



sehingga harganya cenderung mahal. Hal ini mempengaruhi daya beli yang rendah pada kelompok ekonomi bawah.

Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya pembuatan makanan tambahan berupa biskuit yang terbuat dari tepung tempe dengan tambahan selai kurma untuk meningkatkan gizi dan daya tahan tubuh balita.

Alasan pemilihan bahan dasar tempe dengan kurma karena tempe terbuat dari kedelai yang mengandung isovlavone sebagai antioksidan dan termasuk functional food, sementara kurma mengandung tinggi karbohidrat, vitamin, mineral, dan serat. Kurma juga dapat meningkatkan berat badan oleh tingginya kandungan energy sehingga dapat merangsang pertumbuhan badan balita. Kelebihan biskuit ramah gizi yang terbuat dari tempe dan kurma ini adalah mengandung tinggi glukosa dan vitamin A yang memudahkan peningkatan berat badan balit ini adalah mengandung tinggi glukosa dan vitamin A yang memudahkan peningkatan berat badan balita, kesamaannya adalah konsumsi 50 gram kedua jenis biskuit per hari dapat menyumbangkan 15% energy AKG.

## 2. Metode

Metode pengabdian ini berupa inovasi produk bahan pangan berdasarkan standarisasi gizi (biskuit ramah gizi). Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan pembuatan dan eksekusi langsung. Pembuatan biskuit ini dilakukan pada saat rapat koordinasi kader posyandu. Program ini ditunjukkan kepada semua ibu-ibu kader posyandu. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 4 Agustus 2023, pukul 09.00 - 11.30 yang bertempat di halaman samping rumah kepala desa. Materi yang diberikan meliputi manfaat dan kandungan dari biskuit ramah gizi. Setelah materi diberikan, dilanjutkan dengan praktek pembuatan biskuit ramah gizi. Adapun rangkaian acaranya yaitu pembukaan oleh mc, dilanjutkan dengan menyanyikan lagu Indonesia Raya dan mars pkk, selanjutnya penyuluhan yang disampaikan oleh ibu bidan puskesmas Pasiraman Kidul,

## 3. Hasil dan Pembahasan

Program inovasi ini diadakan oleh tim 087 KKN UMP dengan tujuan mengurangi angka stunting yang terjadi di Desa Pasiraman Kidul, Kegiatan ini dimulai dengan pembuatan tepung tempe. Pembuatan tepung tempe dilakukan di posko KKN. Untuk tata cara pembuatan tepung tempe sendiri yaitu :

- a. Tempe segar diiris tipis-tipis lalu dikukus selama 15 menit dengan panas kompor yang sedang
- b. Setelah dikukus maka taruh tempe diatas wadah tampah untuk dijemur langsung di bawah sinar matahari sampai kering (memerlukan waktu sekitar 2 hari)
- c. Setelah tempe kering maka digiling dengan chooper hingga halus dan terbentuk tepung tempe

Kegiatan Penyuluhan dan Praktek Biskuit Ramah Gizi yang pertama dilakukan pada tanggal 4 Agustus 2023. Masyarakat yang berpartisipasi dalam kegiatan ini yaitu ibu-ibu kader posyandu Desa Pasiraman Kidul, Kecamatan Pekuncen, Kabupaten Banyumas. Jumlah masyarakat yang hadir yaitu 20 orang serta anggota tim 087 KKN UMP. Acara dimulai pukul 09.00. Pembukaan dilakukan oleh MC yaitu Ibu Dwitin, dilanjutkan dengan rapat koordinasi kader posyandu yang dilakukan oleh Ibu Dewi selaku Bidan Desa Pasiraman Kidul.

Setelah rapat koordinasi kader posyandu selesai, dilanjutkan dengan pelaksanaan program kerja unggulan yaitu Inovasi biskuit ramah gizi. Kegiatan ini dibuka dengan penyuluhan materi mengenai manfaat dan kandungan dari biskuit ramah gizi yang dilakukan dengan membagikan brosur kepada ibu-ibu. Setelah pemberian materi, kegiatan selanjutnya yaitu praktek langsung pembuatan biskuit ramah gizi.

Adapun alat bahan dan tata cara pembuatan biskuit ramah gizi yaitu :

Alat :Mixer,chooper,wadah,loyang kue,sendok,timbangan,oven,ayakan,spatula.

Bahan :Tepung Terigu 60 gram, Tepung Maizena 20 gram, Tepung Tempe 30 gram, Kurma 5 gram, Gula Halus 50 gram, Butter rasa asin 50 gram, Essense 6 tetes, Kuning Telur 1 buah.

Prosedur pembuatan Biskuit Ramah Gizi :

- a. Kocok kuning telur, butter, dan gula halus dengan mixer sampai berwarna keputihan
- b. Tambahkan essence/pasta secukupnya sehingga terjadi perubahan warna yang diinginkan
- c. Masukkan sedikit demi sedikit tepung maizena ke dalam adonan
- d. Tambahkan tepung terigu yang telah diayak sebelumnya ke dalam adonan
- e. Masukkan tepung tempe yang telah disangrai sebelumnya untuk menghindari rasa pahit setelah biskuit matang
- f. Adonan diuleni sampai terasa kalis dan siap untuk dibentuk dan dicetak dengan cetakan kue
- g. Letakkan di atas loyang kering yang telah ditaburi tepung secukupnya
- h. Adonan biskuit yang telah dicetak siap untuk dipanggang dalam oven selama 30 menit

Kegiatan Program Inovasi Biskuit Ramah Gizi berhasil dilaksanakan berdasarkan gambar 2. Setelah itu, MC menyampaikan penutup dengan mengucapkan terima kasih kepada semua ibu-ibu kader posyandu dan anggota tim yang terlibat pada kegiatan ini. Harapannya kegiatan ini akan memberikan manfaat bagi semuanya dan dapat di praktekan kembali oleh ibu-ibu dirumah.

#### 4. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang sudah tertera diatas, dapat disimpulkan bahwa program unggulan KKN UMP dalam inovasi bahan pangan berdasarkan standarisasi gizi (biskuit ramah gizi) dimana tingkat prtisipasi dari awal acara sampai dengan acara selesai berjalan dengan baik, masyarakat antusias dalam mendengarkan dan memperhatikan proses pembuatan biskuit ramah gizi. Kegiatan ini memberikan pemahaman bagi ibu-ibu mengenai solusi untuk mencegah stunting.

#### Ucapan Terima Kasih

Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang tulus kepada semua individu dan tim yang telah berkontribusi dalam program kerja dan penulisan artikel ini. Tanpa dedikasi dan kerja keras kalian, artikel ini tidak akan pernah terwujud.

#### Referensi

- [1] Universitas Indonesia (2017), *Biskuit Yang Mengandung Tepung Tempe Dan Selai Kurma ( Phonex Dactylifera ) Untuk Mengatasi Masalah Balita Gizi Kurang.*
- [2] Oktovina, Rizky And Bambang, Wirjatmadi And Merryana, Adriani (2015) *Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan Biskuit Dan Bolu Tepung Tempe Terhadap Peningkatan Berat Badan Dan Tinggi Badan Pada Balita Gizikurang Tahun 20i5.* Jurnal Ilmiah Kedokteran, 4 (1).



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)