

Pemanfaatan Kacang Hijau untuk Produksi Bakpia sebagai Upaya Edukasi Gizi dan Pencegahan Stunting di Desa Hutadaa Kecamatan Telaga Jaya Kabupaten Gorontalo

Hapsawati Taan^{1*}, Rahmatiah², Nuryana Fadila³, Astika Firdasari⁴, Fitriani Malatia⁵,
Saskia Aulia Gani⁶, Nidaurrahmah Usman⁷, Taufik Hidayat⁸,
Rifki Suaib⁹, Yusuf Karim¹⁰

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo¹
Program Studi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo²⁻¹⁰

*Email Korespodensi: hapsawatitaan@ung.ac.id

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 01-06-2025
Disetujui 02-06-2025
Diterbitkan 04-06-2025

Katakunci:

Mung Bean Bakpia,
Stunting,
Village Empowerment

ABSTRACT

This community service aims to empower the residents of Hutadaa Village through training in the production of mung bean bakpia as a healthy snack alternative to support stunting prevention. This activity is an implementation of the Tri Dharma of Higher Education, encompassing education, research, and community service. Considering the high prevalence of stunting in Indonesia, the program seeks to increase community awareness about nutritious food consumption and encourage economic independence based on local agro-industry. The results showed high participant enthusiasm, improvement in technical skills, and the emergence of community initiatives to optimize the potential of mung beans.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Hapsawati Taan, Rahmatiah, Nuryana Fadila, Astika Firdasari, Fitriani Malatia, Saskia Aulia Gani, Nidaurrahmah Usman, Taufik Hidayat, Rifki Suaib⁹, & Yusuf Karim. (2025). Pemanfaatan Kacang Hijau untuk Produksi Bakpia sebagai Upaya Edukasi Gizi dan Pencegahan Stunting di Desa Hutadaa Kecamatan Telaga Jaya Kabupaten Gorontalo. Jurnal Ragam Pengabdian, 2(2), 178-185. <https://doi.org/10.62710/b76a2r30>

PENDAHULUAN

Tridharma Perguruan Tinggi merupakan pilar utama dalam pelaksanaan tugas mahasiswa dan dosen di Indonesia, yaitu pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Dalam konteks pengabdian, mahasiswa diharapkan mampu menjadi agen perubahan yang membawa manfaat nyata bagi masyarakat sekitar. Pengabdian ini bertujuan untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh di bangku kuliah dalam menyelesaikan masalah sosial, ekonomi, dan kesehatan di masyarakat.

Salah satu permasalahan besar yang dihadapi bangsa Indonesia saat ini adalah tingginya angka stunting. Menurut UNICEF (2015), stunting merupakan "kondisi gagal tumbuh pada anak akibat kekurangan gizi kronis, terutama dalam 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK)," dan dampaknya bersifat jangka panjang terhadap kualitas hidup seseorang. (Yuana et al., 2021) Indonesia sendiri termasuk negara dengan prevalensi stunting yang tinggi. Berdasarkan laporan Global Nutrition Report (2016), Indonesia berada di peringkat ke-108 dari 132 negara terkait tingkat stunting dan merupakan negara kedua di Asia Tenggara setelah Kamboja (Yuana et al., 2021)

Stunting bukan hanya berdampak pada pertumbuhan fisik, tetapi juga memengaruhi perkembangan kognitif, produktivitas kerja, serta meningkatkan risiko penyakit degeneratif di masa dewasa seperti hipertensi, diabetes, dan penyakit jantung (Yuana et al., 2021)

Untuk itu, diperlukan berbagai upaya pencegahan sejak dini, salah satunya melalui edukasi konsumsi pangan bergizi. Salah satu bahan pangan lokal yang potensial adalah kacang hijau (*Vigna radiata*), yang kaya akan protein, serat, vitamin, kalsium, fosfor, dan zat besi (Silviani et al., 2023)

Menurut (Merita Pety S., 2022), kacang hijau mengandung "protein nabati berkualitas tinggi, asam lemak tak jenuh sebanyak 73%, serta mineral esensial yang sangat penting untuk pertumbuhan dan kesehatan tulang." Kacang hijau sangat cocok dijadikan sebagai bahan baku pembuatan makanan sehat, termasuk bakpia kacang hijau. Bakpia merupakan makanan tradisional khas Yogyakarta, yang berbahan dasar campuran tepung terigu dan isian kacang hijau manis (Setyaningsih et al., 2024).

Seiring perkembangan zaman, inovasi terhadap bakpia terus dilakukan baik dari segi rasa, bentuk, maupun teknik pengolahan. Bakpia tidak hanya menjadi oleh-oleh khas daerah, tetapi juga mulai dikembangkan sebagai produk pangan fungsional yang bernilai gizi tinggi.

Pemanfaatan bakpia kacang hijau sebagai cemilan sehat bertujuan untuk meningkatkan asupan nutrisi, terutama protein dan zat besi, yang berperan penting dalam pencegahan stunting. Selain itu, pengembangan produk ini dapat menjadi peluang usaha yang menguntungkan bagi masyarakat desa.

Pelatihan pembuatan bakpia kacang hijau di Desa Hutadaa merupakan bagian dari strategi pemberdayaan masyarakat, yang mengintegrasikan aspek edukasi gizi dan penguatan ekonomi lokal berbasis agroindustri. Selain aspek gizi, pemberdayaan ini juga memperkuat kapasitas masyarakat dalam hal keterampilan wirausaha, mulai dari produksi, pengemasan, hingga strategi pemasaran produk.

Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi makanan sehat, tetapi juga membuka lapangan pekerjaan baru dan meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Dalam pelaksanaannya, pendekatan partisipatif sangat diutamakan, di mana masyarakat tidak hanya sebagai penerima manfaat tetapi juga sebagai aktor utama dalam proses produksi dan inovasi produk. Melalui program ini, diharapkan tercipta desa yang mandiri pangan, sehat, dan berdaya saing dalam mengembangkan potensi lokal untuk kesejahteraan warganya.

METODE

Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan **Participatory Action Research (PAR)**, yaitu pendekatan yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan program, mulai dari perencanaan hingga evaluasi (Sudirman, 2018). Hal ini bertujuan agar masyarakat menjadi subjek, bukan sekadar objek dalam kegiatan pemberdayaan.

Tahap Persiapan

Tahap awal kegiatan difokuskan pada analisis kebutuhan masyarakat melalui diskusi kelompok terfokus (Focus Group Discussion/FGD) dan observasi lapangan (Fadhilatunnur et al., 2022). Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi lokal, permasalahan gizi, serta minat masyarakat terhadap pengembangan produk pangan berbasis kacang hijau.

Persiapan juga meliputi penyusunan modul pelatihan tentang gizi seimbang, stunting, dan teknik pembuatan bakpia kacang hijau. Modul ini disusun berdasarkan Pedoman Gizi Seimbang Kementerian Kesehatan (Kemenkes RI, 2014) dan mengadopsi prinsip edukasi berbasis praktik langsung (experiential learning).

Selain itu, penyiapan bahan-bahan pelatihan seperti kacang hijau, tepung terigu, gula, serta alat-alat produksi sederhana (kompor, teflon, oven kecil) dilakukan untuk mendukung pelaksanaan kegiatan.

Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan terbagi menjadi beberapa sub-tahap:

a) *Survei Awal dan Analisis Kebutuhan*

Tim pengabdian melakukan observasi lapangan di Desa Hutadaa untuk memahami kondisi sosial-ekonomi, tingkat pengetahuan masyarakat tentang stunting, dan potensi lokal seperti ketersediaan kacang hijau sebagai bahan baku. Menurut (Daulay et al., 2023), pemetaan sumber daya lokal sangat penting dalam mendukung keberlanjutan program pemberdayaan.

b) *Koordinasi dengan Pemerintah Desa dan Kelompok Masyarakat*

Pertemuan awal diadakan untuk memperoleh dukungan dari pemerintah desa serta membentuk kelompok sasaran yang terdiri dari ibu rumah tangga dan kader kesehatan desa.

c) *Sosialisasi Materi*

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai pentingnya gizi dalam pencegahan stunting. Materi mencakup penjelasan tentang stunting, faktor penyebab, dampak jangka panjang, serta pentingnya protein nabati, seperti kacang hijau, dalam menunjang pertumbuhan anak. Menurut UNICEF (2015), “peningkatan konsumsi pangan bergizi dalam 1000 HPK adalah strategi kunci dalam mencegah stunting.” Selain itu, dilakukan sosialisasi mengenai potensi kacang hijau, yang berdasarkan penelitian terbaru oleh (Karsari et al., n.d.), mengandung protein, zat besi, dan vitamin esensial yang mendukung pencegahan anemia dan pertumbuhan anak.

d) *Demonstrasi Pembuatan Bakpia*

Peserta diajak untuk mempraktikkan secara langsung proses pembuatan bakpia kacang hijau, meliputi:

- Pengolahan isian: Pengupasan dan perebusan kacang hijau hingga tekstur halus, pencampuran dengan gula secukupnya.

- Pembuatan kulit: Pencampuran tepung terigu, gula, margarin, air secukupnya hingga adonan kalis.
- Proses pembentukan: Pengisian adonan kulit dengan isian kacang hijau dan pembentukan bakpia berbentuk pipih bulat.
- Pemanggangan: Menggunakan oven kecil atau teflon untuk menghasilkan bakpia yang matang merata.

Teknik ini dipilih karena penggunaan peralatan sederhana memudahkan replikasi di rumah tangga (Setyaningsih et al., 2024)

e) Diskusi dan Pengembangan Produk

Setelah sesi praktik, peserta diajak berdiskusi tentang:

- Variasi rasa (menambahkan ubi, coklat, dan keju lokal).
- Teknik pengemasan sederhana agar produk lebih menarik.
- Strategi pemasaran berbasis media sosial lokal dan komunitas pasar desa.

Menurut penelitian oleh (Andi & Dkk, 2024), inovasi produk lokal dengan pengemasan menarik dapat meningkatkan daya saing usaha mikro di tingkat desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Hutadaa berhasil mencapai seluruh tahapan yang direncanakan, mulai dari edukasi gizi, pelatihan pembuatan bakpia kacang hijau, hingga penguatan aspek kewirausahaan berbasis pangan lokal.

Proses Persiapan Bahan

Peserta diajarkan cara memilih bahan yang berkualitas, seperti kacang hijau yang tidak busuk dan tepung terigu yang tidak lembap. Seluruh bahan dicuci dan ditimbang sesuai takaran. Peserta juga diberikan informasi tentang alternatif bahan lokal yang dapat digunakan sebagai pengganti bila diperlukan.



Gambar 1 Bahan Bakpia Kacang Hijau

Pembuatan Kulit Bakpia

Kulit bakpia dibuat dari campuran tepung, gula halus, minyak, air, dan vaili. Peserta diajari cara menguleni adonan hingga kalis dan elastis. Keterampilan menguleni menjadi penting karena mempengaruhi ketebalan kulit dan rasa akhir bakpia.



Gambar 2 Proses Pembuatan Kulit Bakpia

Pembuatan Isian Bakpia

Kacang hijau yang telah direndam dan dikukus dihaluskan kemudian dimasak bersama gula dan sedikit minyak hingga membentuk pasta kental. Pasta ini kemudian didiamkan agar mendingin dan dapat dibentuk. Peserta diberi waktu mencoba mengaduk dan mengecek tingkat kekentalan pasta isian.



Gambar 3 Proses Pengkusan dan Penghalusan Kacang Hijau

Pembentukan dan Pengisian

Peserta mengambil sejumlah adonan kulit, mengisinya dengan pasta kacang hijau, lalu dibentuk pipih. Di sini peserta belajar menyesuaikan ukuran dan ketebalan agar produk akhir konsisten dan menarik.



Gambar 4 Pembentukan dan Pengisian

Proses Pemanggangan

Bakpia yang sudah dibentuk dipanggang di atas Teflon. Peserta mempelajari teknik mengatur panas dan waktu pemanggangan agar permukaan bakpia berwarna kecokelatan merata dan bagian dalam matang sempurna.



Gambar 5 Proses Pemanggangan

Bakpia Kacang Hijau siap dihidangkan

Hasil pre-test dan post-test yang dilakukan kepada peserta menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan mengenai pentingnya asupan gizi untuk pencegahan stunting. Sebelum pelatihan, hanya sekitar 28% peserta yang mengetahui hubungan antara kekurangan protein dengan terjadinya stunting. Setelah pelatihan, angka tersebut meningkat menjadi 81%. Peningkatan ini sejalan dengan temuan (JASMINE, 2014), yang menyatakan bahwa edukasi berbasis komunitas mampu meningkatkan pengetahuan gizi masyarakat hingga 50% lebih tinggi dibandingkan metode penyuluhan konvensional.

Kegiatan edukasi gizi berhasil meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya asupan nutrisi untuk pertumbuhan anak. Penyampaian materi melalui media visual dan diskusi kelompok terbukti lebih efektif dibandingkan dengan ceramah satu arah, seperti yang juga disampaikan oleh (Nurlelah & Baihaqi, 2024).

Tanaman pangan terbagi menjadi tiga jenis antara lain sereal, umbi-umbian, dan kacang-kacangan. Jenis kacang-kacangan yang sering dimanfaatkan oleh masyarakat yaitu kacang hijau. Kacang hijau ini

memiliki nama latin *Vigna radiata* merupakan tanaman yang termasuk suku polong-polongan serta menjadi jenis tanaman yang banyak dikenali terutama di daerah tropis sehingga tanaman ini banyak yang budidayakan. Kacang hijau yang dikenal memiliki kandungan protrein yang tinggi termasuk ke dalam peringkat tiga setelah komoditi kedelai dan kacang tanah yang menjadi jenis tanaman dengan kandungan protein tinggi (Silviani et al., 2023)

Kacang hijau memiliki banyak nutrisi yang terkandung didalamnya, selain protein kacang hijau juga mengandung karbohidrat, kalsium, serat, kalori, lemak tak jenuh, dan mengandung beberapa vitamin, fosfor, zinc, kalium, serta zat besi. Kandungan nutrisi nabati yang banyak tersebut sangat berperan penting dalam pertumbuhan serta baik untuk kesehatan tubuh manusia, sehingga kacang hijau ini menjadi pilihan masyarakat Indonesia untuk dikonsumsi dengan berbagai macam tujuan (Silviani et al., 2023) Dengan demikian kacang hijau banyak menjadi bahan baku utama dalam agroindustri.

Bakpia adalah salah satu jenis makanan ringan khas Indonesia, yang berasal dari daerah Yogyakarta, khususnya kawasan Pathok, sehingga dikenal juga dengan nama bakpia pathok. Makanan ini umumnya terbuat dari campuran tepung terigu sebagai bahan kulit dan isian berupa kacang hijau yang telah dimasak bersama gula. Seiring berkembangnya inovasi pangan, variasi bakpia pun mulai beragam, termasuk dari segi bahan isi dan teknik pengolahan (Setyaningsih et al., 2024)

Tujuan utama dari program ini adalah memberikan edukasi serta pemahaman kepada masyarakat mengenai cara mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai guna, khususnya sebagai alternatif cemilan sehat yang sekaligus dapat mendukung pencegahan stunting. Selain memberikan pelatihan teknis, kegiatan ini juga mendorong masyarakat untuk memiliki wawasan kewirausahaan, seperti memproduksi makanan berbahan dasar labu kuning dan kacang hijau yang mudah dijangkau serta ekonomis.

Dalam pelatihan ini, masyarakat diberikan pemahaman mengenai proses pembuatan bakpia kacang hijau, mulai dari pemilihan bahan, proses pengolahan, hingga penyajian produk. Setelah pelatihan, dilakukan evaluasi untuk menilai sejauh mana pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan bahan lokal dibandingkan dengan penggunaan bahan-bahan mahal yang tidak selalu tersedia.

Materi yang disampaikan tidak hanya berfokus pada aspek teknis pengolahan produk, tetapi juga mencakup wawasan selang pandang mengenai peran perguruan tinggi dalam pengembangan masyarakat. Pemateri mendorong masyarakat untuk melanjutkan pengembangan produk secara mandiri. Selain itu, sesi tanya jawab interaktif juga difasilitasi agar masyarakat dapat menggali lebih dalam mengenai bahan, teknik pembuatan, penentuan harga jual, serta strategi pemasaran produk yang efektif.

Kegiatan ini berlangsung secara interaktif, di mana masyarakat tidak hanya menjadi audiens pasif tetapi juga terlibat secara langsung dalam praktik pembuatan produk. Partisipasi aktif ini mendorong terciptanya komunikasi dua arah yang efektif antara mahasiswa sebagai pemateri dan masyarakat sebagai peserta, sehingga kegiatan pemberdayaan dapat berlangsung dengan optimal dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Melalui program ini, warga desa mendapatkan wawasan baru mengenai pentingnya upaya pencegahan stunting sejak dini dengan memanfaatkan bahan pangan lokal bergizi, yaitu kacang hijau. Masyarakat juga dilatih keterampilan praktis dalam mengolah kacang hijau menjadi produk pangan, yakni

bakpia, yang tidak hanya bernilai gizi tinggi tetapi juga berpotensi menjadi peluang usaha ekonomi kreatif skala rumah tangga.

Tingginya tingkat partisipasi masyarakat selama sesi pembekalan, sosialisasi, hingga praktik lapangan menunjukkan bahwa pendekatan berbasis partisipatif efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan warga. Program ini diharapkan menjadi fondasi untuk membangun kesadaran kolektif masyarakat dalam menjaga kesehatan keluarga sekaligus mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Andi, A. H., & Dkk. (2024). *PENYULUHAN INOVASI PACKAGING DAN BRANDING PADA*. 374–386.
- Daulay, E., Mahendra, A., Rizky, I. N., & Aridzki, A. N. (2023). *Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Gizi Optimal Dan Pencegahan Stunting*. 3(1), 331–340.
- Fadhilatunnur, H., Faza, M. A. D., Anam, M. F., Vera, I., Desyani, N. A., Mufidha, A. I., Farizah, N., Arifah, Y. Z., Puruhitaningrum, S., & Ferawati, D. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Rowokembu melalui Pelatihan Budikdamber dan Kebun Gizi sebagai Alternatif Pemenuhan Bahan Pangan. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 253–261. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.8.3.253-261>
- JASMINE, K. (2014). Tantangan dan Peluang. In *Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu*.
- Karsari, F. A., Muflihah, H., & Dewi, M. K. (n.d.). *Studi Literatur : Efektivitas Pemberian Makanan Tambahan Berbahan Pangan Lokal pada Balita*.
- Merita Pety S., & A. R. D. (2022). Kandungan Nutrisi Kacang Hijau. *Jurnal Pangan Sehat Indonesia*, 7 (2), 45–52.
- Nurlelah, N., & Baihaqi, K. A. (2024). *Neni Nurlelah1, Kiki Ahmad Baihaqi2*. 1(4), 6748– 6757.
- Setyaningsih, L. N., Utami, E. M., Studi, P., Fakultas, M., Purworejo, U. M., Organisasi, B., Organisasional, K., Pendahuluan, A., & Volatilitas, J. (2024). PENGARUH KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA(K3),BUDAYA ORGANISASI,DAN KOMITMEN ORGANISASIONAL TERHADAP PRODUKTIVITAS KERJA (Studi pada Karyawan Bagian Produksi Pabrik Bakpia Pathok‘25’Yogyakarta). *Jurnal Volatilitas*, 6(2), 194–205.
- Silviani, Nanda, A. A., & Fadillah, M. (2023). *ANALISIS KELAYAKAN USAHA BAKPIA KACANG HIJAU PADA UMKM C’BAKPIA DI KECAMATAN SUMBERBARU KABUPATEN JEMBER*. 8(2).
- Sudirman, D. (2018). Internalisasi Nilai Kerjasama Pada Kuliah Kerja Mahasiswa Berbasis Participatory Action Research Sebagai Upaya Mewujudkan Kepedulian Sosial. *Psymphatic : Jurnal Ilmiah Psikologi*, 6(1), 708–730. <https://doi.org/10.15575/psy.v6i1.2130>
- Yuana, N., Larasati, T., & Berawi, K. N. (2021). Analisis Multilevel Faktor Resiko Stunting di Indonesia: Sebuah Tinjauan Literatur. *Jurnal Aisyah : Jurnal Ilmu Kesehatan*, 6(2), 213–217. <https://doi.org/10.30604/jika.v6i2.510>