



## Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung

Sonny Sanjaya<sup>1\*</sup>, Sara Rabasari<sup>2</sup>, Surya Aditya Wahyono<sup>3</sup>, Gerry<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi DIII Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI Bandung, Indonesia, 40391

E-mail\*: [sonny@akparnhi.ac.id](mailto:sonny@akparnhi.ac.id)

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v3i3.1038>

### Info Artikel:

Diterima :  
6-10-2022

Diperbaiki :  
16-11-2022

Disetujui :  
17-11-2022

**Kata Kunci:** Stunting, Pembuatan Makanan, Pelatihan B2SA

**Abstrak:** Kasus stunting di Indonesia sering ditemukan pada kelompok ekonomi dan sosial yang rendah. Berdasarkan kepada Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI) pada tahun 2021, tingkat stunting berkisar 24,4%, namun tingkat stunting sudah mengalami penurunan jika dibandingkan tahun-tahun sebelumnya. Strategi yang kami lakukan untuk menurunkan angka stunting, salah satunya dengan menyelenggarakan kegiatan Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA). Sasaran pelatihan ini adalah Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung. Target dari pelatihan ini adalah peserta mampu membuat makanan lengkap (full set menu) yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA) diharapkan memiliki dampak untuk mengurangi kelahiran anak yang kurang gizi.

**Abstract:** Cases of stunting in Indonesia are often found in low economic and social groups. Based on the Indonesian Toddler Nutrition Status Survey (SSGBI) in 2021, the stunting rate is around 24.4%, but the stunting rate has decreased compared to previous years. One of our strategies to reduce stunting is by holding a Complete Food Production Training that is Diverse, Nutritious, Balanced and Safe (B2SA). The target of this training is the General Extension Service for Food Security and Agriculture (DKPP) Bandung City. The target of this training is that participants are able to make a full set menu that is Diverse, Balanced and Safe (B2SA) which is expected to have an impact on reducing the birth of malnourished children.

**Keywords:** Stunting, Food Making, B2SA Training

## Pendahuluan

Dinas Ketahanan Pertanian dan Pangan (DKPP) Kota Bandung adalah bagian dari Pemerintah Kota Bandung yang mendukung terwujudnya Kota Bandung sebagai Kota Pintar/*Smart City* melalui visinya yaitu Mewujudkan Ketahanan pangan serta Pertanian Tangguh dan juga Unggul. DKPP Kota Bandung sudah terbentuk sejak tanggal 15 bulan April pada Tahun 2001, didasari atas Perda Kota Bandung No. 26 tahun 2001 yang berupa himpunan beberapa dinas yang sudah terbentuk sebelumnya yaitu, Dinas Tanaman Pangan Pertanian, Dinas Peternakan dan Dinas Perikanan, dikarenakan oleh itu DKPP Kota Bandung kewenangannya antara lain adalah sub sektor tanaman pangan pertanian, peternakan serta perikanan, juga perkebunan. berikutnya adalah ketika tahun 2010 didasari atas Perda No. 13 tahun 2009 kembali bergabungnya Unsur dari Ketahanan Pangan jadi Bidang dalam Dinas Pertanian, oleh karena itu penamaan Unit/dinasnya berubah lagi jadi Dinas Ketahanan Pertanian dan Pangan Kota Bandung.

Januari tahun 2017 berdasarkan atas Aturan Wali Kota Nomor 1389 Tahun 2016, isinya mengenai Kedudukan, Tatanan Organisasi, Fungsi Tugas dan Aturan Kerja DKPP Kota Bandung maka penamaan atau nomenklaturinya berkembang lagi jadi Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung, segala bentuk kegiatan berkaitan dengan pangan sebagai urutan pertama yang paling wajib untuk diikutsertakan dan dengan segala kegiatan berkaitan dengan pertanian serta perikanan menjadi urutan yang bersifat pilihan atau dapat dipilih. Analisis situasi pada program kemitraan kepada masyarakat ini adalah penyuluh Umum DKPP yang ada di Kota Bandung. Kasus stunting di Indonesia menjadi suatu hal yang banyak dibicarakan secara santer serta dikemukakan pula pada kelompok ekonomi dan sosial. Berdasarkan kepada Survei Status Gizi Balita Indonesia (SSGBI) pada tahun 2021, tingkat stunting berkisar pada angka 24,4%. Prevalensi/tingkat stunting juga telah didapati menurun jika dibandingkan tahun-tahun sebelumnya.

Penyelenggaraan kegiatan Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap (*Full Set menu*) yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA) dengan sasaran yaitu para Penyuluh Umum DKPP Kota Bandung yang diikuti oleh Penyuluh Umum yang bertanggung jawab untuk meneruskan kepada masyarakat umum karena merekalah yang akan bersentuhan langsung dengan masyarakat.

Penyebab stunting ini dikarenakan calon ibu kurang mempunyai kemudahan dalam mendapatkan makanan yang sehat bergizi, akibatnya anaknya juga mengalami kekurangan gizi/nutrisi, padahal makanan yang dikonsumsi oleh ibu akan mempengaruhi kondisi kesehatan anaknya. Kondisi stunting ini tidak terjadi begitu

saja, tapi adalah hasil dari proses berkelanjutan yang disebabkan oleh permasalahan kurang gizi/nutrisi yang cukup parah/kronis dikarenakan serapan gizi/nutrisi yang kurang dan berlangsung dengan tempo yang cukup lama sedari masih jabang bayi didalam Rahim/kandungan, baru secara kasat mata visibel ketika anak berusia 2 tahunan. Kegiatan penangkalan agar anak tidak menderita stunting dapat dilaksanakan ketika berusia 1 hari sampai 1000 hari pada masa awal kehamilan, caranya dengan makanan yang memiliki nilai gizi dan kaya nutrisi baik yang bersifat makro dan mikro. Kandungan gizi/Nutrisi merupakan zat yang berperan sangat penting dan harus diperhatikan secara lebih oleh calon ibu mulai ketika merencanakan kehamilan, pada masa mengandung dan kemudian pada masa menyusui. Pola konsumsi B2SA adalah penerapan cara mengkonsumsi makanan/pangan mencakup kaidah pemenuhan kualitas dan kuantitas keragaman jenis pangan yang dikonsumsi melalui pemilihan makanan dan penyusunan menu yang penting untuk dilakukan sosialisasi kepada masyarakat dimulai dari tingkatan terkecil yaitu keluarga sampai tingkatan masyarakat yang lebih luas. Diperlukan juga pengarahann supaya kegiatan pendayagunaan makanan yang dikonsumsi dan diserap tubuh (utilitas makanan) bisa secara optimal mencakup energi, protein dan vitamin serta mineral. Pengetahuan dan pemahaman mengenai hal tersebut diatas akan terasa lebih berfaedah serta menjamin tercukupinya keperluan gizi/nutrisi setiap anggota dalam keluarga sdisesuaikan pada upaya pemenuhan kaidah dan ragam mutu, bermacam-macam dan beragam, kandungan gizi/nutrisi, *food safety*, dan diperbolehkan/halal serta tepat guna agar tercipta efisiensi, mencegah keborosan ketika mengeluarkan biaya dalam kegiatan rumah tangga sehari-harinya.

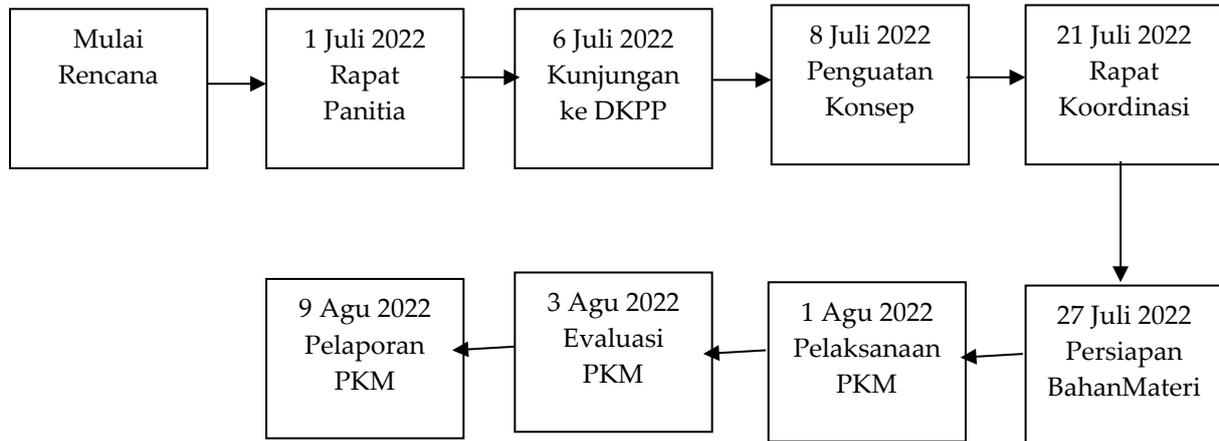
Pelatihan yang bekerjasama dengan DKPP dengan target Pelatihan para Penyuluh Umum dalam Pembuatan Makanan Lengkap (*Full Set menu*) yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA) DKPP Kota Bandung adalah untuk mengurangi kelahiran anak yang kurang gizi. Berdasarkan analisis situasi dapat dirumuskan fokus dan prioritas permasalahan kemitraan dalam pengabdian masyarakat ini adalah kepada penyuluh Umum DKPP Kota Bandung.

Akpar NHI Bandung merupakan institusi pendidikan tinggi yang salah satu kegiatannya adalah dalam bidang *food production* atau mengolah makanan. Akpar NHI juga sudah melakukan kolaborasi dengan DKPP kota Bandung sehingga kontribusinya dalam Pembuatan Makanan Lengkap (*Full Set menu*) yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum DKPP Kota Bandung dapat dikatakan juga ikut berperan serta dalam kegiatan dengan mengikutsertakan atau keterlibatan mahasiswa agar bisa menerapkan, melaksanakan dan

mempraktikan ilmu pengetahuan yang didapatkannya dari kampus dalam pemberdayaan masyarakat melalui Program Pembuatan makanan.

## Metode

Tahap-tahap pelaksanaan pelatihan ini adalah dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Pengabdian Masyarakat

### 1. Berkoordinasi dengan pihak DKPP

Koordinasi yang dilakukan dengan pihak DKPP Kota Bandung adalah memntukan dimana tempat penyelenggaraan kegiatan pkm, sekaligus penyampaian surat resmi dari pihak AKPAR NHI Bandung. Wawancara dilakukan untuk menggali potensi serta menganalisa situasi di pihak mitra untuk dijadikan materi juga solusi dalam pemberian penyuluhan bagi penyuluh umum mengenai pembuatan makanan yang bergizi, seimbang dan aman (B2SA).

### 2. Penentuan prioritas utama dan jadwal dari setiap rencana acara dan penanggulangan masalah atau jalan keluar/solusi.

Pengutamaan dari prioritas yang ada serta penentuan jadwal dari setiap rencana acara dan jalan keluar yang ditawarkan dilaksanakan dengan model kegiatan pertemuan-pertemuan seluruh atau perwakilan *stakeholder*/pihak yang ikut serta dalam kegiatan PKM. hasil pertemuan-pertemuan berupa pengutamaan dari prioritas jalan keluar yang hendak dilaksanakan.

### 3. Pelaksanaan kegiatan sesuai pengutamaan dari prioritas yang ada.

Seluruh kegiatan yang dilaksanakan dengan disesuaikan dan didasari pada pengutamaan seluruh prioritas. Implementasi dari kegiatan PKM yang akan dilaksanakan dapat dilihat pada Tabel 1.

*Tabel 1. Kegiatan dan Pelaksanaannya*

No	Solusi Kegiatan	Metode
1	Diberikannya Pengetahuan mengenai cara Pembuatan Makanan yang bergizi seimbang serta aman (B2SA)	Presentasi, tanya jawab
2	Praktek Pembuatan Makanan yang bergizi seimbang serta aman (B2SA) kepada Penyuluh Umum DKPP	Demo, Praktek
3	Evaluasi Hasil Pembuatan Makanan B2SA	Presentasi, tanya jawab

#### 4. Proses pemberian nilai Seluruh Kegiatan

Penilaian dikerjakan dilakukan ketika seluruh jalan keluar yang ditawarkan dalam kemitraan telah dilaksanakan. Langkah-langkah pemberian nilai dilakukan secara bersama dengan pihak DKPP kota Bandung, antara lain: (a) dilakukannya pertemuan dengan stakeholder PKM, DKPP kota Bandung, (b) masukan, kritikan, saran berdasarkan umpan balik dari DKPP kota Bandung mengenai PKM/program kemitraan, dan (c) perencanaan yang dilakukan terus menerus/berkelanjutan.

### **Hasil dan Pembahasan**

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) merupakan salah satu bagian Standar Nasional, yang harus dan wajib untuk dilaksanakan oleh Institusi Perguruan Tinggi. Kegiatan PKM AKPAR NHI Bandung pengelolaannya dilakukan oleh suatu unit yang dinamakan unit Litabmas. Kegiatan PKM juga menjadi salah satu yang mempengaruhi peringkat lembaga dalam akreditasi lembaga Perguruan Tinggi, oleh karena itu AKPAR NHI akan berupaya memajukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pengelolaan yang profesional oleh Litabmas.

Program PKM yang dilakukan juga akan menjadi sejajar dengan mitra DKPP karena AKPAR NHI merupakan Lembaga Pendidikan Tinggi Vokasi yang memiliki empat peminatan yaitu Tata Boga, Pastry, Tata Hidang dan Tata Graha yang mengajarkan mengenai ilmu tarapan yang lebih banyak bersifat praktek. Pelaksana dari PKM ini juga tidak lain adalah para Dosen, instruktur dan juga melibatkan mahasiswa/i, maka dari itu, dengan Sumber Daya Manusia (SDM) yang dimiliki oleh AKPAR NHI akan bisa memberikan solusi terbaik bagi setiap masalah dalam program PKM. Berikut merupakan TIM pelaksana kegiatan PKM beserta kompetensi/bidang keahlian dibidangnya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Pelaksana kegiatan PKM

No	Nama	Jabatan	Bidang Keahlian
1	Sonny Sanjaya, SE., MM.Par.	Ketua	Food Production
2	Sara Rabasari, A.Md., S.Par	Anggota 1	Food Production
3	Surya Aditya W. S.ST.Par., MM.	Anggota 2	Food Production
4.	Gerry A.Md., S.E.	Anggota 3	Food Production

Pelaksana PKM seperti disebutkan sebelumnya, selain Dosen dan Instruktur, juga melibatkan mahasiswa/i. Dengan diikutsertakannya mahasiswa/i diharapkan mereka dapat melakukan praktek secara nyata untuk mengasah keterampilan dari pengetahuan yang sudah didapatkan sebelumnya di kampus selama perkuliahan berlangsung.

Catatan Harian (*Loogbook*) kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap (*Full Set menu*) yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum DKPP Kota Bandung. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan oleh Sonny Sanjaya, SE.MM.Par., Sara Rabasari, A.Md.S.Par., Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.MM., Gerry A.Md.SE., dan Perwakilan DKPP Kota Bandung. Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap (*Full Set menu*) yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum DKPP Kota Bandung menghasilkan telah mencapai 100% dari seluruh rangkaian rencana kegiatan PKM. Tahapan kegiatan PKM yang sudah dilaksanakan yaitu:

1. Pengelolaan Perizinan dan pembuatan proposal serta penggandaanya
2. Komunikasi serta Koordinasi yaitu dengan pihak DKPP Kota Bandung .
3. Pelatihan (Pelaksanaan Edukasi)

Pelaksanaan Pelatihan B2SA dilakukan di Laboratorium Praktek Tataboga dan Tata Hidang Akademi Pariwisata NHI bandung, kegiatan dan sasaran PKM yaitu para Penyuluh Umum DKPP Kota Bandung diberikan materi dan bahan mengenai Pembuatan Makanan Lengkap (*Full Set Menu*) dengan Standar Resep yang dapat dilihat pada Tabel 3.



Setelah dilaksanakan pemberian materi, dilakukan proses pelatihan yang menitik beratkan pada pembuatan makanan B2SA dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Kegiatan Pembuatan makanan B2SA dan hasil praktek berupa Makanan B2SA

Kegiatan dokumentasi PKM Akademi Pariwisata NHI, terlihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Dokumentasi PKM AKPAR NHI Bandung bekerjasama dengan DKPP Kota Bandung

#### 4. Pembuatan Laporan Akhir

Dibuatnya laporan kegiatan PKM yang dilaksanakan oleh pelaku/pelaksana PKM mempunyai tujuan yaitu membuat rinci seluruh kegiatan yang sudah diselenggarakan dan membuat rinci penggunaan dana yang sudah dipakai pada saat kegiatan PKM terjadi.

#### 5. Penerbitan Publikasi ke Jurnal Pengabdian Masyarakat

Pelaku/pelaksana PKM melakukan upaya untuk membuat dan menerbitkan artikel PKM yang dipublikasikan yaitu kedalam bentuk jurnal.

### Kesimpulan

Kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan Makanan Lengkap (*Full Set menu*) yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum DKPP Kota Bandung yaitu (a) membangun komunikasi yang beretika dan melakukan Pemindahan Pengetahuan (*transfer knowledge*) yang baik akan memberikan citra positif bagi institusi Akpar NHI Bandung sehingga memperoleh kepercayaan dan dukungan dari *Public Transfer Knowledge* salah satu kegiatannya adalah Pembuatan

Makanan Lengkap yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum DKPP Kota Bandung, (b) saran yang dapat disampaikan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah perlunya keberlanjutan program serta edukasi bagi Penyuluh Umum DKPP Kota Bandung dalam proses Pembuatan Makanan Lengkap (*Full Set menu*) yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA) menjadikan produk makanan lebih variatif agar diminati oleh masyarakat.

### **Ucapan Terima Kasih**

Puja dan puji kami hantarkan kehadirat Allah SWT, dengan ijin dan restuNya terselesaikan salah satu kegiatan PKM kami, yang merupakan bentuk dari salah satu Tridharma Perguruan Tinggi. Kegiatan PKM ini memiliki tema: "Pembuatan Makanan Lengkap (*Full Set menu*) yang Beragam, Bergizi Seimbang serta Aman (B2SA) bagi Penyuluh Umum Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung"

Kegiatan PKM ini bisa dilaksanakan selancar-lancarnya dan dengan sebaik-baiknya dikarenakan partisipasi dan sokongan dari seluruh pihak yang dengan kerendahan hati kami menghaturkan banyak apresiasi kepada:

1. Direktur AKPAR NHI Bandung yang sudah memudahkan dan menyediakan fasilitas dalam kegiatan PKM ini.
2. Kepala Litabmas Akpar NHI Bandung yang sudah mengawal menyelaraskan kegiatan PKM dengan pihak DKPP Kota Bandung.
3. Kepala Dinas DKPP Kota Bandung yang telah menyediakan waktu, akomodasi, Penyuluh Umum
4. Para Penyuluh Umum DKPP sebagai peserta pelatihan

### **Referensi**

Apriyantono, A. 2002. *Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan*. <http://209.85.175.104/>

Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo: PT.Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Auliana, R. 1999. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Adicipta Karya Nusa.

Cahyono, Bambang. 2004. *Aneka Produk Olahan Ubi Kayu*. Semarang: Aneka Ilmu.

Chaundry, M.M. & Riar, M.N. (2003) *Halal Food Production*. CRC Press. Lousiana.

- Damayanti, W. 2000. *Aneka Panganan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Marshall, J. 2004. *Makanan Sumber Tenaga*. Jakarta: Erlangga.
- Muchtadi, Tien R. Dkk. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Alfabeta
- Sudarmadji, S. Dkk. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Vaclauk, V., Elisabeth, W. & Christian (2013). *Essential of food science*. Springer Science & business media. USA.