

Program Dasces: Edukasi dan Pelatihan Pangan Lokal Menjadi Makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA)

Yahya Jecson Palinata*

Program Studi Pendidikan Jasmani Kesehatan dan Rekreasi, Universitas Kristen Artha Wacana, NTT, Indonesia
Email Corresponding: yahyajecsonpalinata@gmail.com*

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

Program Dasces
Edukasi dan Pelatihan
Pangan Lokal

Nutrisi yang dikonsumsi berbahan pangan lokal berperan penting dalam mendukung pertumbuhan fisik, perkembangan otak, serta kesehatan. Tujuan dari PKM ini, mengedukasikan dan pelatihan pangan lokal menjadi makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) melalui program Dasces. Metode ceramah, diskusi kelompok dan demonstrasi digunakan pada kegiatan PKM dengan tahapan persiapan, edukasi partisipatif dan pelatihan. Tahapan persiapan diawali dengan memperkenalkan bahan dan alat yang telah disterilkan kepada peserta PKM sebagai bagian dari prinsip program Dasces, yaitu dapur sehat cegah stunting. Tahapan edukasi partisipatif, diberikan pemahaman dasar tentang stunting, pemanfaatan pangan lokal dalam mencegah stunting, program Dasces dan kandungan nutrisi dan pengelolaan pangan lokal pisang dan kelor menjadi makanan B2SA. Tahapan pelatihan, dilaksanakan secara berkelompok untuk menyelesaikan setiap jenis menu yang diberikan. Jenis makanan B2SA yang dihasilkan dari buah pisang di desa Benlutu adalah Broben (Brownies Benlutu), Puben (Puding Benlutu) dan Bense (Benlutu Sehat) berupa MPASI basah dan yang dikeringkan berupa bubuk, sedangkan di Desa Boentuka berupa Pukebo (Puding kelor boentuka), Sumori (Sup moringa) dan Bukel (Bubuk kelor). Selama pelatihan berlangsung, diterapkan prinsip-prinsip program Dasces, dengan penekanan pada pentingnya menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan

ABSTRACT

Keywords:

Dasces Program
Education and Training
Local Food

Nutrition consumed from local food sources plays an important role in supporting physical growth, brain development, and health. The objective of this PKM is to educate and train participants on local foods to become Diverse, Nutritious, Balanced, and Safe (B2SA) through the Dasces program. Lectures, group discussions, and demonstrations are used in PKM activities with stages of preparation, participatory education, and training. The preparation stage begins by introducing sterilized ingredients and tools to PKM participants as part of the Dasces program principle, namely healthy kitchens to prevent stunting. Participatory education stages, providing basic understanding of stunting, utilization of local foods in preventing stunting, the Dasces program, and the nutritional content and management of local foods such as bananas and moringa to become B2SA foods. Training stages, conducted in groups to complete each type of menu provided. The types of B2SA foods produced from bananas in Benlutu village are Broben (Benlutu Brownies), Puben (Benlutu Pudding), and Bense (Healthy Benlutu) in the form of wet complementary foods and dried powder, while in Boentuka village they are Pukebo (Boentuka moringa pudding), Sumori (moringa soup) and Bukel (moringa powder). During the training, the principles of the Dasces program were applied, with an emphasis on the importance of maintaining hygiene in food management.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



I. PENDAHULUAN

Stunting merupakan kondisi yang mencerminkan proses terhambatnya pertumbuhan pada anak akibat kekurangan asupan gizi kronis serta paparan penyakit infeksi yang terjadi secara berulang, sehingga pemenuhan kebutuhan nutrisi melalui konsumsi makanan bergizi merupakan salah satu langkah utama dalam upaya pencegahan stunting (Gunawan & Lustiyati, 2024). Untuk mencegah stunting dan meningkatkan pemenuhan nutrisi, diperlukan pendekatan menyeluruh yang mencakup berbagai aspek, seperti pendidikan

gizi, kemudahan akses ke sumber pangan lokal berkualitas, kebijakan gizi yang mendukung, serta peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan yang seimbang (Saraswati et al., 2025). Asupan nutrisi merupakan kebutuhan dasar yang sangat esensial bagi manusia dan menjadi salah satu faktor penyebab stunting pada balita sehingga peran orang tua memiliki nilai yang sangat krusial dalam memastikan kebutuhan nutrisi anak terpenuhi karena pada fase ini, anak membutuhkan perhatian serta dukungan penuh dari orang tua untuk mendukung proses pertumbuhan yang berlangsung dengan cepat (Maolinda et al., 2024).

Pemenuhan kebutuhan nutrisi yang optimal sangat dipengaruhi oleh cara mengolah bahan pangan lokal dengan benar. Pangan lokal merupakan jenis makanan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi serta sumber daya yang terdapat di lingkungan sekitar. Ketahanan pangan lokal juga merupakan keadaan di mana pangan tersedia dalam jumlah yang memadai, baik dari segi kuantitas maupun kualitas. Pangan tersebut harus aman, bergizi, beragam, dan tentunya dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat (Sihite, 2022). Asupan nutrisi yang tidak mencukupi, termasuk protein, energi, dan zinc, menjadi salah satu faktor penyebab terjadinya keterlambatan pertumbuhan pada anak balita sehingga upaya mendorong konsumsi pangan lokal berprotein yang terjangkau dan mudah diakses diharapkan mampu membantu keluarga dalam memenuhi kebutuhan gizi anak secara optimal (Ranti et al., 2026).

Pemberian asupan nutrisi yang memadai dan seimbang berperan penting dalam mendukung pertumbuhan fisik yang optimal, perkembangan otak yang maksimal, serta kesehatan emosional dan sosial anak. Nutrisi yang diterima anak dari konsumsi makanan berbahan pangan lokal setiap hari memiliki peran penting bagi pertumbuhan mereka, baik untuk masa kini maupun masa mendatang (Amelia et al., 2025). Oleh karena itu, orang tua memiliki tanggung jawab utama untuk memastikan bahwa anak menerima makanan bergizi dan seimbang dari hasil pangan lokal secara konsisten setiap hari. Bahan pangan lokal biasanya kaya akan nutrisi penting yang mendukung pertumbuhan serta perkembangan anak. Ketahanan pangan lokal memiliki peran krusial dalam memengaruhi status gizi anak, terutama pada anak berusia 6-59 bulan, kelompok usia ini merupakan periode emas untuk pertumbuhan dan perkembangan (Mardhotillah, 2025).

Pengolahan bahan pangan lokal secara tepat tidak hanya berperan dalam mempertahankan atau meningkatkan kandungan nutrisi didalamnya, tetapi juga memastikan keamanan serta meningkatkan cita rasa makanan agar lebih layak dan menarik untuk dikonsumsi oleh anak-anak (Solehudin et al., 2024). Pemberian makanan tambahan yang memanfaatkan bahan pangan lokal memiliki berbagai manfaat, termasuk meningkatkan pola makan sehat. Pendekatan ini dapat membantu mengurangi kebiasaan konsumsi makanan instan, karena pangan lokal umumnya lebih alami dan mengandung komponen penting seperti karbohidrat, protein, vitamin, serta mineral (Alamsah, 2022). Dengan demikian, pangan lokal dapat berkontribusi secara signifikan dalam memenuhi kebutuhan gizi anak-anak.

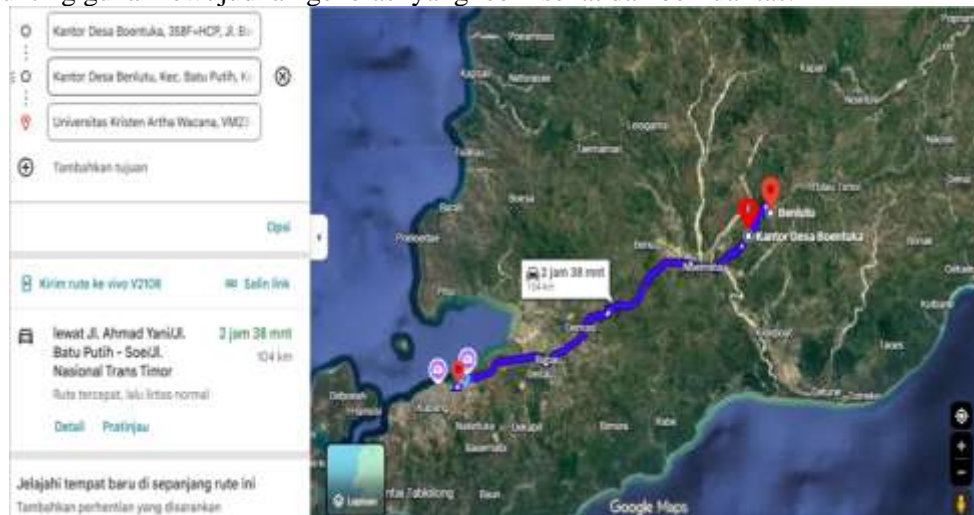
Pemanfaatan pangan lokal memiliki peran yang sangat krusial sebagai elemen fundamental dalam mendukung terciptanya sumber daya manusia yang berkualitas. Keragaman bahan pangan, termasuk sumber karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral, apabila dikonsumsi dalam jumlah yang seimbang dan aman, mampu memenuhi kebutuhan gizi secara optimal (Palinata et al., 2023). Gerakan konsumsi pangan B2SA (Beragam, Bergizi, Seimbang, dan Aman) merupakan upaya untuk mendorong penganekaragaman pangan dengan meningkatkan ketersediaan serta konsumsi pangan yang beragam, bergizi, seimbang, dan memanfaatkan potensi sumber daya lokal, terutama untuk mencukupi kebutuhan gizi anak (Yulianti et al., 2025). Oleh karena itu, penerapan pola konsumsi makanan yang beragam, bergizi, seimbang, dan aman dengan memanfaatkan potensi pangan lokal harus menjadi prioritas utama bagi setiap orang tua dalam rangka memenuhi kebutuhan gizi keluarga.

II. MASALAH

Desa Benlutu dan Boentuka berada di Kecamatan Batu Putih, Kabupaten Timor Tengah Selatan, Provinsi NTT. Secara geografi kedua desa tersebut berada di kawasan dataran tinggi, memiliki karakteristik iklim yang sejuk serta didukung oleh keberadaan pangan lokal yang memadai dan beragam. Berdasarkan hasil observasi di kedua desa tersebut, jenis pangan lokal yang paling dominan dan mudah ditemukan adalah pisang dan kelor. Namun, sumber pangan ini masih jarang dikelola secara optimal untuk menghasilkan berbagai olahan makanan bergizi.

Oleh karena itu, berdasarkan hasil pengamatan ini serta melalui program Kegiatan Belajar dan Pendampingan Masyarakat (KBPM) yang diselenggarakan oleh Universitas Kristen Artha Wacana sebagai lembaga pendidikan yang bertanggung jawab dalam memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang ketahanan pangan lokal dan pencegahan stunting, maka disepakati salah satu program kerja mahasiswa KBPM, yaitu Program Dasces (Dapur sehat cegah stunting).

Program ini berfokus pada pelatihan pemanfaatan pangan lokal untuk diolah menjadi makanan yang beragam, bergizi seimbang, dan aman, khususnya bagi ibu hamil, ibu menyusui, serta balita. Selain itu, tujuan program ini juga memberikan edukasi mengenai pencegahan stunting langsung dari dapur rumah, dengan menekankan pentingnya kebersihan dalam pengelolaan makanan, pemilihan bahan pangan yang sehat, serta penerapan metode memasak yang tepat. Melalui program ini, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian keluarga dalam memenuhi kebutuhan gizi dan mampu mencegah stunting guna mewujudkan generasi yang lebih sehat dan berkualitas.



Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

III. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam bentuk edukasi dan pelatihan pangan lokal menjadi makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) di Desa Benlutu dan Boentuka melalui program Dasces dengan pendekatan metode ceramah, diskusi kelompok dan demonstrasi. Pelatihan ini pun menggunakan *pretest* dan *posttest* untuk mengukur peningkatan pengetahuan tentang kegiatan tersebut. Pencapaian keberhasilan kegiatan diukur secara kuantitatif melalui perbandingan skor antara *pretest* dan *posttest*. Pelaksanaan kegiatan ini melibatkan Ibu PKK, ibu hamil, ibu menyusui, serta anak-anak dan balita, dengan total peserta 15 orang di desa Benlutu dan 20 orang di desa Boentuka serta keterlibatan 20 orang mahasiswa KBPM UKAW.

Prosedur kegiatan pengabdian ini merujuk pada program Dasces yang meliputi: Tahapan persiapan; (a) bahan berupa: pisang, daun kelor, wortel, jagung muda, gula, telur ayam, ultra milk, santan dan tepung terigu., (b) alat berupa: kompor, panci, wajan, blender, cup thinwall, cup sauce, cup natural hok, hand glove plastik dan standing pouch. Tahapan edukasi partisipatif; pemaparan materi untuk memberikan pemahaman tentang pencegahan stunting dan pengelolaan pangan lokal. Tahapan pelatihan; mengikutsertakan peserta secara aktif dalam proses pengelolaan menu pangan lokal menjadi makanan yang Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA). Hal ini bertujuan untuk membiasakan peserta dengan standar minimal dalam memproduksi atau menghasilkan menu pangan yang aman dan berkualitas.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat terlaksanakan dalam bentuk program Dasces: edukasi dan pelatihan pangan lokal menjadi makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) di Desa Benlutu pada tanggal 06 Februari 2026 dan di desa Boentuka pada tanggal 19 Februari 2026. Prosedur pelaksanaan kegiatan ini meliputi tahapan persiapan, edukasi partisipatif dan pelatihan.

1. Tahapan persiapan

Kegiatan diawali dengan memperkenalkan bahan dan alat yang telah disterilkan kepada peserta PKM sebagai bagian dari prinsip program Dasces, yaitu dapur sehat cegah stunting. Dalam pelatihan ini, bahan pangan lokal utama yang digunakan adalah pisang dan kelor.

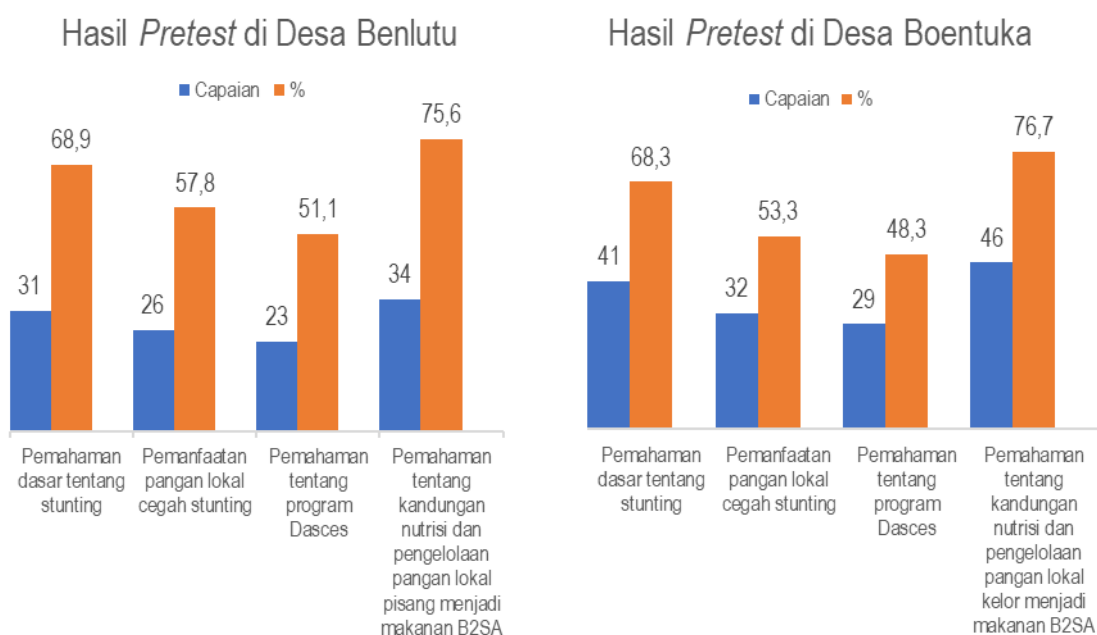


Gambar 2. Persiapan Bahan dan Alat PKM untuk Desa Benlutu dan Boentuka

2. Tahapan edukasi partisipatif

Pada tahap ini, peserta PKM diberikan pemahaman mendasar mengenai pentingnya pengolahan bahan pangan lokal sebagai bentuk pemanfaatan potensi desa menjadi makanan yang beragam, bergizi seimbang, dan aman, khususnya bagi ibu hamil, ibu menyusui, anak-anak serta balita, memberikan edukasi mengenai pencegahan stunting langsung dari dapur rumah, pemilihan bahan pangan yang sehat, pentingnya menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan, serta penerapan cara memasak yang tepat.

Kegiatan diawali dengan pelaksanaan pre-test, dilanjutkan dengan rangkaian aktivitas pelatihan. Setelah seluruh sesi pelatihan selesai, dilakukan post-test untuk mengevaluasi perubahan tingkat pengetahuan terkait program Dasces yang berfokus pada pengolahan pangan lokal berbahan dasar pisang dan kelor menjadi makanan yang Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA).



Gambar 3. Diagram *Pretest* Desa Benlutu dan Boentuka

Hasil *pretest* dengan total capaian 45 untuk 15 orang sampel dari Desa Benlutu maka diperoleh pemahaman dasar tentang stunting sebesar 68,9% (31 capaian), pemahaman tentang pemanfaatan pangan lokal dalam mencegah stunting sebesar 57,8% (26 capaian), pemahaman tentang program Dasces sebesar 51,1% (23 capaian) dan Pemahaman tentang kandungan nutrisi dan pengelolaan pangan lokal pisang menjadi makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) sebesar 75,6% (34 capaian). Sedangkan hasil *pretest* yang menunjukkan total capaian sebesar 60 untuk 20 orang sampel di Desa Boentuka maka diperoleh pemahaman dasar tentang stunting sebesar 68,3% (41 capaian), pemahaman tentang pemanfaatan pangan lokal dalam mencegah stunting sebesar 53,3% (32 capaian), pemahaman tentang program Dasces sebesar 48,3% (29 capaian) dan pemahaman tentang kandungan nutrisi dan pengelolaan pangan lokal pisang menjadi makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) sebesar 76,7% (46 capaian).

Pangan lokal untuk pencegahan stunting yang menjadi dominan di desa Benlutu adalah buah pisang. Pisang kaya akan nutrisi penting seperti energi dan karbohidrat, yang berperan sebagai sumber daya untuk mendukung aktivitas fisik dan pertumbuhan balita. Kalium (potasium) yang terkandung dalam pisang membantu menjaga kesehatan otot dan fungsi tubuh secara keseluruhan. Selain itu, kandungan vitamin B6 mendukung perkembangan otak, metabolisme energi, dan daya tahan tubuh. Vitamin C pada pisang berfungsi sebagai antioksidan yang memperkuat sistem imun, mencegah anak mudah sakit, yang sering kali menjadi pemicu stunting. Pisang juga mengandung serat dan prebiotik yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan serta meningkatkan penyerapan nutrisi dan mineral, termasuk zat besi dan fosfor yang penting untuk pertumbuhan tulang.



Gambar 4. Pemaparan Materi di Desa Benlutu

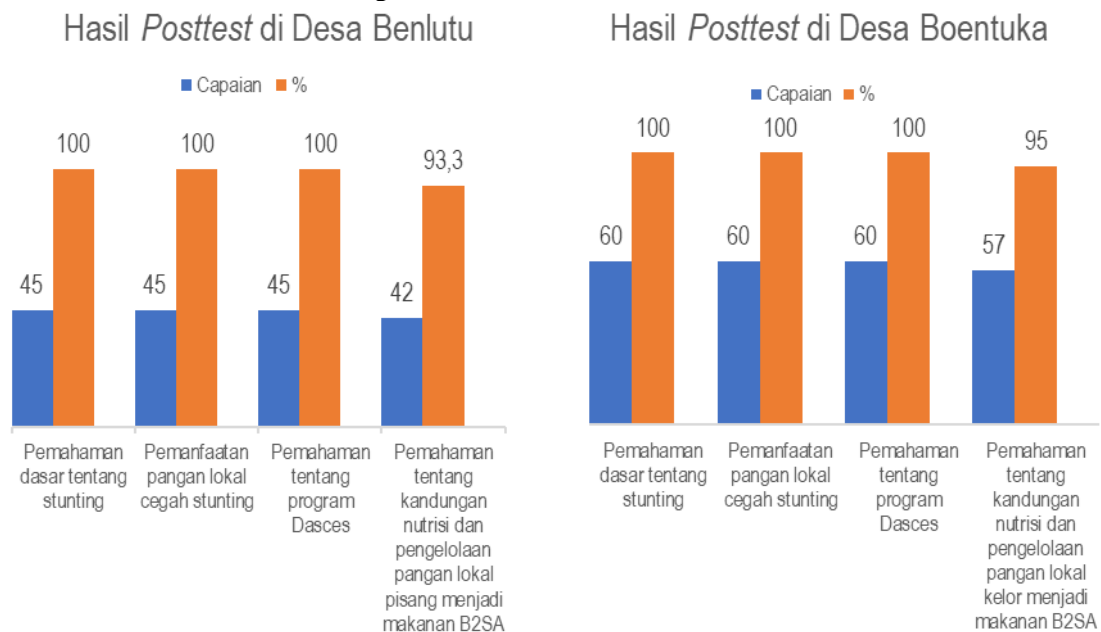
Daun kelor merupakan sumber alami yang kaya akan protein, vitamin A, vitamin C, zat besi, dan kalsium, sehingga menjadikannya pilihan yang sangat baik untuk meningkatkan asupan nutrisi pada anak-anak guna mencegah stunting. Sebagai bahan pangan lokal, daun kelor memiliki ketersediaan yang tinggi dan mudah dijumpai di wilayah desa Boentuka.



Gambar 5. Pemaparan Materi di Desa Boentuka

3. Tahapan pelatihan

Kegiatan pada tahapan ini dilaksanakan secara berkelompok untuk mendorong kerja sama, saling belajar antar peserta, dan membangun tanggung jawab dalam menyelesaikan setiap jenis menu yang diberikan. Selama pelatihan berlangsung, diterapkan prinsip-prinsip program Dasces, dengan penekanan pada pentingnya menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan. Hasil post-test untuk mengevaluasi perubahan tingkat pengetahuan terkait program Dasces yang berfokus pada pengolahan pangan lokal berbahan dasar pisang dan kelor menjadi makanan yang Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA) untuk desa Boentuka dan Benlutu sebagai berikut:



Gambar 6. Diagram Posttest Desa Benlutu dan Boentuka

Berdasarkan hasil *posttest* dengan total capaian 45 untuk 15 orang sampel dari Desa Benlutu maka diperoleh 100% (45 capaian) untuk pemahaman dasar tentang stunting, pemahaman tentang pemanfaatan pangan lokal dalam mencegah stunting, pemahaman tentang program Dasces dan pemahaman tentang kandungan nutrisi dan pengelolaan pangan lokal pisang menjadi makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) sebesar 93,3% (42 capaian). Sedangkan hasil *posttest* yang menunjukkan total capaian sebesar 60 untuk 20 orang sampel di Desa Boentuka maka diperoleh 100% (60 capaian) untuk pemahaman dasar tentang stunting, pemahaman tentang pemanfaatan pangan lokal dalam mencegah stunting, pemahaman tentang program Dasces dan pemahaman tentang kandungan nutrisi dan pengelolaan pangan lokal pisang menjadi makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) sebesar 95% (57 capaian).

Setiap menu yang akan dikerjakan oleh peserta PKM akan mendapat pendampingan dari mahasiswa KBPM. Buah pisang sebagai pangan lokal akan diolah menjadi makanan yang Beragam, Bergizi, Seimbang, dan Aman (B2SA). Tahapan teknis yang dijalankan mencakup beberapa langkah, seperti pemilihan bahan baku dengan memenuhi standar kualitas minimum, termasuk tingkat kematangan pisang, serta proses pengolahan bahan yang dilakukan secara higienis dan terstruktur sesuai dengan jenis menu yang direncanakan.

Jenis makanan B2SA yang dihasilkan dari buah pisang pada pelatihan ini di desa Benlutu adalah Broben (Brownies Benlutu), Puben (Puding Benlutu) dan Bense (Benlutu Sehat) berupa MPASI basah dan yang dikeringkan berupa bubuk. Pelaksanaan kegiatan ini tertuang dalam link <https://www.youtube.com/watch?v=OGzvwMEJoMQ>



Gambar 7. Pelatihan Pangan Lokal Pisang menjadi Makanan B2SA di Desa Benlutu

Makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) akan dihasilkan dari kelor berupa Pukebo (Puding kelor boentuka), Sumori (Sup moringa) dan Bukel (Bubuk kelor) yang dilaksanakan oleh mahasiswa KBPM dan peserta PKM di desa Boentuka. Pelaksanaan kegiatan ini prinsip-prinsip program Dasces, dengan penekanan pada pentingnya menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan dan tertuang dalam link <https://www.youtube.com/watch?v=sdtvRn74wQM>



Gambar 8. Pelatihan Pangan Lokal Kelor menjadi Makanan B2SA di Desa Boentuka

Tingkat pemahaman seseorang tentang gizi memiliki dampak langsung pada sikap dan perilaku mereka dalam memilih dan mengelola makanan. Oleh karena itu, peran orang tua, khususnya ibu, sangatlah utama dalam memastikan kebutuhan gizi anak terpenuhi untuk mendukung proses tumbuh kembangnya. Konsumsi pangan lokal merupakan faktor penting dalam menciptakan masyarakat yang sehat, aktif, dan produktif. Pelatihan pengolahan pangan lokal berbahan dasar pisang dan daun kelor menjadi makanan yang Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) melibatkan berbagai elemen masyarakat, terutama kelompok ibu PKK, ibu hamil, ibu menyusui, anak-anak, dan balita. Kegiatan ini memberikan peluang untuk memperkenalkan produk inovatif tersebut ke dalam pola konsumsi harian. Selain membekali peserta dengan keterampilan praktis dalam menyediakan makanan bergizi, pelatihan ini juga menyisipkan edukasi mengenai program dapur sehat cegah stunting (Dasces).

Jenis makanan B2SA yang diolah dari buah pisang selama pelatihan di Desa Benlutu meliputi Broben (Brownies Benlutu), Puben (Puding Benlutu), dan Bense (Benlutu Sehat). Produk Bense ini tersedia dalam bentuk MPASI basah serta versi kering berupa bubuk. Pisang sebagai salah satu pangan lokal dikenal memiliki beragam manfaat bagi kesehatan anak, terutama dalam mendukung kelancaran pencernaan, memberikan sumber energi, serta membantu pertumbuhan dan perkembangan tulang serta otot dan dapat dijadikan Makanan Pendamping ASI (MPASI) bagi bayi (Junus & Mamu, 2022).

Pada masa emas pertumbuhan ini, pemberian MPASI yang tepat berperan besar dalam menentukan kesehatan dan tingkat kecerdasan anak di masa depan, oleh karena itu, memahami pentingnya penyusunan menu MPASI berbahan dasar pisang yang seimbang dan kaya akan nutrisi menjadi hal yang sangat penting bagi para ibu (Natalia & Yuliati, 2025). Kandungan nutrisi dalam MPASI memegang peranan vital dalam pembentukan sel tubuh, perkembangan otak, serta penguatan sistem imun anak. Produk seperti brownies memiliki keunggulan karena sangat diminati oleh anak-anak dan memiliki fleksibilitas tinggi dalam

penyesuaian bahan baku untuk meningkatkan nilai gizi. Brownies yang berbahan dasar pisang telah melalui analisis uji sensori, di mana hasilnya menunjukkan bahwa produk ini memiliki karakteristik sensori yang paling disukai oleh responden, meliputi aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa, serta memiliki kandungan gizi meliputi kadar air, protein, lemak, serat, abu, karbohidrat, serta nilai energi (Zukryandry et al., 2025).

Kelor (*Moringa oleifera*) merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi. Tanaman ini dapat dimanfaatkan sebagai alternatif makanan pendamping ASI yang bergizi untuk balita, karena kaya akan vitamin, mineral, dan protein serta kelor juga berperan penting dalam mendukung upaya pencegahan stunting (Katmawanti et al., 2024). Salah satu langkah untuk memenuhi kebutuhan gizi balita adalah melalui pemberian makanan tambahan (PMT) dan sebagai alternatif, daun kelor dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai upaya membantu menurunkan angka kejadian stunting (Kharisna et al., 2024).

Pelatihan pengolahan pangan lokal berbahan dasar daun kelor menjadi makanan yang Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA) melalui edukasi mengenai program dapur sehat cegah stunting (Dasces) di desa Boentuka menghasilkan Pukebo (Puding kelor boentuka), Sumori (Sup moringa) dan Bukel (Bubuk kelor). Salah satu cara alternatif untuk mencegah stunting sejak dini adalah dengan mengkonsumsi daun kelor, bagi balita puding kelor dapat menjadi pilihan karena memiliki warna, aroma, tekstur, dan rasa yang menarik sekaligus lezat, selain itu puding kelor kaya akan kandungan gizi yang bermanfaat, tidak hanya untuk tumbuh kembang balita, tetapi juga sebagai asupan nutrisi bagi seluruh anggota keluarga (Patade et al., 2025).

Daun kelor yang kaya akan vitamin, mineral, dan protein, terbukti menjadi sumber nutrisi tambahan yang penting dalam mendukung pertumbuhan anak, terutama di daerah dengan keterbatasan akses terhadap makanan bergizi (Kusumawardhani et al., 2025), sehingga melalui pelatihan pengolahan pangan lokal menjadi makanan yang Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) mengenai manfaat daun kelor dalam pencegahan stunting, terjadi peningkatan pemahaman yang signifikan di kalangan peserta, khususnya ibu-ibu PKK, ibu hamil dan ibu menyusui tentang kandungan gizi daun kelor serta potensinya untuk mengatasi permasalahan stunting dan diharapkan kegiatan ini bisa mendorong perubahan pola konsumsi masyarakat dengan menjadikan daun kelor sebagai bagian dari menu sehari-hari yang terjangkau dan mudah diperoleh.

V. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk program Dasces: edukasi dan pelatihan pangan lokal menjadi makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) yang diadakan untuk Ibu PKK, ibu hamil, ibu menyusui, serta anak-anak dan balita, berjalan dengan lancar dan mendapatkan tanggapan yang sangat positif dari peserta, hal ini dibuktikan melalui peningkatan hasil evaluasi *posttest* yang mencakup pemahaman dasar tentang stunting, pemahaman tentang pemanfaatan pangan lokal dalam mencegah stunting, pemahaman tentang program Dasces dan pemahaman tentang kandungan nutrisi dan pengelolaan pangan lokal pisang dan kelor menjadi makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) dan antusiasme yang tinggi melalui keterlibatan dalam pelatihan pangan lokal menjadi makanan B2SA. Pelaksanaan kegiatan ini menghasilkan aneka jenis makanan yang memenuhi prinsip Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA) melalui program Dasces dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal dari masing-masing desa. Dalam pelatihan di Desa Benlutu, produk makanan yang dihasilkan berbahan dasar buah pisang antara lain Broben (Brownies Benlutu), Puben (Puding Benlutu), dan Bense (Benlutu Sehat) yang terdiri dari MPASI dalam bentuk basah maupun kering berupa bubuk. Sementara itu, di Desa Boentuka, pengolahan pangan lokal berbasis kelor menghasilkan produk Pukebo (Puding Kelor Boentuka), Sumori (Sup Moringa), dan Bukel (Bubuk Kelor).

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Mahasiswa KBPM UKAW, Ibu PKK, ibu hamil, ibu menyusui, serta anak-anak dan balita di Desa Benlutu dan Desa Boentuka yang telah berkenan mengikuti seluruh rangkaian kegiatan program Dasces: edukasi dan pelatihan pangan lokal pisang dan kelor menjadi makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) dengan penuh antusias serta Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) Universitas Kristen Artha Wacana yang telah memberikan dukungan financial terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsah, D. (2022). Pemanfaatan Pangan Lokal Sebagai Sumber Pemenuhan Gizi Masyarakat Desa Pasir Gombang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Institut Medika Drg. Suherman*, 04(02), 38–43. <https://doi.org/publikasi.medikasuherman.ac.id/index.php/jikimds/article/view/230>
- Amelia, D., Rafifah, F. A., Fauziah, J., Syarifah, Z., Jayadinata, A. K., & Muqodas, I. (2025). Pemanfaatan bahan makanan lokal sebagai sumber nutrisi untuk anak usia dini di desa margamukti kecamatan pangalengan. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 233–240. <https://doi.org/10.31004/cdj.v6i1.41561>
- Gunawan, D. C. D., & Lustiyati, E. D. (2024). Pemanfaatan Kebun Pangan Lokal untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Keluarga dan Mencegah Stunting. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(7), 1205–1210. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i7.6696>
- Junus, N., & Mamu, K. J. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Buah Pisang sebagai Makanan Pencegah Stunting berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang di Desa Lamu. *DAS SEIN: Jurnal Pengabdian Hukum Dan Humaniora*, 2(1), 1–12. <https://doi.org/10.33756/jds.v2i1.12067>
- Katmawanti, S., Paramita, F., Rakhmawati, Y., Samah, D. A., Wahyuni, O. S., Amira, M. Y., Fitriani, A. S., & Zahra, A. R. A. (2024). Pelatihan Pengolahan Kukis Berbasis Pangan Lokal Daun Kelor Sebagai Snack MPASI Guna Menurunkan Prevalensi Stunting. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1), 81–89. <https://doi.org/10.36312/linov.v9i1.1550>
- Kharisna, D., Arfina, A., Febtrina, R., Yanti, S., Natalia, C., & Safitri, D. (2024). Puding Daun Kelor Sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan (Pmt) Pada Anak Untuk Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian Inovasi Dan Teknologi Kepada Masyarakat-JDISTIRA*, 4(1), 50–59. <https://doi.org/10.58794/jdt.v4i1.739>
- Kusumawardhani, R., Prihatin, W., & Hartono, A. (2025). Edukasi dan Pelatihan Puding Daun Kelor untuk Pencegahan Stunting di Dusun Kedungsogo, Kulon Progo. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 489–499. <https://doi.org/10.35912/yumary.v5i3.3569>
- Maolinda, Y., Wirakhami, I. N., & Andini, A. (2024). Edukasi tentang Pemenuhan Nutrisi Balita Stunting pada Ibu. *Jurnal Peduli Masyarakat*, 6(4), 1559–1570. <https://doi.org/10.37287/jpm.v6i4.4522>
- Mardhotillah, H. (2025). Kajian Literature: Peran Ketahanan Pangan Dalam Mencegah Stunting pada Anak di Indonesia. *Journal of Therapeutic*, 1(3), 8–15. <https://doi.org/10.70476/jmk.v1i3.002>
- Natalia, G. C., & Yulianti, N. (2025). Pencegahan Stunting Melalui Pelatihan Pengolahan Makanan Pendamping Asi (MP-ASI) Puding Pisang di Desa Kemiri Kabupaten Pasuruan. *BHAKTI NAGORI (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(1), 34–41. https://doi.org/10.36378/bhakti_nagori.v5i1.4013
- Palinata, Y. J., Baun, A., Leko, J. J., Atty, J. C., & Nope, F. E. (2023). Edukasi dan Pelatihan Makanan Beragam, Bergizi Seimbang dan Aman (B2SA) Berbahan Buah Pisang Bagi Ibu PKK di Desa Oelpuah. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 98–103. <https://doi.org/10.31004/jptam.v7i1.5826>
- Patade, A. E. D., Krisnawan, G. Y. D., Ismail, C., Salsabilah, F., Rifai, N. F., Fransiska, N., Bungaadjim, I., Febrianti, K., Amira, S. S., Veronika, T. S., Umanata, K., Ariani, & Keristiana, N. W. (2025). Upaya pencegahan stunting pada anak melalui edukasi gizi seimbang dan inovasi puding kelor. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 7(4), 861–869. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v7i4.3719>
- Ranti, S. S., Anestya, D. P., Muzaki, M. B., Muhamad, R. G. M. A., Dewi, A. P., & Widyantoro, S. (2026). Strategi Ketahanan Pangan Daerah Dalam Upaya Pencegahan Stunting: (Studi Kasus Dinas Pertanian dan Pangan Kota Magelang). *Al-Zayn : Jurnal Ilmu Sosial & Hukum*, 4(1), 4230–4238. <https://doi.org/10.61104/alz.v4i1.3858>
- Saraswati, D., Wahyuni, F., & Manik, W. M. N. (2025). Pencegahan Stunting : Pemenuhan Nutrisi, Pendidikan Kesehatan dan Sosial Ekonomi dalam Upaya Penanggulangan Masalah Gizi pada Balita. *Faletahan Health Journal*, 12(2), 160–166. <https://doi.org/10.33746/fhj.v12i02.745>
- Sihite, N. W. (2022). LITERATUR REVIEW: KETERKAITAN KETAHANAN PANGAN DENGAN KEJADIAN STUNTING PADA BALITA. *Gama Kesehatan*, 14(1), 1–10. <https://doi.org/10.47539/gk.v14i1.294>
- Solehudin, Herliana, I., Koto, Y., Lestari, N. E., & Lannasari. (2024). Nutrisi Seimbang dan Pengolahan Pangan Lokal Untuk Anak. *FUNDAMENTUM: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 2(3), 1–8. <https://doi.org/10.62383/fundamentum.v2i3.264>
- Yulianti, Sari, D. M., Ermi, N., & Prautami, E. S. (2025). rogram Literasi Gerakan Konsumsi Pangan B2sa (Beragam Bergizi, Seimbang, Dan Aman) Berbasis Kearifan Lokal. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 10(2), 288–297. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v10i2.6000>
- Zukryandry, Vidyarini, A., Firdawati, & Fitri, A. (2025). Pengembangan Brownies Substitusi Tepung Pisang Modifikasi terhadap Sifat Sensori dan Kandungan Gizi sebagai Salah Satu Alternatif Makanan Tambahan bagi Ibu Hamil. *Amerta Nutrition*, 9(4), 698–709. <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i4.2025.698-709>