


Inovasi Gummy Sehat: Kontribusi Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Bandung dalam Upaya Pencegahan Stunting di Desa Bongkok

Humaira Andini Putri¹, N.Samrothuldini², Kiki Sulistiya Rini³, Fajri Rozikin⁴, Dina Marlina⁵, Meilanie Tri Pratiwi⁶, Raisya Kirana⁷, Reynaldi Continenta Putra⁸, Wilby Abdurahman May⁹, Zaydan Muhammad Najib¹⁰, Hani Humaeriyah^{11*}

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11}Universitas Muhammadiyah Bandung, Jl. Soekarno-Hatta No.752, Cipadung Kidul, Kec. Panyileukan, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia.

E-mail: hani.humaeriyah@umbandung.ac.id

* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2506>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 23 August 2025

Revised: 29 August 2025

Accepted: 04 Sept 2025

Kata Kunci:

Stunting, Gummy, Rempah Alami, Sosialisasi, Pelatihan

Keywords:

Stunting, Gummy, Natural Spices, Socialization, Workshop.

ABSTRACT

Stunting masih menjadi permasalahan kesehatan serius di Indonesia, khususnya di Kabupaten Sumedang yang memiliki prevalensi cukup tinggi yakni mencapai 27,6% pada SSGI 2022. Salah satu faktor penyebab stunting adalah rendahnya nafsu makan anak yang berdampak pada kurangnya asupan gizi. Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Bandung, dilakukan inovasi pembuatan camilan sehat berupa gummy berbahan alami dari jahe, kunyit, jeruk, madu, dan gelatin. Program ini dikemas dalam bentuk sosialisasi dan workshop bersama ibu-ibu PKK Desa Bongkok, dengan tujuan memberikan edukasi sekaligus keterampilan praktis dalam mengolah rempah menjadi produk fungsional. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi dari peserta, keterlibatan aktif dalam praktik pembuatan, serta penerimaan positif terhadap gummy sebagai camilan sehat penambah nafsu makan anak. Inovasi ini diharapkan dapat mendukung upaya pencegahan stunting sekaligus membuka peluang pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Stunting remains a serious health problem in Indonesia, particularly in Sumedang Regency, which has a high prevalence rate of 27.6% according to the 2022 SSGI. One of the factors contributing to stunting is low appetite in children, which leads to inadequate nutrient intake. Through the Community Service Program (KKN) of Muhammadiyah University of Bandung, an innovation was developed to create healthy snacks in the form of gummies made from natural ingredients such as ginger, turmeric, citrus, honey, and gelatin. This program was packaged in the form of socialization and workshops with the women of the Bongkok Village PKK, with the aim of providing education and practical skills in processing spices into functional products. The results of the activity showed high enthusiasm from the participants, active involvement in the manufacturing process, and positive acceptance of the gummy as a healthy snack to increase children's appetite. This innovation is expected to support stunting prevention efforts while opening up opportunities for community economic empowerment.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

How to Cite: Humaira Andini Putri, et al (2025). Inovasi Gummy Sehat: Kontribusi Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Bandung dalam Upaya Pencegahan Stunting di Desa Bongkok, 4(1). <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2506>

PENDAHULUAN

Desa Bongkok merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Paseh, Kabupaten Sumedang. Secara geografis, letaknya berada di bagian utara Kecamatan Paseh dan berbatasan langsung dengan wilayah Kecamatan Conggeang. Jarak dari kantor kecamatan ke Desa Bongkok sendiri sekitar

1,25 kilometer. Jumlah penduduk pada tahun 2014 tercatat sekitar 4.317 jiwa dengan 1.373 kepala keluarga. Mayoritas penduduk bekerja di sektor pertanian, khususnya padi dan salak slebong (salak Bongkok) yang menjadi komoditas unggulan, sementara sebagian lainnya bergerak di industri mebel, konstruksi, perdagangan, dan jasa. Desa ini berbatasan dengan Desa Padanaan di utara, Desa Legok Kidul di timur, Desa Sukaraja di selatan, dan hutan lindung Gunung Tampomas di barat. Desa Bongkok sendiri tercatat sebagai desa yang memiliki angka balita stunting dengan peringkat ke-2 tertinggi di Kecamatan Paseh. Data yang diperoleh dari Kader PKK, menunjukkan bahwa terdapat 31 balita menderita stunting dengan 9 orang diantaranya perempuan dan 22 orang laki-laki. Para balita ini mendapatkan perhatian khusus dari pemerintah desa, berupa pemberian makanan tambahan (PMT) yang diproduksi dan diberikan setiap hari secara rutin sebagai upaya penanganan angka stunting di Desa Bongkok.

Stunting merupakan masalah kesehatan masyarakat yang cukup serius di Indonesia. Program Rencana Aksi Nasional Penanganan Stunting adalah strategi penting bagi pemerintah Indonesia untuk mengatasi masalah gizi yang semakin mencemaskan, terutama di wilayah pedesaan, yang kerap kali tertinggal dalam akses kesehatan (Renata et al., 2024). Gangguan gizi kronis atau infeksi berulang yang mengakibatkan gangguan pada perkembangan atau pertumbuhan anak disebut dengan stunting. Ciri dari penderita stunting adalah memiliki tinggi atau panjang badan yang tidak sesuai dengan standar. Kabupaten Sumedang tertulis sebagai wilayah dengan prevalensi balita stunting tertinggi di Jawa Barat, yakni mencapai 27,6% pada SSGI 2022. Angka balita stunting di kabupaten ini melonjak drastis dari tahun sebelumnya sebesar 22% (Cindy, 2023). WHO menyatakan bahwa prevalensi stunting di atas 20% merupakan masalah kesehatan masyarakat (Arbain et al., 2022).

Banyak faktor yang dapat mengakibatkan terjadinya stunting, salah satunya adalah asupan gizi anak yang kurang disebabkan oleh kurangnya nafsu makan pada anak (Tanjung et al., 2023; Partini & Nancy, 2023; Widaryanti et al., 2024). Salah satu tantangan untuk orangtua agar memastikan asupan gizi yang cukup untuk pertumbuhan dan perkembangan anak adalah permasalahan nafsu makan yang rendah pada anak, khususnya balita. Menyelesaikan masalah nafsu makan pada anak harus dilakukan oleh orang tua sejak dini. Namun faktanya, masih banyak orang tua yang kesulitan dalam menghadapi permasalahan kurangnya nafsu makan pada anak (Marlina et al., 2021; Heriyanti et al., 2022).

Dengan adanya permasalahan stunting yang cukup tinggi di Kabupaten Sumedang, pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN) menjadi wadah strategis bagi mahasiswa untuk turut serta dalam upaya pencegahan dan penanganan stunting. Kuliah Kerja Nyata (KKN) adalah kegiatan intrakurikuler yang memadukan penerapan Tri Dharma Perguruan Tinggi atau salah satu dari implementasi Tridharma Perguruan Tinggi (Utami & Prasetyo, 2020). Kuliah Kerja Nyata (KKN) memiliki pendekatan yang memberikan pengalaman belajar dan bekerja kepada mahasiswa melalui pemberdayaan masyarakat (Syardiansah, 2019). Dengan bantuan program pengabdian masyarakat ini, diharapkan mahasiswa mampu menerapkan disiplin ilmu yang masih pada tataran teori, seperti pengabdian dan pendampingan langsung kepada masyarakat, selain penelitian yang bertujuan untuk lebih mengembangkan ilmu yang telah diperoleh (Amrullah et al., 2023).

Melalui program ini, peran mahasiswa melalui kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) bukan hanya sebatas memberikan pembelajaran kepada masyarakat Desa Bongkok saja, tetapi juga membawa inovasi yang dapat diterapkan dalam upaya pencegahan stunting di Desa Bongkok. Dalam mengatasi masalah stunting pada anak yang diakibatkan oleh rendahnya nafsu makan, salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah dengan mengembangkan makanan atau camilan. Jenis camilan yang banyak disukai oleh anak-anak salah satunya adalah permen. Pengembangan produk camilan sehat yang ramah anak merupakan salah satu bentuk kontribusi nyata mahasiswa dalam upaya tersebut. Dengan ini, mahasiswa menggunakan kekayaan tradisional Indonesia, yaitu rempah-rempah yang kemudian diolah menjadi suplemen herbal berbentuk *gummy*.

Gummy merupakan makanan yang berbentuk lunak seperti *jelly* yang dibuat dari kombinasi bahan pembentuk gel, bahan pemanis dan sari buah. Komposisi dasar yang digunakan sangat mempengaruhi sifat fisik dari *gummy*. Bahan dasar yang biasa digunakan yaitu gelatin dan pektin untuk meningkatkan kekenyalan. Dengan rasa rempah yang dapat ditutupi dengan efektif, bentuknya yang menarik dan tekstur yang kenyal, *gummy* diharapkan dapat lebih disukai anak-anak (Amaria et al., 2016). Rempah yang digunakan dapat diolah agar rasanya tidak mencolok, namun tetap memberikan banyak manfaat

bagi anak. Proses pembuatan *gummy* diawali dengan pemilihan bahan-bahan dasar yang bernutrisi sekaligus aman untuk dikonsumsi anak-anak. Bahan dasar yang dipakai dalam pembuatan *gummy* ini antara lain gelatin sebagai pengikat tekstur kenyal, madu sebagai pemanis alami, serta ekstrak rempah-rempah pilihan seperti jahe dan kunyit yang kaya akan manfaat kesehatan. Dengan eksekusi yang tepat, produk ini diharapkan dapat menjadi inovasi camilan sehat yang tidak hanya lezat, tetapi juga membantu mendukung tumbuh kembang anak dalam upaya pencegahan stunting.

Melalui rangkaian kegiatan tersebut, terlihat adanya sinergi antara mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Bandung dengan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK Desa Bongkok. Kegiatan ini mampu menghadirkan solusi inovatif dalam pencegahan stunting sekaligus pemberdayaan ekonomi keluarga. Inovasi *gummy* berbahan dasar tanaman tradisional bukan hanya sekadar produk camilan sehat, tetapi juga wujud nyata dari pemanfaatan kearifan lokal yang dikolaborasikan dengan ilmu pengetahuan. Dengan adanya pendampingan dan transfer keterampilan ini, diharapkan masyarakat dapat terus mengembangkan produk serupa secara mandiri, sehingga manfaatnya berkelanjutan baik dalam aspek kesehatan maupun kesejahteraan ekonomi. Hal ini sejalan dengan esensi KKN, yakni menghadirkan ilmu yang bermanfaat langsung bagi masyarakat serta membangun kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat dan produktif.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 25 Agustus 2025 di Aula Kantor Desa Bongkok Kecamatan Paseh, Kabupaten Sumedang. Kegiatan tersebut dikemas menjadi sosialisasi dan *workshop* atau pelatihan langsung pembuatan *gummy* yang diikuti oleh ibu-ibu PKK Desa Bongkok. Adapun berbagai hal yang dilakukan dalam acara tersebut yaitu:

1. Koordinasi mahasiswa bersama kepala desa dan ketua tim penggerak PKK Desa Bongkok untuk menentukan tempat, tanggal, jam pelaksanaan, serta jumlah partisipan yang akan diundang pada tanggal 07 Agustus 2025 & 23 Agustus 2025.
2. Penyusunan materi presentasi pada tanggal 18 Agustus 2025 dalam bentuk *powerpoint* dan poster mengenai latar belakang inovasi *gummy*, definisi, manfaat bahan-bahan, alat dan bahan, serta resep pembuatan *gummy*.
3. Persiapan alat pembuatan *gummy* pada tanggal 23 Agustus 2025 berupa alat peras jeruk, cetakan *gummy* silikon, panci, sendok, gelas ukur, pisau, talenan, saringan, kompor dan gas. Serta persiapan bahan yang digunakan yaitu gelatin, jahe, jeruk, kunyit dan madu.
4. Uji coba pembuatan *gummy* dilakukan pada tanggal 23 & 24 Agustus 2025 di posko sebelum praktik sebenarnya dilakukan.
5. Persiapan tempat yaitu aula kantor Desa Bongkok dan alat berupa kursi, meja, infocus, layar proyektor, speaker dan laptop untuk kegiatan, juga alat dan bahan untuk pembuatan *gummy* pada tanggal 25 Agustus 2025.
6. Sosialisasi yang melibatkan ibu-ibu PKK dilakukan pada tanggal 25 Agustus 2025, dibuka dengan pemaparan materi oleh mahasiswa KKN dan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab untuk memperdalam pemahaman partisipan.
7. *Workshop* dilakukan pada tanggal 25 Agustus 2025 setelah materi sosialisasi selesai disampaikan, diisi dengan demonstrasi pembuatan secara langsung serta pembagian resep dalam bentuk brosur kepada partisipan dan diakhiri dengan pembagian *gummy* sehat yang sudah siap dikonsumsi kepada seluruh partisipan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kegiatan inovasi *gummy* sehat dimulai dengan koordinasi mahasiswa pada tanggal 07 Agustus 2025 & 23 Agustus 2025 bersama kepala desa dan ketua tim penggerak PKK Desa Bongkok secara luring dan daring melalui pesan *whatsapp* untuk menentukan tempat, tanggal, jam pelaksanaan, serta jumlah partisipan yang akan diundang. Hasil dari koordinasi tersebut menghasilkan kesepakatan untuk melaksanakan kegiatan di aula kantor Desa Bongkok pada tanggal 25 Agustus 2025 pukul 09.00 dengan jumlah partisipan maksimal 20 orang. Kesepakatan ini menjadi fondasi yang sangat penting agar memastikan seluruh rangkaian kegiatan dapat berjalan dengan efektif, efisien dan terarah. Partisipan dipilih berdasarkan perwakilan dari setiap Binangkit yang ada di Desa Bongkok, dimana terdapat 8 buah Binangkit Desa Bongkok yang setiap bulannya mengadakan kegiatan Posyandu.



Gambar 1. Diskusi program kerja bersama Kepala Desa Bongkok

Selanjutnya, mahasiswa mulai menyusun materi presentasi pada tanggal 18 Agustus 2025. Materi yang dipersiapkan berupa *powerpoint* dan poster mengenai latar belakang inovasi *gummy*, definisi, manfaat bahan-bahan, alat dan bahan, serta resep pembuatan *gummy*. Penyusunan materi ini bertujuan agar mahasiswa dapat memberikan gambaran yang lebih jelas kepada partisipan mengenai konsep dari inovasi *gummy* ini beserta tujuan dan manfaat dari inovasi tersebut. Materi *powerpoint* dan poster dibuat semenarik mungkin dengan bantuan aplikasi. Hasilnya, terdapat 7 *slide powerpoint* dan 1 desain poster. Poster pun kemudian dicetak sebanyak 25 lembar agar dapat dibagikan secara fisik kepada partisipan dengan harapan bisa menjadi panduan partisipan untuk membuat *gummy* di rumah masing-masing.



Gambar 2. Poster informasi *gummy*

Pada tanggal 23 Agustus 2025, mahasiswa mulai mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan untuk pembuatan *gummy* sehat ini. Alat yang dipersiapkan yaitu alat peras jeruk, cetakan *gummy* silikon, panci, sendok, gelas ukur, pisau, talenan, saringan, kompor, dan gas. Sementara itu, bahan utama yang digunakan terdiri dari gelatin, jahe, jeruk, kunyit, dan madu. Beberapa alat dan bahan ini telah dibeli oleh mahasiswa secara *online* jauh sebelum tanggal 23 Agustus 2025 untuk memastikan kualitas dan kesediaan yang sesuai dengan kebutuhan. Tahap persiapan ini terbukti penting karena mendukung efektivitas kegiatan pada hari pelaksanaan, baik dari sisi kelancaran demonstrasi maupun keterlibatan peserta secara aktif.

Salah satu rempah yang dipilih untuk diolah menjadi suplemen herbal adalah kunyit (*Curcuma Domestica*). Kunyit memuat senyawa kimia diantaranya minyak atsiri (*sesquiterpen alkohol, turmeron dan zingiberen*), kurkuminoid (*kurkumin, desmetoksi kurkumin dan bisdesmetoksi kurkumin*), pati, gom dan getah. Kandungan nutrisi kunyit adalah kurkumin, vitamin C, kalsium dan fosfor. Kurkumin dapat berfungsi untuk meningkatkan kesehatan pencernaan dan mengatasi peradangan. Vitamin C dapat digunakan untuk meningkatkan kesehatan sistem imun. Sedangkan kalsium, dapat berfungsi untuk meningkatkan kesehatan tulang. Selain itu, fosfor dapat digunakan untuk meningkatkan kesehatan tulang dan gigi (Haitami et al., 2017). Air rebusan kunyit, dapat diberikan pada anak agar nafsu makan anak dapat meningkat. Anak akan lebih cepat merasa lapar ketika mengkonsumsi air rebusan kunyit tersebut, karena air rebusan kunyit dapat mempercepat proses pengosongan isi lambung dan memperlancar kinerja saluran pencernaan (Zaini et al., 2025).

Selain kunyit, rempah lain yang dipilih untuk diolah menjadi suplemen herbal adalah jahe (*zingiber officinale*). Rimpang jahe mengandung senyawa seperti shogaol, gingerol, zingerone, capsaicin, farnesene, cineol, asam kaprilat, asam aspartat, asam linoleat dan kurkumin. Jahe juga mengandung hingga 4% minyak atsiri dan oleoresin. Minyak atsiri mengandung bahan alami seperti *linalool, methylheptenone, borneol, cineol, citral, chavicol, geraniol, zingiberene, dan acetate*. Gingerol dan kurkumin memiliki efek yang sangat positif bagi tubuh. Kedua kandungan ini berperan sebagai zat antioksidan dan antiradang, melawan radikal bebas dan memperkuat sistem imun tubuh (La Fua, 2020). Jahe memiliki manfaat untuk meningkatkan nafsu makan balita. Kandungan gingerol dan shogaol dalam jahe dapat mengatasi gangguan pencernaan dan meningkatkan nafsu makan (Zaini et al., 2025).

Jeruk peras atau biasa dikenal dengan jeruk manis (*Citrus x sinensis*) merupakan salah satu jenis jeruk yang diyakini berasal dari daerah Mid-Assam, India, Tiongkok Selatan, atau Asia Tenggara. Jeruk peras merupakan buah yang mengandung 7% asam sitrat, asam amino, minyak atsiri, glikosida, asam sitrat, lemak, kalsium, fosfor, zat besi, belerang, vitamin B1 dan vitamin C (Yulianti et al., 2013). Buah jeruk (*Citrus sp*) merupakan salah satu jenis buah yang memiliki kandungan vitamin C dalam kadar yang cukup tinggi. Vitamin C atau disebut asam askorbat merupakan zat gizi mikro yang berperan sebagai antioksidan kuat yang penting untuk produksi kolagen dan karnitin yang berkontribusi terhadap peningkatan dan pertahanan kekebalan tubuh. Bahkan vitamin C juga berperan sebagai agen antimikroba (Carr & Maggini, 2017). Selain kaya vitamin dan mineral, jeruk juga mengandung serat makanan yang sangat dibutuhkan tetapi tidak dapat dibuat oleh tubuh yang berguna bagi pertumbuhan dan perkembangan tubuh manusia (Haitami et al., 2017).

Gula pasir merupakan salah satu bahan pemanis yang sering digunakan. Penggunaan gula terlalu banyak dalam makanan dapat mengakibatkan gula darah serta menimbulkan obesitas. Madu dapat digunakan sebagai pemanis alami untuk menghindari dampak negatif dari gula (Razak et al., 2021). Madu adalah cairan manis alami yang diciptakan oleh lebah madu dari nektar tumbuhan yang melalui proses dari lebah menjadi madu serta tersimpan dalam sel-sel sarang lebah (Kaligis et al., 2020). Vitamin B2, B3, B5, B6 dan C adalah beberapa vitamin penting yang terdapat dalam madu. Selain itu, madu juga mengandung nutrisi lainnya seperti energi, karbohidrat, fiber, kalsium, magnesium, seng, zat besi, potasium, sodium, dan fosfor (Handayani & Rahmawati, 2019).



Gambar 3. Alat dan bahan pembuatan *gummy*

Mahasiswa juga melakukan uji coba pembuatan *gummy* pada tanggal 23 & 24 Agustus 2025 di posko sebelum praktik sebenarnya dilakukan. Uji coba ini dilakukan agar mahasiswa dapat memastikan komposisi bahan, tekstur, dan rasa *gummy* sesuai dengan harapan. Proses uji coba dilakukan dengan tahapan yang sama dengan resep yang akan digunakan pada saat workshop, mulai dari merebus jahe dan kunyit hingga mencampurkannya dengan gelatin, madu, dan perasan jeruk. Dari hasil uji coba pertama, mahasiswa mendapatkan bahwa takaran gelatin perlu disesuaikan agar tekstur *gummy* lebih kenyal dan tidak terlalu lembek. Pada uji coba kedua, perbaikan dilakukan dengan menambahkan jumlah gelatin sesuai takaran yang sesuai sehingga menghasilkan *gummy* dengan tekstur lebih baik, rasa manis alami dari madu ditambah ada rasa segar dari jeruk yang menambah cita rasa. Uji coba ini menjadi tahap penting karena memberikan gambaran praktis mengenai perkiraan kendala teknis yang mungkin muncul saat kegiatan, sehingga pada hari pelaksanaan *workshop* mahasiswa lebih percaya diri dalam mendemonstrasikan pembuatan *gummy* kepada ibu-ibu PKK.



Gambar 4. Uji coba pembuatan *gummy*

Persiapan tempat kegiatan dilakukan di aula kantor Desa Bongkok pada tanggal 25 Agustus 2025 dengan menata berbagai perlengkapan pendukung seperti kursi, meja, infocus, layar proyektor, speaker, dan laptop untuk menunjang jalannya sosialisasi. Mahasiswa juga memasang banner sebagai penanda kegiatan yang sedang berlangsung. Selain itu, alat dan bahan untuk pembuatan *gummy* juga diposisikan dengan rapi agar mudah dijangkau saat demonstrasi berlangsung. Penataan ruang dilakukan sedemikian rupa sehingga peserta dapat mengikuti materi dengan nyaman sekaligus menyaksikan praktik pembuatan secara jelas. Persiapan ini terbukti penting karena suasana aula yang tertata baik memberikan kesan profesional sekaligus mendukung keterlibatan aktif ibu-ibu PKK selama kegiatan berlangsung.



Gambar 5. Persiapan kegiatan sosialisasi dan *workshop*

Kegiatan sosialisasi melibatkan ibu-ibu PKK Desa Bongkok pada tanggal 25 Agustus 2025 dan diawali dengan pemaparan materi oleh mahasiswa KKN. Dari 20 orang undangan, terdapat 70% yang hadir yaitu sebanyak 14 orang. Acara yang semula dijadwalkan mulai pukul 09.00 WIB mengalami keterlambatan sekitar 30 menit karena menunggu kedatangan partisipan sehingga baru dimulai pukul 09.30 WIB. Materi yang disampaikan mencakup latar belakang inovasi *gummy* sehat, manfaat bahan-bahan yang digunakan, serta langkah-langkah pembuatannya. Pemaparan dilakukan dengan bantuan media presentasi dan poster agar lebih mudah dimengerti. Antusiasme peserta terlihat dari perhatian penuh saat pemaparan materi berlangsung serta banyaknya pertanyaan yang diajukan saat sesi tanya jawab. Hampir separuh peserta yang hadir aktif bertanya, menunjukkan ketertarikan mereka terhadap materi yang disampaikan. Melalui diskusi ini, ibu-ibu PKK mendapatkan pemahaman lebih dalam mengenai manfaat *gummy* sehat sebagai alternatif camilan bergizi untuk anak serta peluang penerapannya dalam program Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Selain memberikan pengetahuan baru, sosialisasi ini juga membangun kesadaran bersama akan pentingnya inovasi pangan sehat dalam upaya pencegahan stunting.



Gambar 6. Pemaparan materi sosialisasi pembuatan camilan sehat (*gummy*) oleh mahasiswa KKN

Workshop dilaksanakan secara langsung setelah sesi sosialisasi berakhir, diikuti oleh 14 orang ibu-ibu PKK yang hadir. Kegiatan dimulai dengan menunjukkan alat dan bahan yang akan digunakan. Kemudian mahasiswa mendemonstrasikan serta menjelaskan tahapan pembuatan *gummy* secara langsung dan didampingi oleh Ibu ketua tim penggerak kader PKK. Untuk proses pembuatan *gummy*, mulanya jahe dan kunyit diiris tipis, kemudian direbus masing-masing dengan 200 mL air di wadah terpisah selama kurang lebih 10 menit hingga larutan berbau harum. Air hasil rebusan kemudian disaring untuk memperoleh ekstrak jahe dan kunyit, lalu didinginkan. Selanjutnya, jeruk diperas dan ditampung ke dalam wadah. Semua cairan ekstrak jahe, kunyit, dan jeruk dimasukkan ke dalam panci bersih, lalu direbus dengan api kecil hingga mendidih. Setelah itu, ditambahkan gelatin sebanyak 100 gram sambil terus diaduk, kemudian madu sebagai pemanis alami dicampurkan hingga merata. Campuran bahan yang sudah siap dituangkan ke dalam cetakan silikon dan dibiarkan dingin selama 24 jam di dalam lemari pendingin. Pada akhir kegiatan, peserta mencicipi *gummy* yang telah jadi dan memberikan tanggapan positif. Mereka menilai *gummy* memiliki rasa manis alami namun masih sedikit kurang manis, dengan aroma segar jeruk, tekstur kenyal, serta bentuk menarik sehingga berpotensi disukai oleh anak-anak. *Workshop* ini menjadi pengalaman langsung yang tidak hanya menambah keterampilan, tetapi juga membangun keyakinan peserta bahwa pembuatan camilan sehat berbahan rempah dapat dilakukan secara sederhana di rumah.



Gambar 7. *Workshop* pembuatan camilan sehat (*gummy*) bersama Ibu Ketua Tim Penggerak PKK dan mahasiswa KKN.

SIMPULAN

Program kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Bandung dapat diartikan sebagai salah satu ajang mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan selama kuliah. Sosialisasi dan *workshop* pembuatan *gummy* yang telah dilakukan dapat menambah pengetahuan sekaligus keterampilan masyarakat tentang inovasi pangan sehat berbahan alami yang dapat menjadi penanggulangan alternatif dalam meningkatkan nafsu makan anak dan pencegahan stunting. Selain itu, masyarakat juga mendapatkan keterampilan individu yang diharapkan dapat menambah antusias untuk berwirausaha Produk *gummy* yang diciptakan tidak hanya disukai anak-anak karena rasanya yang manis dan bentuknya menarik, tetapi juga dapat memiliki manfaat gizi dari kandungan rempah-rempah yang digunakan. Hasil dari kegiatan ini ibu-ibu PKK dapat mengetahui bahan-bahan alami yang dapat digunakan untuk membuat *gummy* sehat dan manfaatnya bagi kesehatan, serta mampu membuat *gummy*

sehat sesuai dengan resep yang diajarkan, dengan tekstur dan rasa yang tepat, sehingga dapat diaplikasikan dalam produksi PMT (Pemberian Makanan Tambahan) di Desa Bongkok.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat, taufik, serta hidayah-Nya sehingga kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) dan penyusunan karya tulis ilmiah berjudul tema “Inovasi *Gummy* Sehat: Kontribusi Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Muhammadiyah Bandung dalam Upaya Pencegahan Stunting di Desa Bongkok” dapat terselesaikan. Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Hani Humaeriyah, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang senantiasa memberikan bimbingan dan arahan. Terimakasih juga kepada Bapak Fiqi Zulfikar selaku Kepala Desa Bongkok beserta jajarannya, serta Ibu Rini Siti Nurjanah selaku Ketua Tim Penggerak PKK Desa Bongkok yang telah memberikan dukungan penuh dalam pelaksanaan program ini. Tidak lupa, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh ibu-ibu PKK Desa Bongkok yang telah berpartisipasi aktif, menunjukkan antusiasme, serta berkenan meluangkan waktu untuk mengikuti kegiatan sosialisasi dan *workshop*. Dukungan dan keterlibatan semua pihak sangat berperan dalam kelancaran kegiatan ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa karya tulis ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis memohon maaf bila ada kesalahan dalam penulisan karya tulis ilmiah ini. Kritik dan saran kami hargai demi penyempurnaan tulisan serupa di masa yang akan datang. Besar harapan penulis, semoga karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan nilai positif bagi semua pihak yang membutuhkan.

REFERENSI

- Amaria, E. F., Luliana, S., & Isnindar, I. (2016). Formulasi Sediaan Gummy Candies Ekstrak Herba Pegagan (*Centella asiatica*) menggunakan pektin dari Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Miers). *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 5(1).
- Amrullah, S., Tanggasari, D., Ariskanopitasari, A., Rizaldi, L. H., Mikhratunnisa, M., Ardiansyah, A., ... & Pertanian, T. (2023). Pelatihan Inovasi Pemanfaatan Hasil Laut Menjadi Abon dan Kerupuk Ikan Desa Labu Ijuk Kabupaten Sumbawa. *SAFARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 3(3), 146–154. doi. org/10.56910/safari. v3i3, 717.
- Arbain, T., Saleh, M., Putri, A. O., Noor, M. S., Fakhriyah, F., Qadrinnisa, R., ... & Arsyad, M. (2022). Buku Ajar Stunting dan Permasalahannya. Carr, A. C., & Maggini, S. (2017). Vitamin C and immune function. *Nutrients*, 9(11), 1211.
- Cindy, M. A. (2023). Prevalensi Balita Stunting di Kabupaten Sumedang Tertinggi di Jawa Barat pada 2022. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/02/02/prevalensi-balita-stuntingdi-kabupaten-sumedang-tertinggi-di-jawa-barat-pada-2022>.
- Haitami, H., Ulfa, A., & Muntaha, A. (2017). Kadar vitamin C jeruk sunkist peras dan infused water. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1), 22-26.
- Handayani, R. D., & Rahmawati, D. (2019). Pengembangan Pemasaran Madu Lebah Dengan Bauran Pemasaran 4P Di Desa Ciburial, Kampung Cikurutug Kecamatan Cimenyan Kabupaten Bandung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Hal*, 1, 10.
- Heriyanti, H., Lindriani, L., & Apriani, I. (2022). Faktor yang berhubungan dengan perilaku sulit makan pada anak usia prasekolah. *Mega Buana Journal of Nursing*, 1(1), 22-33.
- Kaligis, C. J., Nangoy, E., & Mambo, C. D. (2020). Uji efek anti bakteri madu hutan dan madu hitam terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Pseudomonas aeruginosa*. *eBiomedik*, 8(1).
- La Fua, J. (2020). Jahe Peningkat Sistem Imun Tubuh di Era Pandemi Covid-19 di Kelurahan Kadia Kota Kendari: Ginger Improves the Body's Immune System During a Pandemic Covid-19 in a Village in Kendara City. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 54-61.
- Marlina, L., Sulastri, M., & Suryani, I. S. (2021). Gambaran Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sulit Makan Pada Balita Di Posyandu Salakosa Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya. *Jurnal Mitra Kencana Keperawatan dan Kebidanan*, 4(2), 34-41.

- Partini, W., & Nancy, O. (2023). Pengaruh pemberian buah pepaya (*Carica papaya L.*) terhadap nafsu makan anak usia 2-5 tahun di wilayah kerja Puskesmas Tunjung Teja Kabupaten Serang tahun 2022. *Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 18(2), 105–112.
- Razak, Q. A., Faridah, R., & Syamsuryadi, B. (2021). Penambahan madu sebagai pemanis alami untuk meningkatkan nilai organoleptik, overrun dan daya leleh pada es krim. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 1(1), 8-14.
- Renata, M., & Putri, A. H. (2024). Penyuluhan Pencegahan Stunting Di Desa Cibugel Kabupaten Sumedang. *Community Empowerment: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 2(1), 1-5.
- Syardiansah, S. (2019). Peranan kuliah kerja nyata sebagai bagian dari pengembangan kompetensi mahasiswa: Studi kasus mahasiswa Universitas Samudra KKN Tahun 2017. *JIM UPB (Jurnal Ilmiah Manajemen Universitas Putera Batam)*, 7(1), 57-68.
- Tanjung, M., Wibowo, W., Winaktu, G., & Rumawas, M. (2023). Studi Literatur Pengaruh Pemberian Zinc Terhadap Status Gizi Pada Anak-Anak. *Jurnal MedScientiae*, 2(3).
- Utami, F., & Prsetyo, I. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui program pengabdian masyarakat dalam meningkatkan kemampuan pemasaran produk. *Journal of Millennial Community*, 2(1), 20-27.
- Widaryanti, R., Muflih, M., Rahmayanti, D. R., Bora, F. A., & Halmawati, H. (2024). Upaya Meningkatkan Nafsu Makan Balita dengan Pijat Tuina dan Edukasi Pemanfaatan Herbal. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 4(1), 343-351.
- Yulianti, W., Murningsih, W., & Ismadi, V. D. Y. B. (2013). Pengaruh penambahan sari jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam ransum terhadap profil lemak darah itik Magelang jantan. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 51-58.
- Zaini, H., Radhia, M. Z., Sari, E., Asmawati, D., Afnas, N. H., Tyas, D. A., ... & Ulya, R. (2025). Pemanfaatan Tumbuhan Obat Tradisional dalam Upaya Meningkatkan Nafsu Makan Anak Balita. *Jurnal Informasi Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 100-108.