



Edukasi MP-ASI Lokal Berbasis Ubi Ungu pada Ibu Balita di Kelurahan Korumba, Kendari

Paridah^{1*}, Irma Yunawati², Renni Meliahsari³, Helsa Yulia⁴, Sri Rezki⁵

¹²³⁴⁵⁶Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Ole

¹paridahwajo@gmail.com, ²irmayunawati@uho.ac.id, ³renni.meliahsari@gmail.com, ⁴helsayulia1@gmail.com,

⁵srirezki024@gmail.com

Abstrak

Stunting masih menjadi masalah gizi kronis di Indonesia, termasuk di Kota Kendari, yang salah satunya disebabkan oleh kurangnya pengetahuan ibu tentang pemberian makanan pendamping ASI (MP-ASI) bergizi dan berbahan lokal. Kegiatan ini bertujuan untuk mengenalkan serta menilai tingkat penerimaan produk bola-bola ubi ungu sebagai alternatif MP-ASI lokal bergizi di Kelurahan Korumba. Produk dibuat dari bahan utama ubi jalar ungu, tahu, wortel, dan telur yang kaya akan gizi. Metode kegiatan meliputi pembuatan produk, pengenalan bahan, proses pembuatan, dan kandungan gizi kepada masyarakat, serta uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur oleh ibu balita di Posyandu Mustika. Hasil uji menunjukkan nilai rata-rata warna 3,93; aroma 4,07; rasa 4,13; dan tekstur 3,87, dengan seluruh parameter >3,5 yang menandakan produk disukai panelis. Kegiatan ini juga memberikan wawasan baru kepada masyarakat tentang potensi pengembangan ubi sebagai bahan pangan alternatif yang bergizi dan bernilai ekonomi. Dengan demikian, bola-bola ubi ungu berpotensi menjadi inovasi MP-ASI lokal yang dapat diterima masyarakat dan berkontribusi dalam upaya pencegahan stunting melalui peningkatan konsumsi pangan bergizi pada anak balita.

Kata Kunci: Ibu Balita, MP-ASI, Stunting, Ubi Ungu

PENDAHULUAN

Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh pada balita yang disebabkan oleh berbagai faktor, salah satunya adalah lingkungan, kurangnya pengetahuan ibu, serta pola asuh yang kurang tepat. Permasalahan stunting menjadi isu gizi yang banyak dialami oleh negara-negara miskin dan berkembang. Kondisi ini dapat berdampak pada rendahnya tingkat kecerdasan anak, meningkatnya kerentanan terhadap penyakit, serta menurunkan produktivitas di masa mendatang (Hartutik *et al.*, 2024).

Menurut data WHO (2025), pada tahun 2024 tercatat sebanyak 150,2 juta anak di bawah usia lima tahun mengalami stunting (terlalu pendek untuk usianya), 42,8 juta anak mengalami wasting (terlalu kurus untuk tinggi badannya), dan 35,5 juta anak mengalami overweight (terlalu berat untuk tinggi badannya). Berdasarkan hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2024, prevalensi stunting nasional menurun menjadi 19,8%. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa provinsi yang memiliki angka stunting cukup tinggi (Kemenkes, 2025). Di Provinsi Sulawesi Tenggara, prevalensi stunting mencapai 26,1%, sedangkan di Kota Kendari sebesar 24,4% (SSGI, 2024).

Salah satu kendala utama yang masih dijumpai di masyarakat adalah rendahnya pengetahuan ibu tentang pentingnya pemberian Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) yang bergizi, terjangkau, dan berbasis bahan pangan lokal. Padahal, pemanfaatan bahan pangan lokal dapat menjadi strategi efektif untuk mencukupi kebutuhan gizi anak serta mendukung ketahanan pangan daerah (Pertiwi *et al.*, 2023). Berdasarkan hasil wawancara, sebagian ibu masih jarang menyiapkan MP-ASI sendiri, terutama yang menggunakan bahan lokal. Umumnya mereka hanya menyiapkan makanan utama seperti bubur, sedangkan untuk camilan anak lebih sering membeli makanan jadi seperti kue atau pentol (Data Primer, 2025).

Upaya penanggulangan stunting dapat dilakukan melalui intervensi gizi, salah satunya dengan pemberian MP-ASI yang tepat pada bayi usia di atas enam bulan. MP-ASI berfungsi untuk memperkenalkan berbagai jenis makanan, memenuhi kebutuhan nutrisi yang tidak lagi tercukupi dari ASI saja, serta mendukung pembentukan sistem kekebalan tubuh dan imunitas anak (Leunupun *et al.*, 2025). MP-ASI berbahan dasar lokal dapat dijadikan solusi dalam mengatasi masalah gizi anak. MP-ASI lokal adalah makanan pendamping yang dibuat di tingkat rumah tangga menggunakan bahan pangan setempat yang mudah diperoleh, harganya terjangkau, padat gizi, dan membutuhkan proses pengolahan sebelum dikonsumsi (Putri *et al.*, 2021).

Selain faktor gizi, pola asuh orang tua juga berperan penting dalam membentuk kebiasaan anak mengonsumsi makanan bergizi. Kebiasaan ini sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan dan perkembangan anak secara optimal (Harlistyarintica & Fauziah, 2021). Oleh sebab itu, diperlukan inovasi dalam pembuatan MP-ASI berbasis pangan lokal dengan memperhatikan daya terima anak. Salah satu bahan pangan lokal yang melimpah di Kelurahan Korumba adalah ubi jalar ungu. Pengembangan MP-ASI berbahan dasar lokal seperti ini dapat meningkatkan pemanfaatan bahan pangan daerah, memperbaiki status gizi anak, serta mendorong kemandirian

masyarakat dalam menyediakan makanan bergizi seimbang (Humaira *et al.*, 2024).

METODE

Edukasi produk MP-ASI lokal dilakukan di Posyandu Mustika, Kelurahan Korumba, Kota Kendari. Kegiatan pengabdian ini adalah mengenalkan sekaligus uji daya terima produk bola-bola ubi ungu kepada masyarakat sebagai alternatif pemanfaatan pangan lokal. Kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahapan:

1. Pembuatan Produk

Pada tahapan ini mahasiswa membuat produk bola-bola ubi ungu yang terbuat dari campuran ubi jalar ungu, tahu, wortel, dan telur. Produk kemudian di berikan kepada ibu yang datang diposyandu sebelum diberikan kepada ibu yang bersedia menjadi responden akan dijelaskan terlebih dahulu tentang produk seperti bahan yang digunakan dalam pembuatan produk, cara pembuatan produk, kandungan gizi, serta produk yang dibuat merupakan inovasi pengembangan dari pangan lokal setelah dijelaskan kemudian diberikan kepada ibu balita untuk dinilai organoleptiknya seperti aroma, rasa, warna, dan tekstur.

2. Uji organoleptik

Ibu balita yang bersedia menjadi panelis kemudian diberikan produk, jawaban dari ibu balita kemudian dicatat oleh mahasiswa. Jawaban dari ibu akan diberikan skor dimana skor 5=sangat suka, 4=suka, 3=netral, 2=tidak suka, 1=sangat tidak suka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pemberdayaan masyarakat telah dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 20 September 2025 di Posyandu Mustika, Kelurahan Korumba. Kegiatan bertujuan untuk mengenalkan produk pangan lokal bola-bola ubi ungu dan uji daya terima pada ibu balita di Kelurahan Korumba. Pelaksanaan pengabdian dimulai dengan pembuatan produk yang dibuat dari bahan utama ubi jalar ungu, tahu, wortel, dan telur, kemudian produk tersebut diperkenalkan kepada masyarakat seperti bahan yang digunakan, cara pembuatan, serta kandungan gizinya dan dilanjutkan dengan uji organoleptik meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Kegiatan berjalan dengan baik dan mendapat sambutan positif dari masyarakat. Para ibu rumah tangga menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap camilan berbahan dasar ubi lokal. Selain itu, kegiatan ini memberikan wawasan baru kepada masyarakat tentang potensi pengembangan ubi sebagai bahan pangan alternatif yang bergizi dan bernilai ekonomi. Meskipun kegiatan ini belum sampai pada tahap pelatihan produksi, namun telah berhasil mengenalkan inovasi produk lokal dan menumbuhkan minat masyarakat terhadap olahan pangan berbasis potensi daerah. Adapun untuk hasil uji organoleptik dari produk bola-bola ubi ungu adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik bola-bola ubi ungu

Parameter	Sangat Suka (5)	Suka (4)	Netral (3)	Tidak Suka (2)	Sangat Tidak Suka (1)	Mean	Kesimpulan
Warna	1	13	0	1	0	3.93	Disukai
Aroma	1	14	0	0	0	4.07	Disukai
Rasa	4	9	2	0	0	4.13	Sangat Disukai
Tekstur	1	12	1	1	0	3.87	Disukai

Interpretasi Hasil

- Jika mean ≥ 4 , maka produk disukai.
- Jika mean 3–3.9, maka produk cukup disukai (netral ke suka).
- Jika mean < 3 , produk kurang disukai.

Semua parameter memiliki nilai rata-rata > 3.5 , sehingga dapat disimpulkan:

“Produk bola-bola ubi ungu diterima dengan baik oleh panelis berdasarkan uji organoleptik terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur.”

Uji sensori atau pengujian dengan indra, yang juga dikenal sebagai uji organoleptik, telah dilakukan sejak lama ketika manusia mulai menggunakan panca inderanya untuk menilai kualitas serta keamanan suatu makanan atau minuman. Selera konsumen menjadi faktor penting dalam menentukan penerimaan dan nilai suatu produk, sebab produk yang dapat memuaskan indra manusia dianggap memiliki kualitas sensori yang baik Setyaningsih *et al.*, 2010, dalam (Ismanto, 2023). Uji organoleptik sendiri merupakan metode pengujian yang didasarkan pada proses penginderaan, yaitu suatu reaksi fisiologis dan psikologis ketika alat indra mengenali sifat-sifat dari suatu bahan akibat adanya

rangsangan (stimulus) yang diterima. Aspek yang dinilai dalam pengujian ini meliputi warna, aroma, tekstur, dan penampilan Arief, 2016 dalam (Ghafur *et al.*, 2024).

Uji organoleptik dilakukan dengan memanfaatkan panca indra seperti pengecap, pembau, penglihatan, dan peraba untuk menilai sifat-sifat bahan pangan. Tujuan dari pengujian ini adalah untuk mengetahui perbedaan antarproduk serta menilai tingkat kesukaan konsumen terhadap produk tersebut Soeparno, 2005, dalam (Ghafur *et al.*, 2024). Hasil uji organoleptik dapat dijadikan sebagai indikator penerimaan konsumen terhadap suatu produk pangan Sumual, 2014 dalam (Ghafur *et al.*, 2024).

Warna merupakan salah satu faktor penting dalam penilaian makanan, baik pada bahan mentah maupun produk olahan. Bersama dengan aroma, rasa, dan tekstur, warna memiliki peran besar dalam menentukan daya tarik makanan serta dapat menjadi tanda adanya perubahan kimiawi pada produk Sarti *et al.*, 2019, dalam (Puspitasari *et al.*, 2022). Warna ungu pada produk bola-bola ubi ungu dihasilkan dari penambahan ubi jalar ungu, dan hasil uji menunjukkan bahwa panelis menyukai warna produk tersebut.

Aroma disebut sebagai “pencicipan dari jarak jauh” karena manusia dapat mengenali kelezatan makanan bahkan sebelum melihatnya, melalui rangsangan bau yang diterima oleh sel-sel olfaktori di rongga hidung Soekarto, 1985, dalam (Puspitasari *et al.*, 2022). Berdasarkan hasil uji, aroma bola-bola ubi ungu juga disukai panelis.

Rasa menjadi aspek paling dominan dalam menentukan cita rasa dan penerimaan suatu makanan. Rasa dapat berasal dari perisa alami yang terdapat pada bahan seperti umbi, batang, daun, bunga, biji, dan buah, maupun dari perisa buatan (Wahidzal *et al.*, 2024). Hasil uji menunjukkan bahwa rasa bola-bola ubi ungu sangat disukai oleh panelis.

Tekstur merupakan karakteristik suatu bahan yang terbentuk dari perpaduan sifat fisik dan rangsangan yang secara bersamaan ditangkap oleh indra peraba, penglihatan, serta pendengaran. Sifat fisik tersebut mencakup ukuran, bentuk, jumlah, dan susunan elemen struktural penyusun bahan tersebut (Hariyadi, 2022). Tekstur makanan mencakup sifat-sifat mengenai kekasaran, kehalusan, kekenyalan bahan, dan lain-lain (Hariyadi, 2022). Berdasarkan hasil uji organoleptik tekstur bola-bola ubi ungu disukai panelis.



Gambar 1. Pembuatan Produk



Gambar 2. Produk Bola-Bola Ubi Ungu



Gambar 3. Uji Organoleptik



Gambar 4. Uji Organoleptik

KESIMPULAN

Kegiatan pengembangan produk *bola-bola ubi ungu* sebagai makanan pendamping ASI (MP-ASI) lokal di Kelurahan Korumba meliputi proses pengenalan produk yang meliputi penjelasan bahan, cara pembuatan, serta kandungan gizinya. Meskipun kegiatan ini belum mencakup tahap pelatihan produksi, namun telah berhasil memperkenalkan inovasi produk pangan lokal sebagai pemanfaatan potensi daerah dalam pengolahan makanan bergizi. Berdasarkan hasil rata-rata uji organoleptik warna 3,93, aroma 4,07, rasa 4,13, dan tekstur 3,87. Semua parameter memiliki nilai rata-rata > 3.5 , sehingga bola-bola ubi ungu dapat diterima oleh panelis berdasarkan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur. Adapun yang menjadi rekomendasi adalah disarankan agar kegiatan serupa dikembangkan

menjadi program berkelanjutan melalui pelatihan pembuatan dan pengolahan MP-ASI berbasis pangan lokal, sehingga manfaatnya dapat dirasakan secara lebih luas oleh masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berperan dalam terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada pihak Posyandu Mustika, Kelurahan Korumba, Kota Kendari yang telah memberikan izin, dukungan, serta fasilitas selama pelaksanaan kegiatan pengembangan produk MP-ASI berbasis pangan lokal. Terima kasih juga kami sampaikan kepada para ibu balita yang telah bersedia menjadi responden dalam uji daya terima (uji organoleptik) produk bola-bola ubi ungu. Partisipasi, waktu, dan penilaian yang diberikan sangat berarti dalam mendukung keberhasilan kegiatan ini. Ucapan terima kasih turut disampaikan kepada mahasiswa yang telah membantu dalam proses pembuatan produk, penyuluhan, serta pengumpulan data selama kegiatan berlangsung. Tanpa kerja sama dan keterlibatan semua pihak, kegiatan ini tidak dapat berjalan dengan baik. Semoga hasil kegiatan ini dapat memberikan manfaat dalam upaya pengembangan MP-ASI berbasis pangan lokal serta meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ghafur, M., Ermawati, E. A., Handoko, R. T., Sanjaya, A. W., & Nurhalimah, N. (2024). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Menu Tenderloin Steak. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(1), 21-32.
- Hariyadi, P. (2022). Tekstur: Tantangan reformulasi pangan olahan. *Foodreview Indonesia*, 17(7), 22-29.
- Harlistyarintica, Y., & Fauziah, P.Y. (2021). Pola Asuh Autoritatif Dan Kebiasaan Makan Anakprasekolah. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 5(1): 869–878
- Hartutik, S., Khotimah, N., & Pratiwi, L. N. (2023). Upaya Pencegahan Stunting Di Kalurahan Tegalharjo Surakarta. *Jurnal Peduli Masyarakat*, 6(1), 15–23. <http://Jurnal.Globalhealthsciencegroup.Com/Index.Php/Jpm>
- Humaira, M., Ulfaranisa, S., Putri, S., Riska, R., Surniaton, S., Ilhami, R., & Yakin, R. (2024). Pengolahan Daun Kelor Sebagai Tindakan Pencegahan Stunting Di Desa Siatas Kecamatan Simpang Kanan Kabupaten Aceh Singkil. *Jurnal Akselerasi Merdeka Belajar dalam Pengabdian Orientasi Masyarakat (AMPOEN): Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 897-906
- Ismanto, H. (2022). Uji Organoleptik Keripik Udang (L. Vannamei) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53-58.
- Kemenkes. (2024). Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2024. Jakarta
- Kemenkes. (2025). Potret Stunting Di Indonesia. Jakarta
- Lenupun, T., Sainafat, A., & Djurumana, Y. (2025). Determinan Pemberian MP-ASI Pada Balita 6-24 Bulan di Desa Murnaten Kabupaten Seram Bagian Barat
- Pertiwi, F. A., Sari, E. N., & Aticeh, A. (2023). *Increasing Mother's Knowledge about Complementary Food (MP-ASI) in Polengan Village, Magelang*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Fisioterapi dan Kesehatan Indonesia*, 2(2), 52–59.
- Puspitasari, D., Nasir, M., & Azmin, N. (2022). Uji Organoleptik Tempe Dari Biji Asam (Tamarindus Indica) Berdasarkan Waktu Fermentasi. *JUSTER: Jurnal Sains dan Terapan*, 1(1), 8-14.
- Putri, S., Indriyani, R., & Novika, Y. (2021). Pelatihan Pembuatan MPASI Lokal Dengan Bahan Dasar Singkong Untuk Batita Pada Kader Posyandu Di Wilayah Kerja Puskesmas Hajimena Lampung Selatan. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Beguai Jejama*, 2(2).
- Wahidzal, F., Andriani, C., Fridayanti, L., & Siregar, J. (2024). Standardization Of Rakik Maco By Ulakan Tapakis Padang Pariaman. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(2), 280-284.
- WHO. (2025). *Joint child malnutrition estimates*.