

Pengembangan keterampilan mahasiswa pgsd dalam produksi dan pemasaran *cookies* tepung mocaf sebagai upaya pencegahan stunting di masyarakat

Wa Ode Umrawati Latif¹, Wa Ode Dien Indalestari², Ridha Taurisma Lajaria², Lucia Evianti Patulak², Wa Rita², Yogi La Ode Prianata³, La Ode Ahmad Yunus¹, Nurul Chorimah¹, Muh Yusuf Akbar², Hafni Sandi²

¹Fakultas Teknologi Pertanian

²Fakultas Ekonomi dan Bisnis

³Fakultas Teknik

Universitas Sulawesi Tenggara

Jl. Kapten Piere Tendean No. 190 A, Baruga, Kendari

Email: waodeumrawatilatif@gmail.com

ABSTRAK

Stunting pada anak usia dini merupakan masalah gizi yang serius dengan dampak jangka panjang terhadap kesehatan dan perkembangan anak. Penggunaan bahan pangan lokal seperti tepung mocaf berpotensi menjadi solusi inovatif dalam pencegahan stunting melalui diversifikasi pangan bergizi. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk melatih mahasiswa Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD) Universitas Sulawesi Tenggara dalam pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung mocaf sebagai camilan sehat untuk anak usia dini. Pelatihan dilaksanakan secara tatap muka dengan tahapan sosialisasi, demonstrasi, praktik, dan evaluasi. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengolahan tepung mocaf menjadi *cookies* yang lezat dan bergizi. Kegiatan ini sekaligus memberdayakan mahasiswa agar dapat menjadi agen perubahan dalam edukasi gizi bagi keluarga dan masyarakat. Dengan demikian, pelatihan ini dapat berkontribusi pada upaya pencegahan stunting melalui inovasi pangan lokal yang mudah diterapkan.

Kata kunci: stunting, tepung mocaf, *cookies* sehat, pangan lokal, edukasi gizi

ABSTRACT

Stunting in early childhood is a serious nutritional problem with long-term impacts on children's health and development. The use of local food ingredients such as mocaf flour has the potential to be an innovative solution in preventing stunting through nutritious food diversification. This community service activity aims to train students of the Primary School Teacher Education Study Program (PGSD) at Universitas Sulawesi Tenggara in making cookies based on mocaf flour as a healthy snack for young children. The training was conducted face-to-face in stages, including socialization, demonstration, practice, and evaluation. The results showed a significant increase in participants' knowledge and skills in processing mocaf flour into tasty and nutritious cookies. This activity also empowers students to become agents of change in nutrition education for families and communities. Therefore, this training can contribute to stunting prevention efforts through easily applicable local food innovations.

Keywords: *stunting, mocaf flour, healthy cookies, local food, nutrition education*

1. PENDAHULUAN

Stunting merupakan kondisi gangguan pertumbuhan pada anak yang berlangsung dalam jangka panjang, terutama terjadi pada usia 0–59 bulan, akibat kekurangan asupan gizi kronis. Kondisi ini ditandai dengan tinggi badan anak yang berada di bawah standar usianya. Umumnya, gangguan ini berakar sejak masa kehamilan dan terus berlanjut hingga dua tahun pertama kehidupan, yang dikenal sebagai periode emas pertumbuhan. Di Indonesia, stunting masih menjadi tantangan serius dalam bidang kesehatan masyarakat. Prevalensinya yang cukup tinggi membawa dampak jangka panjang yang tidak hanya memengaruhi perkembangan kognitif anak, tetapi juga menurunkan kapasitas produktivitas saat dewasa serta meningkatkan risiko terhadap berbagai penyakit tidak menular. Karena itu, upaya pencegahan stunting tidak bisa ditunda dan harus menjadi bagian dari prioritas pembangunan kesehatan. Strategi pencegahan yang efektif mencakup perbaikan pola pengasuhan anak serta peningkatan kualitas dan keberagaman pangan, khususnya pada masa-masa awal kehidupan (Astuti et al., 2025).

Pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai alternatif sumber gizi merupakan salah satu strategi alternatif dalam mendukung ketahanan pangan dan pencegahan stunting. Tepung mocaf (Modified Cassava Flour) adalah salah satu produk olahan singkong yang telah dimodifikasi secara teknologi sehingga menjadi produk tepung bebas gluten yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan nilai gizi dan dapat digunakan sebagai bahan baku makanan sehat (Suroso et al., 2024). Tepung mocaf memiliki kandungan yang kaya akan karbohidrat kompleks dan serat,

serta rendah gluten, sehingga aman dikonsumsi oleh berbagai kelompok usia termasuk anak-anak. Selain itu, mocaf memiliki potensi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan fungsional, seperti cookies, yang dapat menjadi camilan bergizi untuk mencegah kekurangan gizi pada anak usia dini (Enjelina et al., 2025).

Kegiatan pelatihan ini ditargetkan kepada mahasiswa Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD) Universitas Sulawesi Tenggara. Alasan pemilihan mahasiswa PGSD sebagai target adalah karena mereka sebagai calon pendidik memiliki peran strategis dalam pembentukan karakter, pola asuh, dan pengetahuan anak usia dini terkait gizi dan kesehatan. Melalui pelatihan ini, mahasiswa PGSD diharapkan tidak hanya memperoleh keterampilan praktis dalam pembuatan makanan bergizi, tetapi juga dapat menerapkan dan menyebarkan pengetahuan tersebut dalam konteks pendidikan dasar dan pemberdayaan keluarga di masa depan. Dengan demikian, mereka bisa menjadi agen perubahan yang berkontribusi pada pencegahan stunting melalui edukasi dan inovasi pangan di lingkungan sekolah dan masyarakat luas.

Kegiatan pengabdian dalam bentuk pelatihan pembuatan cookies berbahan dasar tepung mocaf diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa PGSD dalam memanfaatkan bahan pangan lokal untuk mendukung pencegahan stunting. Kegiatan ini juga bertujuan memberdayakan masyarakat dengan kemampuan inovasi pengolahan pangan yang bernilai ekonomi dan gizi tinggi. Mahasiswa Universitas Sulawesi Tenggara berperan aktif sebagai fasilitator dalam melaksanakan pelatihan ini sebagai bentuk pengabdian kepada masyarakat serta implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, pengabdian masyarakat ini difokuskan pada pelatihan pembuatan cookies dari tepung mocaf sebagai upaya inovatif untuk meningkatkan kualitas nutrisi anak usia dini dan mendukung pencegahan stunting di wilayah Sulawesi Tenggara khususnya.

2. METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode pelatihan partisipatif yang melibatkan mahasiswa PGSD Universitas Sulawesi Tenggara sebagai peserta utama. Pelaksanaan pelatihan dilakukan secara tatap muka dengan beberapa tahap terstruktur, yaitu persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

2.1 Tahap Persiapan

Tim pelaksana berkoordinasi dengan pihak prodi PGSD dan mempersiapkan kebutuhan logistik pelatihan, seperti bahan baku tepung mocaf, bahan tambahan pembuatan cookies, alat memasak, dan modul pelatihan. Materi pelatihan disusun meliputi pengenalan stunting, pentingnya gizi pada anak usia dini, serta manfaat dan potensi tepung mocaf sebagai pangan lokal.

2.2 Tahap Pelaksanaan

Pelatihan berlangsung secara langsung dan dibagi ke dalam beberapa sesi sebagai berikut:

- 1) Sesi Pengenalan dan Penyuluhan
Sesi ini berisi paparan mengenai stunting, dampaknya, serta strategi pencegahan melalui diversifikasi pangan lokal. Pemaparan juga mencakup kandungan gizi tepung mocaf dan manfaatnya untuk kesehatan anak.
- 2) Sesi Praktik Pembuatan Cookies Mocaf
Peserta mendapatkan demonstrasi pembuatan cookies dari tepung mocaf oleh narasumber. Setelah itu, peserta dibagi ke dalam kelompok kecil untuk praktik langsung dengan pendampingan fasilitator hingga menghasilkan cookies siap konsumsi.
- 3) Sesi Packaging Produk
Pelatihan teknik pengemasan cookies yang meliputi pemilihan bahan kemasan, tata letak kemasan yang menarik, serta pembuatan label produk sesuai standar informasi yang dibutuhkan konsumen.
- 4) Sesi Pemasaran Produk
Diskusi mengenai strategi pemasaran sederhana seperti pemanfaatan media sosial, pendekatan komunitas, dan edukasi konsumen kepada masyarakat luas.
- 5) Diskusi dan Tanya Jawab
Dilaksanakan sesi diskusi agar peserta dapat berbagi pengalaman, mengidentifikasi kendala saat praktik, dan menggali potensi pengembangan produk cookies mocaf sebagai inovasi pangan di lingkungan sekolah dan masyarakat.

2.3 Evaluasi

Evaluasi keberhasilan pelatihan dilakukan melalui:

- 1) Observasi Praktik

Tim fasilitator melakukan pengamatan terhadap kemampuan peserta dalam mengikuti langkah-langkah pembuatan cookies, kemandirian penggunaan alat dan bahan, serta kualitas hasil produk.

2) Refleksi Peserta

Pada akhir kegiatan, peserta diberikan kesempatan untuk menyampaikan kesan, manfaat yang didapat, dan rencana penerapan ilmu di lingkungan tugas atau masyarakat.

2.4 Dokumentasi

Semua tahapan kegiatan didokumentasikan melalui foto sebagai bukti pelaksanaan dan bahan laporan pengabdian. Metode ini diharapkan efektif untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa PGSD dalam pengolahan tepung mocaf menjadi makanan bergizi, sehingga dapat mendukung pencegahan stunting di masyarakat.

3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan pembuatan cookies berbahan dasar tepung mocaf terselenggara dengan baik dan mendapat respons antusias dari 108 mahasiswa Program Studi PGSD Universitas Sulawesi Tenggara. Selama kegiatan berlangsung, para peserta menunjukkan partisipasi aktif dalam setiap tahapan pelatihan, yang meliputi penyampaian materi mengenai isu stunting dan pentingnya gizi, sesi demonstrasi pembuatan cookies, hingga praktik langsung secara berkelompok. Seluruh rangkaian kegiatan memperlihatkan tingginya motivasi peserta untuk mengembangkan inovasi dalam pengolahan pangan lokal sebagai bagian dari strategi pencegahan stunting.



Gambar 1. Pemaparan materi tentang stunting dan manfaat tepung mocaf dalam pencegahan gizi anak usia dini

Gambar ini menunjukkan salah satu sesi pelatihan pengabdian masyarakat di mana narasumber memberikan paparan materi mengenai stunting, dampaknya terhadap perkembangan anak, serta pentingnya diversifikasi pangan lokal. Narasumber juga menjelaskan kandungan gizi pada tepung mocaf dan potensi pemanfaatannya sebagai bahan dasar pembuatan cookies yang bergizi untuk anak usia dini. Pemaparan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman peserta mengenai isu gizi sekaligus memperkenalkan inovasi pangan sehat yang dapat diterapkan di lingkungan keluarga dan masyarakat.



Gambar 2. Pemaparan materi packaging produk cookies mocaf

Pada sesi ini narasumber menjelaskan teknik pengemasan produk cookies berbahan dasar tepung mocaf yang telah dibuat oleh peserta pelatihan. Materi packaging menekankan pentingnya kemasan yang menarik, higienis, dan mampu menjaga kesegaran produk agar tahan lebih lama. Narasumber juga membahas jenis-jenis bahan kemasan yang ekonomis dan ramah lingkungan, serta aspek label produk yang mencantumkan informasi nutrisi, tanggal kadaluarsa, dan cara penyimpanan.

Packaging yang baik diharapkan tidak hanya meningkatkan nilai jual produk, tetapi juga mendukung keberlanjutan usaha kecil serta edukasi kepada masyarakat mengenai konsumsi pangan sehat untuk mencegah stunting.

3.2 Hasil Observasi Praktik dan Produk

Dalam sesi praktik, mayoritas peserta mampu melaksanakan setiap tahapan pembuatan cookies dengan mengikuti petunjuk yang diberikan mulai dari proses penimbangan bahan, pencampuran, pengadonan, pencetakan, hingga pemanggangan. Produk akhir berupa cookies mocaf yang dihasilkan dinilai memiliki aroma, tekstur, dan cita rasa yang menarik, serta diterima secara positif oleh peserta dan tim pendamping. Berdasarkan observasi dari fasilitator, hampir seluruh kelompok berhasil memproduksi cookies sesuai dengan resep dan standar pelatihan yang telah ditentukan.



Gambar 3. Proses pembuatan cookies berbahan dasar tepung mocaf dan hasil akhir produk

Peserta pelatihan yang terdiri dari mahasiswa PGSD Universitas Sulawesi Tenggara tampak aktif melakukan praktik dengan didampingi oleh fasilitator. Proses ini bertujuan untuk mengajarkan keterampilan teknis pengolahan pangan lokal menjadi produk makanan sehat. Sisi kanan gambar menampilkan hasil akhir cookies mocaf dengan tekstur yang renyah dan warna yang menggugah selera. Produk akhir ini siap dikemas dan dipasarkan sebagai camilan bergizi yang membantu pencegahan stunting pada anak usia dini.

3.3 Dinamika Diskusi dan Tantangan

Pada sesi diskusi reflektif, para peserta menyampaikan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dalam memperluas pengetahuan mereka mengenai potensi pangan lokal, khususnya tepung mocaf, sekaligus meningkatkan keterampilan dalam menciptakan produk makanan sehat dan inovatif. Diskusi juga berkembang ke arah pemanfaatan produk cookies mocaf sebagai media pembelajaran kontekstual di sekolah dasar maupun peluang pengembangan usaha kecil berbasis komunitas. Meskipun demikian, sejumlah kendala ditemukan dalam implementasi, seperti keterbatasan alat pemanggang di tempat tinggal mahasiswa dan pentingnya memastikan ketersediaan bahan baku mocaf yang berkualitas. Namun, hambatan tersebut berhasil diatasi melalui kolaborasi antarpeserta dan pemanfaatan fasilitas secara bergantian.



Gambar 4. Sesi diskusi reflektif peserta pelatihan cookies mocaf

3.4 Implikasi dan Dampak Kegiatan

Pelatihan ini berdampak positif dalam meningkatkan kapasitas mahasiswa PGSD Universitas Sulawesi Tenggara dalam pengolahan pangan lokal yang bergizi, sekaligus memperkuat kesadaran mereka terhadap peran strategis sebagai agen perubahan dalam upaya pencegahan stunting. Mahasiswa menunjukkan komitmen untuk menyebarkan edukasi terkait gizi seimbang dan manfaat cookies mocaf kepada anak-anak, orang tua, serta komunitas sekolah dan masyarakat di sekitarnya. Secara strategis, kegiatan ini membuktikan bahwa keterlibatan mahasiswa pendidikan dalam pelatihan semacam ini dapat menghasilkan *multiplier effect*, yakni transfer pengetahuan dan keterampilan yang berkelanjutan ke lingkungan belajar dan komunitas mereka. Inisiatif ini turut memperkuat pendekatan preventif berbasis keluarga dan sekolah dalam mendukung program nasional percepatan penanggulangan stunting.

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan cookies berbahan dasar tepung mocaf yang diselenggarakan bagi mahasiswa PGSD Universitas Sulawesi Tenggara berhasil meningkatkan keterampilan praktis dan pemahaman tentang pengolahan, pengemasan, serta pemasaran produk pangan sehat. Kegiatan ini mendukung peran mahasiswa sebagai agen perubahan dalam edukasi gizi dan pencegahan stunting. Disarankan pelatihan lanjutan terkait packaging dan pemasaran, serta dukungan ketersediaan bahan baku berkualitas agar hasil pelatihan dapat diimplementasikan secara berkelanjutan. Selain itu, perlu perluasan pelatihan ke komunitas lain untuk memperkuat upaya pencegahan stunting di masyarakat.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, P., Zain, D., Ardandi, A., Firena, V., Nuraeni, A., Salsabila, S., Fatika, Z. R., Alifiyah, N., Anindya, P., Wulandari, N. T., Ningrum, D. M., Aryani, D. R., & Ibrahim, M. K. (2025). Inovasi Produk Pangan Lokal: Optimalisasi Tepung Mocaf sebagai Bahan Baku Kukis Kering untuk Mendukung Ekonomi Kreatif Desa Sokawera, Kecamatan Patikraja, Banyumas, Jawa Tengah. *Jurnal Inovasi Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 361–370. <https://doi.org/10.54082/jipm.683>
- Enjelina, A. D., Surya, K. R. A., Nasution, S. N., & Salsabila, Y. (2025). Peningkatan Keterampilan Kewirausahaan Siswa SMK melalui Pelatihan Pembuatan Cookies Inovatif Berbahan Tepung Mocaf, Tepung Beras, dan Jahe. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 5(3), 897–906. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1878>
- Suroso, E., Indraningtyas, L., Widaputri, S., Satyajaya, W., Yuliandari, P., & Haidawati. (2024). Pendampingan Produksi Cookies Bebas Gluten dan Kaya Protein Sebagai Pangan Alternatif. *Jurnal Pengabdian Fakultas Pertanian Universitas Lampung*, 03(02), 133–144.