



Pengembangan Jelly dan Sayuran Instan Berbasis Pangan Lokal untuk Mendukung Pencegahan Stunting di Desa Sanrobone

Virsa Handayani^{1*}, Moh. Zulkifli Murfat², Akbar Asfar³, Rais Razak⁴, Aktsar Roskiana Ahmad⁵

^{1,4,5}Program Studi Ilmu Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Muslim Indonesia

²Program Studi Ilmu Ekonomi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muslim Indonesia

³Program Studi Ners, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muslim Indonesia

Abstrak

Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar, memiliki potensi besar dalam produksi buah dan sayuran lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal, terutama dalam upaya pencegahan stunting. Stunting masih menjadi permasalahan gizi kronis yang berdampak pada kualitas sumber daya manusia di wilayah tersebut. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk mengembangkan produk pangan inovatif berupa jelly dan sayuran instan berbasis buah dan sayuran lokal serta meningkatkan kapasitas kelompok PKK dalam pengolahan pangan sehat. Metode kegiatan meliputi pelatihan pengolahan pangan sesuai standar CPPB-IRT, edukasi gizi berbasis komunitas, penyediaan alat produksi sederhana, dan pemasaran produk melalui kanal digital. Proses blansir dilakukan pada suhu 90–95°C untuk menjaga kandungan vitamin, khususnya vitamin C dan β -karoten. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan anggota PKK dalam produksi pangan sehat dan berkembangnya tiga jenis produk jelly dan sayuran instan yang diterima baik oleh anak-anak. Selain meningkatkan kesadaran gizi, kegiatan ini juga membuka peluang usaha berbasis pangan lokal. Inovasi ini diharapkan menjadi kontribusi nyata dalam penurunan angka stunting secara berkelanjutan.

Kata Kunci: jelly instan; sayuran lokal; gizi seimbang; stunting; pemberdayaan masyarakat

Abstract

Sanrobone Village in Takalar Regency has great potential in producing local fruits and vegetables, which remain underutilized in community-based nutrition interventions, particularly for stunting prevention. Stunting is still a major chronic nutrition problem affecting human resource quality in the region. This community service program aims to develop innovative food products such as instant jelly and vegetables based on local ingredients, while enhancing the capacity of PKK (Family Welfare Movement) members

in healthy food processing. Activities included training based on CPPB-IRT standards, community-based nutrition education, provision of simple production tools, and digital-based product marketing. Blanching was applied at 90–95°C to preserve nutrient content, especially vitamin C and β -carotene. The results showed increased technical skills among PKK members and the successful development of three instant jelly and vegetable products that were well-accepted by children. Besides improving nutritional awareness, the program also opened opportunities for local-food-based micro-enterprises. This innovation contributes to sustainable community-based stunting reduction strategies.

Keywords: instant jelly; local vegetables; balanced nutrition; stunting; community empowerment

Copyright (c) 2025 Virsa Handayani

✉ Corresponding author : Virsa Handayani
Email Address : virsa.handayani@umi.ac.id

PENDAHULUAN

Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar, merupakan wilayah dengan potensi sumber daya lokal berupa buah dan sayuran seperti pisang, pepaya, bayam, wortel, dan jagung. Namun, pemanfaatan komoditas lokal tersebut masih terbatas pada konsumsi rumah tangga atau dijual dalam bentuk segar dengan nilai ekonomi yang rendah. Di sisi lain, Desa Sanrobone juga tercatat sebagai salah satu wilayah dengan angka stunting yang cukup tinggi, sebagaimana dilaporkan oleh BPS Takalar (2023). Stunting merupakan masalah gizi kronis yang tidak hanya menghambat pertumbuhan fisik anak tetapi juga berimplikasi pada perkembangan kognitif dan produktivitas jangka panjang (WHO, 2014).

Permasalahan yang diidentifikasi dalam program ini meliputi minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk sehat yang bernilai tambah (Ahmad, 2023). Selain itu, belum tersedia variasi produk makanan sehat yang menarik bagi anak-anak, sehingga konsumsi makanan ringan yang rendah gizi cenderung lebih tinggi. Permasalahan ini diperparah dengan terbatasnya fasilitas pengolahan pangan skala rumah tangga serta rendahnya literasi gizi masyarakat (Ahmad dkk, 2024).

Sebagai solusi, kegiatan pengabdian ini merancang pendekatan berbasis inovasi produk jelly dan sayuran instan yang memanfaatkan potensi buah dan sayuran lokal (Karim, 2023). Inovasi ini bertujuan tidak hanya untuk meningkatkan kualitas gizi anak-anak melalui produk camilan sehat, tetapi juga untuk memberdayakan ekonomi masyarakat melalui pengolahan dan pemasaran produk bernilai jual (Karim, 2025). Salah satu teknik penting dalam pengolahan adalah proses blanching yang diterapkan untuk mempertahankan kandungan nutrisi, terutama vitamin C dan β -karoten, sebagaimana dibuktikan dalam penelitian Howard et al. (1999) dan Xu et al. (2017).

Tujuan kegiatan ini secara khusus adalah:

1. Meningkatkan keterampilan kelompok PKK dalam mengolah produk pangan lokal sehat.
2. Menghasilkan produk jelly dan sayuran instan berbasis buah dan sayuran lokal yang menarik dan bernilai gizi.
3. Mendorong pengembangan usaha kecil berbasis pangan sehat di tingkat rumah tangga.
4. Menurunkan prevalensi stunting secara berkelanjutan melalui peningkatan konsumsi gizi seimbang.

Secara teoritik, kegiatan ini merujuk pada konsep pemberdayaan masyarakat dan pendekatan food-based strategy dalam intervensi gizi. Diversifikasi pangan lokal dan penerapan edukasi gizi berbasis komunitas telah terbukti mampu meningkatkan ketahanan pangan dan status gizi keluarga (FAO, 2017; Astuti et al., 2020). Selain itu, pengembangan produk olahan dengan pendekatan teknologi tepat guna, seperti pengeringan dan pengemasan vakum, menjadi kunci dalam memperpanjang umur simpan serta meningkatkan daya saing produk lokal di pasar.

Harapannya, kegiatan ini akan memberikan kontribusi langsung dalam memperkuat kapasitas masyarakat desa dalam pengolahan pangan sehat, menciptakan peluang usaha, serta mendukung program nasional penurunan stunting. Keberhasilan model ini di Desa Sanrobone diharapkan dapat direplikasi di desa lain dengan karakteristik serupa.

METODOLOGI

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan partisipatif berbasis pemberdayaan masyarakat. Sasaran utama program adalah kelompok ibu-ibu PKK di Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar, sebanyak 25 orang peserta aktif. Kegiatan berlangsung selama tiga bulan dan meliputi beberapa tahap utama, yaitu perencanaan, pelatihan teknis, pendampingan produksi, serta evaluasi hasil.

Data dikumpulkan melalui observasi partisipatif, wawancara semi-terstruktur, serta dokumentasi seluruh rangkaian aktivitas. Observasi digunakan untuk mencermati keterlibatan dan keterampilan peserta selama proses pelatihan dan produksi. Wawancara dilakukan untuk menggali persepsi, motivasi, dan pemahaman peserta terhadap pentingnya konsumsi pangan sehat sebagai upaya pencegahan stunting. Selain itu, kuesioner sederhana digunakan untuk mengukur tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Validitas data diperkuat dengan menggunakan triangulasi teknik dan sumber.

Dalam pengembangan produk jelly instan, digunakan sari buah asli dari semangka, jeruk, dan mangga tanpa penambahan gula tambahan. Buah-buahan dipilih dalam kondisi matang dan segar, kemudian diolah menjadi sari buah menggunakan blender. Campuran sari buah tersebut dipadukan dengan gelatin nabati sebagai bahan pengental alami. Selanjutnya, dilakukan proses pasteurisasi ringan untuk menjaga kebersihan mikrobiologis tanpa menghilangkan kandungan gizi. Produk akhir dicetak dalam cetakan silikon dan dikemas secara sederhana untuk siap dikonsumsi.

Sementara itu, untuk produk sayuran instan, bahan utama yang digunakan adalah kembang kol, wortel, dan brokoli. Sayuran lain seperti bayam dan jagung manis juga digunakan sesuai dengan ketersediaan lokal. Sayuran yang telah dicuci bersih kemudian diblansir pada suhu 90–95°C selama 1–2 menit, dengan tujuan mempertahankan kandungan nutrisi penting seperti vitamin C dan β -karoten. Setelah proses blansir, sayuran dikeringkan dengan oven bersuhu rendah (45–50°C) lalu dihancurkan menjadi serbuk atau potongan kecil agar mudah disajikan sebagai produk instan.

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain blender listrik berdaya 350-watt, oven listrik berkapasitas 35 liter, timbangan digital, serta cetakan silikon. Bahan tambahan yang digunakan bersifat alami dan dapat diperoleh dengan mudah di lingkungan sekitar.

Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif dengan fokus pada peningkatan keterampilan peserta, persepsi terhadap produk, dan keberlanjutan program. Selain itu, evaluasi partisipatif dilakukan untuk menilai efektivitas kegiatan serta peluang replikasi model pengolahan ini di wilayah lain dengan karakteristik yang serupa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan secara bertahap dan melibatkan partisipasi aktif dari kelompok ibu-ibu PKK di Desa Sanrobone. Selama pelaksanaan kegiatan, terlihat adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam hal pengolahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah (Handayani, 2022). Berikut ini merupakan hasil dan interpretasi dari pelaksanaan kegiatan yang dilakukan.

Peningkatan Kapasitas Peserta dalam Pengolahan Produk Jelly dan Sayuran Instan. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum memiliki pengetahuan tentang teknik pengolahan pangan sehat berbasis buah dan sayuran lokal (Karim dkk, 2022). Banyak di antara mereka hanya mengandalkan metode memasak konvensional seperti merebus atau menggoreng, dan belum mengenal proses seperti blanching, pengeringan suhu rendah, maupun penggunaan gelatin nabati dalam pembuatan produk jelly.

Setelah mengikuti pelatihan, peserta menunjukkan pemahaman yang lebih baik mengenai teknik pengolahan yang mempertahankan kandungan gizi (Handayani dkk, 2022). Mereka juga mampu mempraktikkan proses pembuatan sari buah dari semangka, jeruk, dan mangga tanpa penambahan gula tambahan. Produk jelly yang dihasilkan memiliki rasa manis alami, warna menarik, dan disukai oleh anak-anak.

Hal ini sejalan dengan temuan Xu et al. (2017), yang menyebutkan bahwa pemrosesan buah dengan pemanasan ringan seperti pasteurisasi dapat mempertahankan komponen bioaktif dan rasa buah alami. Keberhasilan ini

menunjukkan bahwa masyarakat dapat mengolah buah lokal menjadi produk pangan yang lebih sehat dan bernilai ekonomi.

Hasil Produk Sayuran Instan yang Mempertahankan Kandungan Gizi

Pada produk sayuran instan, peserta dilatih untuk mengolah kembang kol, wortel, dan brokoli sebagai bahan utama (Handayani dkk, 2023). Sayuran diblansir pada suhu 90–95°C selama 1–2 menit untuk mempertahankan kandungan vitamin C dan β -karoten. Teknik ini penting karena sayuran rentan terhadap degradasi zat gizi jika dimasak terlalu lama. Setelah proses pengeringan suhu rendah (45–50°C), hasil akhir berupa bubuk atau flakes sayuran memiliki warna dan aroma alami, serta dapat dikemas sebagai bahan tambahan MP-ASI atau campuran dalam olahan rumah tangga. Menurut Howard et al. (1999), teknik blanching yang dikombinasikan dengan pengeringan lambat merupakan metode efektif untuk mempertahankan kualitas nutrisi dan sensorik sayuran.

Persepsi dan Respons Peserta terhadap Produk

Hasil evaluasi partisipatif menunjukkan bahwa lebih dari 80% peserta menyatakan produk jelly dan sayuran instan sangat mudah diterapkan di rumah. Sebagian besar menyebutkan bahwa anak-anak mereka lebih menyukai jelly berbasis buah alami dibandingkan produk kemasan di pasaran yang mengandung banyak gula dan pewarna buatan. Hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan yang diberikan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga mengubah preferensi konsumsi dalam rumah tangga. Program ini membuka peluang untuk pengembangan usaha mikro di tingkat rumah tangga, terutama dalam penyediaan camilan sehat yang mendukung pencegahan stunting.

Keterkaitan dengan Upaya Pencegahan Stunting

Salah satu tujuan utama kegiatan ini adalah mendukung upaya pencegahan stunting melalui peningkatan konsumsi gizi seimbang. Berdasarkan hasil wawancara, peserta menyatakan bahwa mereka lebih memahami pentingnya pemberian makanan bergizi pada anak-anak, termasuk dalam bentuk camilan sehat. Penguatan intervensi berbasis pangan lokal merupakan strategi efektif dalam menurunkan angka stunting (FAO, 2017). Kegiatan ini mengonfirmasi bahwa pemanfaatan potensi lokal seperti buah dan sayuran dapat menjadi intervensi gizi yang aplikatif dan berkelanjutan di tingkat komunitas.

Bahan Baku Lokal

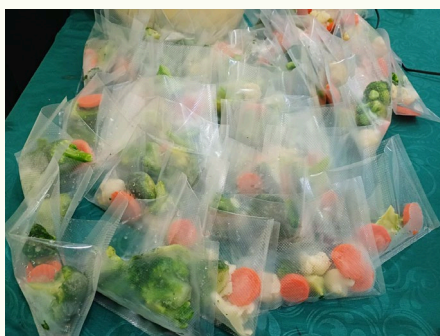
Bahan baku lokal seperti wortel, jagung, brokoli, jeruk, dan pepaya digunakan dalam pembuatan jelly instan yang kaya vitamin dan mineral.



Gambar 1. Bahan Baku Buah dan Sayuran Lokal

Proses Pengolahan dan Pengemasan Awal

Sayur-mayur dipotong dan dikemas secara vakum setelah proses blansier menggunakan peralatan sederhana untuk menjaga kualitas dan daya simpan.



Gambar 2. Sayuran instant

Hasil Produk Jelly Buah

Produk akhir berupa jelly instan dikemas dalam wadah plastik bening dengan label yang menarik untuk meningkatkan minat anak-anak sebagai target utama konsumsi.



Gambar 3. Jelly Buah Jeruk



Gambar 4. Jelly Buah Semangka

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar, telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok ibu-ibu PKK dalam mengolah buah dan sayuran lokal menjadi produk inovatif berupa jelly dan sayuran instan. Proses pembuatan produk dilakukan dengan memperhatikan teknik pengolahan yang tepat seperti pasteurisasi ringan untuk jelly buah dan blanching disertai pengeringan suhu rendah untuk sayuran instan, guna menjaga kualitas gizi dan daya simpan produk.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya disukai oleh anak-anak, tetapi juga dinilai mudah diterapkan di tingkat rumah tangga. Hal ini membuka peluang bagi pengembangan pangan lokal sebagai bagian dari strategi pencegahan stunting berbasis masyarakat.

Secara umum, inovasi pangan sederhana ini dapat menjadi solusi alternatif dalam meningkatkan asupan gizi keluarga, terutama pada kelompok rentan seperti balita, dengan memanfaatkan potensi lokal secara berkelanjutan. Temuan ini sekaligus memperkuat pentingnya pendekatan edukatif dan partisipatif dalam intervensi gizi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Direktorat Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemdikbudristek) atas dukungan pendanaan melalui Program DiktiSaintek Berdampak Tahun Anggaran 2025.

Apresiasi juga diberikan kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPkM) Universitas Muslim Indonesia, Fakultas Farmasi UMI, serta Pemerintah dan masyarakat

Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar, atas kerja sama dan partisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan ini.

Referensi :

- Agustina, R., Dartanto, T., Sitompul, R., Achadi, E. L., Sudarmo, S. M., Shankar, A. H., & Jahari, A. B. (2020). Reducing childhood stunting in Indonesia: An achievable goal. *The Lancet Global Health*, 8(3), e364–e365. [https://doi.org/10.1016/S2214-109X\(20\)30068-5](https://doi.org/10.1016/S2214-109X(20)30068-5)
- Ahmad, A. R. (2023). Inventarisir Sumber Daya Alam Desa Sanrobone Kabupaten Takalar Sulsel Dalam Produksi Herbal Immune Booster. *Batoboh: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 8(1), 21-27.
- Ahmad, A. R., Handayani, S., & Handayani, V. (2024). *PIGMEN WARNA ALAMI PEMANFAATAN DALAM BIDANG FARMASI*. Nas Media Pustaka.
- Ahmad, A. R., Murfat, Z., & Handayani, V. (2024). Manisan MKS “Pendekatan Produksi dan Manajerial”. *Celebes Journal of Community Services*, 3(2), 188-194.
- Ariyani, F., & Zulaikhah, S. T. (2020). Inovasi produk pangan lokal sebagai upaya pencegahan stunting di Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(1), 45–52.
- Damayanti, E., & Anasari, S. (2022). Pengaruh teknik blanching terhadap retensi vitamin C pada brokoli dan wortel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(2), 120–127.
- Gunawan, B. I. (2017). *The Influence of Exotic Service Quality Towards Overall Satisfaction at Hotels in Makassar*. New Delhi: Serialjournals.
- Handayani, V. (2022). Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Batang Kayu Wole Woe Terhadap Larva *Artemia salina* Leach Menggunakan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 14(2), 131-138.
- Handayani, V., Dahlia, A. A., & Nurvadillah, A. F. (2022). Studi Etnofarmasi Tanaman Obat Tradisional Pada Masyarakat Di Kecamatan Penrang, Kabupaten Wajo, Provinsi Sulawesi Selatan. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 14(1), 72-83.
- Handayani, V., Syarif, R. A., Ahmad, A. R., & Amdar, A. A. (2023). Aktivitas Larvasida Ekstrak Daun Bintaro (*Cerbera odollam* Gaertn.) Terhadap Larva Nyamuk *Aedes aegypti*. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 10(2), 59-62.
- Karim, A. (2023). Analisis Kebangkrutan Perusahaan Makanan dan Minuman di Indonesia (M. Yusri). *Nas Media Pustaka*.
- Karim, A. (2024). *Pendidikan & Pendapatan Menurunkan Kemiskinan Rumah Tangga*. Nas Media Pustaka.
- Karim, A. (2025). *Transformasi Digital dalam Menunjang Pertumbuhan Ekonomi Era Society 5.0*. Nas Media Pustaka.
- Karim, A., Desi, N., Azis, M., & Daga, R. (2022). Kemandirian BUMDes Upaya Meningkatkan Pades di Desa Pallatikang Kabupaten Jeneponto. *Celebes Journal of Community Services*, 1(1), 1-13.
- Kementerian Kesehatan RI. (2022). *Strategi Nasional Percepatan Pencegahan Stunting*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat.
- Maulida, F., & Winarti, C. (2019). Karakteristik jelly drink dari sari buah lokal sebagai pangan fungsional. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2), 114–120.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Rickman, J. C., Barrett, D. M., & Bruhn, C. M. (2007). Nutritional comparison of fresh, frozen and canned fruits and vegetables. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 87(6), 930–944. <https://doi.org/10.1002/jsfa.2825>

Widyaningsih, W., & Nurjanah, S. (2017). Pengembangan produk jelly berbasis buah lokal dan sayuran sebagai alternatif camilan sehat anak. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 1(2), 25–32.

Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.