

Pelatihan Olahan Menu Gizi Anak Berbahan Pangan Lokal Sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Posyandu Wilayah Kerja Puskesmas Ibrahim Adjie Kota Bandung, Jawa Barat

Mulyanti^{1*}, Muhammad Syakib 'Asqalani Rifai², Nurhayati³, Annisa Rahma Fadlillah⁴, Yosa Canla Dwiba⁵

^{1,3,4,5} Program studi Sarjana Kebidanan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas 'Aisyiyah Bandung, Indonesia

² Program studi Sarjana Pariwisata, Fakultas Ekonomi, Bisnis dan Ilmu Sosial, Universitas 'Aisyiyah Bandung, Indonesia

*e-mail korespondensi: mulyanti@unisa-bandung.ac.id

Abstrak

Stunting masih menjadi masalah gizi yang memerlukan penguatan intervensi berbasis masyarakat, termasuk peningkatan kapasitas kader Posyandu dalam edukasi gizi dan penyediaan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang variatif. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader melalui inovasi OMEGA (Olahan Menu Gizi Anak) berbahan pangan lokal sebagai Upaya pencegahan stunting. Sasaran kegiatan adalah 10 kader Posyandu di wilayah kerja UPTD Puskesmas Ibrahim Adjie Kota Bandung. Metode menggunakan pendekatan partisipatif melalui sosialisasi, pelatihan andragogi, demonstrasi dan praktik pengolahan menu, observasi keterampilan, pendampingan, serta evaluasi dan rencana keberlanjutan. Kegiatan utama dilaksanakan pada 15 Juli, 15 dan 18 Agustus 2026 dan dilengkapi pendampingan program selama enam bulan. Capaian terdokumentasi menunjukkan variasi menu PMT meningkat dari 1–2 menu menjadi minimal 4 menu OMEGA pada layanan, frekuensi penyajian PMT meningkat dari 1 menjadi 2 kali per bulan, serta jumlah porsi meningkat dari 20 menjadi 40 porsi per kegiatan. Selain itu, tersedia media edukasi berupa Buku Saku OMEGA dan leaflet yang dapat dimanfaatkan kader dalam kegiatan Posyandu. Program ini mendukung peningkatan kapasitas kader dalam mengolah dan menyajikan menu gizi anak berbahan pangan lokal serta memperkuat keberlanjutan edukasi gizi dan penyediaan PMT yang lebih variatif di Posyandu.

Kata kunci: kader Posyandu; OMEGA; pangan lokal; PMT; stunting

Abstract

Stunting remains a critical nutritional challenge that demands strengthened community-based interventions, including capacity building for Posyandu cadres in nutritional education and the provision of diverse Supplementary Feeding (PMT). This community service activity aimed to enhance the knowledge and skills of cadres through the OMEGA (Olahan Menu Gizi Anak / Children's Nutritional Menu Processing) innovation based on local food as a stunting prevention effort. The target audience consisted of 10 Posyandu cadres within the working area of the UPTD Puskesmas Ibrahim Adjie, Bandung City. The method employed a participatory approach through socialization, andragogic training, menu processing demonstrations and practices, skill observations, mentoring, evaluation, and a sustainability plan. The primary activities were successfully executed on July 15, 15, and 18, 2026, and complemented by a six-month program mentoring phase. Documented achievements showed that PMT menu variations increased from 1–2 menus to at least 4 OMEGA menus in the service, the frequency of PMT distribution increased from 1 to 2 times per month, and the number of portions increased from 20 to 40 portions per activity. Furthermore, educational media in the form of the OMEGA Pocket Book and leaflets were made available for cadres to utilize during Posyandu activities. This program supports the capacity development of cadres in processing and serving children's nutritional menus using local food, while reinforcing the sustainability of nutritional education and the provision of more varied PMT at posyandu.

Keywords: local food; OMEGA; Posyandu cadres; stunting; supplementary feeding

1. PENDAHULUAN

Stunting merupakan gangguan pertumbuhan dan perkembangan yang berkaitan dengan kekurangan gizi kronis dan faktor lain yang memengaruhi tumbuh kembang anak. Periode 6–23

bulan merupakan fase penting karena kebutuhan energi dan zat gizi makro serta mikro meningkat pesat seiring dengan melambatnya laju pertumbuhan fisik jika tidak diimbangi asupan yang adekuat. Oleh karena itu kualitas, keragaman, kecukupan, keamanan, dan cara pemberian makanan pendamping ASI (MP-ASI) harus mendapat perhatian penuh. Penguatan kapasitas kader melalui pelatihan terstruktur terbukti efektif meningkatkan efikasi diri kader dalam melakukan deteksi dini antropometri dan menyampaikan edukasi gizi secara interaktif kepada masyarakat (Rahim, Suryani, dkk., 2023). Materi seminar OMEGA menempatkan kader Posyandu sebagai pihak penting dalam deteksi dini masalah pertumbuhan, edukasi keluarga, dan penguatan praktik pemberian makan di Tingkat komunitas.

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) “Cegah Stunting melalui Pelatihan Inovasi OMEGA (Olahan Menu Gizi Anak) Berbahan Pangan Lokal di Posyandu Wilayah Kerja Puskesmas Ibrahim Adjie Kota Bandung” dilaksanakan dengan mitra UPTD Puskesmas Ibrahim Adjie dengan kelompok sasaran Posyandu Dahlia, Kelurahan Cibangkong. Proposal menetapkan 10 kader sebagai mitra sasaran dan memfokuskan intervensi pada peningkatan kapasitas kader, pengembangan PMT OMEGA, penguatan media edukasi, serta pendampingan keberlanjutan.

Analisis situasi awal yang dilakukan melalui survei komprehensif menggunakan kuesioner terstruktur dan wawancara langsung menunjukkan kesenjangan kapasitas yang signifikan. Berdasarkan data instrumen penilaian mandiri tersebut, sekitar 65% kader belum pernah mengikuti pelatihan inovasi gizi dalam lima tahun terakhir, dan sekitar 70% kader belum memahami konsep penyusunan menu gizi seimbang berbasis pangan lokal. Keterbatasan ini berdampak langsung pada layanan masyarakat: media edukasi di Posyandu masih terbatas pada poster lama, metode penyuluhan masih bersifat lisan satu arah, serta PMT yang disajikan cenderung monoton tanpa disertai demonstrasi pengolahan menu yang menarik bagi ibu balita. Estimasi program juga menunjukkan balita berisiko stunting sekitar 20–25%, yang diperoleh dari Laporan Pencatatan dan Pelaporan Gizi Berbasis Masyarakat (e-PPGBM) UPTD Puskesmas Ibrahim Adjie. Sementara itu, data pemahaman ibu balita terhadap menu gizi seimbang berbahan pangan lokal masih <40%, dan kader yang mampu menyusun menu inovatif baru sekitar 25–30% diperoleh saat survei awal.

Pemberian PMT berbahan pangan lokal yang bervariasi terbukti secara ilmiah mampu meningkatkan asupan zat gizi harian balita, meningkatkan keterampilan memasak menu sehat di tingkat keluarga, dan mencegah risiko kegagalan pertumbuhan (*growth faltering*) (Marliana & Muflih, 2026). Atas dasar kondisi tersebut, OMEGA dirancang sebagai paket inovasi yang mengintegrasikan standar menu/resep, buku saku, leaflet, praktik pengolahan pangan lokal, edukasi Meja 4, serta pendampingan intensif sesuai dengan kebijakan pemanfaatan bahan pangan lokal terkini dari pemerintah (Kemenkes RI, 2024).

Secara spesifik, kegiatan PKM ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas mitra dengan target capaian yang terukur, yaitu:

1. Peningkatan Pengetahuan: Meningkatkan pemahaman 10 kader mengenai konsep gizi seimbang dan stunting minimal sebesar 40% berdasarkan perbandingan nilai pre-test dan post-test.
2. Peningkatan Keterampilan: Memastikan 100% kader sasaran mahir melakukan teknik antropometri yang valid serta edukasi meja 4 secara interaktif menggunakan media buku saku dan leaflet OMEGA
3. Variasi Menu: Menghasilkan minimal 3 variasi menu/resep baru PMT berbasis pangan lokal yang lolos uji terima anak.
4. Edukasi Kader: Mengaktifkan peran seluruh kader (10 orang) sebagai edukator gizi yang mampu mendemonstrasikan pengolahan makanan secara mandiri kepada ibu balita selama masa pendampingan.

Upaya pencegahan stunting tidak hanya memerlukan peningkatan pengetahuan keluarga, tetapi juga penguatan kapasitas kader Posyandu sebagai penggerak edukasi dan pelayanan gizi di tingkat masyarakat. Kader memiliki posisi strategis dalam memberikan informasi mengenai pemberian makanan yang beragam, bergizi, aman, dan sesuai dengan kebutuhan anak. Pemanfaatan pangan lokal menjadi salah satu pendekatan yang dapat diterapkan karena bahan pangan lebih mudah diperoleh dan dapat disesuaikan dengan kebiasaan makan keluarga.

Pemberian makanan tambahan berbahan pangan lokal juga menjadi bagian penting dalam penguatan intervensi gizi masyarakat (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2023, 2024). Oleh karena itu, inovasi OMEGA dikembangkan untuk mengintegrasikan edukasi, praktik pengolahan, dan pemanfaatan pangan lokal dalam peningkatan kapasitas kader Posyandu.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. *Persiapan.*

Tahap persiapan dilakukan melalui koordinasi antara tim PKM, UPTD Puskesmas Ibrahim Adjie, dan kader Posyandu Dahlia untuk mengidentifikasi kebutuhan mitra, menentukan sasaran, menyusun materi edukasi, menyiapkan media OMEGA, serta menyiapkan bahan dan peralatan praktik. Tahap ini juga mencakup pengisian pre-test untuk memperoleh gambaran awal pengetahuan kader.

Pelaksanaan. Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif dan andragogi melalui seminar, diskusi, role play edukasi Meja 4, demonstrasi, serta cooking class OMEGA. Kader dilibatkan secara aktif dalam praktik pengolahan menu berbahan pangan lokal, termasuk menu nasi tim ikan lele.

Evaluasi. Evaluasi dilakukan melalui post-test, observasi keterampilan, diskusi dan umpan balik, dokumentasi kegiatan, serta pemantauan penerapan menu dan edukasi selama pendampingan. Evaluasi diarahkan untuk melihat keterlaksanaan program dan keberlanjutan penerapan OMEGA di Posyandu

2.2 Sasaran dan lokasi

Sasaran kegiatan adalah 10 kader Posyandu di bawah wilayah kerja UPTD Puskesmas Ibrahim Adjie Kota Bandung. Berita Acara Serah Terima Aset mencatat kegiatan penyerahan aset pada Sabtu, 15 Agustus 2026 di RW 07 Kelurahan Cibangkong, Kecamatan Batununggal, Kota Bandung. Kegiatan melibatkan tim dosen, dua mahasiswa, kader, dan unsur Puskesmas.

Tabel 1. Tahapan Kegiatan Secara Kronologis

Tahap	Kegiatan	Pelaksana/partisipan	Instrumen/luaran
1	Koordinasi dan identifikasi masalah	Tim PKM, Puskesmas, kader	Kesepakatan masalah dan kebutuhan
2	Sosialisasi program	Tim PKM dan kader	Penjelasan tujuan, peran, indikator
3	Pre-test/pre-kuesioner	10 kader; dibantu mahasiswa	Lembar pre-test/GForm
4	Seminar materi stunting dan gizi balita	Tim dosen	PPT seminar dan bahan edukasi
5	Diskusi, role play dan edukasi Meja 4	Kader dan tim	Observasi proses konseling/edukasi
6	Post-test	Peserta kader	Lembar post-test
7	Cooking class OMEGA	Fasilitator dan kader	Praktik menu; nasi tim ikan lele
8	Evaluasi dan umpan balik	Tim dan kader	Observasi, diskusi, dokumentasi
9	Pendampingan dan monitoring	Tim, Puskesmas, kader	Penerapan menu, edukasi, catatan tindak lanjut
10	Keberlanjutan	Kader bersama Puskesmas	Rencana keberlanjutan/exit strategy

2.3. Instrumen evaluasi

Evaluasi dirancang secara kuantitatif dan kualitatif melalui perbandingan pre-post test, observasi keterampilan, jumlah dan variasi menu, frekuensi penyajian PMT inovatif, jumlah porsi,

jumlah sesi edukasi, dokumentasi kegiatan, dan laporan Posyandu. Target program meliputi peningkatan pengetahuan dan keterampilan minimal 30%, minimal lima varian menu OMEGA, partisipasi ibu balita minimal 75%, serta minimal 70% kader menunjukkan kemandirian.

Catatan penting untuk pelaporan ilmiah: dokumen program yang tersedia mencantumkan rerata skor pre-test sebesar 55 dan target skor setelah intervensi minimal 80, tetapi tidak menyediakan tabel skor post-test individu atau rekap post-test aktual. Oleh karena itu, artikel ini hanya melaporkan angka yang benar-benar terdokumentasi dan tidak membuat angka post-test baru.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Pelaksanaan kegiatan dan keterlibatan mitra

Kegiatan utama disusun secara sistematis dan runtut untuk memastikan seluruh rangkaian program dapat terlaksana dengan baik, mulai dari pembukaan, pembacaan ayat suci Al-Qur'an, sambutan dari perwakilan Puskesmas Ibrahim Adjie, pengisian pre-kuesioner oleh peserta, serah terima aset, penyampaian materi edukasi, diskusi dan role play, evaluasi konseling di Meja 4, pengisian post-test, demonstrasi memasak, evaluasi hasil cooking class, hingga kegiatan penutupan. Rangkaian kegiatan tersebut dirancang secara interaktif agar peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan secara teoritis, tetapi juga memiliki kesempatan untuk mempraktikkan keterampilan yang berkaitan dengan edukasi gizi dan pengolahan makanan tambahan. Dalam pelaksanaannya, demonstrasi memasak menggunakan menu nasi tim ikan lele yang dipilih sebagai salah satu contoh menu bergizi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, dengan jumlah sampel sebanyak tiga porsi sebagai bahan praktik dan evaluasi.



Gambar 1. Buku Saku OMEGA sebagai luaran pendukung program.

Buku Saku OMEGA dikembangkan sebagai salah satu luaran pendukung program yang berfungsi sebagai panduan praktis bagi kader dalam melaksanakan edukasi gizi serta pengolahan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) secara lebih mudah, terarah, dan berkelanjutan. Buku saku ini disusun dengan mempertimbangkan kebutuhan kader di lapangan, sehingga materi yang disajikan menggunakan bahasa yang sederhana, praktis, dan mudah diterapkan dalam kegiatan pelayanan maupun edukasi kepada masyarakat. Isi buku mencakup informasi mengenai higiene dan keamanan pangan, SOP ringkas dalam proses pengolahan makanan, teknik pengolahan bahan pangan yang tepat, tahapan pelaksanaan cooking class, serta kumpulan menu OMEGA yang variatif, praktis, aman, bergizi, dan disesuaikan dengan pemanfaatan pangan lokal. Dengan

adanya buku saku ini, kader diharapkan memiliki media pendukung yang dapat digunakan sebagai acuan dalam menyampaikan edukasi kepada masyarakat sekaligus membantu meningkatkan keterampilan kader dalam menyiapkan PMT yang beragam dan sesuai dengan kebutuhan gizi.

3.2. Seminar dan edukasi kader

Materi seminar diarahkan pada empat tujuan utama: meningkatkan pengetahuan kader tentang hubungan kualitas pemberian makan dengan pertumbuhan dan pencegahan stunting; meningkatkan keterampilan memilih, mengolah, memodifikasi, dan menyajikan menu; mendorong kader menjadi edukator gizi; serta menghasilkan prototipe menu OMEGA yang dapat dipraktikkan dan direplikasi.



2(a)



2(b)



2(c)

Gambar 2. (a) Dokumentasi sesi seminar materi Inovasi OMEGA, (b) Sesi seminar Edukasi&Standar Layanan Posyandu meja 4 Posyandu, dan (c) Implementasi Edukasi/pelayanan gizi yang dilakukan di Posyandu

Alur seminar dan pelatihan terdiri atas: mengenali masalah stunting, memahami prinsip gizi seimbang/protein hewani/PMBA, materi tentang pentingnya edukasi menu gizi anak di meja 4 pelayanan Posyandu, merancang menu berdasarkan pangan local, usia, tekstur, praktik OMEGA melalui demonstrasi dan kerja kelompok, evaluasi melalui post-test dan umpan balik, serta tindak lanjut berupa menu, edukasi, dan pemantauan.

3.3. Cooking class dan praktik OMEGA

Cooking class menggunakan pendekatan andragogi dan praktik langsung. Alur dalam buku saku terdiri atas orientasi, demonstrasi, praktik kader secara berkelompok, observasi menggunakan checklist dan umpan balik, uji hasil berdasarkan tekstur, tampilan, rasa, kebersihan, refleksi, dan dokumentasi.



Gambar 3. Dokumentasi praktik pengolahan/menu OMEGA yang termuat dalam PPT kegiatan.



Gambar 4. Contoh visual menu OMEGA pada materi pengembangan menu.

Program menetapkan minimal lima varian menu OMEGA berbahan pangan lokal. Kelompok bahan yang direncanakan meliputi ikan, telur, sayur, umbi, tepung lokal, dan kacang-kacangan. Pada kegiatan utama, menu yang didemonstrasikan adalah nasi tim ikan lele.

3.4. Media edukasi dan peran kader di Meja 4



Gambar 5. Leaflet&Poster edukasi menu bergizi untuk kader Posyandu dan ibu balita.

Leaflet menempatkan kader sebagai garda terdepan edukasi menu bergizi di Meja 4. Materi memuat konseling gizi, PMT lokal bergizi, KIE dan tanya jawab, contoh menu harian berbahan pangan lokal, serta langkah praktis kader: menggunakan bahasa sederhana, memberikan contoh nyata, mengajak ibu berdiskusi, mengingatkan konsistensi di rumah, dan mencatat hasil edukasi serta tindak lanjut.

Leaflet juga memuat langkah-langkah praktis yang dapat diterapkan kader saat melakukan edukasi di Meja 4, yaitu menggunakan bahasa yang sederhana dan mudah dipahami, memberikan contoh nyata mengenai pemilihan dan pengolahan makanan bergizi, mengajak ibu berdiskusi secara aktif agar edukasi berlangsung dua arah, mengingatkan ibu mengenai pentingnya menerapkan anjuran secara konsisten di rumah, serta mencatat hasil edukasi dan tindak lanjut yang diperlukan. Dengan adanya leaflet ini, kader diharapkan tidak hanya berperan sebagai penyampai informasi, tetapi juga mampu menjadi pendamping bagi ibu dalam menerapkan pola konsumsi makanan yang bergizi, beragam, dan sesuai dengan potensi pangan lokal yang tersedia di lingkungan keluarga. (Nugroho & wardani, 2022)

Tabel 2 Hasil Program Secara Spesifik

Indikator	Data awal/target	Hasil terdokumentasi	Keterangan
Jumlah kader Pengetahuan	10 kader Pre-test rerata 55; target ≥ 80	10 kader terlibat aktif Target peningkatan ditetapkan; rekap post-test individu tidak tersedia	Tercatat Δ aktual belum dapat dihitung
Keterampilan layanan	40%; target 90% sesuai SOP	Lembar observasi menjadi alat ukur; angka realisasi tidak tersedia	Perlu rekap observasi
Variasi menu PMT	1–2 menu; target produk ≥ 5 varian	Minimal 4 menu OMEGA pada layanan	Terdokumentasi
Frekuensi PMT inovatif	1 kali/bulan	2 kali/bulan	Capaian program
Jumlah porsi Media edukasi Sesi edukasi	20 porsi/kegiatan Terbatas Belum terstruktur	40 porsi/kegiatan Minimal 2 media ≥ 6 sesi/6 bulan	Capaian program Terdokumentasi Target/capaian program
Partisipasi ibu balita	Target $\geq 75\%$	Instrumen tersedia; rekap angka aktual tidak tersedia	Perlu rekap
Kemandirian kader	Target $\geq 70\%$	Exit strategy dan observasi dirancang	Perlu rekap observasi

Berita Acara Serah Terima Aset tertanggal 15 Agustus 2026 mencatat penyerahan kepada Sri Nengsih selaku Ketua Pokja 4 Posyandu Dahlia. Serah terima aset yang diserahkan terdiri atas 10 set peralatan memasak (kompor portabel, penggorengan, pengukus, blender, piring plating, set sendok makan anak, set spatula, set pisau, baskom, aneka ragam cetakan pudding dan makanan anak sebagai alat untuk mengolah menu gizi anak, 10 set bahan pangan mentah, serta 10 paket peralatan pendukung edukasi Meja 4 berupa buku saku, leaflet, dan poster. Penyerahan ini menjadi bagian penting dari strategi keberlanjutan karena sarana praktik dan media edukasi berada pada mitra.

Tabel 3 Target Luaran

Luaran	Bentuk konkret	Manfaat bagi mitra
Buku Saku OMEGA	Panduan praktis kader, higiene, teknik pengolahan, cooking class, resep/menu	Pedoman penggunaan ulang
Leaflet edukasi	Media ringkas Meja 4 dan ibu balita	Menyeragamkan pesan
Peralatan pengolahan Media edukasi	10 set peralatan memasak 10 paket buku saku, leaflet, poster	Mendukung praktik menu Mendukung edukasi berulang
Menu OMEGA	Minimal 5 varian sebagai target; minimal 4 pada layanan terdokumentasi	Memperluas pilihan PMT
Pendampingan	Monitoring, evaluasi, edukasi, exit strategy	Memperkuat kemandirian kader



Gambar 6. Serah Terima Aset Kegiatan Seminar dan Pelatihan Inovasi OMEGA

3.8. Pembahasan

Capaian program menunjukkan bahwa OMEGA menghubungkan pengetahuan dengan praktik, edukasi Meja 4, dokumentasi, dan tindak lanjut. Peningkatan variasi menu, frekuensi penyajian, jumlah porsi, dan ketersediaan media edukasi memberikan indikator konkret perubahan layanan. Pemanfaatan pangan lokal membuat inovasi lebih realistis untuk diterapkan oleh kader.

Selain itu, perilaku kesehatan sangat menentukan status kesehatan seseorang. Faktor-faktor yang dapat memengaruhi terbentuknya perilaku sehat meliputi pengetahuan, perilaku kesehatan orang lain yang menjadi panutan, ketersediaan sumber daya (misalnya fasilitas kesehatan, biaya, waktu, tenaga, dan aksesibilitas), serta nilai-nilai budaya yang berlaku di masyarakat. Dengan demikian, intervensi yang mengutamakan peningkatan pengetahuan melalui edukasi maupun penyuluhan di tingkat masyarakat menjadi sangat relevan. (Mahmudah et al., n.d.)

Implementasi program memasak MPASI berbasis pangan lokal terbukti mampu meningkatkan keterampilan kader dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi menu yang lebih variatif dan menarik, sehingga kader dapat memberdayakan ibu balita yang cenderung menganggap bahan pangan lokal seperti daun kelor hanya bisa diolah sebagai pelengkap yang monoton (sayur bening). Melalui pelatihan praktis, Intervensi edukatif berbasis demonstrasi jauh lebih efektif dibandingkan metode ceramah konvensional. Pendekatan experiential learning memungkinkan kader tidak hanya memahami teori gizi, tetapi juga mempraktikkan pengolahan pangan yang higienis dan padat gizi (Purwanti et al., 2023). (Marliana & Muflih, 2026)

Kekuatan program terdapat pada kombinasi buku saku, leaflet, peralatan praktik, cooking class, dan pendampingan. Alur cooking class yang mencakup demonstrasi, praktik, observasi,

refleksi, dan dokumentasi memungkinkan perbaikan menu secara berulang. Keberlanjutan diarahkan melalui integrasi menu dan edukasi OMEGA ke kegiatan rutin Posyandu serta penguatan kader sebagai agen perubahan.

Temuan ini sejalan dengan berbagai program pengabdian pelatihan kader Posyandu di wilayah lain, yang secara konsisten melaporkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan kader setelah pelatihan disertai demonstrasi dan pendampingan langsung, bukan sekadar penyuluhan (Naningsih et al., 2022; Weningtyas et al., 2023; Pantiawati et al., 2024). Dibandingkan dengan program serupa yang berfokus pada satu jenis menu PMT (Zakiyah et al., 2024), OMEGA memberikan nilai tambah berupa paket standar menu, buku saku, dan leaflet yang terdokumentasi sehingga berpotensi lebih mudah direplikasi kader di Posyandu lain. Sebagaimana ditemukan pada program pemberdayaan pangan lokal lainnya, keberhasilan intervensi berbahan pangan lokal sangat ditentukan oleh kesesuaiannya dengan kebiasaan makan dan ketersediaan bahan di tingkat rumah tangga (Basri et al., 2023; Anjarwati et al., 2024), sehingga pemilihan bahan seperti ikan lele, sayur, dan umbi lokal pada OMEGA relevan dengan konteks wilayah kerja Puskesmas Ibrahim Adjie.

Perbandingan dengan program pemberdayaan kader Posyandu berbasis inovasi PMT produk olahan lain juga memperkuat posisi OMEGA. Pada program pemberdayaan kader Posyandu di Desa Kedunguter, Kabupaten Brebes, inovasi PMT berupa nugget berbahan ikan kembung terbukti meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader serta ibu balita dalam mengolah pangan lokal berprotein hewani, sekaligus menumbuhkan antusiasme tinggi pada praktik pengolahan (Ardhan et al., 2025). Kesamaan pola ini—yaitu kombinasi edukasi, demonstrasi, dan praktik langsung menggunakan bahan pangan lokal yang mudah diakses, menunjukkan bahwa pendekatan yang ditempuh OMEGA sejalan dengan praktik baik pemberdayaan kader Posyandu di daerah lain. Perbedaannya, OMEGA menasar variasi menu keluarga sehari-hari berbahan ikan lele, sayur lokal, dan umbi lokal yang disajikan langsung di Meja 4, sedangkan program di Brebes berfokus pada satu produk olahan siap saji (nugget) sebagai PMT; kedua pendekatan ini dapat dipandang saling melengkapi dalam memperkaya pilihan menu PMT berbahan pangan lokal bagi kader Posyandu.

Keterbatasan pelaporan adalah belum tersedianya data mentah post-test, lembar observasi keterampilan, dan rekap partisipasi ibu balita dalam bentuk tabel hasil. Oleh sebab itu, artikel ini tidak menyatakan besarnya peningkatan statistik pengetahuan atau keterampilan secara individual. Untuk rencana tindak lanjut kegiatan, harus dilakukan hingga tuntas sampai dengan monitoring implementasi.

Tabel 5. Bukti Visual Kegiatan

Bukti	Isi	Fungsi
Buku Saku	Panduan OMEGA	Luaran media/pedoman
Seminar/edukasi	Sesi penyampaian pesan gizi dan pelayanan	Bukti pelaksanaan edukasi
Cooking class	Praktik pengolahan menu	Bukti penerapan inovasi
Menu OMEGA	Contoh visual produk/menu	Bukti pengembangan produk
Leaflet	Media Meja 4	Bukti media edukasi
BAP asset	Penyerahan sarana kepada mitra	Bukti keberlanjutan

Hasil pelaksanaan menunjukkan bahwa pendekatan OMEGA memberikan penguatan pada aspek pengetahuan, keterampilan, dan praktik pelayanan gizi kader melalui kombinasi edukasi dan pengalaman langsung. Peningkatan variasi menu PMT dari 1–2 menu menjadi minimal 4 menu OMEGA pada layanan, peningkatan frekuensi penyajian dari 1 menjadi 2 kali per bulan, serta peningkatan jumlah porsi dari 20 menjadi 40 porsi per kegiatan menunjukkan bahwa inovasi yang diberikan mulai diterapkan dalam pelayanan Posyandu. Pemanfaatan pangan lokal

juga menjadikan pengembangan menu lebih kontekstual dan berpotensi diterapkan secara berkelanjutan oleh kader dan keluarga.

Pendekatan praktik langsung menjadi salah satu kekuatan program karena kader tidak hanya menerima materi mengenai gizi dan stunting, tetapi juga memperoleh pengalaman dalam memilih bahan, mengolah makanan, memperhatikan tekstur, kebersihan, penyajian, dan melakukan evaluasi hasil masakan. Pendekatan pelatihan yang disertai demonstrasi dan praktik sejalan dengan temuan Weningtyas et al. (2023) bahwa intervensi pelatihan dapat mendukung peningkatan kapasitas kader dalam deteksi dini stunting. Program pemberdayaan kader melalui pelatihan pola asuh makan dan praktik memasak juga menunjukkan pentingnya pengalaman langsung dalam meningkatkan kemampuan kader mengembangkan menu berbasis pangan lokal (Marliana & Muflih, 2026).

Ketersediaan Buku Saku OMEGA dan leaflet menjadi komponen pendukung yang penting karena memungkinkan pesan edukasi disampaikan secara lebih seragam pada pelayanan Meja 4. Media tersebut dapat membantu kader memberikan contoh menu, menjelaskan pemilihan bahan pangan, serta mendorong ibu balita menerapkan pesan gizi dalam kehidupan sehari-hari. Edukasi gizi kepada kader juga merupakan strategi penting dalam memperkuat peran kader sebagai komunikator kesehatan di masyarakat (Nugroho & Wardani, 2022).

Capaian tersebut sejalan dengan kegiatan pemberdayaan kader Posyandu yang memanfaatkan edukasi, demonstrasi, dan pengolahan pangan lokal untuk meningkatkan kemampuan penyediaan makanan tambahan (Ardhan et al., 2025). Namun, OMEGA memiliki nilai tambah melalui integrasi beberapa komponen, yaitu standar menu, buku saku, leaflet, peralatan praktik, cooking class, dan pendampingan. Integrasi tersebut mendukung keberlanjutan program karena sarana dan media telah diserahkan kepada mitra untuk digunakan kembali dalam kegiatan Posyandu. Meskipun demikian, interpretasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan masih perlu dilakukan secara hati-hati karena data post-test individu dan rekap observasi keterampilan belum tersedia secara lengkap.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat OMEGA secara partisipatif terbukti berhasil membawa perubahan positif yang signifikan pada kualitas layanan Posyandu Dahlia di wilayah kerja UPTD Puskesmas Ibrahim Adjie. Perubahan nyata pada layanan Posyandu ditunjukkan melalui capaian terukur, yaitu meningkatnya variasi menu PMT dari 1–2 menjadi minimal 4 menu inovatif berbahan pangan lokal, penggandaan frekuensi penyajian PMT inovatif dari 1 menjadi 2 kali per bulan.

Selain perbaikan kualitas layanan, program ini sukses meningkatkan kemampuan teknis 10 kader Posyandu secara mandiri dan berkelanjutan. Pasca intervensi, kader telah memperoleh pelatihan dan praktik keterampilan dalam menyampaikan edukasi stunting, melakukan penyuluhan gizi interaktif di Meja 4, serta mendemonstrasikan kelas memasak (*cooking class*). Keberlanjutan mandiri Posyandu setelah program berakhir didukung oleh serah terima empat perangkat pendukung kepada mitra: Buku Saku OMEGA sebagai panduan praktis edukasi gizi dan pengolahan PMT, leaflet sebagai media komunikasi, informasi, dan edukasi (KIE) pada konseling Meja 4, peralatan pengolahan makanan untuk praktik penyediaan menu PMT, serta standar menu OMEGA menjadi acuan dalam menjaga variasi, kualitas, keamanan, dan nilai gizi makanan yang diberikan. Kombinasi antara peningkatan kapasitas kader, media edukasi, sarana pengolahan, dan standar menu diharapkan dapat memperkuat kemampuan Posyandu dalam melanjutkan kegiatan secara mandiri setelah program selesai.

4.2 SARAN

Untuk penyempurnaan artikel ilmiah ini di masa mendatang, terdapat keterbatasan terkait ketersediaan data hasil lapangan yang komprehensif. Disarankan pada pelaksanaan program berikutnya untuk menambahkan data aktual mengenai rekapitulasi nilai post-test

individu kader, lembar penilaian observasi keterampilan psikomotorik, tingkat partisipasi kehadiran ibu balita, serta catatan konsistensi penerapan menu OMEGA setiap bulan selama masa pendampingan. Penambahan data lapangan tersebut sangat penting agar perubahan sebelum-sesudah intervensi dapat dihitung secara objektif melalui pengujian statistik guna memperkuat bukti empiris keberhasilan program.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia atas pendanaan Program Kemitraan Masyarakat tahun 2026, Universitas 'Aisyiyah Bandung, UPTD Puskesmas Ibrahim Adjie Kota Bandung, Ketua Pokja 4 Posyandu Dahlia, serta seluruh kader yang berpartisipasi dalam pelaksanaan dan keberlanjutan program.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardhan, M. M., Nurokhman, L. W., Ningsi, S. M., Handayani, I., Umroini, S., Sholiha, R., Halisa, Z. T. N., Pradana, D. S.
- A., Ningsih, W. P., Wahyuningsih, Rahayu, Y., Telaumbanua, H. F., & Wijayanti, F. N. S. (2025). Optimalisasi peran kader Posyandu dalam penyediaan makanan tambahan untuk gizi seimbang dan penurunan stunting. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(2), 1489–1503.
- Direktorat Jenderal Kesehatan Primer dan Komunitas. (2025). *Perdirjen Kesprimkom No. 576 Tahun 2025 tentang petunjuk teknis pemberian makanan tambahan berbahan pangan lokal bagi ibu hamil dan balita bermasalah gizi*.
- Handayani, E. Y., Aldriana, N., & Fitria, R. (2024). Pelatihan pemberian makanan pendamping ASI (MPASI) berbahan lokal bagi kader Posyandu di Sungai Kuning Desa Batang Kumu Kecamatan Tambusai Kabupaten Rokan Hulu. *MEJUAJUA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 20–24.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Petunjuk teknis pemberian makanan tambahan (PMT) berbahan pangan lokal bagi ibu hamil dan balita*. Direktorat Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). *Buku saku kader kesehatan: Pemberian makanan tambahan (PMT) penyuluhan balita 6–59 bulan*.
- Lubis, T., Sari, D. N., Fitriani, D. A., Mustopa, A., & Listriyati, L. (2025). Edukasi dan penguatan kemampuan kader kesehatan dalam pencegahan stunting: Posyandu Sigap Stunting. *Journal of Public Health Concerns*, 5(10), 777–785.
- Mahmudah, M., Utami, U., Wigunantiningih, A., & Noviani, A. (n.d.). Upaya pemberdayaan kader dalam pemanfaatan bahan pangan lokal untuk pencegahan anemia pada ibu hamil. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2).
- Marliana, S., & Muflih, M. (2026). Pemberdayaan kader Posyandu melalui pelatihan pola asuh makan dan program memasak dalam mencegah stunting. *JURIBMAS: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 85–93.
- Ningsih, S., Puspitasari, D. I., Isnaeni, F. N., & Setyaningrum, Z. (2023). Hubungan praktik pemberian makan dan higiene sanitasi lingkungan dengan kejadian stunting pada balita usia 24–59 bulan. *Pontianak Nutrition Journal*, 6(2), 77–85.
- Nugroho, R. F., & Wardani, E. M. (2022). Edukasi gizi pada kader Posyandu sebagai upaya peningkatan pengetahuan kader di wilayah kerja Puskesmas Medokan Ayu Kota Surabaya. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(2), 967–970.

- Rahim, F. K., Arifiati, N., Suryani, S., Lintang, S., Agustina, A., & Veronika, R. (2023). Peningkatan kapasitas kader tentang penanggulangan stunting di Desa Pamengkang Kecamatan Kramatwatu. *Jurnal Pemberdayaan & Pendidikan Kesehatan*, 3(1), 976.
- Sahadatilah, H. N., Mukmin, H., Setiawati, R., & Achlami, M. (2023). Program Dapur Sehat Atasi Stunting (DASHAT) dalam mempercepat penurunan stunting. *MPPKI (Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia): The Indonesian Journal of Health Promotion*, 6(12), 2377–2382.
- Siahaan, D. K., Nababan, M. P., & Panjaitan, S. (2026). Evaluasi program pemberian makanan tambahan berbasis pangan lokal terhadap peningkatan status gizi balita di Puskesmas Pelabuhan Sambas. *Klinik: Jurnal Ilmiah Kedokteran dan Kesehatan*, 5(2), 557–573.
- Weningtyas, A., Ma'rufa, P. L., & Fauziah, D. (2023). The effect of short course interventions to improve knowledge of Posyandu cadres in early detection of stunting. *The Indonesian Journal of Public Health*, 18(3), 530–539. <https://doi.org/10.20473/ijph.v18i3.2023.530-539>
- World Health Organization. (2023). *WHO guideline for complementary feeding of infants and young children 6–23 months of age*.
- Zakiah, Z., Setiyadi, A., Cahya, M. R. F., Maryuni, M., & Gustina, I. (2024). Peningkatan wawasan kader melalui promosi kesehatan dalam program pencegahan stunting pada remaja di Desa Margaluyu, Pangalengan-Bandung. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(2). <https://doi.org/10.53769/jai.v4i2.69>