan fungsi zat gizi.

Edukasi gizi merupakan salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk meningkatkan pemahaman keluarga mengenai makanan bergizi dan praktik pemberian makan yang tepat. Pemberian edukasi yang disesuaikan dengan kebutuhan peserta dapat meningkatkan pengetahuan mengenai gizi dan pemilihan makanan (Prasetyo et al., 2023). Materi akan lebih mudah diterapkan ketika informasi yang diberikan dikaitkan dengan bahan pangan yang tersedia di lingkungan masyarakat serta dilengkapi dengan contoh pengolahan yang sederhana. Kegiatan edukasi yang disertai praktik juga memberikan kesempatan kepada

peserta untuk menghubungkan pengetahuan yang diperoleh dengan proses penyediaan makanan secara langsung (Husna et al., 2023). Pemanfaatan pangan lokal dapat menjadi bagian dari upaya meningkatkan keberagaman konsumsi pangan keluarga. Bahan pangan yang tersedia di lingkungan setempat dapat dikembangkan menjadi berbagai bentuk olahan sehingga pilihan makanan keluarga menjadi lebih bervariasi. Kegiatan diversifikasi pangan berbasis komoditas lokal dapat meningkatkan pengetahuan sekaligus keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan yang tersedia di daerahnya (Khotimah et al., 2023; Widayatsih et al., 2022). Pendekatan tersebut juga memungkinkan masyarakat memanfaatkan bahan yang sudah dikenal tanpa harus bergantung pada produk pangan yang sulit diperoleh atau membutuhkan teknik pengolahan yang kompleks.

Jagung merupakan salah satu pangan lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai bagian dari variasi menu keluarga. Komoditas ini dapat diolah dalam berbagai bentuk, tidak hanya direbus, dibakar, atau digunakan sebagai campuran makanan, tetapi juga dikembangkan menjadi produk olahan dengan bentuk yang lebih beragam (Widayatsih et al., 2022). Pengembangan produk berbahan jagung dapat meningkatkan nilai guna komoditas lokal sekaligus memperluas keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan (Budaraga & Fitria, 2023; Khotimah et al., 2023). Namun, pemanfaatan jagung tetap perlu ditempatkan sebagai bagian dari pola makan yang beragam karena satu jenis bahan pangan tidak dapat memenuhi seluruh kebutuhan zat gizi anak.

Salah satu produk yang dapat dikembangkan dari jagung adalah nugget jagung. Pelatihan pengolahan jagung menjadi nugget telah diterapkan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat karena proses pembuatannya relatif sederhana dan dapat dilakukan menggunakan peralatan rumah tangga (Budaraga & Fitria, 2023; Kalista et al., 2022). Proses tersebut mencakup persiapan bahan, pembuatan adonan, pengukusan, pemotongan, pelapisan, dan penggorengan sehingga dapat dipelajari secara bertahap melalui demonstrasi. Pengolahan jagung dalam bentuk nugget juga memberikan alternatif penyajian yang berbeda dari bentuk olahan jagung yang biasa dikonsumsi sehari-hari.

Metode praktik langsung dapat meningkatkan keterlibatan peserta karena proses pembelajaran tidak hanya berlangsung melalui penyampaian materi secara lisan. Peserta memperoleh kesempatan untuk mengamati tahapan kerja, mencoba proses pengolahan, mengajukan pertanyaan, serta mendiskusikan kemungkinan penerapan produk di rumah (Huda et al., 2023; Wijayanti et al., 2022). Pendekatan *learning by doing* juga sesuai untuk kegiatan pemberdayaan karena keterampilan diperoleh melalui pengalaman langsung selama kegiatan berlangsung (Kalista et al., 2022). Dalam konteks kegiatan PKK, bentuk pembelajaran tersebut

dapat membantu menghubungkan materi gizi dengan aktivitas penyediaan makanan yang telah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari peserta. Pendekatan *fun cooking* dalam kegiatan ini digunakan sebagai media untuk mengintegrasikan edukasi gizi dengan praktik pemanfaatan pangan lokal. Peserta tidak hanya mempelajari cara membuat nugget jagung, tetapi juga memperoleh informasi mengenai keberagaman makanan, pemenuhan gizi anak, serta pentingnya mengombinasikan beberapa kelompok pangan. Nugget jagung tidak dapat diposisikan sebagai satu-satunya makanan untuk mencegah stunting karena stunting dipengaruhi oleh berbagai faktor yang saling berkaitan (Juhari & Suan, 2024). Pemenuhan gizi anak tetap membutuhkan makanan yang beragam dan sesuai dengan kebutuhan usia serta tahap pertumbuhan dan perkembangan anak (World Health Organization, 2023).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan Fun Cooking Nugget Jagung sebagai Inovasi Pangan Lokal untuk Mendukung Gizi Seimbang dilaksanakan di Desa Menganti dengan sasaran ibu-ibu PKK. Kegiatan ini menggabungkan edukasi mengenai gizi seimbang, keberagaman makanan, pangan lokal, pemanfaatan jagung, pemenuhan gizi anak, dan faktor yang berkaitan dengan stunting dengan praktik langsung pembuatan nugget jagung. Perubahan pengetahuan peserta dievaluasi melalui perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test*, sedangkan keterampilan peserta diamati selama proses demonstrasi dan praktik. Dengan demikian, kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam memanfaatkan jagung sebagai salah satu alternatif variasi menu keluarga dengan tetap memperhatikan prinsip konsumsi pangan yang beragam dan gizi seimbang.

2. METODE

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan dilaksanakan pada Jumat, 21 Agustus 2026, mulai pukul 13.00 WIB sampai selesai di Balai Desa Menganti, Kecamatan Menganti, Kabupaten Gresik. Tahap persiapan mencakup koordinasi dengan pemerintah desa dan kader PKK, penentuan sasaran, penyusunan materi, penyiapan instrumen evaluasi, serta penyediaan bahan dan alat. Lokasi kegiatan dipilih karena dapat menampung proses edukasi dan praktik memasak secara berkelompok. Seluruh rangkaian kegiatan diarahkan sebagai program pengabdian berbasis edukasi dan pemberdayaan masyarakat.

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dalam kegiatan ini adalah 30 ibu-ibu PKK yang mewakili beberapa dusun di Desa Menganti, Kecamatan Menganti, Kabupaten Gresik. Pemilihan ibu-ibu PKK sebagai peserta didasarkan pada peran mereka dalam penyediaan makanan keluarga,

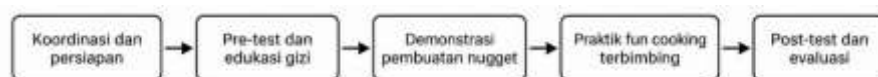
pengelolaan menu rumah tangga, serta penyebaran informasi kesehatan dan gizi di lingkungan masyarakat. Seluruh peserta mengikuti rangkaian kegiatan yang meliputi *pre-test*, edukasi gizi seimbang, pengenalan pemanfaatan pangan lokal, demonstrasi pembuatan nugget jagung, praktik *fun cooking* secara terbimbing, diskusi, serta *post-test*. Pada sesi praktik, peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil agar setiap peserta dapat terlibat secara langsung dalam proses pengolahan nugget jagung. Keterlibatan peserta dalam seluruh tahapan kegiatan digunakan untuk menilai perubahan pengetahuan serta kemampuan mereka dalam mengikuti proses pengolahan pangan lokal setelah kegiatan dilaksanakan.

Metode Pengabdian

Metode pengabdian menggunakan pendekatan edukasi partisipatif dan praktik langsung atau *fun cooking*. Kegiatan dimulai dengan *pre-test* untuk memetakan pengetahuan awal peserta, kemudian dilanjutkan dengan edukasi mengenai prinsip gizi seimbang, pentingnya keberagaman makanan, pemanfaatan pangan lokal, dan faktor yang berkaitan dengan stunting. Setelah penyampaian materi, tim mendemonstrasikan proses pembuatan nugget jagung secara berurutan. Peserta selanjutnya melakukan praktik dalam kelompok dengan pendampingan tim sehingga mereka dapat mengamati, mencoba, bertanya, dan memperbaiki langkah pengolahan secara langsung.

Tahapan praktik mencakup persiapan bahan, pengolahan jagung dan bahan tambahan, pencampuran adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pelapisan, dan penggorengan. Setelah praktik selesai, peserta mengikuti diskusi mengenai kemungkinan variasi bahan, cara penyajian, penyimpanan, serta posisi nugget jagung dalam menu keluarga yang beragam. Kegiatan ditutup dengan *post-test* menggunakan indikator yang sama dengan *pre-test*. Observasi selama kegiatan digunakan sebagai data pendukung untuk menilai keterlibatan peserta dan kemampuan mereka mengikuti tahapan pengolahan.

Alur perencanaan dan pelaksanaan kegiatan disajikan pada Gambar 1. Diagram tersebut menggambarkan urutan kegiatan mulai dari koordinasi dan persiapan, pengukuran pengetahuan awal, edukasi, demonstrasi, praktik terbimbing, hingga evaluasi akhir.



Gambar 1. Alur pelaksanaan kegiatan Fun Cooking Nugget Jagung.

Bahan dan Alat Fun Cooking

Bahan yang digunakan meliputi jagung, telur, tepung terigu, tepung tapioka atau maizena, bawang putih, daun bawang, wortel, garam, merica, bahan pelapis, dan minyak

goreng. Alat yang digunakan terdiri atas baskom, pisau, talenan, blender atau chopper, sendok, loyang, kukusan, kompor, wajan, saringan, dan wadah makanan. Komposisi bahan disesuaikan dengan formulasi resep yang digunakan saat kegiatan dan jumlah kelompok praktik. Kegiatan tidak melakukan analisis laboratorium terhadap kandungan gizi, keamanan mikrobiologis, atau daya simpan produk, sehingga hasil pengolahan dibahas sebagai keluaran praktik edukatif dan bukan sebagai produk pangan yang telah tervalidasi secara teknologi pangan.

Evaluasi dan Analisis Data

Evaluasi pengetahuan dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test*. Indikator yang memiliki data numerik dalam naskah sumber meliputi pemahaman gizi seimbang, keberagaman makanan, pangan lokal, pemanfaatan jagung, dan stunting. Skor setiap indikator disajikan sebagai persentase, kemudian dihitung perubahan antara nilai sebelum dan sesudah kegiatan dalam poin persentase. Analisis dilakukan secara deskriptif karena naskah sumber tidak menyediakan data individual peserta, ukuran sampel final, atau hasil uji statistik inferensial. Oleh sebab itu, hasil evaluasi digunakan untuk menggambarkan perubahan pengetahuan jangka pendek setelah kegiatan dan tidak ditafsirkan sebagai bukti perubahan status gizi anak.

Indikator Keberhasilan

Keberhasilan kegiatan dinilai dari keterlibatan peserta selama edukasi dan praktik, kemampuan mengikuti tahapan pembuatan nugget, terbentuknya produk pada akhir praktik, serta peningkatan skor *post-test* dibandingkan *pre-test*. Respons peserta selama diskusi dan tanya jawab juga digunakan sebagai indikator kualitatif keterlibatan. Indikator tersebut dipilih karena sesuai dengan tujuan kegiatan yang berfokus pada pengetahuan dan keterampilan, bukan pada pengukuran perubahan antropometri atau status gizi anak. Evaluasi lanjutan diperlukan apabila program ingin menilai penerapan pengetahuan di rumah atau dampak terhadap pola konsumsi keluarga.

3. HASIL

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan *Fun Cooking Nugget Jagung* diawali dengan edukasi mengenai gizi seimbang dan pentingnya memberikan makanan yang beragam kepada anak. Peserta diperkenalkan pada jagung sebagai bahan pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi berbagai olahan, kemudian tim menjelaskan bahwa pemanfaatan jagung perlu ditempatkan dalam pola makan yang tetap mengombinasikan sumber karbohidrat, protein, sayur, buah, lemak, dan cairan sesuai kebutuhan. Penyampaian materi dilanjutkan dengan demonstrasi pengolahan sehingga peserta dapat melihat perubahan bahan mentah menjadi adonan, proses pengukusan, pelapisan,

dan penggorengan. Selama sesi berlangsung, peserta dapat menanyakan bahan pengganti, teknik pengolahan, cara penyimpanan, serta kemungkinan pengembangan variasi resep. Pada tahap praktik, peserta mengikuti tahapan pembuatan nugget jagung dengan pendampingan tim pelaksana. Peserta berlatih menyiapkan bahan, mengolah adonan, mencetak, mengukus, memotong, melapisi, dan menggoreng produk sesuai urutan yang telah didemonstrasikan. Kegiatan berlangsung secara partisipatif melalui diskusi dan tanya jawab selama praktik. Produk yang dihasilkan digunakan sebagai keluaran kegiatan edukatif dan sebagai contoh variasi pengolahan jagung yang dapat dipraktikkan kembali di rumah.

Hasil Evaluasi Pengetahuan

Hasil *pre-test* dan *post-test* menunjukkan peningkatan pada seluruh indikator pengetahuan yang dicatat dalam naskah sumber. Perubahan terbesar terdapat pada pengetahuan mengenai pangan lokal, yaitu dari 50% menjadi 88%, sedangkan pemanfaatan jagung meningkat dari 58% menjadi 90%. Pemahaman mengenai stunting meningkat dari 52% menjadi 84%, dan indikator gizi seimbang serta keberagaman makanan juga menunjukkan kenaikan. Rangkuman hasil evaluasi disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil pre-test dan post-test pengetahuan peserta.

Indikator	Pre-test	Post-test	Peningkatan
Gizi seimbang	60%	85%	25 poin
Keberagaman makanan	55%	82%	27 poin
Pangan lokal	50%	88%	38 poin
Pemanfaatan jagung	58%	90%	32 poin
Pemahaman stunting	52%	84%	32 poin
Rata-rata	55%	86%	31 poin

Sumber: Rekapitulasi data pre-test dan post-test pada naskah kegiatan, 2026.

Rata-rata skor pengetahuan meningkat dari 55% menjadi 86%, atau naik 31 poin persentase. Kenaikan terbesar terdapat pada indikator pangan lokal sebesar 38 poin, diikuti pemanfaatan jagung dan pemahaman stunting yang masing-masing meningkat 32 poin. Karena data individual peserta dan ukuran sampel final tidak tersedia dalam naskah sumber, hasil tersebut dilaporkan secara deskriptif tanpa uji signifikansi statistik. Dengan demikian, tabel menggambarkan perubahan pengetahuan segera setelah kegiatan dan tidak digunakan untuk menyimpulkan perubahan perilaku atau status gizi anak.

Hasil Praktik Pembuatan Nugget Jagung

Peserta dapat mengikuti tahapan utama pembuatan nugget jagung mulai dari persiapan bahan sampai produk siap disajikan. Praktik memberikan kesempatan kepada peserta untuk menerapkan langkah yang telah diperagakan dalam demonstrasi, termasuk pencampuran

adonan, pengukusan, pemotongan, pelapisan, dan penggorengan. Selama kegiatan, peserta juga mendiskusikan alternatif bahan, penyimpanan, dan variasi penyajian yang mungkin diterapkan di rumah. Hasil observasi menunjukkan bahwa praktik dapat dilaksanakan hingga tahap akhir sesuai alur yang telah direncanakan. Produk yang dihasilkan memiliki bentuk nugget dengan jagung dan beberapa bahan tambahan sebagai komponen resep. Kegiatan tidak melakukan analisis proksimat, uji organoleptik terstruktur, uji keamanan pangan, uji daya simpan, maupun penilaian penerimaan anak terhadap produk. Oleh karena itu, hasil praktik tidak digunakan untuk memberikan klaim kandungan gizi tertentu atau menyatakan bahwa formulasi tersebut merupakan pangan khusus untuk pencegahan stunting.

4. DISKUSI

Efektivitas Edukasi dan Praktik Langsung

Peningkatan rata-rata skor dari 55% menjadi 86% menunjukkan adanya perubahan pengetahuan jangka pendek setelah peserta menerima edukasi dan mengikuti praktik. Pola tersebut sejalan dengan kegiatan edukasi yang menunjukkan bahwa penyampaian materi terstruktur dapat memperbaiki pengetahuan dan sikap ibu atau orang tua mengenai gizi dan tumbuh kembang anak (Faridah et al., 2024; Hendryanti et al., 2023). Peningkatan pengetahuan mengenai gizi seimbang juga telah dilaporkan dalam kegiatan pemberdayaan ibu yang menggunakan edukasi sebagai pendekatan utama (Sanggелorang et al., 2024). Dalam kegiatan di Desa Menganti, kombinasi penjelasan dan praktik memberi peserta kesempatan untuk memahami materi sekaligus menerapkannya dalam proses pengolahan makanan. Metode praktik langsung relevan untuk kegiatan pengabdian karena peserta tidak hanya menerima informasi secara satu arah. Pelatihan nugget jagung berbasis *learning by doing* telah digunakan untuk membantu masyarakat memahami tahapan pengolahan dan menghasilkan produk secara langsung (Kalista et al., 2022). Kegiatan lain juga menunjukkan bahwa kreativitas pengolahan jagung dapat dikembangkan melalui pendampingan yang memberi ruang bagi masyarakat untuk mencoba bentuk olahan baru (Setyaningrum & Septiani, 2021). Temuan tersebut mendukung penggunaan *fun cooking* sebagai media edukasi yang menghubungkan pengetahuan gizi dengan keterampilan praktis.

Pemanfaatan Jagung sebagai Pangan Lokal

Kenaikan terbesar pada indikator pangan lokal menunjukkan bahwa materi mengenai diversifikasi dan pemanfaatan bahan setempat menjadi bagian yang paling banyak berubah setelah kegiatan. Program diversifikasi olahan jagung di masyarakat telah menunjukkan bahwa pelatihan dapat memperluas pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah komoditas lokal

menjadi produk yang lebih bervariasi (Widayatsih et al., 2022). Pemberdayaan ibu melalui inovasi nugget jagung juga dapat menjadi sarana untuk mengenalkan nilai tambah bahan lokal dan kreativitas pengolahan pangan keluarga (Kosmawati et al., 2025). Dengan demikian, jagung dapat ditempatkan sebagai salah satu bahan yang mendukung variasi menu tanpa mengurangi kebutuhan terhadap kelompok pangan lainnya. Pengolahan jagung menjadi nugget telah diterapkan pada berbagai kegiatan pengabdian karena prosesnya dapat dipelajari melalui demonstrasi dan praktik (Budaraga & Fitria, 2023). Kegiatan di Jamprong juga mengaitkan pengolahan nugget jagung dengan pengembangan keterampilan serta nilai tambah komoditas lokal (Oktafianto et al., 2023). Jika produk akan dikembangkan lebih lanjut, formulasi perlu dievaluasi secara lebih terukur karena komposisi bahan dapat menghasilkan karakteristik energi dan protein yang berbeda (Solehah et al., 2023). Hal tersebut penting agar klaim manfaat gizi didasarkan pada hasil pengujian, bukan hanya pada jenis bahan yang digunakan.

Gizi Seimbang dan Posisi Kegiatan dalam Pencegahan Stunting

Keberagaman makanan tetap menjadi prinsip penting karena satu bahan pangan tidak dapat menyediakan seluruh kebutuhan zat gizi anak. Pedoman pemberian makan anak menekankan pentingnya pola makan yang beragam sebagai bagian dari pemenuhan kebutuhan gizi pada masa pertumbuhan (World Health Organization, 2023). Oleh karena itu, nugget jagung dalam kegiatan ini tidak diposisikan sebagai satu-satunya makanan untuk mendukung pertumbuhan anak, melainkan sebagai salah satu variasi olahan yang perlu dikombinasikan dengan sumber protein, sayuran, buah, lemak, dan pangan lain sesuai kebutuhan. Hubungan kegiatan dengan pencegahan stunting juga perlu dipahami secara proporsional karena stunting dipengaruhi oleh berbagai faktor yang saling berhubungan. Pendidikan gizi dapat meningkatkan pengetahuan ibu mengenai pemberian makan dan pencegahan stunting (Prabowo & Wardani, 2024), tetapi peningkatan pengetahuan tidak dengan sendirinya membuktikan terjadinya perubahan status gizi anak (Prasetyo et al., 2023). Dengan demikian, kontribusi yang dapat diklaim dari kegiatan ini adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan lokal pada periode evaluasi segera setelah kegiatan, bukan penurunan prevalensi stunting.

Keterbatasan dan Tindak Lanjut

Kegiatan memiliki beberapa keterbatasan. Naskah sumber tidak menyediakan jumlah peserta final yang terverifikasi, data individual *pre-test* dan *post-test*, hasil uji statistik, uji kandungan gizi, uji keamanan pangan, uji daya simpan, maupun data penerimaan anak terhadap produk. Evaluasi juga dilakukan segera setelah kegiatan sehingga belum menunjukkan apakah pengetahuan dan keterampilan dipertahankan dalam jangka menengah atau diterapkan dalam

penyediaan makanan keluarga. Keterbatasan tersebut membatasi kesimpulan pada perubahan pengetahuan deskriptif dan keterampilan praktik selama pelaksanaan program. Tindak lanjut dapat dilakukan melalui pendampingan kader PKK dan posyandu, pengembangan variasi resep dengan sumber protein dan sayuran yang sesuai, serta edukasi penyusunan menu keluarga yang lebih beragam. Program berikutnya sebaiknya menggunakan daftar hadir terverifikasi, instrumen *pre-test* dan *post-test* yang terdokumentasi, evaluasi tindak lanjut setelah beberapa minggu, serta penilaian penerapan menu di rumah. Apabila nugget jagung akan dikembangkan sebagai produk pangan rumahan atau usaha, diperlukan pengujian formulasi, keamanan, biaya produksi, daya simpan, dan penerimaan konsumen sebelum dilakukan klaim gizi atau pemasaran yang lebih luas.

5. KESIMPULAN

Fun Cooking Nugget Jagung di Desa Menganti mengintegrasikan edukasi gizi seimbang dengan praktik pengolahan pangan lokal. Berdasarkan rekapitulasi *pre-test* dan *post-test* dalam naskah kegiatan, rata-rata pengetahuan peserta meningkat dari 55% menjadi 86%, dengan peningkatan terbesar pada pemahaman tentang pangan lokal. Peserta juga mampu mengikuti tahapan utama pembuatan nugget jagung selama praktik terbimbing. Hasil tersebut mendukung penggunaan kegiatan praktik sebagai media edukasi untuk memperkenalkan variasi pengolahan jagung dan memperkuat pemahaman tentang keberagaman pangan. Nugget jagung tidak dapat diposisikan sebagai solusi tunggal terhadap stunting. Produk ini lebih tepat dipahami sebagai salah satu alternatif olahan pangan lokal yang dapat menjadi bagian dari menu keluarga apabila dikombinasikan dengan sumber zat gizi lain. Program lanjutan perlu memperkuat pendampingan, dokumentasi data peserta, evaluasi jangka menengah, dan pengujian produk apabila akan dikembangkan untuk konsumsi yang lebih luas atau kegiatan ekonomi. Pendekatan tersebut akan membuat kegiatan pengabdian lebih terukur sekaligus menjaga ketepatan klaim mengenai gizi dan stunting.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Desa Menganti, kader PKK, dan seluruh ibu-ibu PKK Desa Menganti yang telah mendukung koordinasi, pelaksanaan edukasi, serta praktik *Fun Cooking* Nugget Jagung. Apresiasi juga disampaikan kepada Universitas Adi Buana Surabaya atas dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR REFERENSI

- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan. (2025). *Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2024 dalam angka*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://repository.badankebijakan.kemkes.go.id/id/eprint/5861/>
- Budaraga, I. K., & Fitria, E. A. (2023). Pembuatan nugget jagung di Nagari Ladang Panjang, Kabupaten Pasaman, Sumatera Barat. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 1184–1189. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v7i4.15336>
- Faridah, F., Anies, A., Kartasurya, M. I., & Widjanarko, B. (2024). Online educational intervention: Improving maternal knowledge and attitudes in providing developmental stimulation for stunting toddlers. *Narra J*, 4(1), e591. <https://doi.org/10.52225/narra.v4i1.591>
- Hendryanti, D. N., Andriani, C., Indriani, S., Gunawan, L., & Sibero, M. T. (2023). Dietary diversity, stunting, and the impact of an education program on parents' knowledge and attitudes in West Sumba, Indonesia. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 18(2), 79–88. <https://doi.org/10.25182/jgp.2023.18.2.79-88>
- Huda, N., Woferst, R., Erwin, E., & Febriyanti, E. (2023). Training on preparation of balanced nutrition and healthy food creativity to increase nutrition intake of school children during the COVID-19 pandemic. *Journal of Community Service and Empowerment*, 4(2), 255–263. <https://doi.org/10.22219/jcse.v4i2.26287>
- Husna, H. F., Proboningsih, J., & Padoli, P. (2023). Pengetahuan ibu tentang gizi seimbang pada anak usia sekolah di MI Plus Al-Islam Dagangan. *Jurnal Keperawatan*, 17(2), 117–125. <https://doi.org/10.36568/nersbaya.v17i2.91>
- Juhari, N. H. S., & Suan, W. B. (2024). Mother's knowledge, attitude and practices and its influence toward nutritional status of children in Terengganu. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 19(Supp. 1), 137–144. <https://doi.org/10.25182/jgp.2024.19.Supp.1.137-144>
- Kalista, A., Maulana, A. K., Shandy, A. D., Nurdin, T. K., Maliyana, J., & Nafiah, R. N. (2022). Pelatihan pembuatan nugget jagung sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat di Desa Wukirharjo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(4), 431–441. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v4i4.4750>
- Khotimah, H., Lintang, S. S., & Azkiya, F. (2023). The influence of socio-economy and local food diversity on stunting in toddlers. *Consilium Sanitatis: Journal of Health Science and Policy*, 1(3), 147–160. <https://doi.org/10.56855/jhsp.v1i3.524>
- Kosmawati, A., Novianti, H. F., Aprilyanti, R. F., Prima, D. T., Pramesti, A., Sodik, J. J., Sutrisno, E., Nisrina, M. A., Fatmawati, F., & Budiana, W. (2025). Transformasi jagung manis menjadi produk bernilai tambah: Pemberdayaan ibu Posyandu melalui inovasi nugget jagung. *ARDHI: Jurnal Pengabdian Dalam Negri*, 3(4), 159–167. <https://doi.org/10.61132/ardhi.v3i4.1420>
- Laksono, A. D., Wulandari, R. D., Amaliah, N., & Wisnuwardani, R. W. (2022). Stunting among children under two years in Indonesia: Does maternal education matter? *PLOS ONE*, 17(7), e0271509. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0271509>
- Majidah, N. M., Sulistiyawati, S., & Paramashanti, B. A. (2021). Effect of maternal nutrition education on knowledge, attitude, and practice related to infant and toddler feeding. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 5(2), 73–82. <https://doi.org/10.21580/ns.2021.5.2.5245>

- Oktafianto, K., Lailannaza, I., Laily, F. M., Suyus, F. O., Nurdiana, S., & Purwaningrum, Y. E. (2023). Pelatihan pembuatan nugget jagung beserta pemasaran sebagai upaya meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Jamprong Kecamatan Kenduruan Kabupaten Tuban. *Jurnal Abdi Sembarani*, 1(2), 66–72. <https://doi.org/10.55719/as.v1i2.893>
- Prabowo, B., & Wardani, R. (2024). Efektifitas pendidikan kesehatan makanan pendamping ASI (MP-ASI) terhadap peningkatan pengetahuan ibu dalam pencegahan stunting: Effectiveness of complementary food health education for breast milk (MP-ASI) in increasing mother's knowledge in stunting prevention. *Jurnal Abdi Kesehatan Dan Kedokteran*, 3(1), 25–33. <https://doi.org/10.55018/jakk.v3i1.46>
- Prasetyo, Y. B., Permatasari, P., & Susanti, H. D. (2023). The effect of mothers' nutritional education and knowledge on children's nutritional status: A systematic review. *International Journal of Child Care and Education Policy*, 17, 11. <https://doi.org/10.1186/s40723-023-00114-7>
- Sanggalorang, Y., Rompas, K., Gobel, L., Kereh, V., Manoppo, M., Bidara, C., Anggela, J., da Gomez, A., Manangkot, R., & Katanga, S. (2024). Peningkatan pengetahuan ibu mengenai gizi seimbang untuk balita: Pengalaman pengabdian masyarakat di Kabupaten Minahasa Utara. *Vivabio: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 5(2), 105–110. <https://doi.org/10.35799/vivabio.v5i2.53691>
- Setyaningrum, D., & Septiani, I. Y. (2021). Peningkatan kreativitas masyarakat melalui pengolahan jagung di Desa Kumpulrejo Kecamatan Parengan Kabupaten Tuban. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 74–78. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i1.31211>
- Siagian, E., & Ramschie, P. A. (2024). The influence of mother's knowledge of toddler nutrition on their knowledge and attitudes towards stunting. *Jurnal Berita Ilmu Keperawatan*, 17(2), 180–188. <https://doi.org/10.23917/bik.v17i2.2835>
- Solehah, N. Z., Jauhari, M. T., Lastyana, W., Ardian, J., & Ariani, F. (2023). Formulasi nugget berbasis pangan lokal sebagai pangan kaya energi dan protein untuk balita stunting. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 4(2), 197–203. <https://doi.org/10.62870/jgkp.v4i2.24924>
- Widayatsih, T., Lisanty, N., Agustina, L., & Junaidi, J. (2022). Diversifikasi kreasi olahan pangan berbahan baku jagung bagi warga Desa Mlandangan Kabupaten Nganjuk. *JATIMAS: Jurnal Pertanian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 111–120. <https://doi.org/10.30737/jatimas.v2i2.3465>
- Wijayanti, E. J., Christyaningsih, J., Fadhila, U. A., & Sari, A. R. K. P. (2022). Nutrition education through provision of additional local food for pregnant women and toddlers in Kalisat District, Jember Regency. *Community Empowerment*, 7(9), 1543–1554. <https://doi.org/10.31603/ce.6480>
- World Health Organization. (2023). *WHO guideline for complementary feeding of infants and young children 6–23 months of age*. World Health Organization. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240081864>