

Upaya Pencegahan *Stunting* melalui Pangan Fungsional Pais Ubi Ungu: Integrasi Aspek Kesehatan dan Ekonomi Kesehatan dalam Pemberdayaan Masyarakat

Marisa Ananda Yulianti¹, Noor Azkia², Siti Nabilla Azzahro³, Syarifah Nurun Nazlah⁴, Ermina

Syainah⁵, Aprianti⁶, Syahrial Shaddiq⁷, Muhammad Rivaldi Akbar⁸

¹⁻⁶Politeknik Kesehatan Kementerian Banjarbaru, Kalimantan Selatan

⁷Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin, Kalimantan Selatan

⁸Universitas Islam Negeri Antasari Banjarmasin, Kalimantan Selatan

marisaannda@gmail.com

ABSTRAK

Stunting merupakan salah satu isu kesehatan nasional yang memerlukan penanganan serius, khususnya di bidang kesehatan dan ketahanan pangan. Permasalahan ini perlu segera ditangani agar angka kejadian *stunting* dapat menurun serta tercipta keluarga yang sejahtera, berkualitas, dan bebas *stunting*. Sebagai bentuk kontribusi, direncanakan program kegiatan pengabdian masyarakat yang mencakup sosialisasi, demonstrasi, dan pembagian pais ubi ungu. Ubi ungu termasuk pangan fungsional dengan kandungan antosianin yang tinggi, berperan sebagai antioksidan untuk melindungi sel tubuh, menjaga kesehatan pembuluh darah, dan meningkatkan imunitas. Selain rendah lemak jahat, ubi ungu juga kaya vitamin A yang lebih tinggi dibandingkan tomat, bit, dan wortel, sehingga aman dan bermanfaat untuk semua kalangan, termasuk ibu hamil, ibu menyusui, dan balita. Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah pangan lokal bergizi untuk mendukung pencegahan *stunting* dan ketahanan pangan di Desa Antasan Senor.

Kata kunci: *Stunting*, Pais, Ubi Ungu, Pangan, Fungsional Antosianin, Anak-anak

ABSTRACT

Stunting is a national health issue that requires serious attention, particularly in the areas of health and food security. This problem needs to be addressed immediately to reduce the incidence of *stunting* and create prosperous, quality families free from *stunting*. As a form of contribution, a community service program is planned that includes outreach, demonstrations, and the distribution of purple sweet potato pais. Purple sweet potato is a functional food with a high anthocyanin content, acting as an antioxidant to protect body cells, maintain healthy blood vessels, and boost immunity. In addition to being low in bad fats, purple sweet potato is also rich in vitamin A, higher than tomatoes, beets, and carrots, making it safe and beneficial for all groups, including pregnant women, breastfeeding mothers, and toddlers. Through this activity, it is hoped that the community will gain the knowledge and skills to process nutritious local food to support *stunting* prevention and food security in Antasan Senor Village.

Key word: *Stunting*, Pais, Purple Sweet Potato, Functional Food Anthocyanin, Children

PENDAHULUAN

Stunting adalah kondisi yang terjadi akibat balita tidak memperoleh asupan gizi yang memadai, sehingga mengakibatkan ketidakseimbangan nutrisi yang berdampak pada pertumbuhan fisik. Masalah ini ditandai dengan perlambatan laju pertumbuhan atau tinggi badan yang tidak sesuai dengan usia anak (Losong & Adriani, 2017). Balita yang mengalami *stunting* memiliki tinggi badan di bawah standar, yaitu lebih rendah dari minus dua standar deviasi dibandingkan rata-rata pertumbuhan anak menurut WHO. Faktor-faktor yang

memengaruhi *stunting* antara lain status sosial ekonomi keluarga, kecukupan gizi ibu selama kehamilan, kondisi kesehatan bayi, serta pemberian makanan yang kurang tepat (Pusdatin Kemenkes RI, 2018).

Menurut data Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI) tahun 2021, prevalensi *stunting* di Indonesia mencapai 24,4%, Dengan prevalensi tertinggi beradadi Provinsi NTT sebesar 37,8 %, Provinsi Kalimantan Selatan menduduki peringkat keenam dengan jumlah prevalensi balita *stunting* sebesar 30,0 %. Dari 13 kabupaten / kota yang ada di Kalimantan Selatan, prevalensi balita *stunting* tertinggi berada di Kabupaten Banjar sebesar 40,2 %. Menurut dari Data Dinas Kesehatan Kabupaten Banjar bulan Maret tahun 2023 di Puskesmas Martapura Timur sebanyak 188 balita *stunting*. Pada desa Melayu Tengah sebanyak 16 balita *stunting*.

Inisiatif pencegahan dan pemberantasan *stunting* telah dilakukan di Indonesia. Sebagai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDG) kedua, yang menyerukan menghentikan segala bentuk kelaparan dan malnutrisi pada tahun 2030 dan mewujudkan ketahanan pangan, jelas bahwa salah satu target SDG adalah *stunting*. Pada tahun 2025, target SDGs adalah untuk mengurangi angka *stunting* sebesar 40% (Pusdatin Kemenkes RI, 2018). *Stunting* merupakan salah satu prioritas utama pemerintah dalam mencapai tujuan ini. Salah satu inisiatif yang dilakukan adalah dengan merencanakan Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bagi balita berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 39 Tahun 2016 mengenai Petunjuk Pelaksanaan Program Indonesia Sehat dengan Pendekatan Keluarga.

Pemberian makanan tambahan berbasis pangan lokal memegang peran penting dalam menurunkan angka *stunting* di Indonesia. Asupan bergizi ini tidak hanya mencukupi kebutuhan makronutrien seperti protein dan karbohidrat, tetapi juga menyediakan mikronutrien esensial seperti zat besi, seng, dan vitamin A yang sangat dibutuhkan untuk mendukung pertumbuhan serta perkembangan, terutama pada 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK). Salah satu pilihan bahan makanan tambahan yang potensial adalah ubi jalar ungu, yang kaya akan antioksidan, serat, vitamin, dan mineral. Konsumsi pangan bergizi seperti ubi jalar ungu dapat membantu mendukung pertumbuhan janin, mencegah anemia, dan menjaga stamina selama kehamilan. Kandungan vitamin, mineral, dan antioksidannya berperan dalam meningkatkan kualitas serta kuantitas ASI, serta membantu memenuhi kebutuhan gizi anak, mendukung pembentukan jaringan tubuh, serta mencegah gangguan pertumbuhan (Farida dkk, 2024).

Pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan utama pemberian makan tambahan dapat menjadi alternatif inovatif yang murah, berkelanjutan, dan memanfaatkan potensi lokal untuk meningkatkan status gizi balita di daerah dengan angka *stunting* yang tinggi. Pendekatan ini tidak hanya mampu memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat setempat secara optimal.

Ubi ungu (*Ipomoea batatas L.*) merupakan salah satu sumber pangan lokal yang kaya akan senyawa antosianin, yaitu pigmen alami yang tergolong dalam kelompok flavonoid. Antosianin memiliki aktivitas antioksidan tinggi yang mampu melindungi sel-sel saraf dari kerusakan oksidatif, meningkatkan plastisitas sinaps, serta memperbaiki memori dan kemampuan belajar (Apriyanto et al., 2020). Konsumsi pangan kaya antosianin diketahui dapat meningkatkan aktivitas enzim antioksidan endogen serta mengurangi peradangan yang berdampak pada fungsi otak (Astuti & Suryani, 2021).

Meskipun potensi fungsional ubi ungu telah banyak diteliti, pemanfaatannya dalam bentuk produk pangan yang menarik, bergizi, dan mudah diterima masih terbatas. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dikembangkan adalah pais, jajanan pasar atau kue yang populer di Kalimantan Selatan yang memiliki tekstur lembut, rasa manis, dan dapat divariasikan dengan berbagai bahan. Pais berbasis ubi ungu tidak hanya meningkatkan nilai gizi dan daya tarik visual produk, tetapi juga dapat menjadi alternatif camilan sehat yang berkontribusi dalam

pemenuhan kebutuhan gizi, terutama dalam mendukung pencegahan *stunting* dengan pemberian makan tambahan.

Tujuan utama kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan edukasi dan memberdayakan warga dalam upaya mengatasi *stunting* serta meningkatkan ketahanan pangan melalui kegiatan sosialisasi, demonstrasi, dan pembagian produk. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong pemanfaatan bahan pangan seperti umbi-umbian menjadi inovasi baru dan sumber pangan alternatif, sekaligus menyediakan asupan gizi tambahan bagi balita yang mengalami stunting.

METODE

Untuk melaksanakan kegiatan sosialisasi, demonstrasi, dan pembagian pais ubi ungu, ada beberapa tahapan yang perlu dilakukan, yaitu:

Desain Penelitian

Sosialisasi

Persiapan untuk sosialisasi tentang pais dari ubi ungu sebagai PMT (Pemberian Makanan Tambahan) dan upaya pencegahan *stunting* adalah menyiapkan materi tentang manfaat ubi ungu untuk balita, pengenalan tentang pais, dan juga cara pembuatan pais dari ubi ungu.

Demonstrasi

Persiapan untuk demonstrasi dimulai dengan mengumpulkan alat-alat yang akan digunakan seperti blender, panci dandang untuk mengukus, gelas ukur dan lain-lain, sedangkan untuk bahan-bahan yang akan digunakan seperti bahan utama (ubi ungu), santan, tepung beras, tepung tapioka, kelapa parut, daun pisang, daun pandan, gula pasir, dan garam. Selain itu, melakukan latihan mandiri dengan tujuan untuk meminimalisir terjadinya kegagalan dan tidak mengalami kebingungan bagaimana tahapan atau proses pembuatannya pada saat melakukan demonstrasi atau mempraktekkan kepada ibu-ibu Desa Antasan Senor dan ketua kader Posyandu.

Pembagian

Pais ubi ungu sudah di buat terlebih dahulu dalam jumlah banyak di Laboratorium Teknologi Pangan di Poltekkes Kemenkes Banjarmasin agar mempersingkat waktu, pais dibagikan ke balita-balita dan ibu-ibu yang datang ke posyandu Desa Antasan Senor sebagai bentuk PMT (Pemberian Makanan Tambahan).

Lokasi penelitian

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pangan dan Gizi di Poltekkes Kemenkes Banjarmasin untuk analisis produk, dan di Desa Antasan Senor Kecamatan Martapura Timur, Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan lokasi uji coba penerimaan produk dan penyuluhan.

Populasi dan sampel penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah balita usia 1–5 tahun, ibu-ibu, dan kader posyandu di wilayah Desa Antasan Senor.

Bahan dan alat penelitian

Bahan

1. 250 gr ubi kukus (dihaluskan)
2. 400 ml santan
3. 150 gr tepung beras
4. 50 gr tepung tapioka
5. 50 gr kelapa parut
6. 30-50 gr gula pasir
7. 2 lembar daun pandan

8. Garam secukupnya

9. Daun pisang

Alat : Kukusan, wajan, spatula, saringan, sendok nasi, pisau, sendok makan, piring, baskom, timbangan digital, plastik, gelas takar, kompor.

Koleksi/tahapan penelitian

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan dengan cara sosialisasi, demonstrasi, dan pembagian pais dari ubi ungu. Program ini berlangsung berdasarkan hasil dari pengenalan masalah kesehatan pada masyarakat Desa Antasan Senior. Setelah didapatkan masalah, dilanjutkan dengan penentuan prioritas masalah dan alternatif pemecahan masalah. Maka disepakati salah satu program dalam upaya penurunan *stunting* dengan olahan ubi ungu. Adapun program sosialisasi dan demonstrasi dilakukan di rumah salah satu kader posyandu Desa Antasan Senior, Kecamatan Martapura Timur, Kabupaten Banjar, pada bulan Agustus 2024 dengan mengundang ibu-ibu Desa Antasan Senior dan kader Posyandu. Pada sosialisasi tersebut, dijelaskan manfaat ubi ungu untuk balita, pengenalan tentang pais, dan dijelaskan juga secara singkat cara pembuatan pais dari ubi ungu.

Untuk demonstrasinya, dilakukan dengan melibatkan ibu-ibu Desa Antasan Senior dan kader Posyandu yang bertujuan agar ibu-ibu dapat dengan mudah membuatnya dari rumah dan juga dapat diberikan untuk anak-anaknya, khususnya yang memiliki balita. Untuk alur kegiatan sosialisasi dan demonstrasi, dapat dilihat sebagai berikut:

- a. Pembukaan oleh MC (*Master of Ceremony*).
- b. Penyampaian sambutan :
- c. Perwakilan dari Perangkat Desa.
- d. Ketua pelaksana pengabdian masyarakat.
- e. Penyampaian materi sosialisasi :
- f. Menjelaskan tentang ubi ungu serta kandungan dan manfaatnya.
- g. Menjelaskan tentang pais dan latar belakang atau alasan kenapa memilih pais ubi ungu untuk dijadikan sebagai program pengembangan pangan.
- h. Menjelaskan secara singkat bagaimana proses pembuatan pais ubi ungu.
- i. Demonstrasi atau mempraktekkan cara pembuatan pais ubi ungu dengan melibatkan ibu-ibu Dasa Antasan Senior dan kader Posyandu yang turut hadir.
- j. Penutup oleh MC (*Master of Ceremony*).

Sesi dokumentasi.

Pembagian pais ubi ungu ke ibu-ibu dan juga ibu yang memiliki balita. Adapun indikator keberhasilan yang ingin dicapai dalam kegiatan sosialisasi, demonstrasi, dan pembagian pais dari ubi ungu ini adalah meningkatkan pengetahuan dan kesadaran diri dari masyarakat Desa Antasan Senior khususnya terhadap ibu balita dalam penanganan *stunting* dan menerapkan kegiatan kemandirian pangan.

Analisis data

Hasil pretest dan posttest dianalisis untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta, sementara keterampilan dievaluasi melalui observasi. Data yang diperoleh disajikan dalam bentuk tabel.

Metode ini dirancang untuk memastikan pendekatan holistik dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat terkait stunting, dengan fokus pada keberlanjutan dan dampak jangka Panjang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil dari pengabdian masyarakat sebagai upaya pencegahan kasus *stunting* di Desa Antasan Senior disajikan dalam tabel 1 berikut.

Tabel 1.
Hasil Responden Kuesioner Tentang Tanaman Ubi Ungu dalam Mencegah Masalah Gizi atau *Stunting*

Pertanyaan	N (Responden)	Persentase (%)
Pengetahuan		
Apakah anda mengetahui tentang <i>stunting</i> ?	18	90%
Apakah anda mengerahui <i>stunting</i> dapat dicegah melalui asupan gizi yang seimbang?	14	70%
Apakah anda sudah mengetahui bahwa ubi ungu memiliki manfaat mengurangi resiko terkena <i>stunting</i> pada balita?	9	45%
Apakah anda mengetahui cara mengolah ubi ungu menjadi makanan bergizi seperti pais?	6	30%
Apakah anda pernah mendapatkan informasi dari penyuluhan terkait gizi dan pencegahan <i>stunting</i> ?	12	60%
Ketersediaan Ubi Ungu		
Apakah anda dapat dengan mudah membeli ubi ungu di pasar atau took terdekat?	12	60%
Sikap		
Apakah anda bersedia mencoba membuat atau mengonsumsi pais ubi ungu secara rutin untuk keluarga?	17	85%

Berdasarkan tabel 1 didapati bahwa pengetahuan ibu tentang *stunting* tergolong dalam kategori sangat baik, ibu banyak yang sudah mengetahui mengenai pengertian dari *stunting* yaitu sekitar 18 dari 20 responden dengan persentase 90%. Namun, untuk pengetahuan mengenai asupan gizi yang seimbang dapat mencegah *stunting* mengalami penurunan menjadi 70% angka ini masih tergolong dalam kategori baik yaitu sekitar 14 dari 20 responden telah mengetahui. Untuk pengetahuan ibu tentang manfaat ubi ungu dapat mengurangi resiko terjadinya *stunting* tergolong sedang, hampir setengah responden yaitu 9 dari 20 belum mendapatkan pengetahuan mengenai manfaat ubi ungu dengan persentase 45%. Pengetahuan ibu tentang cara mengolah ubi ungu menjadi pais masih rendah, yaitu hanya 6 dari 20 responden yang mengetahui cara mengolah ubi ungu menjadi pais dengan persentase 30%. Responden sudah ada yang pernah mendapatkan informasi dan penyuluhan terkait gizi dan *stunting* tetapi masih tergolong sedang dengan persentase 60% sehingga diharapkan dapat meningkat setelah dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat. Dari sisi ketersediaan ubi ungu, 60% responden menyatakan ubi ungu mudah didapatkan di pasar atau toko, Minat dan ketersediaan untuk mencoba pais ubi ungu cukup tinggi, yaitu 75%, menunjukkan peluang besar untuk mengimplementasikan program pemberian makanan tambahan berbasis pais ubi ungu.

Pengetahuan merupakan hasil dari proses penginderaan manusia atau pemahaman individu terhadap suatu objek melalui pancaindra yang dimilikinya (seperti mata, hidung, telinga, dan lainnya). Dalam konteks kesehatan, pengetahuan mencakup informasi yang dimiliki seseorang mengenai cara menjaga dan memelihara kesehatan. Berdasarkan hasil kuesioner, pengetahuan ibu tentang *stunting* tergolong cukup baik. Namun, pemahaman terkait manfaat tanaman ubi ungu dalam mencegah masalah gizi atau *stunting* masih berada pada kategori rendah.

Setelah dilakukannya sosialisasi, didapatkan hasil peningkatan pengetahuan ibu mengenai *stunting* dan pemanfaatan ubi ungu sebagai pangan bergizi pencegah stunting. Selain itu, selama kegiatan juga menunjukkan adanya peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah bahan pangan lokal, khususnya ubi ungu, sebagai bahan dasar makanan tradisional pais ubi ungu. Ibu-ibu serta kader posyandu mampu memanfaatkan ubi ungu untuk mendukung pertumbuhan anak melalui pemberian makanan tambahan bergizi. Hasil ini menunjukkan bahwa pendekatan holistik melalui edukasi, pelatihan praktis, dan pemanfaatan sumber daya lokal dapat menjadi strategi efektif dalam mendukung program pencegahan *stunting*.

Dari hasil penelitian serupa yang dilakukan (ngura, 2022) Kekurangan zat gizi mikro dalam makanan anak sering kali menjadi salah satu penyebab utama *stunting*, terutama di daerah dengan keterbatasan akses terhadap pangan bergizi. Pemanfaatan sumber pangan lokal yang kaya gizi, seperti ubi ungu, menjadi alternatif yang strategis untuk meningkatkan kualitas makanan anak. Ubi ungu diketahui memiliki kandungan gizi yang melimpah, termasuk karbohidrat, serat, vitamin C, serta senyawa antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan. Dengan kandungan tersebut, ubi ungu dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi anak sekaligus mendukung upaya pencegahan *stunting* secara efektif.

Ibu perlu memiliki pengetahuan yang cukup untuk mengenali jenis makanan sehat yang tepat bagi bayi atau balita, karena asupan yang diberikan akan berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangannya. Pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi pilihan yang baik mengingat ketersediaan yang mudah didapat dan harganya terjangkau. Salah satu contohnya adalah ubi jalar ungu, yang memiliki kandungan gizi tinggi. Dengan pengetahuan yang memadai, ibu dapat mengolah ubi jalar ungu menjadi beragam jenis makanan yang aman dan bergizi untuk dikonsumsi oleh bayi maupun anak kecil, salah satunya pais ubi ungu.

Ubi ungu memiliki keunggulan bukan hanya pada nilai gizinya, tetapi juga pada perannya sebagai pangan fungsional. Kandungan antosianin yang tinggi di dalamnya berperan sebagai antioksidan, yang dapat membantu menurunkan tingkat stres oksidatif yaitu suatu kondisi yang kerap dialami oleh anak penderita *stunting*.

Oleh karena itu, penggunaan ubi ungu sebagai bahan utama pemberian makan tambahan menjadi strategi yang menjanjikan untuk mencegah sekaligus mengatasi *stunting*, khususnya di daerah dengan keterbatasan sumber daya. Inovasi produk pangan berbahan dasar ubi ungu juga dapat menjadi bagian dari upaya intervensi gizi lokal yang bersifat berkelanjutan dan inklusif.

Pemanfaatan ubi ungu sebagai bahan pangan lokal melalui inovasi pengolahan menjadi pais ubi ungu pada dasarnya tidak hanya sebatas upaya diversifikasi pangan untuk memperkaya pilihan konsumsi masyarakat, melainkan merupakan strategi komprehensif yang memiliki implikasi luas terhadap perbaikan gizi, efisiensi ekonomi kesehatan, pemberdayaan masyarakat desa, penguatan UMKM, serta kontribusi nyata terhadap pencapaian target pembangunan berkelanjutan, sebab dari aspek kesehatan masyarakat Indonesia masih menghadapi tantangan serius berupa prevalensi stunting yang menurut Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022 mencapai 21,6% dan angka tersebut meskipun sudah mengalami penurunan dibandingkan tahun-tahun sebelumnya, masih tergolong tinggi bila dibandingkan target WHO di bawah 20% sehingga intervensi berbasis pangan lokal murah dan mudah diakses menjadi sangat relevan, terlebih lagi laporan World Bank (2021) menunjukkan bahwa stunting dapat mengakibatkan kerugian ekonomi negara hingga 2–3% dari Produk Domestik Bruto (PDB) yang berarti apabila persoalan ini tidak segera ditangani maka negara bukan hanya menanggung beban biaya kesehatan yang besar, tetapi juga kehilangan potensi produktivitas sumber daya manusia di masa depan, sehingga pengolahan ubi ungu menjadi pais yang kaya antioksidan, antosianin, vitamin A, vitamin C, serat pangan,

dan mikronutrien penting lainnya, bisa menjadi solusi preventif yang lebih ekonomis ketimbang biaya pengobatan jangka panjang akibat penyakit degeneratif yang muncul karena kekurangan gizi.

Perspektif ekonomi kesehatan, intervensi pangan berbasis lokal ini berperan dalam menekan biaya publik yang dialokasikan untuk sektor kuratif dan memungkinkan realokasi anggaran ke program pembangunan lain, di sisi lain pengembangan produk olahan ubi ungu juga menciptakan peluang ekonomi baru bagi petani, pengolah pangan, hingga pelaku distribusi di desa, yang menurut Kpadonou (2025) dalam risetnya tentang transformasi pangan lokal terbukti meningkatkan nilai tambah hasil pertanian, mengurangi limbah, serta menciptakan lapangan kerja baru bagi kelompok rentan khususnya perempuan dan pemuda, sebab banyak unit usaha mikro pengolahan pangan yang dikelola oleh ibu rumah tangga dapat memanfaatkan ubi ungu sebagai basis produk sehingga keberadaan pais ubi ungu bukan hanya memberi manfaat gizi tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan perempuan yang sejalan dengan penelitian Gupta (2019) yang menegaskan bahwa partisipasi perempuan dalam rantai nilai pertanian lokal berdampak signifikan terhadap diversifikasi pangan rumah tangga.

Peningkatan pendapatan keluarga, dan ketahanan pangan komunitas, serta memperkuat posisi perempuan dalam ekonomi rumah tangga, sementara dari aspek sistem ekonomi lokal, pengembangan produk seperti pais ubi ungu memiliki potensi besar dalam membangun ekosistem berkelanjutan karena produk ini dapat dipasarkan melalui pasar tradisional, koperasi desa, hingga platform digital berbasis e-commerce, yang menurut kajian USDA dan NC State Extension (2010) tentang local food systems dapat menciptakan efek multiplikator ekonomi, artinya uang yang dibelanjakan untuk produk lokal cenderung berputar kembali di komunitas dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar, dan bila dikaitkan dengan agenda global Sustainable Development Goals maka pengembangan ubi ungu dapat memberikan kontribusi langsung terhadap SDG 2 (Zero Hunger) karena mampu menyediakan pangan bergizi bagi kelompok rentan, SDG 3 (*Good Health and Well-Being*) karena mendukung pencegahan stunting dan meningkatkan kualitas kesehatan generasi, serta SDG 8 (Decent Work and Economic Growth) karena mendorong penciptaan lapangan kerja baru dan pertumbuhan ekonomi berbasis UMKM, bahkan dalam jangka panjang penguatan ekonomi desa berbasis pangan lokal juga mendukung SDG 12 (*Responsible Consumption and Production*) karena memanfaatkan sumber daya lokal secara optimal, dan dengan demikian jika ditinjau dari sudut pandang makro, strategi pengolahan ubi ungu menjadi pais tidak hanya berfungsi sebagai inovasi pangan fungsional tetapi juga instrumen pembangunan yang menyatukan dimensi kesehatan, ekonomi, sosial, dan budaya secara holistik, sehingga memberikan dampak berlapis mulai dari menekan prevalensi stunting, mengurangi beban biaya kesehatan negara, memperkuat ekonomi rumah tangga desa, memberdayakan perempuan, menciptakan ekosistem UMKM yang tangguh, hingga mempercepat tercapainya visi Indonesia Emas 2045 melalui terbentuknya generasi sehat, produktif, mandiri, dan berdaya saing global yang berakar pada kekuatan pangan lokal (Serdiati et al., 2023).

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi, demonstrasi, dan pembagian pais ubi ungu di Desa Antasan Senior terbukti meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu balita serta kader posyandu dalam pencegahan stunting melalui pemanfaatan pangan lokal bergizi. Ubi ungu, dengan kandungan antosianin, vitamin, mineral, dan serat yang tinggi, berperan sebagai pangan fungsional yang mendukung pertumbuhan dan kesehatan anak. Pemanfaatan ubi ungu dalam bentuk pais tidak hanya mudah diterima oleh masyarakat, tetapi juga dapat menjadi strategi intervensi gizi yang murah, berkelanjutan, dan memberdayakan potensi lokal untuk menurunkan angka *stunting*.

Diperlukan kegiatan lanjutan berupa monitoring dan evaluasi untuk menilai keberlanjutan konsumsi pisang ubi ungu di masyarakat serta dampaknya terhadap status gizi balita. Pemerintah daerah, tenaga kesehatan, dan kader posyandu diharapkan terus mendorong pemanfaatan pangan lokal bergizi melalui edukasi dan pelatihan praktis. Selain itu, inovasi produk berbahan dasar ubi ungu dapat dikembangkan lebih luas dengan variasi bentuk dan rasa untuk meningkatkan minat konsumsi, serta dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizinya secara komprehensif dan pengaruhnya terhadap kesehatan anak dalam jangka panjang.

REFERENSI

- Astuti, F. D., & Suryani, N. (2021). Potensi senyawa bioaktif dalam makanan fungsional untuk mendukung fungsi kognitif. *Media Ilmu Kesehatan*, 10(2), 144–151.
- Apriyanto, S., Nugroho, H., & Putri, D. (2020). Potensi antosianin pada ubi jalar ungu sebagai antioksidan alami. *Jurnal Gizi dan Pangan Fungsional*, 3(2), 45–53.
- Astuti, R., & Suryani, N. (2021). Aktivitas antioksidan antosianin dan perannya dalam kesehatan otak. *Jurnal Kesehatan dan Sains*, 9(1), 12–20.
- Farida, A., Rahmawati, D., & Hidayat, M. (2024). Ubi jalar ungu sebagai alternatif pangan fungsional dalam mendukung kesehatan ibu dan anak. *Jurnal Pangan Lokal dan Gizi*, 5(1), 25–33.
- Losong, S., & Adriani, M. (2017). Faktor-faktor yang memengaruhi kejadian stunting pada balita. *Amerta Nutrition*, 1(4), 243–250. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1.i4.2017.243-250>
- Pusat Data dan Informasi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Situasi balita pendek (stunting) di Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI. <https://pusdatin.kemkes.go.id>
- Survei Status Gizi Balita Indonesia. (2021). *Hasil Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI) tahun 2021*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.