



Edukasi Pencegahan *Stunting* Dengan Pangan Olahan Jamur Tiram Di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan

**Untia Kartika Sari Ramadhani^{1*}, Juwana Janu², Mubarika Sekarsari Yusuf³, Jatmiko Eko Witoyo⁴,
Noveliska Br Sembiring⁵, Dila Tirta Julianty⁶, Amalia Listiani⁷, Eka Nur'azmi Yunira⁸, Syaira Miranti⁹,
Aurelia Stephanie Lo¹⁰, Anggi Cinta Tamania¹¹**

^{1,2,3,9,10,11}Program Studi Farmasi, Fakultas Sains, Institut Teknologi Sumatera, Lampung

^{4,5,6,8}Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sumatera,
Lampung

^{6,7}Program Studi Sains Aktuaria, Fakultas Sains, Institut Teknologi Sumatera, Lampung

¹untia.sari@fa.itera.ac.id

Abstract

Stunting is a health issue that has long-term effects on children's physical growth and cognitive development due to prolonged nutritional deficiency. Data from the South Lampung Health Office (2022) reports that the prevalence of stunting in Banjar Agung Village, South Lampung, reached 21.3%. Oyster mushrooms contain a high amount of plant-based protein, rich in B-complex vitamins, fiber, and minerals such as iron, calcium, potassium, and phosphorus, which play crucial role in children's growth and development. Utilizing high-nutrient local food sources like oyster mushrooms is one sustainable solution for stunting prevention. This community service activity aims to enhance the knowledge and skills of mothers and Health Community Centre Cadres in Banjar Agung Village, South Lampung, to prevent stunting through education and workshop on making oyster mushrooms into nutraceutical products in the form of functional food made into oyster mushroom nuggets and pepes. The activity was conducted using a participatory approach, which included education on stunting and the nutritional benefits of mushrooms as functional food playing role in preventing stunting, interactive discussions, and practical workshop on making oyster mushroom nuggets and pepes. The results of the activity showed a 20% increase in knowledge among 30 people of mothers and Health Community Centre Cadres, as indicated by the pre-test and post-test evaluation results of participants who attended the educational sessions and training. In addition increasing knowledge, the mothers and Health Community Centre Cadres also gained skills in making functional foods produced from oyster mushrooms. This activity proven effective in increasing the community's understanding of oyster mushrooms as an alternative food source that supports efforts to decline stunting rates.

Keywords: *Stunting, Oyster Mushrooms, Functional Food, Education, Workshop*

Abstrak

*Stunting merupakan permasalahan kesehatan yang berdampak jangka panjang terhadap pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak akibat kekurangan asupan gizi dalam kurun waktu yang lama. Data Dinas Kesehatan Lampung Selatan (2022) melaporkan prevalensi *stunting* di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan mencapai 21, 3%. Jamur tiram mengandung protein nabati yang cukup tinggi kaya vitamin B kompleks, serat, dan mineral seperti zat besi, kalsium, kalium, dan fosfor yang berperan penting dalam pertumbuhan dan perkembangan anak. Pemanfaatan bahan pangan lokal bergizi tinggi seperti jamur tiram menjadi salah satu solusi berkelanjutan dalam pencegahan *stunting*. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dan kader posyandu di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan dalam rangka pencegahan *stunting* melalui edukasi dan pelatihan pengolahan jamur tiram tiram menjadi produk nutraseutika dalam bentuk pangan*

fungsional dari olahan jamur tiram yang dibuat menjadi nugget dan pepes jamur tiram. Kegiatan dilaksanakan dengan menggunakan metode pendekatan partisipatif yang meliputi edukasi terkait *stunting* dan pemanfaatan gizi jamur sebagai pangan fungsional yang berperan dalam pencegahan *stunting*, diskusi interaktif serta pelatihan praktek pembuatan nugget dan pepes jamur tiram. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan 30 orang ibu-ibu dan kader posyandu sebesar 20 % yang ditunjukkan dari hasil evaluasi *pretest* dan *posttest* peserta kegiatan yang mengikuti kegiatan edukasi dan pelatihan. Selain bertambahnya tingkat pengetahuan, ibu-ibu dan kader posyandu juga mendapatkan ketrampilan dalam mengolah pangan fungsional olahan berbasis jamur tiram yang dihasilkan. Kegiatan ini terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pemahaman jamur tiram tiram sebagai alternatif pangan yang mendukung upaya menurunkan angka *stunting*.

Kata kunci: *Stunting, Jamur Tiram Tiram, Pangan Fungsional, Edukasi, Pelatihan*

History Artikel

Received: 17-02-2026;

Accepted: 27-03-2026;

Published: 10-04-2026

1. PENDAHULUAN

Pertumbuhan merupakan salah satu parameter yang dapat digunakan untuk menilai kesehatan anak keseluruhan dan mengidentifikasi faktor yang dapat menyebabkan pertumbuhan anak tidak optimal. Masalah pertumbuhan adalah masalah yang menyebabkan sejumlah besar anak di seluruh dunia tidak dapat mencapai kemampuan fisik dan kognitif secara maksimal. Faktor penyebabnya bisa berasal dari kondisi lingkungan yang buruk (akses kesehatan yang sulit, sanitasi yang kurang baik dan paparan infeksi berulang), pola asuh orang tua yang tidak memadai, dan gizi yang tidak terpenuhi secara optimal [1]. Gangguan pertumbuhan ini jika terjadi pada periode emas 1000 hari pertama kehidupan dapat berdampak jangka panjang terhadap kualitas sumber daya anak [2]. Gangguan pertumbuhan ini dikenal dengan nama *stunting*. *Stunting* didefinisikan sebagai kondisi gagal tumbuh pada tubuh dan otak anak karena kekurangan gizi dalam waktu yang cukup lama sehingga tubuh menjadi lebih pendek dari normal seusianya dan mengalami keterlambatan dalam berfikir [3]. *Stunting* masih menjadi suatu permasalahan kesehatan yang krusial baik di tingkat nasional maupun internasional. Data WHO (*World Health Organization*) menunjukkan secara global *stunting* pada tahun 2023 mencapai 21,9%. Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan, prevalensi *stunting* di Indonesia 19,8% pada tahun 2024. Berdasarkan data Dinas Kesehatan Lampung Selatan (2022), prevalensi *stunting* di Desa Banjar Agung mencapai 21,3%, lebih tinggi dari ambang batas nasional sebesar 14% [1,2]. Dampak *stunting* dapat terlihat dari fisik anak yang tidak optimal, daya tahan tubuh dan kognitif yang rendah, dan produktivitas yang menurun ketika dewasa. Oleh karena itu, upaya pencegahan *stunting* menjadi prioritas dalam mensejahterakan kesehatan masyarakat [4]

Salah satu faktor utama yang menyebabkan anak mengalami *stunting* yaitu rendahnya kualitas asupan gizi pada anak, khususnya protein. Konsumsi pangan dengan protein yang tinggi akan meningkatkan albumin serum dan berperan dalam *preventing growth faltering* yaitu dengan memastikan asupan nutrisi yang cukup, memonitor trend pertumbuhan secara berkala dan mengidentifikasi permasalahan terkait asupan nutrisi sehingga mencegah terjadinya gangguan pertumbuhan atau *stunting*. Protein juga berfungsi sebagai sumber asam amino esensial yang dibutuhkan dalam proses pembentukan hormon dan metabolisme yang berperan penting dalam tumbuh kembang anak. Pada masyarakat pedesaan, sering kali pemenuhan kebutuhan protein menghadapi beberapa kendala, seperti keterbatasan ekonomi untuk membeli protein hewani yang mahal, kurangnya pemahaman dan pengetahuan tentang *stunting*, serta kurangnya pengetahuan tentang diversifikasi pangan yang kaya protein [5]. Solusi yang dapat dilakukan adalah dengan pemanfaatan pangan lokal bergizi kaya protein, khususnya yang memiliki nilai fungsional atau nutrasetikal. Nutrasetikal adalah bentuk produk bisa berupa pangan atau sediaan farmasi yang berasal dari tumbuhan atau hewan yang tidak hanya memberikan nilai gizi, tetapi juga memiliki aktivitas farmakologi termasuk dalam mencegah dan mengobati penyakit. Pengembangan produk dari nutrasetikal berbahan dasar sumber alam lokal sangat ditekankan karena memiliki akses yang lebih mudah, harga yang terjangkau, serta sesuai dengan kebiasaan konsumsi

masyarakat setempat. Pemanfaatan bahan pangan lokal juga dapat meningkatkan ekonomi masyarakat dan mendukung keberlanjutan perbaikan gizi sehingga menjadi solusi yang efektif dan berkelanjutan dalam menurunkan angka *stunting* [6].

Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi dikembangkan menjadi produk nutrasetikal karena dapat menjadi sumber protein yang dapat mencegah *stunting* adalah jamur tiram tiram. Jamur tiram tidak hanya mengandung protein nabati yang cukup tinggi tetapi juga kaya akan vitamin B kompleks, serat, dan mineral seperti zat besi, kalsium, kalium, dan fosfor yang berperan penting dalam pertumbuhan dan perkembangan anak [7]. Jamur tiram diketahui mengandung protein nabati yang tinggi, yaitu sekitar 23,8 gram/100 gram pada berat kering. Sumber protein ini sangat penting untuk pertumbuhan anak, yaitu kebutuhan asam amino esensial yang berperan dalam membangun jaringan tubuh dan meningkatkan fungsi biologis agar lebih optimal [7]. Kandungan vitamin B kompleks yang berperan dalam metabolisme energi dan fungsi sistem saraf, serta serat yang berperan dalam menjaga kesehatan saluran cerna dan meningkatkan penyerapan zat-zat gizi di dalam tubuh. mineral esensial yang terkandung dalam jamur tiram seperti zat besi, kalium, kalsium, dan fosfor yang berperan dalam pembentukan sel darah serta pertumbuhan tulang [8].

Pemanfaatan jamur tiram tiram di masyarakat desa banjar agung sebagai sumber pemenuhan protein untuk anak yang masih terbatas serta kurangnya pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dan kader posyandu pengolahan jamur tiram tiram yang ternyata dapat mencegah *stunting* serta rendahnya minat konsumsi jamur tiram tiram khususnya pada anak-anak sehingga diperlukan kegiatan yang dapat mengedukasi dan pelatiba inovasi pengolahan jamur tiram tiram menjadi produk nutrasetikal yang lebih menarik dan mudah diterima dalam bentuk nugget jamur tiram dan pepes jamur tiram. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan konsumsi jamur tiram tiram sebagai sumber protein alternatif yang juga kaya vitamin dan mineral tanpa mengurangi nilai gizinya serta diharapkan konsumsi jamur tiram berkontribusi dalam penurunan angka *stunting* [9]. Desa Banjar Agung, Kecamatan Jati Agung, Kabupaten Lampung Selatan, merupakan salah satu desa di Provinsi Lampung yang memiliki potensi besar dalam pemanfaatan bahan pangan lokal yaitu jamur tiram tiram sebagai produk nutrasetikal yang diharapkan dapat mencegah *stunting* sebagai bentuk upaya untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terkait pencegahan *stunting* dan kandungan jamur tiram tiram yang kaya gizi yang dibutuhkan untuk menunjang pertumbuhan anak. Rendahnya pengetahuan mengenai gizi seimbang pada anak dan inovasi pengolahan pangan berbasis bahan pangan lokal seperti jamur tiram tiram juga menjadi beberapa faktor yang mempengaruhi kondisi tersebut [10]. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya pencegahan *stunting* melalui pemanfaatan jamur tiram tiram dan pelatihan pengolahan jamur tiram menjadi nugget jamur tiram dan pepes jamur tiram sebagai alternatif produk pangan tinggi protein yang mudah dibuat dalam kehidupan sehari-hari.

2. METODE

2.1 Uji Coba dan Optimasi Pembuatan Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Jamur tiram

Uji coba pembuatan produk olahan pangan berbahan jamur dalam bentuk nugget dan pepes jamur tiram untuk mencegah *stunting* dilakukan sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan. Uji coba dan optimasi dilakukan untuk memperoleh produk pangan fungsional dengan karakteristik fisik pangan yang menarik serta rasa tanpa mengurangi kandungan gizi yang dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan anak. Proses ini bertujuan untuk menentukan dan memastikan bahwa produk pangan yang dihasilkan memiliki hasil yang sesuai seperti rasa, tekstur, warna, komposisi yang berkhasiat sehingga mudah diterima pada lidah anak-anak.

2.2 Pembuatan Bahan Materi Pemaparan kepada Masyarakat dan Persiapan Pelatihan Pembuatan Pangan Olahan Berbahan Dasar Jamur Tiram

Bahan materi yang disiapkan mencakup berbagai topik mengenai pemahaman terkait *stunting* dan dampaknya, pangan fungsional berbahan dasar jamur tiram yang berfungsi untuk mencegah *stunting* pada anak meliputi kandungan gizi jamur tiram tiram seperti zat besi, serat, vitamin, dan mineral, manfaat jamur tiram tiram, serta hasil olahan produk dari jamur tiram tiram. Selain itu, disusun juga soal pertanyaan *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur tingkat pemahaman

peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan dengan item pertanyaan yang ditanyakan adalah terkait definisi stunting dan dampak yang ditimbulkan dari stunting pada anak, nutrisi yang dibutuhkan oleh anak untuk mencegah stunting, kandungan gizi jamur tiram mendukung tumbuh kembang anak dan pencegahan anemia pada anak serta alasan jamur bisa mencegah *stunting*. Penyusunan materi dilakukan dengan cara semenarik mungkin yang diselengi sesi *games* dan *ice breaking* agar dapat meningkatkan antusias para peserta dalam menerima informasi yang diberikan, selain itu juga akan diadakannya sesi tanya jawab untuk memberi kesempatan kepada peserta untuk bertanya mengenai materi yang kurang dimengerti. Dilengkapi juga dengan leaflet sehingga peserta dapat lebih fokus mendengarkan penyampaian informasi tanpa terbebani untuk mencatat, sehingga pengetahuan yang disampaikan dapat diterima dengan lebih efektif dan optimal.

2.3 Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Jamur di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan kegiatan edukasi dan pelatihan pembuatan produk produk nutrasetikal berbahan dasar jamur tiram yang dirancang untuk solusi pada pertumbuhan anak yang mengalami *stunting*. Sasaran dari program ini adalah kader posyandu, khususnya kader posyandu Desa Banjar Agung, Lampung Selatan dihadiri oleh 30 orang dari beberapa dusun di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah dengan pendekatan partisipatif yang meliputi edukasi terkait *stunting* dan pemanfaatan gizi jamur sebagai pangan fungsional yang berperan dalam pencegahan *stunting*, diskusi interaktif serta pelatihan praktek pembuatan nugget dan pepes dari jamur tiram. Pemberian edukasi juga dilakukan dengan pemberian leaflet yang didalamnya terdapat informasi mengenai *stunting* dan dampaknya, manfaat kandungan jamur tiram, bahan yang diperlukan dalam pembuatan produk, dan langkah langkah pembuatan produk secara sistematis. Dalam kegiatan ini juga dilakukan pengukuran tingkat pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pemberian edukasi dan praktek pembuatan produk pangan olahan berbasis jamur tiram dengan meminta peserta mengerjakan soal pretest dan posttest, memberikan kuis hadiah terkait materi dan pelatihan yang telah diberikan.

Tahapan evaluasi awal kegiatan ini diawali dengan peserta diberikan soal *pre-test* untuk menilai tingkat pengetahuan peserta kegiatan sebelum kegiatan edukasi dan pelatihan dimulai dengan item pertanyaan antara lain mengenai definisi dan dampak *stunting* yang terjadi pada anak, nutrisi yang dibutuhkan untuk pencegahan *stunting*, kandungan gizi jamur tiram mendukung tumbuh kembang anak dan pencegahan anemia pada anak, serta alasan jamur bisa mencegah *stunting*.

Tahapan selanjutnya adalah kegiatan edukasi disampaikan secara visual dan komunikatif melalui media presentasi yang berisi informasi mengenai definisi dan dampak *stunting* yang terjadi pada anak, nutrisi yang dibutuhkan untuk pencegahan *stunting*, kandungan gizi jamur tiram mendukung tumbuh kembang anak dan pencegahan anemia pada anak, serta alasan pangan olahan jamur bisa mencegah *stunting*. [11].

Setelah sesi pemaparan materi, peserta mengikuti pelatihan praktik pembuatan pangan fungsional berbahan dasar jamur secara berkelompok yang bergizi dan inovatif seperti nugget jamur tiram dan pepes jamur tiram. Setiap kelompok kader posyandu yang sudah dibagi menjadi beberapa kelompok masing masing diberikan alat alat memasak dan bahan bahan yang dibutuhkan serta diminta untuk membuat nugget dan pepes jamur tiram sehingga para kader posyandu dapat membuat produk olahan pangan berbahan dasar jamur tiram secara langsung. Tahap terakhir dilakukan evaluasi dengan cara memberikan soal *post-test* dan kuis hadiah untuk mengukur tingkat pengetahuan setelah kegiatan edukasi dan pelatihan pembuatan pangan olahan berbasis jamur tiram .

Kegiatan ini dirancang dengan petunjuk yang mudah dipahami, serta dipandu oleh dosen dan mahasiswa tim pengabdian masyarakat yang memberikan arahan dan pendampingan selama proses kegiatan berlangsung. Dengan metode pendekatan ini, kader posyandu tidak hanya mengetahui manfaat jamur dalam pencegahan *stunting* tetapi juga memperoleh pengalaman langsung dalam mengolah jamur tiram menjadi produk pangan olahan yang bergizi juga disukai oleh anak dan ibu hamil sehingga diharapkan dapat menurunkan angka *stunting* di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan.

2.4. Evaluasi Kegiatan Edukasi dan Pelatihan Pengolahan Pangan dari Jamur Tiram

Evaluasi terhadap efektivitas kegiatan edukasi dan pelatihan pembuatan produk nutrasetikal jamur tiram dilakukan menggunakan metode kuasi-eksperimen dengan desain one-group menggunakan pre-test dan post-test. Instrumen yang digunakan berupa kuesioner pilihan ganda yang dibuat untuk mengukur pemahaman peserta terkait stunting dan dampak stunting pada anak, kandungan gizi jamur tiram yang dapat mencegah stunting selain itu peserta kegiatan pelatihan juga mendapatkan ketrampilan pangan olahan dari jamur tiram. Instrumen ini telah melalui proses validasi isi (content validity) oleh dosen farmasi untuk memastikan kesesuaian antara indikator, butir soal, dan tujuan pembelajaran. Berikut ini adalah tabel pertanyaan yang menjadi soal pre-test dan post-test yang perlu diisi oleh peserta kegiatan pengabdian ini

Tabel 1. Daftar Item Pertanyaan Soal Pre-Test / Post Test yang Ditanyakan pada Peserta Kegiatan Pengabdian Masyarakat Edukasi Pencegahan Stunting Dengan Pangan Olahan Jamur Tiram Di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan

Pertanyaan Pre Test / Post Test
Definisi <i>stunting</i> pada anak adalah ?
Dampak yang ditimbulkan dari <i>stunting</i> pada anak adalah?
Nutrisi yang dibutuhkan untuk mendukung tumbuh kembang anak adalah ?
Alasan jamur tiram dapat membantu mencegah <i>stunting</i> adalah ?
Kandungan gizi jamur tiram yang dapat membentuk hemoglobin dan mencegah anemia Adalah?
Kandungan jamur tiram yang berguna untuk pencegahan <i>stunting</i> adalah?
Mengapa jamur tiram dapat dijadikan pangan fungsional untuk pencegahan <i>stunting</i> ?
Kandungan jenis protein dalam jamur tiram adalah?
Alasan jamur tiram diolah menjadi nugget dan pepes sebagai pangan olahan untuk pencegahan <i>stunting</i> ?
Selain protein, kandungan penting lain dalam jamur tiram untuk tumbuh kembang anak adalah ?

Hasil evaluasi kegiatan dilihat dari pengukuran hasil evaluasi *posttest* (% benar soal yang dikerjakan saat *pretest*) dikurangi hasil evaluasi *pretest* (% benar soal yang dikerjakan saat *posttest*).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Rangkaian kegiatan pengabdian terdiri dari kegiatan edukasi terkait stunting dan pemanfaatan jamur tiram sebagai pangan olahan dalam pencegahan *stunting* serta praktek pembuatan produk pangan olahan berbasis jamur tiram menjadi nugget dan pepes jamur tiram yang bisa menjadi alternatif pangan fungsional yang mencegah terjadinya *stunting* kemudian dilakukan evaluasi Kegiatan Edukasi dan Pelatihan Pengolahan Pangan dari Jamur Tiram dari hasil *pretest* dan *posttest* kegiatan ini.

Materi yang disampaikan pada saat kegiatan edukasi adalah tentang definisi dan dampak stunting yang terjadi pada anak, nutrisi yang dibutuhkan untuk pencegahan *stunting*, kandungan gizi jamur tiram mendukung tumbuh kembang anak dan pencegahan anemia pada anak, serta alasan pangan olahan jamur bisa mencegah *stunting*, serta sekilas cara pembuatan nugget dan pepes dari jamur tiram yang dikemas dengan media presentasi yang menarik dengan adanya diskusi tanya jawab interaktif dan kuis berhadiah bagi peserta yang bisa menjawab pertanyaan yang ditanyakan

Pangan olahan berbasis jamur tiram yang dihasilkan dalam kegiatan ini adalah nugget dan pepes berbahan dasar jamur tiram. Jamur tiram diketahui memiliki manfaat dalam upaya pencegahan dan penanganan *stunting* karena kandungan gizinya, terutama sebagai sumber protein nabati yang penting untuk pertumbuhan anak [14]. Nugget adalah inovasi produk nutrasetikal dalam bentuk pangan fungsional yang banyak digemari oleh anak-anak karena rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah, sedangkan pepes adalah inovasi pangan olahan yang kaya akan protein dan baik untuk memenuhi nutrisi ibu hamil dan anak-anak yang dibuat dengan metode pengukusan untuk meminimalkan kandungan gizi yang rusak selama proses pembuatan pangan olahan. Pembuatan pangan olahan berbahan dasar jamur tiram yaitu nugget jamur tiram dan pepes jamur tiram dibuat dengan hasil yang memuaskan baik dari segi rasa, aroma, dan penampilan. Produk olahan nugget

berbahan dasar jamur tiram tiram, ayam, yang dipadukan dengan sayuran wortel dan daun bawang, lalu dilapisi tepung roti ini disukai oleh peserta dan rasanya juga tidak kalah dengan nugget pada umumnya. Produk olahan pepes menggunakan bahan seperti jamur tiram, telur, kemangi, yang dipadukan dengan bumbu pun menghasilkan rasa yang menggugah selera. Rasa yang baik sangat penting untuk memastikan konsumen, khususnya anak-anak akan tertarik mengonsumsi produk olahan secara rutin. Rasa yang enak dan cara pembuatan produk yang mudah dilakukan akan membuat peserta kegiatan tertarik untuk membuat sendiri setelah kegiatan praktek pelatihan pangan olahan jamur tiram[12]. Warna kuning keemasan dari nugget yang sudah digoreng serta warna orange dari bumbu pepes jamur tiram memberikan visual yang segar dan alami. Aroma yang dihasilkan dari kedua produk ini juga disukai oleh peserta. Aroma rempah pada saat adonan nugget dan pepes dikukus memberikan kesan unik dan meningkatkan daya tarik untuk mencicipi, terutama kalangan anak-anak yang cenderung memperhatikan penampilan estetika dalam memilih makanan [13].



Gambar 1. Pemaparan Materi Edukasi Oleh Tim Dosen Kepada Ibu- Ibu Kader Posyandu Desa Banjar Agung, Kecamatan Jati Agung, Lampung Selatan

Pada kegiatan selanjutnya peserta diajak untuk melakukan demonstrasi pelatihan pembuatan pangann olahan jamur yaitu nugget dan pepes berbahan dasar jamur tiram tiram.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Pangan Olahan Berbahan Dasar Jamur Tiram



Gambar 3. Produk Pangan Olahan Berbahan Dasar Jamur tiram Tiram
(a) Pepes Tahu ; (b) Nugget Jamur

Setelah sesi demonstrasi pembuatan olahan pangan fungsional berbasis jamur tiram, para peserta kader posyandu memberikan *feedback* yang baik dari segi rasa, aroma, penampilan pada hasil olahan pangan berbahan dasar jamur tiram. Kegiatan ini tidak hanya memberikan edukasi tetapi juga memberikan pengalaman bagi peserta kegiatan yaitu ibu-ibu dan kader posyandu untuk membuat sendiri produk pangan fungsional dari jamur tiram yang dapat mencegah *stunting* karena mengandung gizi yang dibutuhkan oleh anak maupun ibu hamil. Sebelum penutupan juga diadakan sesi *post-test* untuk mengukur tingkat pemahaman sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan edukasi dan pelatihan pembuatan produk pangan olahan berbahan dasar jamur tiram yaitu nugget dan pepes jamur tiram Pelaksanaan pretest dan posttest dilakukan dengan membagikan kuesioner kepada peserta sebelum dan sesudah pelatihan guna mengetahui ada atau tidaknya peningkatan tingkat pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil *Pretest* dan *Posttest* Peserta Kegiatan Pengabdian Masyarakat Edukasi Pencegahan Stunting Dengan Pangan Olahan Jamur Tiram Di Desa Banjar Agung, Lampung Selatan

Pertanyaan	Benar Nilai Pretest (%)	Benar Nilai Posttest (%)	Kenaikan Tingkat Pengetahuan (%)
Definisi <i>stunting</i> pada anak adalah ?	90%	95%	5%
Dampak yang ditimbulkan dari <i>stunting</i> pada anak adalah?	80 %	95%	15%
Nutrisi yang dibutuhkan untuk mendukung tumbuh kembang anak adalah?	70%	100%	30%
Alasan jamur tiram dapat membantu mencegah <i>stunting</i> adalah?	60%	85%	25%
Kandungan gizi jamur tiram yang dapat membentuk hemoglobin dan mencegah anemia Adalah?	40%	60%	20%
Kandungan jamur tiram yang berguna untuk pencegahan <i>stunting</i> adalah?	85%	100%	15%
Mengapa jamur tiram dapat dijadikan pangan fungsional untuk pencegahan <i>stunting</i> ?	80%	100%	20%
Kandungan jenis protein dalam jamur tiram adalah?	70%	100%	30%

Alasan jamur tiram diolah menjadi nugget dan pepes sebagai pangan olahan untuk pencegahan <i>stunting</i> ?	80%	100%	20%
Selain protein, kandungan penting lain dalam jamur tiram untuk tumbuh kembang anak adalah?	80%	100%	20%
Rata-Rata Kenaikan Tingkat Pengetahuan Peserta (%)			20%

Pelaksanaan *pre-test* dan *post-test* dilakukan dengan membagikan kuesioner kepada peserta sebelum dan sesudah pelatihan guna mengetahui ada atau tidaknya peningkatan tingkat pengetahuan dan keterampilan kader posyandu dapat dilihat pada tabel 2. Pada tabel 2 menunjukkan adanya peningkatan % benar nilai *pre-test* dan *post-test* untuk masing-masing item pertanyaan yaitu definisi *stunting* dan dampak yang ditimbulkan dari *stunting* pada anak, nutrisi yang dibutuhkan oleh anak untuk mencegah *stunting*, kandungan gizi jamur tiram mendukung tumbuh kembang anak dan pencegahan anemia pada anak serta alasan pangan olahan berbahan jamur tiram bisa mencegah *stunting*. Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa tingkat pemahaman peserta yang sudah cukup baik namun belum optimal. Hasil *post-test* menunjukkan terjadi peningkatan % tingkat pengetahuan bila dibandingkan pada saat *pre-test* pada sebagian besar item pertanyaan yang ditanyakan dengan rata-rata kenaikan tingkat pengetahuan peserta adalah sebesar 20%. Kenaikan tingkat pengetahuan ini mengindikasikan adanya pengaruh positif dari kegiatan edukasi dan pelatihan pembuatan produk pangan olahan jamur tiram terhadap peserta kegiatan yaitu ibu-ibu dan kader posyandu di Desa Banjar Agung, Kecamatan Jati Agung, Lampung Selatan. .

Hal ini sejalan dengan berbagai penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui edukasi gizi dan pelatihan pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan perilaku konsumsi pangan bergizi serta berkontribusi dalam penurunan risiko *stunting* [14]. Selain itu, pemanfaatan jamur tiram sebagai bahan pangan lokal juga memiliki implikasi ekonomi dan keberlanjutan. Pengolahan jamur menjadi produk seperti nugget dan pepes dapat dikembangkan sebagai usaha rumah tangga, sehingga tidak hanya meningkatkan status gizi keluarga tetapi juga berpotensi menambah pendapatan masyarakat. Hal ini sejalan dengan konsep intervensi gizi berbasis pangan lokal yang tidak hanya berfokus pada aspek kesehatan, tetapi juga pemberdayaan ekonomi masyarakat. Dengan demikian, peningkatan kapasitas kader tidak hanya berdampak pada individu peserta, tetapi juga berpotensi memberikan efek berkelanjutan pada masyarakat luas.

4. KESIMPULAN

Kegiatan edukasi dan pelatihan pembuatan pangan fungsional olahan jamur tiram dalam bentuk nugget dan pepes berhasil meningkatkan pengetahuan peserta tentang pencegahan *stunting* dengan pemanfaatan jamur tiram sebagai sumber pangan untuk pencegahan *stunting* dengan rata-rata kenaikan sebesar 20%. Peserta juga mendapatkan keterampilan dalam mengolah jamur tiram menjadi produk pangan fungsional (nugget dan pepes) yang disukai dari segi rasa, aroma, dan penampilan. Temuan utama menunjukkan bahwa kombinasi edukasi gizi dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan pemahaman dan kesiapan peserta untuk menerapkan pola konsumsi bergizi berbasis pangan lokal. Perlu dilakukan tindak lanjut berupa pengembangan produk olahan jamur tiram dalam skala rumah tangga sebagai peluang usaha, serta pemberdayaan kader posyandu sebagai agen edukasi gizi untuk memperluas penyebaran informasi pencegahan *stunting* di masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Institut Teknologi Sumatera (ITERA) melalui Hibah Pengabdian Masyarakat ITERA 2025 dengan nomor kontrak 1999n/IT9.2.1/PM.01.01/2025 yang telah memberi dukungan moral dan dana terhadap program pengabdian masyarakat ini.

PENGGUNAAN TEKNOLOGI BERBASIS KECERDASAN BUATAN (AI)

Para penulis menyatakan bahwa tidak ada penggunaan alat kecerdasan buatan (AI) yang digunakan dalam penulisan atau pengeditan manuskrip, dan tidak ada gambar yang dimanipulasi menggunakan AI

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Astuti, S. J. W., Dwiningwarni, S. S., & Atmojo, S., "Modeling environmental interactions and collaborative interventions for childhood stunting: A case from Indonesia," *Dialogues in Health*, vol 6, 2025.
- [2] A. Soliman et al, "Early and Long-term Consequences of Nutritional Stunting: From Childhood to Adulthood," *Acta Biomedica*, vol. 92, no 1, pp. 1-12, 2021.
- [3] D.M Anjani, S. Nurhayati, and Immawati, "Penerapan Pendidikan Kesehatan terhadap Pengetahuan Ibu tentang Stunting pada balita di Wilayah Kerja UPTD Puskesmas Rawat Inap Banjarsari Metro Utara," *Jurnal Cendekia Muda*, vol. 4, no 1, pp. 62-69, 2024.
- [4] V.M Haryani, D. Putriana, and R.W Hidayati, "Animal-Based Protein Intake is Associated with Stunting in Children in Primary Health Care of Minggir," *Amerta Nutrition*, vol. 7, no 2, pp. 139-146, 2023.
- [5] N.P Kolliesuah, S. Olum, and D. Ongeng, "Status of household dietary diversity and associated factors among rural and urban households of Northern Uganda," *BMC Nutrition*, vol. 9, no. 83, pp. 1-16, 2023.
- [6] L. Octavia et al, "Utilizing Local Food Sources in a Sustainable Healthy Diet System and Psychosocial Care to Reduce Malnutrition," *Pediatric Gastroenterology Hepatology and Nutrition*, vol. 28, no 2, pp. 135-140, 2025.
- [7] P. Parikh et al, "Animal source foods, rich in essential amino acids, are important for linear growth and development of young children in low- and middle-income countries," *Maternal and Child Nutrition*, vol. 18, no 1, pp. 1-12, 2021.
- [8] M.E Effiong et al, "Assessing The Nutritional Quality of Pleurotus Ostreatus (Oyster Mushroom)," *Frontiers in Nutrition*, vol 10, pp. 1-13, 2024.
- [9] M.A.R Mazumder et al, "Mushroom-legume-based alternative chicken nuggets: Physico-chemical and sensory properties," *Food Chemistry Advances*, vol 5, pp. 1-10, 2024.
- [10] Q.E.M Mangawe, A. Egal, and D. Oosthuizen, "Impact of a Nutrition Knowledge Intervention on Knowledge and Food Behaviour of Women Within a Rural Community," *Nutrients*, vol. 16, no 23, pp. 1-17, 2024.
- [11] L. Amrullah and Marsahip, "Jamur tiram Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Olahan Dasar Isian Kebab," *Jurnal Tampiasih*, vol. 1, no. 1, pp. 1-5, 2022.
- [12] H. Hidayat, "Inovasi produk olahan jamur tiram tiram berupa jamur tiram krispi dan nugget jamur tiram tiram sebagai bentuk pemberdayaan UMKM Jamur tiram Arumi di Desa Gunung Kesiangan," *Journal of Comprehensive Science*, vol. 1, no. 2, 2022.
- [13] N. F. Leswana, M. Taufiqurrahman, and R. U. Hutagalung, "Pemberdayaan UMKM Kelurahan Sungai Kapih melalui inovasi produk nutrasetikal jamur tiram tiram fortifikasi daun pandan untuk mendukung SDG's 3," *Jurnal Pepadu*, vol. 6, no. 4, pp. 661-668, 2025.
- [14] A. R. Putri, S. Wahyuni, F. Zahro, V. S. Devy, and M. R. Alrashid, "Pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu PKK dalam pengolahan tiraget sebagai langkah pencegahan stunting," *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Mandiri Indonesia (Indonesian Journal of Independent Community Empowerment)*, vol. 8, no. 1, pp. 47, 2025.
- [15] Shiddiqi, U., Fransiska, S. M., Mahfudha, R. R., Safah, M. F., Perdana, A. M. N., & Rahayu, L. S., "Pemberdayaan masyarakat Desa Jarak melalui budidaya jamur tiram tiram sebagai upaya pengembangan kewirausahaan berbasis potensi lokal," *Dinamis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. 5 no. 1, pp 74-82, 2025