

## **Pemberdayaan Kader Gerbangmas Melalui Sosialisasi Pembuatan Makanan Tambahan Chutang (Churros Kentang) bagi Baduta di Desa Kaliboto Kidul Kecamatan Jatiroto Kabupaten Lumajang dengan Pendekatan *Community-Based Research* (CBR)**

### ***Empowerment of Gerbangmas Cadres Through Socialization of Making Chutang Supplementary Food (Churros Potatoes) for Baduta in Kaliboto Kidul Village, Jatiroto District, Lumajang Regency with Community-Based Research (CBR) Approach***

**Rossa Ayu Umdatus Sholichah, Laili Atiqoh, Muhimmatul Mujtahidah, Naila Sayyida Ulayya, Risma Dewanti, Funsu Andiarna\***

UIN Sunan Ampel Surabaya

Vol. 4 No. 1, Juni 2023

 DOI :

10.35311/jmpm.v4i1.156

#### **Informasi artikel:**

Submitted: 16 Desember 2022

Accepted: 04 Mei 2023

#### **\*Penulis Korespondensi :**

Funsu Andiarna  
Universitas Islam Negeri  
Sunan Ampel Surabaya  
E-mail:  
funsu\_andiarna@uinsby.ac.id  
No. Hp : 082234077008

#### **Cara Sitasi:**

Sholichah, R. A. U., Atiqoh, L., Mujtahidah, M., Ulayya, N. S., Dewanti, R., & Andiarna, F. (2023). Pemberdayaan Kader Gerbangmas Melalui Sosialisasi Pembuatan Makanan Tambahan Chutang (Churros Kentang) bagi Baduta di Desa Kaliboto Kidul Kecamatan Jatiroto Kabupaten Lumajang dengan Pendekatan Community-Based Research (CBR). *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 69-77.  
<https://doi.org/10.35311/jmpm.v4i1.156>

#### **ABSTRAK**

Asupan nutrisi yang sehat dan seimbang diperlukan oleh baduta untuk pertumbuhan fisik, perkembangan mental dan kesehatan secara umum. Hal ini salah satunya melalui pemahaman yang baik dan benar terkait kesesuaian pemberian Air Susu Ibu (ASI) dan makanan tambahan bagi baduta. Tujuan pengabdian masyarakat ini yaitu untuk mensosialisasikan pembuatan makanan tambahan CHUTANG pada kader gerbangmas sebagai upaya pemenuhan kecukupan kebutuhan gizi anak baduta. Metode pengabdian menggunakan pendekatan *Community-Based Research* (CBR) dengan empat tahapan yaitu peletakan dasar (*laying foundation*), perencanaan (*planning*), pengumpulan dan analisis data (*information gathering and analysis*), dan aksi atas temuan (*acting on findings*). Hasil pengabdian menunjukkan bahwa makanan tambahan CHUTANG dapat menjadi inovasi bagi para kader gerbangmas dalam mencukupi gizi pada anak baduta di Desa Kaliboto Kidul.

**Kata Kunci:** Makanan Tambahan, *Community-Based Research* (CBR), Peningkatan Gizi

#### **ABSTRACT**

A healthy and balanced nutritional intake is required by baduta for physical growth, mental development and general health. This is one of them through a good and correct understanding of the suitability of breastfeeding and supplementary food for baduta. The purpose of this community service is to socialize the manufacture of CHUTANG supplementary food to gate cadres as an effort to fulfill the adequacy of the nutritional needs of baduta children. The service method uses a Community-Based Research (CBR) approach with four stages, namely laying foundation, planning, information gathering and analysis, and acting on finding. The results of the service show that CHUTANG supplementary food can be an innovation for gate cadres in fulfilling nutrition for Kaliboto Kidul Village baduta children.

**Keywords:** Supplementary Food, Community-Bassed Research (CBR), Nutrition Improvement



Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

## PENDAHULUAN

Pemerintah Desa Kaliboto Kidul Kecamatan Jatiroto Kabupaten Lumajang Jawa Timur memiliki permasalahan mengenai peningkatan gizi terkait konsumsi makanan tambahan oleh anak usia baduta. Menurut hasil survei pada seluruh dusun yang terdapat di Desa Kaliboto Kidul, terdapat 173 anak yang berusia 6-24 bulan yang memerlukan makanan tambahan. Saat ini di desa Kaliboto Kidul sudah ada beberapa resep makanan tambahan, namun kurangnya variasi pada pembuatannya sehingga ketertarikan anak pada makanan tambahan tersebut kurang. Berdasarkan permasalahan tersebut tim pengabdian mempunyai ide untuk membuat variasi resep makanan yaitu CHUTANG.

Chutang atau churros kentang merupakan inovasi terbaru dari tim pengabdian demi mendorong adanya makanan tambahan yang lebih menarik dan juga bernutrisi. Tim pengabdian menginovasikan makanan tambahan churros dengan bahan utama kentang agar dapat menjadi camilan maupun makanan pendamping bagi anak. Makanan tambahan chutang ini menjadi terobosan baru dengan harapan akan menjadi makanan tambahan jenis baru yang disukai oleh baduta.

Baduta merupakan sebutan yang diberikan pada anak yang berusia di bawah dua tahun. Masa ini merupakan masa yang sangat penting karena pertumbuhan otak sangat cepat dapat berkembang dengan baik (Yusrina & Devy, 2016). Baduta di Desa Kaliboto Kidul yang berusia 6-24 bulan hanya makan dari makanan tambahan instan, atau hanya kaldu sup biasa tanpa mengonsumsi sayur di dalam sup tersebut, maka dikhawatirkan gizi yang didapat anak usia 6-24 bulan masih kurang. Terlebih lagi jika anak di usia tersebut diberi makan tanpa memperhatikan kadar gizi dan nutrisinya. Hal tersebut menarik perhatian tim pengabdian untuk menginovasikan makanan sehat yang tak hanya lezat namun juga bisa dijadikan pilihan untuk camilan kesehatan anak. Makanan ini terdiri dari beberapa bahan yang

baik untuk kesehatan maupun pertumbuhan anak, bergizi serta bernutrisi tinggi. Selain itu, inovasi makanan baru ini tidak lagi membosankan dan akan menjadi upaya dalam mencegah kekurangan gizi anak

Seiring bertambahnya usia bayi, ASI tidak dapat mencukupi seluruh kebutuhan gizi dan nutrisi. Oleh karena itu, baduta yang telah menginjak usia 12 bulan membutuhkan makanan tambahan untuk mencukupi gizi dan nutrisinya. Pemberian makanan tambahan harus memperhatikan kandungan yang ada di dalamnya. Makanan tambahan yang tidak sesuai anjuran dan tidak memperhatikan kandungannya, akan berdampak buruk bagi kesehatan dan pertumbuhan anak. Kandungan gizi yang dibutuhkan dalam makanan tambahan yaitu 1) Energi, dimana kebutuhan energi harian anak disesuaikan dengan usia atau berat badan anak. Penggunaan energi ini dalam tubuh digunakan untuk metabolisme basal, kinerja fisik, pertumbuhan dan perkembangan anak. 2) Protein merupakan sumber asam amino esensial yang dibutuhkan sebagai bahan pembangun, termasuk pengembangan dan pembentukan protein dalam serum, hemoglobin, enzim, hormon dan antibodi untuk menggantikan sel-sel tubuh yang rusak, menjaga keseimbangan asam basa cairan tubuh dan sumber energi. 3) Kebutuhan lemak yang disarankan adalah 15-20% dari energi total. Lemak memiliki tiga fungsi penting, yaitu sebagai sumber lemak esensial, pelarut vitamin ADEK, dan cita rasa makanan yang lezat. Baduta harus mengonsumsi asam lemak esensial (asam linoleat) pada 1-2% dari energi total. 4) Karbohidrat yang disarankan untuk baduta adalah 60-70% dari energi total basal. Anak-anak membutuhkan karbohidrat untuk energi dan tidak ada persyaratan minimum karbohidrat yang ditetapkan, hal tersebut terjadi disebabkan karena glukosa dapat dibentuk dari protein dan gliserol. 5) Vitamin dan mineral merupakan nutrisi yang penting untuk pertumbuhan dan kesehatan. Vitamin tertentu diperlukan untuk

pertumbuhan dan perkembangan otak. Jika kebutuhan tersebut tidak terpenuhi, maka akan terjadi gangguan pada pertumbuhan, fungsi otak, dan sistem saraf. 6) Kalsium dalam tubuh berfungsi untuk memberikan kekuatan serta pembentukan tulang dan gigi. Sedangkan fosfor mengatur metabolisme energi, penyerapan dan pengangkutan zat gizi, serta sekaligus mengatur keseimbangan asam basa dalam tubuh (Kabira, 2020).

Kesadaran orang tua yang rendah tentang pemenuhan gizi anak akan berakibat terjadinya gizi buruk. Gizi buruk terjadi disebabkan oleh asupan gizi yang tidak memadai dan tidak tepat, kurangnya pengetahuan orang tua tentang gizi anak, dan lain sebagainya. Malnutrisi atau kurang gizi/gizi buruk merupakan suatu keadaan dimana anak mengalami kurang gizi yakni kekurangan komponen gizi seperti protein, karbohidrat, lemak dan vitamin yang diperlukan tubuh. Menurut studi dan temuan kasus di beberapa daerah, gizi buruk dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor antara lain kurangnya asupan makanan dalam keluarga, kelalaian orang tua dalam pengasuhan bayi dan balita, dan kurangnya pengawasan terhadap asupan gizi anak sehingga menimbulkan masalah gizi (Kabira, 2020).

Gerbangmas (Gerakan Membangun Masyarakat Sehat) Desa Kaliboto Kidul Kecamatan Jatiroto Kabupaten Lumajang telah memiliki program untuk peningkatan gizi melalui pemberian makanan tambahan pada anak usia dini. Biasanya program tersebut diberikan setiap satu bulan sekali pada saat kegiatan posyandu, namun baduta maupun balita tersebut kurang adanya ketertarikan akan makanan tambahan yang diberikan oleh posyandu dikarenakan kurang adanya inovasi atau kreativitas untuk pengolahan bahan makanan tambahan. Selain itu, terdapat pula beberapa faktor yang menyebabkan anak kurang tertarik dengan makanan tambahan yang ada, salah satunya yaitu dari faktor orang tua. Orang tua sering kali malas untuk mencoba inovasi dalam pemberian makanan tambahan pada anak,

cenderung menggunakan resep yang telah turun temurun, bahkan makanan tambahan instan yang dijual luas di pasaran sudah dirasa cukup untuk anak baduta. Kandungan makanan tambahan instan masih kurang dalam memenuhi kebutuhan gizi dan nutrisi baduta. Hal ini dikarenakan rendahnya pengetahuan tentang makanan tambahan yang baik pada anak juga menjadi faktor anak kurang tertarik dengan makanan tambahan (Ramadhani et al., 2019). Faktor lainnya yaitu adanya keterbatasan ekonomi keluarga yang mempengaruhi kurangnya pemberian gizi pada anak sehingga mereka tidak mampu membelikan bahan makanan ataupun makanan tambahan yang baik dan bernutrisi untuk anak.

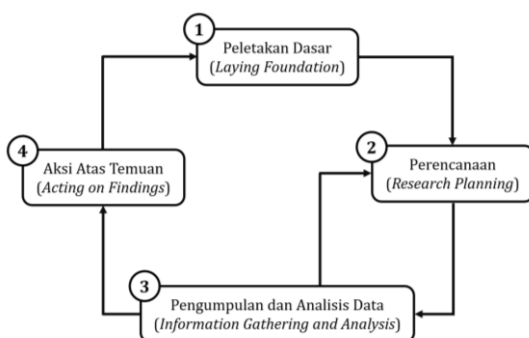
Pendekatan CBR merupakan salah satu metode penelitian dengan menggunakan pendekatan berbasis komunitas serta dengan konsekuensi paradigmatik bertumpu pada partisipasi aktif pada komunitas. Metode pendekatan tersebut berfokus pada bagaimana peran aktif komunitas pada tahap menyusun perencanaan, pelaksanaan, serta evaluasi hasil riset (Zahid et al., 2020). Pendekatan CBR ini memiliki tujuan yang sama seperti pendampingan komunitas yang sedang dilaksanakan, yakni dengan meningkatkan gizi pada baduta dengan membiasakan untuk mengkonsumsi makanan tambahan yang memiliki kandungan gizi tinggi. Perancangan kegiatan penelitian tersebut didasarkan pada peran dari berbagai pihak yang memiliki kepentingan yang sama, baik akademisi maupun anggota masyarakat, serta bersifat interaktif dan saling menguntungkan. CBR sebagai metode penelitian dalam praktiknya, pada proses melakukan penelitian dilakukan bersama masyarakat dengan para akademisi dari universitas agar bisa menjelajahi serta menciptakan peluang aksi sosial dan perubahan sosial (*Social Transformation*). CBR merupakan penelitian yang belakangan menganut dua tradisi besar pendekatan penelitian yakni *action research* dan *participatory research*. Tahap-tahap pada

penelitian CBR secara garis besar memuat prinsip yang berasal dari pendapat Kurt Lewin. Sebuah prinsip siklikal spiral yang mencakup persiapan, pengamatan, serta pelaksanaan. Terdapat 4 (empat) tahapan yang digunakan dalam proses penelitian dengan menggunakan metode CBR, yang dikemukakan oleh Joanna Ococka seorang peneliti dari Pusat Penelitian Berbasis Komunitas Kanada, diantaranya: peletakan dasar (*laying foundation*), perencanaan (*planning*), pengumpulan dan analisis data (*information gathering and analysis*), dan aksi atas temuan (*acting on finding*) (Muhid et al., 2018).

Berdasarkan permasalahan diatas, tim pengabdian melakukan sosialisasi makanan tambahan untuk masyarakat di Desa Kaliboto Kidul agar makanan tambahan yang diberikan pada anak-anak dapat mencukupi kebutuhan gizi mereka. Tim pengabdian membuat inovasi makanan tambahan baru yang bernama Chutang (Churros Kentang).

## METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu metode *Community-Based Research* yang lebih dikenal dengan metode CBR, yakni suatu pendekatan guna menyelesaikan suatu permasalahan (*problem solving*) yang berdasarkan dengan solusi dari permasalahan sebelumnya (Soroto et al., 2018). Pelaksanaan pengabdian ini pada bulan Juli hingga Agustus 2022 yang berlokasi di Desa Kaliboto Kidul, Kecamatan Jatiroto, Kabupaten Lumajang. Subjek dari pengabdian ini yakni para kader gerbangmas yang berkependudukan di Desa Kaliboto Kidul.



Gambar 1. Empat Tahapan dalam Metode CBR

Berdasarkan Gambar 1 tahapan CBR diatas maka dalam pelaksanaan kegiatan pada pengabdian ini dirancang sebagai berikut:

1. Peletakan Dasar (*Laying Foundation*): melibatkan seluruh komunitas yang ada di Desa Kaliboto Kidul (perangkat desa, tokoh masyarakat, dan kader gerbangmas) dalam keseluruhan proses penelitian. Langkah pertama melalui kegiatan FGD (*Focus Group Discussion*) membahas kesepakatan mengenai cara meningkatkan gizi pada baduta. Pada tahap ini dilakukan pendeskripsian mengenai gambaran umum yang terjadi pada kehidupan sehari-hari dan kondisi yang terjadi pada komunitas mitra penelitian dengan proses inkulturasi sebagai usaha *trust building* pihak-pihak yang terlibat. Selain itu, terdapat juga kegiatan *negotiating goals and roles* guna mengatur keterlibatan stakeholder dengan pembagian perannya masing-masing, mengorganisir serta mengidentifikasi asumsi yang berkembang dalam komunitas yang akan diteliti, memperjelas konteks penelitian, serta menentukan tujuan akhir dari penelitian.
2. Perencanaan (*Planning*): pada tahap ini telah disetujui serta sudah terdapat kesepakatan antara peneliti dengan komunitas yang bersangkutan mengenai desain kegiatan penelitian mengenai upaya meningkatkan gizi pada baduta. Dukungan dari seluruh perangkat desa dan tokoh masyarakat, tim pengabdian secara langsung akan melakukan pendekatan terhadap masyarakat khususnya bagi orang tua yang memiliki anak Baduta. Proses menggali informasi yang akan dilakukan oleh tim pengabdian terhadap komunitas di damping oleh kader gerbangmas. Keterlibatan semua stakeholder merupakan pijakan pada proses perencanaan kegiatan ini.
3. Pengumpulan dan analisis data (*Information gathering and analysis*): pada tahap pengumpulan data serta analisis data terjadi proses pemaknaan dan pembelajaran melalui mengumpulkan,

mengkaji, serta menerjemahkan data tersebut bersama komunitas. Proses pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode yang biasa dilakukan dalam penelitian partisipatori. Teknik serta metode yang dilakukan yakni wawancara, pengisian lembar kuesioner, dokumentasi, dan aksi. Tim pengabdian dengan cara *door to door* serta ikut aktif dalam kegiatan posyandu untuk proses pengumpulan data. Selanjutnya data di kaji dan diterjemahkan sehingga dapat ditentukan kebutuhan masyarakat berdasarkan masalah yang ditemukan.

4. Aksi atas temuan (*Acting on Findings*): merupakan tahap mengarahkan pengetahuan masyarakat mengenai temuan-temuan hasil riset. Pada tahap ini, peneliti bersama komunitas menentukan sarana atau media informasi yang tepat untuk digunakan mensosialisasikan program peningkatan gizi pada baduta melalui inovasi makanan tambahan. Terdapat beberapa strategi yang dilaksanakan dalam rangka menyebarkan informasi dan model aksi atas hasil riset yang disepakati, yakni melalui sosialisasi inovasi makanan tambahan dengan melakukan demo pembuatan makanan tambahan dengan dilengkapi penjelasan kandungan gizinya dan pembuatan serta pembagian buku resep menu makanan tambahan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pertama yang dilakukan oleh tim pengabdian yaitu melakukan kegiatan FGD dengan di hadiri oleh seluruh perangkat, tokoh masyarakat, dan para kader gerbangmas Desa Kaliboto Kidul. Dalam FGD tersebut dibahas tentang upaya yang harus dilakukan guna meningkatkan gizi pada baduta. Para stakeholder yang terlibat dalam FGD sangat antusias dengan kedatangan tim pengabdian dan bersedia untuk bersama-sama dengan tim pengabdian dalam mengatasi masalah-masalah yang muncul sehingga kebutuhan dari masyarakat dapat terpenuhi.

Keterlibatan para stakeholder ditunjukkan dengan adanya pembagian peran sebagai bentuk dukungan kegiatan yang akan dilaksanakan. Peran tersebut dimulai dari penentuan masalah, perencanaan kegiatan, pengumpulan data, serta aksi kegiatan yang akan dilakukan dalam penyelesaian masalah tersebut.

Berdasarkan hasil FGD, kemudian terbentuk perencanaan kegiatan yang akan dilakukan oleh tim pengabdian bersama-sama dengan stakeholder. Dukungan oleh perangkat desa ditunjukkan dengan penerimaan kedatangan tim pengabdian dengan baik dan diberikannya izin untuk tim pengabdian dalam melaksanakan kegiatan pengabdian di Desa Kaliboto Kidul. Selain itu, para tokoh masyarakat juga bersimpati dengan tujuan tim pengabdian untuk berupaya mengatasi masalah terkait gizi baduta. Tim pengabdian dengan di damping oleh kader gerbangmas bersama-sama menggali dan mengumpulkan data. Pengumpulan data dilakukan dengan cara kunjungan langsung ke rumah warga dan melalui kegiatan posyandu.

Hasil survey terhadap masyarakat Desa Kaliboto Kidul diperoleh bahwa terdapat 173 baduta. Orang tua baduta mengeluhkan kurang ketertarikan atau anak-anak mereka mengalami penurunan terhadap makanan yang diberikan oleh para kader selama kegiatan posyandu. Baduta enggan untuk mengkonsumsinya karena bosan dengan menu yang tidak bervariasi. Hal tersebut menjadikan orang tua baduta memilih untuk memberikan makanan tambahan instan karena beranggapan kandungan gizi yang ada dalam makanan instan tersebut tidak berbeda dengan makanan yang disediakan pada saat posyandu.

Upaya peningkatan gizi pada baduta telah disepakati dengan menciptakan inovasi makanan tambahan yang memiliki kandungan gizi tinggi serta diminati oleh baduta. Baduta yang mengalami penurunan ketertarikan oleh makanan tambahan akan terjadi perubahan dari rasa bosan oleh

makanan tambahan yang telah ada dengan munculnya inovasi makanan tambahan yang baru. Makanan tambahan churros kentang di pilih oleh tim pengabdian dengan mempertimbangkan kandungan gizinya dan rasanya yang akan menjadi kesukaan baduta.

Kegiatan Sosialisasi tersebut (Gambar 2) dilaksanakan pada hari jumat tanggal 12 Agustus 2022 yang bertempat di Balai Desa Kaliboto Kidul. Sosialisasi ini memaparkan cara pembuatan makanan berbahan dasar kentang, keju, telur, kaldu jamur dan tepung maizena yang diberi nama "Chutang" atau singkatan dari Churros Kentang. Kegiatan tersebut dihadiri oleh tim pengabdian serta 21 kader gerbangmas dari setiap dusun di Desa Kaliboto Kidul. Gerbangmas dari setiap dusun ini terdiri dari Gerbangmas Teratai, Gerbangmas Kenanga, Gerbangmas Cempaka, Gerbangmas Flamboyan, Gerbangmas Sedap Malam, Gerbangmas Anggrek, Gerbangmas Mawar, Gerbangmas Melati, Gerbangmas Kamboja, Gerbangmas Nusa Indah, Gerbangmas Dahlia, serta Gerbangmas Bougenville.



Gambar 2. Sosialisasi Inovasi Makanan Tambahan Chutang oleh Tim Pengabdian

Kegiatan sosialisasi inovasi makanan tambahan dimulai jam 08.30 WIB. Dalam kegiatan sosialisasi, tim pengabdian memberikan penjelasan mengenai komposisi, manfaat, serta kandungan gizi yang terdapat dalam makanan tambahan chutang serta memberikan contoh sebagai tester makanan tambahan kepada ibu-ibu kader gerbangmas. Makanan tambahan chutang mendapatkan tanggapan positif dan juga apresiasi dari ibu-ibu kader gerbangmas.



Gambar 3. Komposisi Makanan Tambahan Chutang

Chutang terbuat dari bahan-bahan yang memiliki kandungan yang beragam dari setiap bahannya (Gambar 3). Chutang menggunakan kentang sebagai bahan dasar. Kentang mengandung karbohidrat, serat, protein, vitamin B6, vitamin C, kalium, fosfor, mangan, magnesium, dan asam folat (Fajriarningsih, 2013). Manfaat kentang diantaranya adalah sebagai sumber energi yang baik pada anak, dapat meningkatkan sistem imun tubuh, dapat menyehatkan pencernaan, mendukung perkembangan sistem saraf dan otak (Manivannan et al., 2013). Kemudian terdapat telur sebagai bahan yang dipakai untuk pembuatan chutang. Di dalam telur terdapat beragam nutrisi penting, seperti protein, lemak, omega-3, kolin, lutein, zeaxanthin, kalium, selenium, fosfor, dan zinc. Selain itu, telur juga kaya akan folat, zat besi, serta aneka vitamin, seperti vitamin A, vitamin B, vitamin D, vitamin E, dan vitamin K (Ramadhani et al., 2019; Wulandari & Arief, 2022). Beberapa manfaat telur pada anak yaitu dapat menambah energi, dapat memperkuat sistem kekebalan tubuh, meningkatkan kesehatan jantung, mencegah anemia, meningkatkan fungsi otak, menjaga kesehatan mata, mendukung kesehatan sistem saraf dan otot, serta menunjang tumbuh kembang anak (Suksesty et al., 2020).

Selain kentang dan telur, terdapat pula keju yang menjadi bahan pembuatan chutang. Beberapa kandungan nutrisi yang ada di dalam keju diantaranya adalah Karbohidrat, Lemak, Protein, Kalsium, Magnesium, Zinc, Fosfor, Vitamin A, Vitamin D, Vitamin B12. Tidak hanya itu, keju juga mengandung omega-3, asam amino sistein, serta beragam jenis antioksidan, seperti riboflavin, beta karoten, dan glutathione. Beberapa manfaat rutin mengkonsumsi keju yaitu memelihara kekuatan dan kesehatan tulang, menjaga kesehatan gigi, menyehatkan saluran pencernaan, menurunkan tekanan darah, menurunkan risiko terjadinya penyakit jantung, serta meredakan peradangan dalam tubuh (Putri & Juhroni, 2021).

Kaldu jamur mengandung asam amino esensial yang diperlukan untuk tubuh. Asam amino produksinya sangat dipengaruhi pada asupan makanan yang sehari-hari dikonsumsi, karena asam amino tidak bisa diproduksi oleh tubuh. Kandungan 2gr protein didapatkan pada satu sendok kaldu jamur, sehingga bisa membantu konsumen vegetarian memenuhi kebutuhan protein yang diperlukan. Dalam kaldu jamur juga mengandung vitamin B1, B2, B3, B6, dan B12 yang berarti banyak mengandung mineral seperti zinc, selenium, dan mangan. Manfaat kaldu jamur selanjutnya adalah dapat mencegah kurangnya vitamin B12. Mengkonsumsi makanan mengandung B12 sangat penting karena terdapat manfaat untuk menjaga sistem saraf, produk DNA, berperan untuk pembentukan sel darah merah, dan metabolisme energi. Kandungan strain ragi pada kaldu jamur dapat mendukung sistem kekebalan pada tubuh dan mengurangi peradangan yang diakibatkan oleh infeksi bakteri. Kaldu jamur juga dapat membantu menjaga kesehatan kulit, rambut, dan kuku. (Bahar et al., 2022; Kuntari & Fitriani, 2021).

Dalam proses pembuatan makanan tambahan chutang membutuhkan beberapa bahan. Pada porsi sedang dalam pembuatan

churros kentang, dapat menggunakan 2 butir kentang yang sudah dikukus yang bertujuan agar kentang bersifat lunak dan dapat dihaluskan dengan mudah. Selanjutnya yaitu campurkan 1 butir telur dan 2 sendok makan tepung maizena ke dalam adonan kentang yang sudah dihaluskan dan ditambahkan keju (sesuai selera) serta 1 sendok makan kaldu jamur non-MSG yang kemudian diratakan semua bahan-bahan agar menjadi satu adonan. Setelah proses pembuatan bahan selesai, masukkan adonan tersebut ke dalam cetakan yang kemudian adonan dimasak sampai warna kecoklatan sesuai bentuk atau cetakan yang sudah ada (sesuai selera) dan masakan sudah siap disajikan (Gambar 4).

Selain melakukan sosialisasi, peneliti juga menerbitkan sebuah buku mengenai resep makanan tambahan yang sudah dipaparkan. Dengan adanya buku tersebut diharapkan dapat memudahkan kader gerbangmas Desa Kaliboto Kidul membuat menu inovasi makanan tambahan yang sudah disosialisasikan tim pengabdian. Buku resep makanan tambahan tersebut berupa *print out* (Gambar 5) dan *digital book*. Buku resep makanan tambahan disebarluaskan ke seluruh gerbangmas Desa Kaliboto Kidul. *Digital book* resep makanan tambahan dapat diakses melalui link [https://bit.ly/DigitalBook\\_ResepMPASI\\_KKN30](https://bit.ly/DigitalBook_ResepMPASI_KKN30).



Gambar 4. Makanan Tambahan "Chutang"



Gambar 5. Buku Resep Makanan Tambahan "Chutang"

Tim pengabdian melakukan sosialisasi inovasi makanan tambahan chutang ini dengan harapan para kader gerbangmas mendapatkan tambahan menu sehingga dalam kegiatan posyandu lebih menarik bagi orang tua anak dan anakpun menyukai makanan tambahan yang disediakan. Selain itu, tim pengabdian berharap dengan adanya menu baru makanan tambahan chutang, orang tua memiliki kesadaran akan pentingnya gizi dan nutrisi tambahan bagi anak melalui pemberian makanan tambahan yang murah, sederhana namun memiliki gizi tinggi yang sangat bagus untuk dikonsumsi bagi anak-anak mereka. Tidak hanya itu saja, tim pengabdian berharap agar para orang tua tidak malas untuk mencoba inovasi dalam pemberian makanan tambahan pada anak dan tidak cenderung menggunakan resep turun-temurun yang berdampak membosankan untuk dikonsumsi anak. Tumbuh kembang anak akan maksimal jika diberikan makan makanan yang enak dan bernilai gizi tinggi.

## KESIMPULAN

Di Desa Kaliboto kidul masih terdapat 173 anak yang berusia 6-24 bulan yang harus mendapatkan konsumsi makanan tambahan. Tim pengabdian memberikan inovasi yaitu dengan membuat makanan tambahan baru berbahan makanan yang kaya akan nutrisi sehingga makanan yang masuk dalam tubuh

baduta dipastikan memberikan manfaat bagi pertumbuhan anak. Makanan tambahan tersebut yaitu CHUTANG (Churros Kentang). Makanan ini sebagai terobosan bagi makanan tambahan lama yang mungkin kurang bervariasi serta sudah membosankan bagi anak. Kandungan gizi yang dimiliki oleh chutang sangat spesifik dan komplit untuk perkembangan anak. Hasil program peningkatan gizi melalui makanan tambahan ditentukan oleh tingkat partisipasi dalam melaksanakan dan mempertahankan program yang telah direncanakan. Hal ini terbukti dengan para kader gerbangmas dalam kegiatan posyandu telah memberikan inovasi makanan tambahan chutang pada baduta.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh perangkat desa dan masyarakat Desa Kaliboto Kidul Kecamatan Jatiroto Kabupaten Lumajang Jawa Timur yang memberi dukungan dan ikut berpartisipasi aktif terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bahar, Y. H., S askiawan, I., & Susilowati, G. (2022). Potensi Jamur Pangan sebagai Pangan Fungsional untuk Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Manusia: *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 6(1), Article 1. <https://doi.org/10.51852/jaa.v6i1.533>
- Fajriarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang Terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education*, 2(1), 36–44.
- Kabira, F. (2020). Strategi Menurunkan Prevalensi Gizi Kurang pada Balita. *Media Keperawatan: Politeknik Kesehatan Makassar*, 11(2), Article 2. <https://doi.org/10.32382/jmk.v11i2.1728>
- Kuntari, W., & Fitriani, A. N. (2021). Studi Kelayakan Usaha Pengolahan Jamur Tiram menjadi Kaldu Jamur pada Payung

- Putih. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 11(2), Article 2. <https://doi.org/10.29244/jstsv.11.2.70-85>
- Manivannan, U., Kumar, P. K., Bhowmik, D., & S, D. (2013). Health Benefits and Cons of Solanum tuberosum. *Journal of Medicinal Plants Studies*, 1(1), 16–25.
- Muhid, A., Sumarkan, Rakhmawati, & Fahmi, L. (2018). Perubahan Perilaku Open Defecation Free (ODF) melalui Program Sanitasi Total Berbasis Masyarakat (STBM) di Desa Babad Kecamatan Kedungadem Kabupaten Bojonegoro. *Engagement: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), Article 1. <https://doi.org/10.52166/engagement.v2i1.27>
- Putri, R., & Juhroni, H. (2021). Pelatihan Pembuatan Keju untuk Memenuhi Kebutuhan Nutrisi Tulang dan Gigi Anak Masa Golden age. *Abdihaz: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), Article 2. <https://doi.org/10.32663/abdi haz.v3i2.2433>
- Rahman, T., Iszakiah, N., & Amir, F. (2022). Analisis Korelasi Pemberian Makanan Pendamping ASI (MAKANAN TAMBAHAN) dengan Kejadian Diare pada Bayi Usia 0-6 Bulan. *Wiraraja Medika: Jurnal Kesehatan*, 12(1), 27–33. <https://doi.org/10.24929/fik.v12i1.1902>
- Ramadhani, N., Herlina, H., & Pratiwi, A. C. (2019). Perbandingan Kadar Protein Telur pada Telur Ayam dengan Metode Spektrofotometri VIS. *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 6(2), Article 2. <https://doi.org/10.26874/kjif.v6i2.142>
- Soroto, A. S., Fuad, A., & Lutfi, S. (2018). Penerapan Metode Case Based Reasoning (CBR) untuk Sistem Penentuan Status Gunung Gamalama. *Jurnal Informatika dan Komputer*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.33387/jiko.v1i2.771>
- Suksesty, C. E., Hikmah, H., & Afrilia, E. M. (2020). Efektifitas Program Pemberian Makanan tambahan Menggunakan Kombinasi Jus Kacang Hijau dan Telur Ayam Rebus terhadap Perubahan Status Gizi Stunting di Kabupaten Pandeglang. *IMJ (Indonesian Midwifery Journal)*, 3(2), Article 2. <https://doi.org/10.31000/imj.v3i2.3869>
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), Article 2. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>
- Yusrina, A., & Devy, S. R. (2016). Faktor yang Mempengaruhi Niat Ibu Memberikan ASI Eksklusif Di Kelurahan Magersari, Sidoarjo. *Jurnal Promkes: The Indonesian Journal of Health Promotion and Health Education*, 4(1), Article 1. <https://doi.org/10.20473/jpk.V4.I1.2016.11-21>
- Zahid, A., Hidayatullah, M. B. R., Amealinda, A. A., Rokhmah, A. N., & Nurrohman, B. (2020). Upaya Pemberdayaan Peran Pemuda Karang Taruna Tunas Bakti Dalam Membentuk Serta Menjaga Kerukunan Antar Umat Beragama. *Jurnal Penelitian IPTEKS*, 5(2), Article 2. <https://doi.org/10.32528/ipteks.v5i2.3655>