

## **Pemberdayaan Ekonomi Keluarga *Stunting* di Kelurahan Semper Barat: Pengolahan Bahan Pangan Lokal Bergizi dan Disukai Anak**

**Verni Y. Ismail<sup>1</sup>, Intan Tri Annisa<sup>2</sup>**

<sup>1,2</sup>Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas YARSI

verni.yuliaty@yarsi.ac.id

---

*Diterima: 05 – 10 – 2023*

*Direvisi: 07 – 12 – 2023*

*Dipublikasikan: 15 – 01 – 2024*

---

### **Abstrak**

Jakarta Utara adalah salah satu kota yang memiliki prevalensi balita stunted (20,24%) tertinggi di Provinsi di DKI Jakarta. Ditambahh dengan kondisi Angka Konsumsi Ikan (AKI) penduduk DKI Jakarta yang masih lebih rendah dibandingkan dengan rata-rata AKI Nasional. Padahal Wilayah Jakarta Utara merupakan daerah pesisir, yang memiliki potensi bahan pangan lokal ikan yang tinggi. Untuk itu, diperlukan penanganan permasalahan gizi masyarakat secara komprehensif yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat secara keseluruhan. Dinas PPAPP Provinsi DKI Jakarta bekerja sama dengan Universitas YARSI melakukan intervensi *stunting* melalui pemberian makanan bergizi seimbang bagi keluarga resiko *stunting* dengan optimalisasi penggunaan bahan pangan lokal. Keiatan dilakukan dengan pendekatan *sociopreneurship*. Sesuai dengan karakteristik kewirausahaan yang diidentifikasi dari peserta kegiatan, dilakukan kegiatan pendampingan start-up bisnis terhadap anggota Tim Penggerak PKK (TP-PKK) Kelurahan Semper Barat, Kecamatan Cilincing. Mulai dari pengembangan ide produk, pemilihan dan penentuan bahan baku dan peralatan produksi, uji coba produk dan pengemasan, serta perhitungan biaya produksi. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah produk Menu Kotak Makan Fish Katsu, yang terdiri dari Fish Katsu, Rollade Sayuran, Potato Wedges, dan dilengkapi dengan buah. Menu Kotak Makan Fish Katsu diproduksi dengan konsep “Isi Piringku”, merupakan hidangan yang lezat dan disukai anak, dengan biaya terjangkau, dan bernutrisi. Tindak lanjut untuk tahap kegiatan yang akan datang adalah melengkapi kemasan dengan fitur yang memberikan informasi tentang kandungan gizi menu kotak makan, kehalalan produk, dan logo (merk). Diperlukan desain strategi pemasaran yang tepat untuk menjangkau sasaran untuk peningkatan gizi anak balita di Wilayah Jakarta Utara.

**Kata Kunci:** prevalensi balita stunted, isi piringku, Jakarta Utara, *sociopreneurship*

### **Abstract**

North Jakarta is one of the cities that has the highest prevalence of stunted toddlers (20.24%) in the province of DKI Jakarta. In addition, the fish consumption rate for DKI Jakarta residents is still lower than the average national fish consumption rate. Even though the North Jakarta region is a coastal area, it has high potential for local fish food. For this reason, it is necessary to address community nutrition problems in a comprehensive manner that involves the active participation of the community as a whole. The DKI Jakarta Provincial PPAPP Service is collaborating with YARSI University to intervene in *stunting* by providing balanced nutritious food for families at risk of *stunting* by optimizing the use of local food ingredients. Activities are carried out using a *sociopreneurship* approach. In accordance with the entrepreneurial characteristics identified from the activity participants, business start-up mentoring activities were carried out for members of the Tim Penggerak PKK Semper Barat Village, Cilincing District. Starting from developing product ideas, selecting and determining raw materials and production equipment, testing products and packaging, as well as calculating production costs. The results obtained from this activity are the Fish Katsu Lunch Box Menu products, which consist of Fish Katsu, Vegetable Rollade, Potato Wedges, and equipped with fruit. The Fish Katsu Lunch Box Menu is produced with the concept of “Isi Piringku”, a dish that is delicious and liked by children, at an affordable cost, and nutritious. The follow-up for the next stage of activity is to complete the packaging with features that provide information about the nutritional content of the lunch box menu, halal product, and logo

(brand). It is necessary to design an appropriate marketing strategy to reach targets for improving the nutrition of children under five in the North Jakarta area.

**Keywords:** prevalence of stunted toddlers, isi piringku, north jakarta sociopreneurship

## PENDAHULUAN

Masalah gizi kurang, terutama pada Balita, masih menjadi perhatian yang utama di Indonesia, termasuk di wilayah DKI Jakarta. Salah satunya adalah *stunting*. *Stunting* atau sering disebut kerdil atau pendek adalah kondisi gagal tumbuh pada anak berusia di bawah lima tahun (balita) akibat kekurangan gizi kronis dan infeksi berulang terutama pada periode 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK), yaitu dari janin hingga anak berusia 23 bulan. Anak tergolong *stunting* apabila panjang atau tinggi badannya berada di bawah minus dua standar deviasi panjang atau tinggi anak seumurnya. *Stunting* dan kekurangan gizi lainnya yang terjadi pada 1.000 HPK, selain berisiko pada hambatan pertumbuhan fisik dan kerentanan anak terhadap penyakit, juga menyebabkan hambatan perkembangan kognitif yang akan berpengaruh pada tingkat kecerdasan dan produktivitas anak di masa depan. *Stunting* dan masalah gizi lain diperkirakan menurunkan produk domestik bruto (PDB) sekitar 3% per tahun (Kemenko Bidang Pembangunan Manusia dan Kebudayaan, 2018).

Berdasarkan hasil Studi Status Gizi Indonesia (SGGI) (Kemenkes RI, 2022) ditunjukkan bahwa pada Tahun 2021, prevalensi gizi buruk balita *stunted* (anak kerdil) pada usia 0-59 bulan atau balita (TB/U) pada skala nasional di Indonesia tergolong medium, yaitu sebesar 24,4%. Khusus di Provinsi DKI Jakarta, Secara umum prevalensi gizi buruk balita *stunted* sudah termasuk rendah (16,8%). Kasus tertinggi terdapat di Wilayah Jakarta Utara dengan prevalensi balita *stunted* sebesar 20,24%. Angka ini menunjukkan bahwa wilayah Jakarta Utara masih memiliki prevalensi balita *stunted* yang tinggi dibandingkan wilayah DKI Jakarta lainnya. Bahkan kondisi balita *stunted* di Jakarta Utara ini berada di atas rata-rata prevalensi DKI Jakarta. Hal ini masih menjadi perhatian untuk penanganan balita *stunted* yang lebih serius untuk mengatasinya.

Pemerintah melakukan perancangan dua kerangka besar Intervensi *Stunting* untuk penanganan *stunting* di Indonesia, yaitu Intervensi Gizi Spesifik dan Intervensi Gizi Sensitif (TNP2K, 2017). Intervensi Gizi Spesifik merupakan intervensi yang ditujukan pada anak pada 1000 hari pertama kehidupan (HPK). Program ini bersifat jangka pendek dan memberi kontribusi 30% pada penurunan *stunting*. Kerangka intervensi dalam bentuk desain intervensi gizi sensitif dilakukan melalui melalui berbagai kegiatan pembangunan diluar sektor kesehatan dan berkontribusi sebesar 70% penurunan *stunting*.

Penanganan *stunting* balita di Indonesia kedepan terutama pada era desentralisasi ini tidak cukup dengan mengandalkan revitalisasi posyandu dan puskesmas, akan tetapi harus membuat desa sebagai unit perencanaan pembangunan terintegrasi-multidimensi dengan indikator kesejahteraan rakyat dalam hal ini gizi sebagai salah satunya. Rendahnya alokasi (APBD/APBN) untuk kesehatan yang rata-rata sekitar 3% (0,5% untuk program gizi) tentunya agak sulit untuk mencapai tujuan tersebut diatas. Penanganan masalah gizi masyarakat tidak akan terlepas juga dari kontribusi “komprehensif dan pelayanan profesional” yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat secara keseluruhan.

Hasil penelitian Arthatiani dan Zulham (2019) menunjukkan DKI Jakarta merupakan Ibukota Provinsi Republik Indonesia dengan penduduk yang sangat padat, sebagai pusat bisnis, pusat

pemerintahan di Indonesia, yang dihuni oleh berbagai etnis dan golongan yang tinggal di wilayah tersebut. Akan tetapi di sisi lain, angka *stunting* di DKI Jakarta masih cukup tinggi. Konsumsi ikan di DKI Jakarta tergolong rendah yakni sebesar 25,40 kg/kapita/tahun dibandingkan dengan konsumsi ikan nasional sebesar 47,34 kg/kapita/tahun pada Tahun 2017. Didukung data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) (2022) menunjukkan bahwa Angka Konsumsi Ikan (AKI) di Wilayah DKI Jakarta pada Tahun 2021 adalah sebesar 48,92 kg/kapita/tahun. Angka ini masih lebih rendah dari rata-rata AKI Nasional sebesar 55,37 kg/kapita/tahun.

Wilayah Jakarta Utara merupakan daerah pesisir dimana sebagian wilayahnya berdampingan dengan laut dengan masyarakat bermata pencaharian sebagai nelayan yang menangkap hasil laut. Bahan pangan lokal yang sesuai dengan potensi wilayah Jakarta Utara adalah ikan. Disisi lain, AKI masyarakat DKI Jakarta masih di bawah rata-rata AKI nasional dan prevalensi balita *stunted* di Jakarta Utara masih tergolong cukup tinggi. Padahal, konsumsi ikan dianggap sebagai salah satu solusi dalam penanggulangan permasalahan gizi di Indonesia, karena ikan merupakan sumber protein hewani yang dihasilkan oleh sumber daya alam di Indonesia. Demikian pula dengan Wilayah Jakarta Utara.

Merujuk pada hasil penelitian Illahi (2017) yang menunjukkan bahwa, faktor yang berhubungan dengan kejadian *stunting* balita usia 25-59 bulan di Desa Ujung Piring, Bangkalan adalah faktor pendapatan keluarga, berat lahir balita, dan panjang lahir balita. Rekomendasi yang diberikan untuk menurunkan prevalensi *stunting* di daerah tersebut salah satunya adalah melakukan kerja sama lintas sektor, dengan tujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Ujung Piring melalui pengoptimalan sektor pertanian serta kelautan di desa tersebut. Bisnis produk pengolahan hasil laut merupakan salah satu upaya yang dapat dikembangkan untuk mempercepat diversifikasi pangan berbasis sumberdaya pangan lokal. Wilayah Jakarta Utara merupakan daerah pesisir pantai yang kaya dengan hasil laut. Disamping untuk menyediakan sumber protein hewani dalam bentuk kreasi pangan olahan hasil laut (terutama ikan), pengembangan *start-up* bisnis ini dapat dijadikan sebagai salah satu cara meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan meningkatkan ekonomi keluarga dengan kejadian *stunting* balita.

Salah satu bentuk intervensi *stunting* adalah melalui pemberian makanan bergizi seimbang bagi keluarga resiko *stunting* dengan optimalisasi penggunaan bahan pangan lokal dalam kegiatan Dapur Sehat Atasi *Stunting* (DASHAT) di Kampung Keluarga Berkualitas. Kegiatan ini merupakan pemberdayaan masyarakat dalam upaya pemenuhan gizi seimbang bagi keluarga berisiko *stunting* (yang memiliki catin, bumil, busui, baduta/balita *stunting* terutama dari keluarga kurang mampu). Kegiatan dilakukan melalui pemanfaatan sumberdaya lokal (termasuk bahan pangan lokal) yang dapat dipadukan dengan sumberdaya/kontribusi dari mitra lainnya. Konsep DASHAT mengedepankan upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat sebagai bagian utama kegiatan dengan pendekatan *sociopreneurship* (kewirausahaan sosial). Konsep *sociopreneurship* melalui kegiatan DASHAT dapat diimplementasikan dengan menggabungkan upaya pemberdayaan ekonomi keluarga melalui Kelompok Usaha Peningkatan Pendapatan Keluarga Akseptor (UPPKA) di lokasi Kampung KB (Dinas PPAPP DKI Jakarta, 2022)

Kegiatan ini bertujuan untuk melakukan pendampingan bisnis produk olahan pangan berbahan lokal, bernutrisi, dan disukai anak. Pendampingan dilakukan terhadap Tim Penggerak PKK (TP-PKK) Kelurahan Semper Barat, Kecamatan Cilincing yang mengikuti *Training of Trainer* (ToT)

DASHAT. Hasil yang diharapkan dari kegiatan di tahap ini adalah *start-up* bisnis untuk peningkatan ekonomi keluarga yang memenuhi kebutuhan gizi anak-anak di Wilayah Jakarta Utara.

Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 30 Agustus 2022 sampai 13 Oktober 2022, yang dilakukan dalam tiga tahapan kegiatan : (1) 30 Agustus 2022 adalah Tahap Survei; (2) sedangkan tanggal 06 Oktober merupakan Tahap Pembelajaran; dan (3) diakhir pada tanggal 13 Oktober 2022 sebagai Tahap Implementasi. Kegiatan dilaksanakan di dua lokasi RPTRA Intiland Teduh dan RPTRA Satria Biru yang berada di Wilayah Kelurahan Semper Barat Cilincing, Jakarta Utara. Kegiatan ini merupakan tindak lanjut dari Program Dapur Sehat atasi *Stunting* (DASHAT) di Kampung Keluarga Berkualitas, yang diselenggarakan oleh PPAPP DKI Jakarta. Khalayak yang menjadi sasaran kegiatan pemberdayaan ekonomi keluarga ini adalah anggota Tim Penggerak PKK (TP-PKK) Kelurahan Semper Barat, Kecamatan Cilincing yang mengikuti *Training of Trainer* (ToT) DASHAT. Terpilih sebanyak 16 anggota TP-PKK Kelurahan Semper Barat. Kegiatan dilakukan dengan target agar anggota TP-PKK Semper Barat dapat memproduksi olahan pangan berbahan lokal yang bernutrisi dan disukai anak-anak.

## METODE

Pencapaian sasaran kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan, dengan metode sebagai berikut :

1. Tahap identifikasi karakteristik dan kompetensi kewirausahaan : dilakukan dengan metode survei dengan menggunakan kuesioner untuk memperoleh informasi potensi dan kemampuan anggota TP PKK dalam menjalankan bisnis.
2. Tahap workshop pengembangan produk : ide olahan pangan berbahan lokal yang akan diproduksi diperoleh melalui Metode *Focus Group Discussion* (FGD) diantara sesama anggota TP PKK.
3. Tahap implementasi : dilakukan dengan melakukan uji coba produk pangan berbahan lokal, mulai dari tahap pemilihan bahan baku, proses produksi, dan pengemasan yang higienis.

Evaluasi capaian tujuan kegiatan dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan, dengan menggunakan :

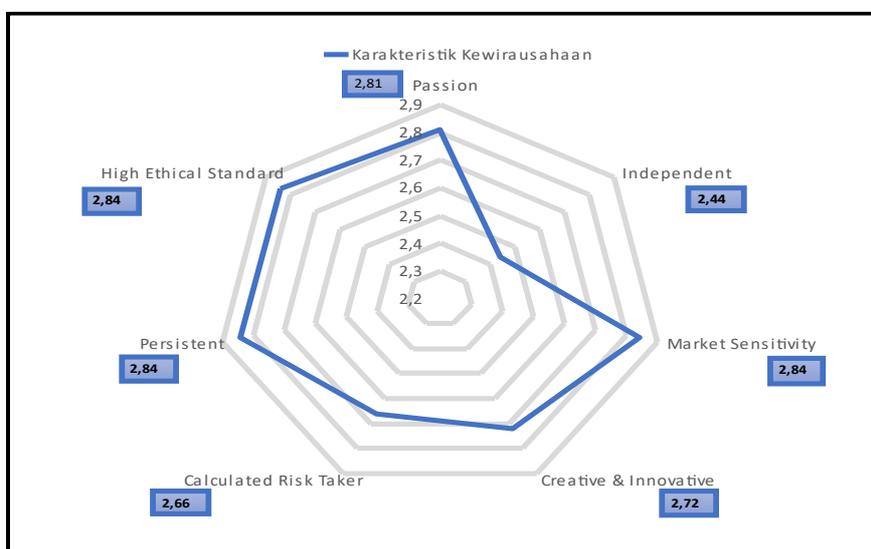
1. Alat ukur karakteristik kewirausahaan digunakan untuk melihat karakteristik kewirausahaan dan potensi kemampuan berwirausaha dari anggota TP PKK. Alat ukur karakteristik kewirausahaan terdiri dari indikator : (1) antusiasme/semangat (*passion*), (2) kemandirian (*independent*), (3) sensitivitas pasar (*market sensitivity*), (4) kreativitas dan inovasi (*creative and innovative*), (5) pengambil resiko yang terkalkulasi (*calculated risk taker*), (6) gigih (*persistent*), dan (7) standar etika yang tinggi (*high ethical standard*) (Wahyudi, 2012).
2. Produk yang dikembangkan memenuhi kriteria olahan pangan berbahan lokal, bernutrisi, dan disukai anak-anak.
3. Hasil uji coba produk olahan pangan telah memenuhi standar proses pengolahan dan pengemasan yang higienis.

Indikator untuk menjamin keberhasilan kegiatan dilihat berdasarkan tingkat kesiapan peserta untuk berwirausaha menjalankan *start-up* bisnis. Deskripsi karakteristik kewirausahaan dinilai dengan standar sebagai berikut : (1) sangat rendah, nilai 1,00 – 1,74, (2) rendah, nilai 1,75 – 2,49, (3) tinggi, nilai 2,50 – 3,24, dan sangat tinggi, untuk nilai 3,25 – 4,00. Kegiatan ini dinyatakan berhasil dengan kualifikasi produk olahan pangan yang dihasilkan oleh anggota TP PKK Semper Barat merupakan produk yang berbahan lokal, bernutrisi dan disukai anak-anak dengan pengemasan yang higienis, serta layak untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberdayaan ekonomi keluarga pada anggota TP PKK Kelurahan Semper Barat dilakukan sebagai upaya menumbuhkan pebisnis dengan semangat *sociopreneurship* di masyarakat tingkat kelurahan. Pemberdayaan ini membutuhkan proses pembelajaran atau pendidikan bagi calon pebisnis tersebut. Untuk mendukung keberhasilan bisnis perlu diperhatikan karakteristik kewirausahaan yang dimiliki para anggota TP PKK dan potensi kemampuan mereka dalam menjalankan bisnis.

Program peningkatan semangat kewirausahaan memiliki peran penting dalam untuk menumbuhkan wirausahawan baru. Program pendidikan kewirausahaan hendaknya tidak hanya fokus pada peningkatan kompetensi dalam bentuk keterampilan bisnis, tetapi juga pengembangan karakteristik pribadi untuk menjadi pengusaha sukses (Ismail, Zain dan Zulihar, 2015). Untuk mendukung proses pemberdayaan ekonomi keluarga pada TP PKK Kelurahan Semper Barat, tim PkM terlebih dahulu melakukan identifikasi karakteristik kewirausahaan dan potensi kemampuan berwirausaha. Hasilnya teridentifikasi sebagaimana yang terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Deskripsi Karakteristik Kewirausahaan TP PKK Kelurahan Semper Barat  
Survei : Identifikasi Karakteristik Kewirausahaan Anggota TP PKK

Secara umum, TP-PKK Kelurahan Semper Barat yang menjadi peserta kegiatan PkM ini, memiliki karakteristik kewirausahaan yang cukup tinggi (nilai rata-rata 2,74). Mereka memiliki potensi untuk mencapai kesuksesan dalam menjalankan bisnis. Karakteristik utama yang mendukung adalah sensitivitas pasar, kegigihan, dan standar etika yang tinggi. Karakteristik yang masih sangat perlu mendapat perhatian untuk mendukung kesuksesan bisnis mereka adalah kemandirian dan pengambilan resiko yang terkalkulasi. Tampaknya identifikasi karakteristik ini secara umum dimiliki oleh perempuan pengusaha di Indonesia. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Ismail (2014) yang menunjukkan bahwa daya tahan dan kesadaran pasar merupakan karakteristik kewirausahaan utama yang dimiliki perempuan pengusaha di Indonesia. Di sisi lain, kompetensi perempuan pengusaha yang paling lemah adalah pengambilan risiko.

Memperhatikan karakteristik TP-PKK (Gambar 1), terlihat bahwa kemandirian dan pengambilan resiko dalam berbisnis yang rata-rata masih kurang. Untuk itu, pemberdayaan ekonomi keluarga pada kegiatan ini menggunakan pendekatan pendampingan usaha dengan semangat *sociopreneurship*. Diharapkan dari kegiatan ini dapat meningkatkan kemandirian dan mengarahkan mereka untuk melakukan manajemen resiko terhadap bisnis yang dikembangkan bersama tim. Pada tahap awal dilakukan kegiatan *focuss group discussion* (FGD) antar sesama TP-PKK untuk pengembangan ide pangan olahan yang akan diproduksi.

Sesuai Peraturan Presiden Nomor 72 (2021) salah satu pilar Strategi Percepatan Penurunan *Stunting* adalah Ketahanan Pangan di Tingkat Individu, Keluarga dan Masyarakat. Implementasinya adalah melalui optimalisasi pemanfaatan bahan pangan lokal. Sebagai tindak lanjut dari Program DASHAT di Wilayah Semper Barat Jakarta Utara, TP PKK melakukan inisiasi untuk menjalankan bisnis bahan pangan olahan yang dapat memenuhi kebutuhan asupan gizi khususnya untuk anak-anak *stunting*. Wilayah Jakarta Utara termasuk daerah pesisir pantai dan memiliki potensi hasil laut. Disamping untuk menyediakan sumber protein hewani dalam bentuk kreasi pangan olahan hasil laut (terutama ikan), pengembangan bisnis ini dapat dijadikan sebagai salah satu cara meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan meningkatkan ekonomi keluarga yang memiliki kejadian *stunting* balita.

Metode yang dilakukan untuk pengembangan ide produk olahan pangan ini adalah dengan melaksanakan FGD. Proses FGD bersama TP PKK dapat dilihat pada Gambar 2. Diskusi dilakukan untuk mendapatkan ide olahan pangan dengan kriteria berbahan lokal, memenuhi kebutuhan gizi anak khususnya anak *stunting* dan yang paling penting adalah disukai oleh anak-anak. Berdasarkan hasil diskusi, diputuskan bahwa pada tahap awal dibuat menu kotak makan (*meal box*) dengan target anak-anak usia SD. Menu Kotak Makan *Fish Katsu* yang terdiri dari makanan : Fish Katsu, Rolade Sayuran, Potato Wedges, dan buah. Menu kotak makan ini selanjutnya akan diuji coba produksi, mulai dari penentuan bahan baku dan peralatan, proses pengolahan makanan sampai tahap pengemasan.



Gambar 2. Focus Group Discussion Pengembangan Produk FGD : Produk Olahan Pangan Berbahan Lokal, Bernutrisi, dan Disukai Anak

Tahap berikutnya adalah uji coba produksi menu Kotak Makan *Fish Katsu*. Uji coba produksi dilakukan untuk mengetahui kebutuhan bahan baku per-menu kotak makan, peralatan yang diperlukan untuk masak. Uji coba pengolahan makanan yang higienis juga diperlukan untuk menghasilkan menu makanan yang kandungan nutrisinya tetap terjaga. Pemilihan kotak untuk pengemasan makanan juga perlu mendapat perhatian.

Peserta kegiatan ini adalah tim yang telah mengikuti ToT Program DASHAT yang diselenggarakan Dinas PPAPP DKI Jakarta. Uji coba produksi menu kotak makan dilakukan dengan menerapkan ToT tentang proses pengolahan makanan untuk memperoleh makanan yang baik, bergizi, bersih, dan berkualitas. Termasuk proses pengemasan menu kotak makan pada kegiatan uji coba ini menerapkan standar sesuai ToT yang telah mereka jalani tersebut. Proses pewadahan atau pengepakan makanan dilakukan dengan menggunakan bahan tertentu sehingga makanan yang didalamnya bisa tertampung dan terlindungi, siap untuk ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual dan dikonsumsi. Pelaksanaan uji coba pengolahan menu Kotak Makan *Fish Katsu* dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Uji Coba Pengolahan dan Pengemasan Produk  
Uji Coba : Proses Pengolahan dan Pengemasan Higienis

Produk pengolahan hasil laut merupakan salah satu upaya yang dapat dikembangkan untuk mempercepat diversifikasi pangan berbasis sumberdaya pangan lokal. Data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) (2022) menunjukkan bahwa Angka Konsumsi Ikan (AKI) di Wilayah DKI Jakarta pada Tahun 2021 adalah sebesar 48,92 kg/kapita/tahun, masih lebih rendah dari rata-rata AKI Nasional sebesar 55,37 kg/kapita/tahun. Bahan pangan lokal yang sesuai dengan potensi wilayah Jakarta Utara adalah ikan. Ikan dapat menjadi salah satu sumber protein utama dalam pola konsumsi dan budaya masyarakat. Untuk meningkatkan minat konsumsi ikan masyarakat, khususnya anak-anak, perlu kreativitas pengolahan menu masakan berbasis ikan dengan cita rasa yang lezat dan tampilan yang menarik minat anak-anak untuk menyantapnya .



Gambar 4. Produk Olahan Pangan Berbahan Lokal, Bernutrisi, dan Disukai Anak-Anak

Menu Kotak Makan *Fish Katsu* terdiri dari Fish Katsu, Rolade Sayuran, Potato Wedges. Menu *Fish Katsu* merupakan makanan yang mengandung protein yang berbahan ikan kakap (Gambar 4). Agar tampilan ikan ini menjadi menarik minat anak-anak untuk mengkonsumsinya, makanan diolah dalam bentuk katsu. Ikan diolah dengan menambahkan bahan lain yang terdiri dari susu, telur, terigu, dan bumbu-bumbu masak. Menu sayuran pada menu adalah sayur bayam yang diolah dalam bentuk rolade. Menu sayuran dalam bentuk rolade ini untuk mengatasi permasalahan pada anak-anak yang tidak suka makan sayur jika diolah secara konvensional berupa sayur bayam bening. Pengolahan menu Rolade Sayuran mengkombinasikan sayur bayam

dengan wortel, tahu, dan bumbu masak lainnya. Kebutuhan karbohidrat pada menu ini disajikan dalam bentuk *Potato Wedges*, yaitu kentang yang digoreng dalam bentuk irisan berbentuk baji (*wedges*) yang tidak beraturan. Pilihan olahan kentang ini dipilih dengan tujuan untuk mencari makanan pengganti nasi yang relative lebih disukai oleh anak-anak. Menu Kotak Makan *Fish Katsu* dirancang untuk memenuhi gizi seimbang bagi keluarga berisiko *stunting*, terutama pada Balita/Balita. Menu ini merupakan Program Nutrimenu untuk membentuk kebiasaan memenuhi gizi seimbang setiap hari. Program Nutrimenu dikembangkan dengan Konsep “Isi Piringku”, yaitu hidangan yang lezat dan disukai anak, biaya terjangkau, dan bernutrisi.

Proses pengolahan makanan untuk membuat Menu Kotak Makan *Fish Katsu* ini dilakukan dengan proses pengolahan yang baik dan benar. Proses merebus, menumis, atau menggoreng dilakukan dengan tepat dapat mempertahankan nilai gizi makanan tersebut, sehingga diperoleh makanan yang baik, bergizi, bersih, dan berkualitas. Tahap terakhir adalah pengemasan makanan. Menu Kotak Makan *Fish Katsu* dikemas dalam wadah plastik yang aman digunakan untuk makanan dan minuman. Aman dalam arti tidak mengandung racun dan menyebabkan terjadinya reaksi kimia yang dapat berkontaminasi dengan makanan yang akan dikonsumsi. Wadah plastik yang digunakan adalah wadah dengan bahan *polypropylen* (PP) level 5 (BKKBN, 2022). Tampilan kemasan Menu Kotak Makan *Fish Katsu* terlihat pada Gambar 4.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan PkM yang telah dilakukan bersama Tim Penggerak PKK (TP-PKK) Kelurahan Semper Barat ini telah menghasilkan Menu Kotak Makan *Fish Katsu*. Hidangan pada menu ini telah memenuhi Konsep “Isi Piringku”, yaitu hidangan yang lezat dan disukai anak dan menu gizi seimbang. Menyediakan kombinasi ikan yang mengandung protein, kentang sebagai karbohidrat, sayuran, dan buah. Semua menu ini disajikan dalam bentuk yang menarik agar lebih disukai oleh anak-anak.

Konsep “Isi Piringku” juga dikembangkan dengan prinsip biaya yang terjangkau. Rekomendasi kegiatan berikutnya adalah identifikasi bahan baku dan peralatan untuk pengolahan makanan yang efisien, agar dapat menghitung biaya menu yang terjangkau dengan tetap memegang prinsip menu yang bergizi seimbang. Tahapan pengembangan bisnis berikutnya adalah melengkapi kemasan dengan fitur yang memberikan informasi tentang kandungan gizi menu kotak makan, kehalalan produk, dan logo (merek). Kegiatan ini bisa dijadikan bisnis yang memproduksi kotak makan bernutrisi untuk bekal sekolah anak-anak TK/SD dengan melakukan strategi pemasaran yang tepat sesuai target dan segmen pasar tersebut.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Tim pengelola kegiatan pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat (Wakil Rektor 3) Universitas YARSI, yang telah memfasilitasi kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dinas Pemberdayaan Perlindungan Anak dan Pengendalian Penduduk (PPAPP) Jakarta Utara, yang telah memberi kepercayaan berpartisipasi dalam program DASHAT. Kepada untuk pemberian makanan bergizi seimbang bagi keluarga resiko *stunting*. Kepada para anggota Tim Penggerak PKK (TP-PKK) Kelurahan Semper Barat, sebagai pelaksana Kegiatan Dapur Sehat Atasi *Stunting* di Kampung Keluarga Berkualitas (DASHAT) dengan optimalisasi bahan pangan lokal.

**DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Arthatiani, F. Y. dan A. Zulham. 2019. Fish Consumption and *Stunting* Prevention in Jakarta Province. *Buletin Ilmiah "MARINA" Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan Vol. 5 No. 2*.
- [2] Dinas PPAPP Provinsi DKI Jakarta. 2022. Dapur Sehat Atasi *Stunting* (DASHAT) Di Kampung Keluarga Berkualitas
- [3] Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN). 2022. Pengemasan, Pemasaran dan Distribusi Makanan. PPAPP Provinsi DKI Jakarta: Materi DASHAT.
- [4] Illahi, R. K. 2017. Hubungan Pendapatan Keluarga, Berat Lahir, Dan Panjang Lahir Dengan Kejadian *Stunting* Balita 24-59 Bulan Di Bangkalan. *Jurnal Manajemen Kesehatan Vol. 3 No. 1: 1 – 14*.
- [5] Ismail, V.Y., E. Zain, Zulihar. 2015. The Portrait of Entrepreneurial Competence on Student Entrepreneurs. *Procedia - Social and Behavioral Sciences, Volume 169, 178-188*.
- [6] Ismail, V. Y. 2014. The Comparison of Entrepreneurial Competency in Woman Micro-, Small-, and Medium-scale Entrepreneurs, *Procedia - Social and Behavioral Sciences, Volume 115, 175-187*.
- [7] Kementerian Kelautan dan Perikanan RI. 2022. Analisis Indikator Kinerja Utama Sektor Kelautan dan Perikanan Kurun Waktu 2017 – 2021 Volume 1.
- [8] Kementerian Kesehatan RI. 2022. Buku Saku Hasil Studi Status Gizi Indonesia (SGGI) Tingkat Nasional, Provinsi, dan Kabupaten/Kota Tahun 2021.
- [9] Kementerian Sekretaris Negara RI. 2021. Peraturan Presiden Nomor 72 tentang Percepatan Penurunan *Stunting*.
- [10] Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan (TNP2K). 2017. 100 Kabupaten/Kota Prioritas untuk Intervensi Anak Kerdil (*Stunting*). Jakarta: Sekretariat Wapres RI
- [11] Wahyudi, S. 2012. Entrepreneurial Branding and Selling, Road Map Menjadi Entrepreneur Sejati. Yogyakarta: Graha Ilmu.