

Sosialisasi Pembuatan Gaplek Crunch Cookies “GaCruKies” : Solusi Inovatif Pengembangan Makanan Pendamping ASI Berbasis Pangan Lokal Desa Balongrejo, Bagor, Nganjuk

Pety Merita Sari*, Elin Soya Nita, Yoanita Indra Kumala Dewi

Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri

Jl. KH Wachid Hasyim No. 65 Bandar Lor, Mojoroto Kota Kediri Jawa Timur 64114

*Penulis korespondensi: petymeritasari@iik.ac.id

Dikirim : 3 November 2025

Direvisi : 1 Desember 2025

Diterima : 2 Desember 2025

Abstrak: Pengembangan Makanan Pendamping ASI (MPASI) yang bergizi, mudah diakses, dan berbasis pangan lokal merupakan tantangan penting dalam mengatasi masalah kurang gizi pada bayi dan balita, khususnya di pedesaan. Desa Balongrejo, Bagor, Nganjuk, memiliki potensi melimpah namun belum termanfaatkan dari komoditas singkong yang diolah menjadi gaplek. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan solusi inovatif dengan mengembangkan produk olahan gaplek menjadi makanan ringan yang diterima baik dan bergizi, yaitu Gaplek Crunch Cookies (disingkat "GaCruKies"), sebagai alternatif MPASI berbasis pangan lokal. Kegiatan ini terdiri dari beberapa tahapan mulai dari sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi yang melibatkan 10 peserta. Data dikumpulkan dengan menggunakan kuesioner pretest dan post-test. Analisis dilakukan secara deskriptif. Hasil menunjukkan terjadi peningkatan pemahaman yang signifikan dari 0% pada pretest menjadi 100% pada post-test. Sebanyak 90 % peserta juga mampu melakukan praktik pembuatan GaCruKies setelah kegiatan pelatihan. Pengembangan GaCruKies tidak hanya memberikan solusi nutrisi yang inovatif tetapi juga membuka peluang pengembangan ekonomi lokal melalui peningkatan nilai jual komoditas gaplek. Dengan demikian, GaCruKies diharapkan dapat menjadi model replikasi bagi desa lain dalam memanfaatkan potensi pangan lokal untuk mendukung ketahanan pangan dan kesehatan anak.

Kata kunci: cookies, Desa Balongrejo, GaCruKies, gaplek, MP-ASI, pangan lokal

Abstract: The development of nutritious, accessible, and locally based complementary foods for breastfeeding (CFB) remains a critical challenge in addressing malnutrition among infants and young children, particularly in rural areas. Balongrejo Village, Bagor, Nganjuk, possesses abundant yet underutilized potential in cassava, which is processed into gaplek. This community service program aimed to provide an innovative solution by developing gaplek into an acceptable and nutritious snack product, namely Gaplek Crunch Cookies (abbreviated as GaCruKies), as an alternative locally based complementary food. The program was conducted through several stages, including socialization, training, technology application, mentoring, and evaluation, involving ten participants. Data were collected using pre-test and post-test questionnaires and analyzed descriptively. The results demonstrated a significant increase in participants' understanding, from 0% in the pre-test to 100% in the post-test. Additionally, 90% of participants were able to independently practice the production of GaCruKies following the training activities. The development of GaCruKies not only offers an innovative nutritional solution but also creates opportunities for local economic development by increasing the value of gaplek as a local commodity. Therefore, GaCruKies is expected to serve as a replicable model for other villages in utilizing local food potential to support food security and child health.

Keywords: Balongrejo Village, CFB, cookies, GaCruKies, gaplek, local food

1. Pendahuluan

Kecukupan gizi pada 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) merupakan periode krusial yang sangat menentukan kualitas sumber daya manusia di masa depan (WHO, 2021). Kegagalan dalam memenuhi kebutuhan nutrisi, terutama pada masa transisi dari ASI eksklusif ke pemberian Makanan Pendamping ASI (MPASI), dapat berdampak serius pada pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak, yang seringkali bermanifestasi sebagai masalah *stunting* dan *wasting* (UNICEF, 2022). Meskipun Pemerintah Indonesia telah menunjukkan upaya signifikan dalam menurunkan prevalensi *stunting*, Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2024 mencatat prevalensi *stunting* nasional masih berada pada angka 19,8% (Kemenkes RI, 2025). Angka ini menunjukkan bahwa permasalahan gizi, khususnya kualitas dan ketepatan pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) setelah usia 6 bulan, masih menjadi tantangan utama yang harus ditangani, terutama di tingkat desa.

Di wilayah pedesaan, seperti Desa Balongrejo, Kecamatan Bagor, Kabupaten Nganjuk, tantangan dalam penyediaan MPASI yang bergizi, mudah diakses, dan terjangkau masih menjadi perhatian utama. Keterbatasan ekonomi seringkali mendorong ketergantungan pada produk MPASI instan yang mahal atau MPASI rumahan yang belum terstandarisasi kandungan gizinya, sebuah isu yang diakui secara nasional oleh Kementerian Kesehatan (Kemenkes RI, 2020). Kualitas MP-ASI yang kurang memadai seringkali disebabkan oleh keterbatasan ekonomi, pengetahuan, dan minimnya diversifikasi pangan yang terjangkau (Buchair & Laba, 2024). Untuk mengatasi isu ini, program intervensi berbasis pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan pangan lokal sangat penting (Siburian & Ritonga, 2024). Pangan lokal memiliki keunggulan berupa ketersediaan yang melimpah, harga yang relatif lebih murah, dan dapat mendorong kemandirian pangan di tingkat keluarga.

Indonesia, dengan keragaman hayati yang tinggi, memiliki potensi besar untuk mengembangkan MPASI berbasis pangan lokal yang tidak hanya mengatasi masalah gizi tetapi juga mendukung kemandirian pangan (Rhofita, 2022; Fitriani & Widowati, 2023; Mulyaningrum dkk., 2024). Salah satu komoditas pangan yang melimpah dan mudah dibudidayakan di Desa Balongrejo adalah singkong, yang umumnya diolah menjadi gaplek. Gaplek merupakan bahan baku yang relatif murah, memiliki kandungan karbohidrat tinggi sebagai sumber energi, dan memiliki potensi untuk difortifikasi (Puspitasari *et al.*, 2024). Tepung gaplek memiliki keunggulan nutrisi, yaitu kandungan serat yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu dan bersifat bebas gluten, menjadikannya alternatif ideal untuk

pengembangan produk makanan ringan sehat (Istirani & Harsana, 2023). Meskipun demikian, pemanfaatan gaplek selama ini masih terbatas pada olahan tradisional dengan daya terima dan nilai jual yang rendah, serta belum dioptimalkan sebagai bahan baku MPASI yang inovatif. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam upaya pencegahan *stunting* melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan, seperti yang ditekankan oleh Sahroni & Rachmawati (2023) dan inovasi pangan berbasis kearifan lokal.

Untuk menjembatani kesenjangan gizi dan memberdayakan potensi lokal, program pengabdian masyarakat ini mengajukan solusi inovatif berupa pengembangan produk olahan gaplek dalam bentuk *Gaplek Crunch Cookies* (GaCruKies). Produk ini didesain sebagai makanan ringan yang renyah (*crunch cookies*), memiliki daya terima tinggi pada anak-anak, dan diformulasikan secara khusus agar memiliki kandungan protein, lemak, vitamin. Pengembangan GaCruKies berbasis gaplek ini bertujuan ganda: (1) memberikan alternatif MPASI yang murah, bergizi, dan berbasis bahan lokal kepada masyarakat Desa Balongrejo; dan (2) meningkatkan keterampilan ibu-ibu dan kelompok wanita tani dalam mengolah gaplek menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, sehingga dapat mendukung keberlanjutan usaha dan peningkatan pendapatan keluarga.

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan fokus pada sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi. Luaran yang diharapkan adalah tersedianya model produk GaCruKies sebagai solusi MPASI inovatif yang dapat direplikasi, serta peningkatan kesadaran dan kemampuan masyarakat dalam memanfaatkan potensi pangan lokal untuk perbaikan gizi anak.

2. Metode

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode partisipatif berbasis pelatihan dengan pendekatan praktik secara langsung. Analisis yang dipakai adalah deskriptif dari data kuesioner *pre-test* dan *post-test* kegiatan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan secara sistematis mulai dari sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, serta pendampingan dan evaluasi.

Di tahap sosialisasi, kegiatan diarahkan dalam rangka mengenalkan inovasi produk yaitu memperkenalkan produk GaCruKies sebagai alternatif MPASI yang inovatif, terjangkau, dan berbasis potensi pangan lokal (gaplek). Keunggulan gaplek sebagai bahan baku pangan yang mudah didapat, murah, dan dapat diolah menjadi produk bernilai tinggi. Di tahap pelatihan,

peserta diberikan pelatihan pembuatan GaCruKies mulai dari persiapan bahan, alat dan cara pembuatannya, sedangkan tahap penerapan teknologi berupa aplikasi pembuatan dari tepung gablek diolah menjadi GraCruKies sesuai resep. Sementara itu, tahap pendampingan dan evaluasi merupakan tahap terakhir dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat untuk mengukur peningkatan pemahaman dan keberhasilan peserta dalam mengaplikasikan proses pembuatan GraCruKies dan penerapan teknologinya setelah dilakukan pelatihan.

3. Hasil dan Diskusi

Desa Balongrejo yang terletak di Kecamatan Bagor Kabupaten Nganjuk merupakan desa dengan mayoritas berprofesi sebagai petani dengan komoditas terbesarnya adalah singkong. Singkong dimanfaatkan atau dijual langsung atau ketika harga murah dijadikan gablek agar bisa dikonsumsi dan disimpan dalam jangka waktu lama. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dari peserta dalam pemanfaatan gablek menjadi inovasi berupa pengembangan produk olahan gablek dalam bentuk GaCruKies.

Sasaran kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan dimulai dari pengisian kuesioner tentang pemanfaatan, bahan, alat dan cara pembuatan produk olahan gablek, dilanjutkan dengan sosialisasi pemanfaatan gablek dan pelatihan pembuatan GaCruKies serta praktik pembuatan langsung GaCruKies oleh para peserta. Alat, bahan, dan prosedur pembuatan GaCruKies diberikan dalam Tabel 1. Peserta berhasil membuat GaCruKies dengan tekstur *crunchy*, rasa yang manis gurih, dan tampilan yang menarik. Hal ini menunjukkan transfer keterampilan pengolahan makanan berbasis gablek telah berhasil dilakukan. Keterampilan ini penting sebagai modal awal untuk produksi mandiri.

Tahap akhir kegiatan berupa evaluasi terkait dengan efektivitas dari kegiatan melalui perbandingan hasil kuesioner *pretest* dan *post-test* yang diperlihatkan dalam Tabel 2 dan 3. Terjadi peningkatan pengetahuan peserta sebesar 0% pada item pertanyaan dengan jawaban “Ya” dari hasil *pre-test* meningkat menjadi 100% pada item pertanyaan dengan jawaban “Ya”. Hal ini menunjukkan efektivitas kegiatan sosialisasi dalam meningkatkan pemahaman peserta dan mengindikasikan bahwa materi sosialisasi berhasil diserap dengan baik oleh peserta. Peserta memahami bahwa gablek, yang sering dianggap sebagai makanan sekunder, dapat diolah menjadi produk bernilai gizi tinggi. Dokumentasi kegiatan diberikan dalam Gambar 1.

Tabel 1. Proses Pembuatan Gapplek Crunch Cookies (“GaCruKies”)

Alat	Bahan	Cara Pembuatan
Oven Listrik Baskom Solet Mixer Cetakan Kue Kertas Roti Sendok Piring Loyang Kues Kue Wajan Spatula Panci	Tepung Gapplek 200 gr Tepung Maizena 15 gr Telur 1 butir Cokelat Batang 50 gr Choco Chips 25 gr Baking Powder 5 gr Brown Sugar 50 gr Margarin 100 gr Gula 30 gr Garam 2 gr Vanili 5 gr	1. Sangrai tepung gapplek 2. Tepung gapplek, tepung maizena, baking powder, vanili dicampur dan diayak agar tidak bergerindil 3. Cokelat batang dicincang lalu dicairkan 4. Telur, margarin, gula pasir, garam dimixer 5. Tepung gapplek, tepung maizena, baking powder, vanili dicampurkan ke adonan sedikit demi sedikit kedalam campuran mixer 6. Setelah adonan tercampur semua, uleni dengan tangan 7. Masukkan cokelat cair ke adonan dan uleni kembali sampai tercampur 8. Masukkan choco chip dan uleni kembali 9. Timbang dan cetak adonan dengan cetakan kue 10. Letakkan adonan diatas Loyang yang sudah dilapisi kertas roti 11. Panggang di oven listrik dengan suhu 160-170 celcius dengan waktu 15 menit (oven dipanaskan terlebih dahulu selama 15 menit) 12. Setelah matang lalu dinginkan “GaCruKies” lalu masukkan ke dalam toples 13. GaCruKies siap disajikan.

Tabel 2. Hasil evaluasi awal (*pre-test*)

No	Pertanyaan	Ya (%)	Tidak (%)
1	Apakah saudara tahu kandungan nutrisi gapplek	0%	100%
2	Apakah saudara tahu manfaat gapplek selain dibuat nasi tiwul	0%	100%
3	Apakah saudara tahu bagaimana cara pembuatan gapplek menjadi Gapplek Crunch Cookies “GaCruKies”	0%	100%
4	Apakah saudara mengetahui bahan pembuatan Gapplek Crunch Cookies “GaCruKies”	0%	100%
5	Apakah saudara mengetahui alat untuk pembuatan Gapplek Crunch Cookies “GaCruKies”	0%	100%
Total		0%	100%

Tabel 3. Hasil evaluasi akhir (*post-test*)

No	Pertanyaan	Ya (%)	Tidak (%)
1	Apakah saudara tahu kandungan nutrisi gapplek	100%	0%
2	Apakah saudara tahu manfaat gapplek selain dibuat nasi tiwul	100%	0%
3	Apakah saudara tahu bagaimana cara pembuatan gapplek menjadi Gapplek Crunch Cookies “GaCruKies”	100%	0%
4	Apakah saudara mengetahui bahan pembuatan Gapplek Crunch Cookies “GaCruKies”	100%	0%
5	Apakah saudara mengetahui alat untuk pembuatan Gapplek Crunch Cookies “GaCruKies”	100%	0%
Total		100%	0%



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan GaCruKies.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini mencapai tujuannya dalam mentransfer ilmu pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat Desa Balongrejo, sekaligus menghasilkan produk inovatif berbasis pangan lokal sebagai solusi MP-ASI. Dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan peserta tidak hanya memahami tentang teori pemanfaatan gaplek tapi juga bisa mengaplikasikannya secara langsung inovasi pembuatan produk olahan gaplek menjadi GaCruKies.

4. Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan pembuatan Gaplek Crunch Cookies (“GaCruKies”) sebagai solusi inovatif dalam pengembangan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) berbasis pangan lokal bagi masyarakat Desa Balongrejo, Bagor, Nganjuk berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu peserta dalam mengolah gaplek menjadi produk makanan yang bergizi, menarik, dan berdaya simpan tinggi, yaitu *cookies*.

Penggunaan gaplek sebagai bahan dasar GaCruKies membuktikan bahwa potensi pangan lokal dapat dimaksimalkan untuk menciptakan MP-ASI alternatif yang ekonomis dan mudah

dijangkau. Inovasi ini tidak hanya mengatasi isu kekurangan gizi pada balita dengan menyediakan MP-ASI yang kaya karbohidrat, tetapi juga berpotensi membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa. Dengan demikian, sosialisasi pembuatan GaCruKies merupakan langkah yang efektif dalam mendukung diversifikasi pangan lokal dan meningkatkan kesehatan gizi anak-anak di Desa Balongrejo.

Tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat berharap pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh melalui kegiatan ini dapat terus dikembangkan, memberikan manfaat nyata bagi peningkatan status gizi balita, dan menjadi cikal bakal pengembangan ekonomi kreatif masyarakat Desa Balongrejo.

Ucapan Terima Kasih

Tim pelaksana kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi atas pendanaan hibah Pengabdian kepada Masyarakat tahun 2025 serta Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri atas dukungan pendanaan, fasilitas, dan kebijakan yang memungkinkan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Desa Balongrejo beserta seluruh perangkat desa atas izin dan kerja sama yang diberikan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar dan sukses. Apresiasi disampaikan kepada Ibu-ibu peserta dari Desa Balongrejo, Bagor, Nganjuk, atas partisipasi aktif, antusiasme, dan semangat belajar yang luar biasa dalam mengikuti setiap sesi sosialisasi dan praktik pembuatan GaCruKies serta kepada semua pihak yang telah memberikan kontribusi, bantuan, dan dukungan moral maupun material dalam mewujudkan inovasi MP-ASI berbasis pangan lokal ini.

Daftar Referensi

- Buchair, N.H. & Laba, S.B. (2024). Edukasi Dan Pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) Sebagai Upaya Peningkatan Gizi Balita Di Desa Lolu Kab. Sigi. *Jurnal Pengabdian Farmasi dan Sains (JPFS)*, 2(2), 23-28.
- Fitriani, R.A.N. & Widowati, S. (editors). (2023). Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya. *Penerbit BRIN*. Jakarta.
- Istirani, A., & Harsana, M. (2023). Gamplek Cokelat Cookies dengan Substitusi Tepung Gamplek sebagai Produk Cookies Tinggi Serat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1), 1-8.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). (2020). Pedoman Pencegahan dan Penanggulangan Stunting. *Kemenkes RI*. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). (2024). Laporan Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2024. *Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan*. Jakarta.
- Mulyaningrum, F.M., Rahayu, I., Maylia, Riniasih, W., Lufianti, A. & Permatasari, A.S. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Penanganan Stunting Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Cahaya Negeriku*, 4(1), 17–21.
- Puspitasari, D.A., Pudjianto, K., Darussalam, A., Wicaksana, G.H., & Hastuti, H.P. (2024). The Effect of Sodium Tripolyphosphate and Guar Gum on Physical Characteristics of Analog Rice from Gaplek Flour. *agriTECH*, 44(2), 153-160.
- Rhofita, E.I. (2022). Optimalisasi Sumber Daya Pertanian Indonesia untuk Mendukung Program Ketahanan Pangan Dan Energi Nasional. *Jurnal Ketahanan Nasional*, 28(1), 81-99.
- Sahroni, A., & Rachmawati, R. (2023). Pengaruh Edukasi dengan Metode Kelas Ibu terhadap Pengetahuan Pemberian Makanan Bayi dan Anak (PMBA), Praktik Pemberian MP-ASI dan Berat Badan Balita Underweight. *NASUWAKES: Jurnal Kesehatan Ilmiah*, 16(2), 144–154.
- Siburian, U.D. & Ritonga, P.T. (2024). Edukasi Pencegahan Stunting Dan Pembuatan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 7(11), 5073-5087.
- UNICEF. (2022). Child Nutrition Report: Key Findings. *United Nations Children's Fund*. New York.
- WHO (World Health Organization). (2021). Guiding Principles for Complementary Feeding of the Breastfed Child. *World Health Organization*. Geneva.