



Pelatihan Pembuatan Pudding Modified Dried Skimmed Milk and Coconut oil (modisco) untuk membantu mempercepat peningkatan berat badan pada Balita di Desa Mojaranu Kec. Sooko Mojokerto

Wulan Kurnianingtyas¹, Adil Abdillah², Dwi Sembe Sigita³, Sonya Brinda⁴

Nur Chasanah⁵, Dian Vitra Ismawati⁶, Widya Anggraeni⁷

^{1,4} (Universitas Mayjen Sungkono)

⁵⁻⁷ (STIKES Dian Husada)

*e-mail: wulan.kurnianingtyas89@gmail.com

Abstract

Modisco pudding is a form of food supplement to increase weight loss in children. And this is a form of food that can improve malnutrition or stunting. Therefore, in this community service, the team carried out simulation and question and answer methods in making modisco pudding. This service activity aims to provide education and additional knowledge to participating mothers about child growth and development and efforts to prevent stunting.

Keywords: Training, modisco pudding products, stunting.

Abstrak

Pudding Modisco merupakan salah satu bentuk makanan tambahan untuk meningkatkan berat badan pada anak. Dan ini salah satu bentuk makanan yang bisa memperbaiki gizi buruk atau stunting. Maka dari itu dalam pengabdian pada masyarakat ini team melakukan metode simulasi dan Tanya jawab dalam pembuatan pudding modisco. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan edukasi dan tambahan pengetahuan kepada ibu-ibu peserta tentang tumbuh kembang anak dan upaya mencegah stunting.

Kata Kunci : Pelatihan, produk pudding modisco, stunting.

PENDAHULUAN

Anak berusia di bawah lima tahun (balita) merupakan anak yang rentan terhadap masalah kesehatan dan masalah gizi. Kurang Energi Protein (KEP) merupakan salah satu masalah gizi utama yang banyak dijumpai pada balita di Indonesia. Upaya untuk mengantisipasi masalah tersebut adalah diperlukan kesiapan dan pemberdayaan tenaga kesehatan dalam mencegah dan menanggulangi Kurang Energi Protein. Status gizi memberikan pengaruh terhadap penurunan daya tahan tubuh terhadap proses invasi nya bakteri, setiap kasus gangguan gizi maka akan mempengaruhi sistem kekebalan terhadap penyakit infeksi. Salah satu masalah oleh status gizi yang kronis yang disebabkan oleh kurangnya asupan gizi dalam jangka waktu lama adalah Stunting Masalah gizi merupakan suatu masalah pada kesehatan masyarakat, namun penanggulangannya tidak dapat dilakukan dengan pendekatan medis dan pelayanan kesehatan saja. penyebab timbulnya masalah gizi adalah multifaktor, oleh karena itu pendekatan penanggulangannya harus melibatkan berbagai sektor yang terkait Salah satu cara untuk mengatasi kekurangan gizi yang terjadi pada usia balita perlu diselenggarakan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). PMT bagi anak usia 6-59 bulan dimaksudkan sebagai tambahan, bukan sebagai pengganti makanan utama.[1]

sebagai upaya meningkatkan kesejahteraan anak terhadap masalah gizi melalui makanan tambahan yaitu modisco (modifikasi makanan tambahan) untuk pemulihan gizi buruk berupa kombinasi gula, susu, dan minyak goreng selama empat bulan dapat menaikkan berat badan anak penderita malnutrisi dan dampaknya dapat menurunkan angka balita.[2] Modisco singkatan dari Modified Dietetic Skim and Cotton Sheet Oil ditemukan pada tahun 1973 oleh May White Head. Modisco dicobakan pertama kali untuk anak-anak yang mengalami gangguan gizi berat di Uganda Afrika dengan hasil yang memuaskan. Anak yang mengalami gangguan gizi berat yaitu anak yang kekurangan kalori protein dapat disembuhkan cepat dengan Modisco. Modisco memiliki kalori yang tinggi yaitu 100 kalori 100 cc. Modisco terdiri dari tiga formula dasar, dengan bahan baku utama gula pasir, minyak dan susu. Dan ketiganya diberikan untuk gejala atau keluhan yang berbeda. Modisco I diberikan untuk balita dengan KEP berat dengan edema, Modisco II untuk balita tanpa edema, Modisco III lanjutan dari Modisco I dan II [3]

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka dilakukan pengabdian pada masyarakat yang bertujuan untuk memberikan edukasi berupa simulasi cara pembuatan pudding modisco dan tambahan pengetahuannya kepada ibu-ibu peserta tentang tumbuh kembang anak, upaya mencegah stunting dan gizi buruk di desa Mojoranu kab Mojokerto

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat Dilaksanakan pada tanggal 09 oktober 2022 di desa mojoranu kecamatan Sooko Kab mojokerto,. Kegiatan ini melibatkan 7 anggota dengan kolaborasi dua perguruan tinggi . metode pada kegiatan ini adalah simulation dan online learning yang mana prosesnya dengan meragakan sesuatu dalam bentuk tiruan yang mirip keadaan sesungguhnya[4]. Adapun beberapa tahapannya yaitu tahap persiapan bahan , tahap proses pembuatan dan tahap akhir dalam metode pelaksanaannya yaitu pengemasan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi kegiatan dilakukan dengan berkoordinasi dan konsolidasi terlebih dahulu dengan kepala desa mojoranu dan kader posyandu juga team guru anak usia dini terkait waktu, tempat, peserta, bahan dan peralatan yang akan digunakan serta metode penyampaian materi. Hasil koordinasi dan konsolidasi disepakati bahwa kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di balai pertemuan posyandu Desa mojoranu.

Beberapa peralatan dan bahan yang dibutuhkan saat pelaksanaan kegiatan disepakati sebagian besar dibawa oleh tim pengabdian dan peserta, sedangkan peralatan lainnya disediakan oleh Kantor Desa Bmojoranu . Metode penyampaian materi dengan metode simulasi yang disertai dengan diskusi dan Tanya jawab seputar stunting, gizi buruk, makanan bergizi dan tumbuh kembang anak.

Berikut langkah langkah untuk membuat pudding modisco :

Bahan - bahan puding Modisco:

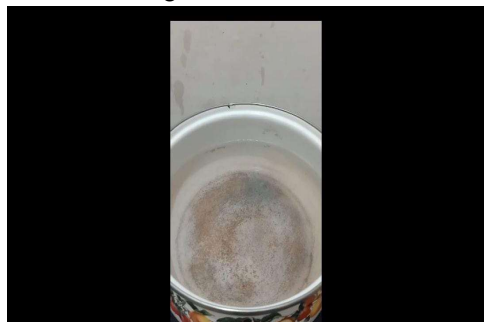
1. Air 3 gelas (750 ml)
2. Susu skim 4 sdm (merk bebas yang tersedia dirumah)
3. Gula 1 sdm
4. Margarine 1sdm
5. Agar-agar plain 1 sachet



Gambar 1. Bahan – bahan

Cara membuat:

1. Didihkan air 3 gelas / 750 ml



2. Tambah susu skim 4sdm sambil di aduk



3. Tambahkan gula 1sdm sambil di aduk



4. Tambahkan margarine 1sdm sambil di aduk



5. Aduk rata dengan api kecil supaya matang merata dan susu tidak pecah



6. Tambahkan agar-agar plain 1 sachet sambil di aduk supaya tidak menggumpal



7. Tunggu sebentar sampai mendidih matikan api
8. Biarkan larutan puding uap panasnya hilang sebentar

9. Cetak ke dalam wadah sesuai selera



10. Puding Modisco siap di sajikan



4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian berjalan dengan lancar dan memenuhi target, para peserta sangat semangat mendengarkan materi dan bertanya terkait materi yang disampaikan dan permasalahan yang sedang mereka alami. pada waktu simulasi peserta juga aktif untuk bertanya terkait bahan dan proses pembuatannya, dan sesuai kesepakatan team membuat video tutorial pembuatan pudding modisco agar mudah di pahami oleh peserta dan sebagai bahan pembelajaran di rumah.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah daerah kabupaten mojkerto dan terkhusus pemerintah desa mojaranu juga team guru PAUD yang telah bersinergi bersama untuk berkolaborasi demi kelancaran acara tersebut. Dan ke depannya ada tindak lanjut untuk monitoring setelah kegiatan ini di laksanakan.

6. DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. N. Nadila, “Hubungan Status Gizi Stunting Pada Balita Dengan Kejadian Tuberkulosis,” *J. Med. Hutama*, vol. 02, no. 02, pp. 475–479, 2021.
- [2] Y. Susanti, M. Devi, and S. Katmawanti, “Efektivitas Pelatihan Pembuatan Pmt Modisco Terhadap Pengetahuan Ibu Di Kelurahan Tanjungrejo Kecamatan Sukun Kota Malang,” *Prev. Indones. J. Public Heal.*, vol. 3, no. 1, p. 14, 2018, doi: 10.17977/um044v3i1p14-22.
- [3] Asmawati *et al.*, “Cegah Stunting Dan Gizi Buruk Pada Balita Dengan Edukasi Gizi Bagi Tumbuh Kembang Anak Di Desa Banyumulek Kabupaten Lombok Barat,” *J. Agro Dedik. Masy.*, vol. 2, no. 2, pp. 7–12, 2021, [Online]. Available: <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jadm>.
- [4] F. Afriyanti, “PENGARUH GABUNGAN METODE DISKUSI DAN SIMULASI TERHADAP PERILAKU IBU DALAM PENGATURAN POLA MAKAN BATITA DI KELURAHAN KARANG SIRI KABUPATEN TIMOR TENGAH SELATAN TAHUN 2009 The,” vol. 2, pp. 1–8, 2009.