

PAPEDA LABU KUNING MAKANAN TRADISIONAL ANTI STUNTING

Florentina Pratiwi Pamungkas¹

¹ Universitas Sahid Surakarta. Email: florentina0595@gmail.com

Diterima : 11 Agustus 2025
Direvisi : 21 Agustus 2025
Diterbitkan : 12 Desember 2025

ABSTRAK

*Stunting merupakan salah satu permasalahan gizi kronis yang masih menjadi tantangan besar di Indonesia, terutama pada anak-anak usia dini. Kondisi ini berdampak pada pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak serta kualitas sumber daya manusia di masa mendatang. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menekan angka stunting adalah dengan menyediakan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MPASI) yang bergizi, mudah diolah, dan berbasis pangan lokal. Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan inovasi MPASI dari makanan tradisional berbahan dasar labu kuning (*Cucurbita moschata*) dalam bentuk papeda labu kuning yang diperkaya nilai gizi dan diterima secara kultural oleh masyarakat. Kegiatan dilaksanakan di Desa Belawan Mulia, Kecamatan Manuhing, Kabupaten Gunung Mas melalui pendekatan edukatif dan praktik langsung. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan tentang pentingnya gizi dan bahaya stunting, pelatihan pengolahan papeda dan puding labu kuning, serta distribusi produk kepada balita terdampak stunting. Hasil menunjukkan bahwa masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, menunjukkan antusiasme tinggi terhadap produk dan penyuluhan. Papeda labu kuning diterima baik oleh anak-anak karena teksturnya lembut dan rasanya mudah diterima. Puding labu kuning juga disukai sebagai cemilan bergizi. Kegiatan ini membuktikan bahwa pangan lokal dapat diolah menjadi MPASI alternatif yang efektif dan berkelanjutan dalam pencegahan stunting. Inovasi ini tidak hanya memberikan solusi gizi tetapi juga memperkuat kearifan lokal sebagai bagian dari upaya peningkatan kesehatan masyarakat.*

Kata kunci: stunting, MPASI, labu kuning, papeda, makanan tradisional, gizi anak

ABSTRACT

*Stunting remains one of the most persistent chronic nutritional problems in Indonesia, particularly among young children. This condition affects not only physical growth but also cognitive development and the overall quality of future human resources. One of the key efforts to reduce stunting is through the provision of nutritious, easy-to-prepare complementary foods (MPASI) that utilize locally available ingredients. This study aims to introduce an innovation in traditional weaning food using yellow pumpkin (*Cucurbita moschata*) as the main ingredient, processed into papeda labu kuning – a culturally acceptable and nutritionally rich local food. The community-based program was carried out in Belawan Mulia Village, Manuhing District, Gunung Mas Regency, using an educational and participatory approach. The methods included community nutrition education, hands-on training in preparing pumpkin papeda and pumpkin pudding, and direct distribution of these products to children affected by stunting. The results showed high enthusiasm among mothers and caregivers, with positive responses to both the taste and texture of the*

products. Pumpkin papeda was well received by children for its soft texture, and the pumpkin pudding became a popular nutritious snack. This activity demonstrates that local foods can be developed into sustainable, culturally relevant MPASI options for stunting prevention. The innovation not only addresses nutritional needs but also strengthens local wisdom and food sovereignty in the community.

Keywords: *stunting, complementary food, yellow pumpkin, papeda, traditional food, child nutrition*

PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan yang kaya akan keanekaragaman hayati dan budaya lokal menyimpan berbagai jenis pangan tradisional yang belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal dalam upaya peningkatan gizi masyarakat. Salah satu isu nasional yang masih menjadi tantangan besar hingga saat ini adalah stunting, yaitu kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kekurangan gizi kronis terutama pada 1000 hari pertama kehidupan. Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, prevalensi stunting nasional mencapai 21,6%, dan bahkan di wilayah Kalimantan Tengah mencapai 26,9%. Di Kabupaten Gunung Mas, Kalimantan Tengah, masalah stunting cukup mencolok, termasuk di Desa Belawan Mulia yang menjadi lokasi penyuluhan dan intervensi berbasis pangan lokal pada tahun 2024 (Imani, 2020).

Stunting tidak hanya berdampak pada pertumbuhan fisik anak, tetapi juga pada perkembangan kognitif dan produktivitas jangka panjang. Oleh sebab itu, intervensi gizi yang tepat dan berbasis potensi lokal menjadi strategi yang mendesak untuk dilakukan. Salah satu pendekatan yang potensial adalah melalui penyediaan Makanan Pendamping ASI (MPASI) yang bergizi dan terjangkau dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti labu kuning (*Cucurbita moschata*). Labu kuning dikenal memiliki kandungan beta-karoten, serat, vitamin C, vitamin A, dan mineral penting yang sangat berguna dalam mendukung tumbuh kembang anak (Iswidayati, 2018). Dalam formulasi MPASI, labu kuning terbukti mampu meningkatkan status gizi balita. Pemberian bubur labu kuning yang dipadukan dengan ikan gabus misalnya, mampu meningkatkan berat badan balita dari 8,61 kg menjadi 9,21 kg dalam periode tertentu (Sukawan, 2021).

Permasalahan stunting bukan hanya berdimensi kesehatan, tetapi juga menyangkut aspek sosial, ekonomi, dan pembangunan manusia secara berkelanjutan. Anak-anak yang mengalami stunting memiliki risiko lebih tinggi terhadap gangguan perkembangan otak, rendahnya kemampuan belajar, serta produktivitas yang menurun di usia dewasa, sehingga secara tidak langsung menghambat potensi kemajuan bangsa. Oleh karena itu, intervensi berbasis pangan yang terjangkau, mudah diolah, dan sesuai dengan selera lokal sangat diperlukan untuk menjangkau masyarakat di daerah-daerah terpencil yang

memiliki akses terbatas terhadap layanan kesehatan dan pangan bergizi. Di sinilah pentingnya pengembangan pangan tradisional sebagai solusi kontekstual yang tidak hanya menyentuh dimensi gizi, tetapi juga memperkuat budaya lokal dan kemandirian pangan keluarga (Achmad & Ilhami, 2022).

Papeda sebagai makanan tradisional khas wilayah Indonesia Timur, terutama di Papua dan Maluku, selama ini dikonsumsi sebagai sumber karbohidrat utama yang berasal dari pati sagu. Namun, papeda memiliki kekurangan dari sisi protein dan mikronutrien sehingga perlu penguatan nilai gizinya melalui kombinasi dengan bahan pangan lain yang lebih lengkap kandungan nutrisinya (Rindengan et al., 2022). Labu kuning (*Cucurbita moschata*), di sisi lain, telah terbukti sebagai bahan pangan lokal yang mengandung beta-karoten tinggi yang dapat diubah menjadi vitamin A, serta memiliki sifat organoleptik yang disukai anak-anak (Iswidayati, 2018). Kombinasi antara papeda dan labu kuning membuka peluang besar untuk dikembangkan sebagai makanan fungsional bergizi tinggi, yang tidak hanya mencegah stunting tetapi juga memperkenalkan kembali makanan lokal ke dalam pola konsumsi keluarga Indonesia, khususnya sebagai Makanan Pendamping ASI (MPASI).

Melalui pendekatan ini, peneliti melihat adanya peluang strategis untuk menggabungkan kearifan lokal berupa olahan papeda dengan kekayaan gizi labu kuning, sehingga tercipta sebuah produk pangan tradisional modern yang dapat dimanfaatkan sebagai makanan anti-stunting yang aplikatif dan kontekstual. Selain meningkatkan gizi anak, pendekatan ini juga mendukung ketahanan pangan nasional dan pelestarian budaya kuliner lokal. Oleh karena itu, jurnal ini disusun untuk mendeskripsikan peran dan potensi Papeda Labu Kuning sebagai solusi makanan tradisional yang efektif dalam mencegah stunting, khususnya pada anak usia dini di daerah yang memiliki prevalensi stunting tinggi. Kajian ini mencakup pendekatan pelaksanaan edukasi, formulasi produk, dan pengukuran hasil dampak terhadap status gizi anak, sebagai bentuk integrasi antara inovasi pangan lokal dan intervensi kesehatan masyarakat berbasis komunitas.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini merupakan bentuk implementasi pengabdian berbasis edukasi dan inovasi pangan lokal yang bertujuan untuk memperkenalkan serta mendorong pemanfaatan papeda labu kuning sebagai makanan tradisional yang bergizi untuk mencegah stunting, khususnya pada anak-anak balita. Kegiatan ini dilaksanakan secara sistematis di Desa Belawan Mulia, Kecamatan Manuhing, Kabupaten Gunung Mas, Provinsi Kalimantan Tengah wilayah yang memiliki tingkat prevalensi stunting yang tinggi berdasarkan data dari Posyandu setempat.

Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari beberapa tahapan utama, yaitu: pra kegiatan, penyiapan alat dan bahan, proses pengolahan produk, serta pelaksanaan dan evaluasi kegiatan. Setiap tahapan dirancang secara rinci agar

kegiatan ini tidak hanya memberikan edukasi, tetapi juga meninggalkan keterampilan praktis bagi masyarakat yang bisa diteruskan secara mandiri dalam jangka panjang.

1. Pra Kegiatan

Sebelum kegiatan inti dilaksanakan, dilakukan tahap persiapan atau pra kegiatan selama dua minggu. Tahap ini sangat penting untuk memastikan keberhasilan kegiatan secara menyeluruh. Pada tahap awal, tim pelaksana yang terdiri dari mahasiswa dan dosen pembimbing melakukan koordinasi dengan perangkat desa, kepala Posyandu, dan kader kesehatan lokal. Tujuan koordinasi ini adalah untuk mendapatkan data dasar mengenai kondisi stunting di wilayah tersebut, termasuk identifikasi balita yang terdampak dan ibu hamil yang berisiko.

Tim juga mengikuti kegiatan rutin Posyandu Melati untuk melakukan observasi langsung mengenai proses pemberian makanan kepada balita serta mengumpulkan data tambahan melalui wawancara singkat dengan orang tua. Selain itu, dilakukan survei lapangan terhadap ketersediaan bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk membuat papeda labu kuning, seperti labu kuning segar, sagu, kelapa, dan bahan tambahan lainnya.

Pra kegiatan juga melibatkan uji coba awal pembuatan produk. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa formula papeda labu kuning yang dirancang memiliki cita rasa yang diterima masyarakat lokal, serta memenuhi aspek kesesuaian tekstur dan kepraktisan dalam pengolahan. Prototipe produk kemudian diuji secara terbatas kepada lima keluarga sebagai responden awal untuk mengukur daya terima serta memberi masukan awal.

2. Alat dan Bahan

Agar kegiatan dapat berjalan dengan efektif, digunakan berbagai alat dan bahan sederhana yang mudah ditemukan dan digunakan oleh masyarakat desa. Alat yang digunakan meliputi:

- a. Kompor gas dan panci berukuran sedang
- b. Blender untuk menghaluskan bahan
- c. Saringan logam untuk memisahkan serat kasar
- d. Baskom, pisau, talenan, spatula, sendok sayur
- e. Wadah penyimpanan seperti cup plastik 100 ml untuk puding dan mangkuk kecil untuk papeda
- f. Alat takar sederhana seperti gelas ukur dan sendok takar
- g. Kantong plastik, kardus kemasan, dan alat pemotong stiker serta brosur.

Sementara itu, bahan utama yang digunakan dalam pengolahan papeda labu kuning terdiri dari:

1. **Labu kuning** segar sebagai sumber utama karbohidrat kompleks, beta-karoten, dan serat pangan.
2. **Pati sagu**, yang berfungsi sebagai bahan dasar pembuatan papeda dan sumber karbohidrat utama.
3. **Kelapa parut atau santan**, sebagai sumber lemak sehat dan menambah rasa gurih.
4. **Ikan tongkol suwir** sebagai sumber protein hewani, sesuai dengan kebiasaan lokal mengonsumsi papeda dengan ikan.
5. **Garam, bawang putih, bawang merah, dan sedikit gula**, sebagai bahan tambahan untuk meningkatkan cita rasa.
6. **Daun kelor (opsional)** yang digunakan dalam beberapa variasi resep sebagai sumber zat besi dan mikronutrien tambahan.

Bahan-bahan ini dipilih karena mudah didapatkan di pasar lokal atau bahkan di pekarangan rumah warga, sehingga mendorong keberlanjutan dan kemandirian pengolahan setelah program berakhir.

3. Proses Pengolahan Produk

A. Pembuatan Papeda Labu Kuning

Papeda labu kuning dibuat dengan menggabungkan sagu dan puree labu kuning, kemudian disajikan dengan kuah kuning ikan tongkol. Berikut adalah tahapan pengolahannya:

- a. Labu kuning dikupas, dipotong kecil, lalu dikukus selama 15–20 menit hingga lunak.
- b. Setelah lunak, labu dihaluskan menggunakan blender dengan tambahan air secukupnya hingga menjadi puree yang lembut.
- c. Dalam wadah terpisah, larutkan sagu dengan air panas mendidih sedikit demi sedikit sambil diaduk cepat agar membentuk tekstur kental seperti gel.
- d. Setelah adonan papeda mengental, masukkan puree labu kuning, aduk merata, lalu tambahkan sedikit santan dan garam secukupnya.
- e. Aduk kembali dengan api kecil hingga aroma labu dan santan tercampur rata.
- f. Sajikan dalam mangkuk kecil, bisa ditambahkan dengan suwiran ikan tongkol dan kuah kuning dari rempah-rempah (kunyit, bawang merah, bawang putih, dan serai).

B. Pembuatan Pudaing Labu Kuning sebagai Cemilan Tambahan

Sebagai alternatif, produk juga dikembangkan dalam bentuk puding bergizi yang disukai anak-anak:

- a. Labu kuning direbus terlebih dahulu hingga lunak.
- b. Setelah matang, blender labu hingga halus lalu saring untuk menghilangkan serat kasar.
- c. Campurkan labu dengan bubuk agar-agar, gula, dan sedikit garam.
- d. Didihkan campuran tersebut sambil diaduk rata di atas kompor kecil.

- e. Setelah mendidih, tuangkan ke dalam cetakan kecil/cup plastik, biarkan mengeras dan simpan dalam suhu ruang.
- f. Produk siap diberikan sebagai kudapan sehat kaya beta-karoten.

4. Pelaksanaan dan Edukasi Masyarakat

Kegiatan inti dilaksanakan dalam dua tahap utama: pendistribusian produk dan edukasi berbasis komunitas. Pada tahap pertama, dilakukan edukasi kepada masyarakat melalui kegiatan penyuluhan langsung yang dipusatkan di balai desa dan Posyandu Melati. Materi penyuluhan meliputi:

- a. Pentingnya asupan gizi lengkap dalam 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK)
- b. Bahaya stunting bagi perkembangan anak
- c. Potensi pangan lokal seperti labu kuning dan sagu dalam memenuhi kebutuhan gizi harian
- d. Praktik langsung memasak papeda labu kuning dan membuat puding yang disukai anak-anak.

Kegiatan ini dihadiri oleh ibu-ibu balita, kader PKK, dan kader posyandu. Disediakan booklet dan lembar stiker bergambar langkah-langkah pengolahan papeda dan manfaat gizinya agar mudah diingat dan dipraktikkan di rumah.

Pada tahap kedua, dilakukan pemberian langsung MPASI berbasis papeda labu kuning ke rumah-rumah balita yang telah diidentifikasi mengalami stunting ringan hingga sedang. Kegiatan ini disertai dengan konsultasi gizi singkat dan tanya jawab dengan ibu anak terkait kebiasaan makan dan tantangan yang mereka hadapi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dan pembuatan produk papeda labu kuning sebagai makanan tradisional anti stunting dilaksanakan selama satu bulan di Desa Belawan Mulia, Kecamatan Manuhing, Kabupaten Gunung Mas. Hasil kegiatan dibagi menjadi dua bentuk utama: yaitu hasil penyuluhan edukatif kepada masyarakat dan hasil pembuatan serta distribusi produk papeda labu kuning dan puding labu kuning sebagai MPASI kepada balita yang terdampak stunting.

Hasil Penyuluhan Edukatif

Penyuluhan dilakukan sebanyak dua kali di balai desa dan satu kali di Posyandu Melati. Kegiatan ini dihadiri oleh 23 orang ibu rumah tangga yang memiliki anak balita, 2 ibu hamil, dan 5 kader Posyandu. Materi yang disampaikan berupa:

- a. Pengertian dan penyebab stunting

- b. Dampak jangka panjang stunting terhadap kualitas hidup anak
- c. Pentingnya MPASI yang bergizi seimbang
- d. Potensi bahan pangan lokal, khususnya labu kuning dan sagu, sebagai solusi gizi berbasis kearifan lokal.

Setelah pemaparan materi, dilakukan praktik langsung memasak papeda labu kuning dan pembuatan puding. Peserta terlihat antusias, terbukti dari banyaknya pertanyaan yang diajukan seputar takaran, alternatif bahan, dan penyimpanan produk. Mayoritas peserta menyatakan belum pernah memanfaatkan labu kuning dalam bentuk papeda sebelumnya, meskipun labu kuning tersedia di sekitar lingkungan mereka.

Respon peserta terhadap produk juga sangat positif. Dari 30 peserta yang mencicipi papeda labu kuning, 25 orang menyatakan teksturnya lembut dan rasanya cocok untuk anak-anak. Sementara 5 lainnya menyarankan penyesuaian pada rasa ikan agar lebih netral. Sementara puding labu kuning dinilai menarik, warna kuning cerah dan rasa manis alami membuatnya sangat disukai anak-anak.

Hasil Pembuatan dan Distribusi Produk

Setelah uji coba resep dan edukasi, kegiatan dilanjutkan dengan pembuatan massal produk papeda labu kuning dan puding labu kuning. Dalam pelaksanaannya, dilakukan tiga kali proses produksi dalam skala rumahan. Jumlah produk yang berhasil dibuat adalah:

- a. 60 porsi papeda labu kuning, dikemas dalam wadah mangkuk plastik dengan tutup
- b. 100 cup puding labu kuning, dalam ukuran 100 ml

Produk dibagikan kepada 30 balita di 3 dusun berbeda, dengan masing-masing balita menerima 2 porsi papeda dan 3 cup puding selama rentang waktu 7 hari. Distribusi dilakukan dengan pendampingan kader Posyandu secara langsung ke rumah-rumah. Banyak orang tua menyampaikan bahwa anak mereka menyukai tekstur papeda labu kuning karena lembut dan mudah ditelan. Selain itu, warna kuning mencolok juga menjadi daya tarik tersendiri bagi balita. Respon ini menunjukkan bahwa pengembangan produk MPASI berbasis makanan tradisional memiliki potensi tinggi untuk diterima oleh masyarakat dan dapat digunakan dalam intervensi gizi jangka menengah.

PEMBAHASAN

Potensi Labu Kuning Dalam Pencegahan Stunting

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah bahan pangan lokal yang tergolong mudah didapat, murah, dan kaya kandungan gizi. Berdasarkan penelitian Iswidayati (2018), labu kuning mengandung beta-karoten, vitamin C, vitamin A, kalium, dan serat pangan yang sangat penting dalam menunjang perkembangan anak usia dini. Dalam konteks MPASI, labu kuning dapat menjadi salah satu bahan dasar ideal karena memiliki tekstur lembut yang mudah dicerna dan rasa alami yang disukai anak.

Dalam kegiatan ini, labu kuning terbukti fleksibel sebagai bahan utama yang dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan, baik makanan utama (seperti papeda) maupun kudapan (puding). Hal ini memungkinkan ibu rumah tangga menyajikan variasi makanan tanpa harus mengubah bahan dasarnya. Selain itu, mengedukasi ibu-ibu mengenai manfaat labu kuning sebagai sumber vitamin A dan penguat sistem imun anak dinilai sangat efektif dalam meningkatkan kesadaran akan pentingnya gizi seimbang.

Inovasi Papeda sebagai Makanan Tradisional yang Ramah Anak

Papeda adalah makanan tradisional dari Indonesia Timur yang selama ini belum populer di wilayah Kalimantan. Dengan memadukan papeda dari pati sagu dengan labu kuning sebagai penambah nutrisi dan memperkaya rasa, maka lahirlah inovasi pangan lokal baru yang tidak hanya bergizi tetapi juga akrab dengan selera anak-anak. Dalam kegiatan ini, tekstur papeda yang kenyal dan lembut berhasil dimodifikasi sehingga tidak terlalu lengket dan lebih mudah dikonsumsi oleh balita.

Inovasi ini menguatkan peran pangan tradisional dalam intervensi kesehatan masyarakat, khususnya untuk mengatasi permasalahan gizi kronis seperti stunting. Seperti dijelaskan Rindengan et al. (2022), papeda dapat menjadi media fortifikasi pangan dengan protein dan mikronutrien jika dikombinasikan dengan bahan lain, seperti kacang hijau atau sayuran berwarna cerah. Dalam kasus ini, labu kuning berperan sebagai komponen utama peningkat kualitas gizi.

Penerimaan Masyarakat dan Kesadaran Diri

Salah satu indikator keberhasilan kegiatan ini adalah tingginya antusiasme dan partisipasi ibu-ibu dalam penyuluhan serta kegiatan praktik memasak. Banyak dari mereka menyatakan baru mengetahui bahwa labu kuning dapat menjadi makanan utama untuk anak, bukan sekadar pelengkap sayur atau kolak.

Ini menunjukkan bahwa masih terdapat celah pengetahuan gizi di tingkat rumah tangga, yang dapat dijumpai dengan program edukasi berbasis pangan lokal.

Pemberdayaan kader Posyandu sebagai ujung tombak penyuluhan gizi juga dinilai efektif, karena mereka memiliki hubungan yang dekat dengan masyarakat dan rutin bertemu dengan ibu-ibu balita. Dengan melatih kader untuk mengolah dan menyampaikan manfaat papeda labu kuning, diharapkan pengetahuan ini bisa terus disebar dan dijaga secara berkelanjutan, bahkan setelah program selesai.

SIMPULAN

Permasalahan stunting di Indonesia, khususnya di wilayah pedesaan seperti Desa Belawan Mulia, Kecamatan Manuhing, Kabupaten Gunung Mas, masih menjadi tantangan serius yang berdampak langsung terhadap kualitas generasi masa depan. Stunting bukan sekadar gangguan pertumbuhan fisik, tetapi berpengaruh terhadap perkembangan otak, daya tahan tubuh, serta produktivitas anak di masa dewasa. Oleh karena itu, penanganan stunting harus dilakukan secara komprehensif dan berkelanjutan, dengan pendekatan yang sesuai dengan kondisi sosial dan budaya masyarakat setempat.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa pangan lokal, dalam hal ini labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan sagu sebagai bahan utama papeda labu kuning, memiliki potensi besar sebagai intervensi gizi berbasis budaya. Penggabungan antara makanan tradisional (papeda) dan sumber gizi tinggi (labu kuning) terbukti menghasilkan produk yang tidak hanya kaya akan nilai gizi tetapi juga diterima dengan baik oleh masyarakat. Labu kuning mengandung beta-karoten sebagai pro-vitamin A, vitamin C, serat, dan berbagai mikronutrien penting lainnya, sementara papeda memberikan karbohidrat kompleks yang dibutuhkan untuk pertumbuhan anak. Inovasi ini memberikan alternatif MPASI yang sehat, terjangkau, dan mudah dibuat di rumah.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa edukasi dan praktik langsung memasak papeda labu kuning mampu meningkatkan kesadaran ibu-ibu rumah tangga tentang pentingnya pemberian MPASI yang berkualitas dan bergizi seimbang. Mereka tidak hanya memperoleh informasi teoretis mengenai stunting dan gizi anak, tetapi juga belajar secara langsung cara memanfaatkan bahan pangan lokal yang sebelumnya dianggap biasa, untuk dijadikan makanan fungsional bagi tumbuh kembang anak. Ini membuktikan bahwa pendekatan edukasi berbasis praktik dan budaya lokal jauh lebih efektif dalam membangun kesadaran gizi di masyarakat.

Selain aspek edukatif, kegiatan ini juga mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam menciptakan solusi terhadap masalah kesehatan di

lingkungannya. Peran serta kader Posyandu, perangkat desa, dan ibu-ibu rumah tangga menjadi pondasi penting dalam keberlanjutan upaya pencegahan stunting. Dengan adanya pemahaman dan keterampilan baru dalam mengolah papeda labu kuning, masyarakat memiliki bekal yang cukup untuk terus menerapkan dan menyebarkan praktik ini di luar kegiatan pengabdian.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa papeda labu kuning adalah bentuk inovasi pangan tradisional yang sangat relevan untuk dijadikan MPASI anti stunting, terutama di wilayah-wilayah dengan tingkat prevalensi tinggi dan ketersediaan bahan pangan lokal yang memadai. Selain memperkuat ketahanan pangan keluarga, pemanfaatan papeda labu kuning juga mendukung pelestarian makanan tradisional Indonesia. Kegiatan ini bukan hanya memberikan solusi jangka pendek melalui pemberian makanan, tetapi juga membangun kapasitas masyarakat untuk secara mandiri dan berkelanjutan mencegah stunting melalui pola makan sehat dan bergizi. Diharapkan, program serupa dapat dikembangkan di daerah lain dengan mengadaptasi jenis pangan lokal masing-masing daerah. Dengan demikian, penanganan stunting tidak hanya bergantung pada bantuan eksternal, tetapi tumbuh dari kesadaran dan kekuatan masyarakat sendiri melalui kearifan lokal yang dimiliki. Kolaborasi antara akademisi, pemerintah desa, tenaga kesehatan, dan masyarakat menjadi kunci keberhasilan dari pendekatan ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema "Papeda Labu Kuning: Makanan Tradisional Anti Stunting" dapat terlaksana dengan lancar dan menghasilkan berbagai temuan serta pengalaman yang sangat berharga, baik bagi penulis maupun masyarakat yang terlibat. Penulis menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPM) dan Fakultas Ilmu Kesehatan (atau sesuaikan dengan fakultas/jurusan Anda) yang telah memberikan kesempatan, dukungan, dan fasilitas dalam pelaksanaan kegiatan ini sebagai bagian dari tugas akademik mahasiswa dalam menjawab tantangan nyata di masyarakat. Tanpa arahan dan bimbingan dari pihak kampus, kegiatan ini tidak akan terstruktur dan terdokumentasi dengan baik.

Ucapan terima kasih yang mendalam juga penulis tujukan kepada pemerintah Desa Belawan Mulia, khususnya kepada Kepala Desa dan seluruh perangkat desa yang telah menyambut dengan hangat dan memberikan dukungan penuh selama pelaksanaan kegiatan. Kolaborasi yang terjalin antara tim pelaksana dan pemerintah desa menjadi salah satu kunci keberhasilan kegiatan ini, khususnya dalam menjangkau sasaran masyarakat yang tepat.

Tak lupa, penulis menyampaikan rasa hormat dan apresiasi kepada kader Posyandu Melati, para ibu-ibu anggota PKK, serta masyarakat Desa Belawan Mulia yang telah ikut serta aktif, terbuka, dan antusias selama kegiatan berlangsung. Partisipasi ibu-ibu balita dalam kegiatan penyuluhan dan praktik memasak menunjukkan semangat belajar dan kepedulian yang tinggi terhadap gizi keluarga. Keterlibatan mereka dalam diskusi, praktik lapangan, serta penerapan di rumah masing-masing menjadi motivasi besar bagi penulis untuk terus mengembangkan kegiatan serupa di masa mendatang. Ucapan terima kasih yang tidak kalah penting disampaikan kepada dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, saran, dan masukan dalam setiap tahapan kegiatan ini, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga penyusunan laporan dan artikel ilmiah. Bimbingan akademik dan moral yang diberikan menjadi fondasi yang sangat berarti dalam mendukung keberhasilan kegiatan ini secara keseluruhan.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa kegiatan ini masih jauh dari sempurna dan banyak kekurangan baik dari segi pelaksanaan maupun dokumentasi. Namun demikian, besar harapan penulis agar hasil kegiatan ini dapat memberikan manfaat nyata bagi masyarakat, menjadi inspirasi bagi kegiatan serupa di daerah lain, serta memperkuat kesadaran akan pentingnya pangan lokal sebagai solusi berbasis kearifan dalam mengatasi masalah gizi dan kesehatan masyarakat. Semoga kegiatan ini menjadi langkah awal dari upaya panjang dalam mendukung generasi Indonesia yang sehat, kuat, dan bebas stunting.

DAFTAR RUJUKAN

- Achmad, W., & Ilhami, R. (2022). Pencegahan Stunting Melalui Sosialisasi Program Bapak Asuh Anak Stunting di Kabupaten Subang. *Multidisiplin Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 32-39.
- Haq, F. F. (2019). Formulasi Bubur MP-ASI Berbahan Dasar Labu Kuning, Tomat, dan Daun Kelor untuk Balita. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(1), 25-31.
- Imani, I. (2020). Upaya Penanggulangan Stunting di Daerah Tertinggal. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 5(2), 76-84.
- Iswidayati, C. (2018). Formulasi Bubur MP-ASI Berbahan Labu Kuning dan Tepung Kedelai serta Kontribusinya Terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(3), 195-202.
- Rindengan, B., Liwu, S. L., Trivana, L., Manambangtua, A. P., & Wungkana, J. (2022). Karakteristik Papeda Instan Pati Sagu. *Buletin Palma*, 23(1), 51-59.
- Sukawan, L. A. (2021). Pemberian Bubur Labu Kuning dan Ikan Gabus Terhadap Peningkatan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal Kesehatan Holistik*, 15(2), 112-118.
- Survei Status Gizi Indonesia (SSGI). (2022). Laporan Nasional Status Gizi Balita Indonesia Tahun 2022. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.