

Pendampingan Inovasi Kuliner Sistik Ubi Jalar di Desa Cipicung: Kolaborasi Pendidikan, Kesehatan, dan Sosial Masyarakat

Muhammad Agung Aprialdi Aldi,^{a,1} Muhammad Naufal Fahrudin,^b Muhamad Rizki Suandi,^c Nadia Laily Musthofa,^d Nita Larasati,^e Putri Kinanti,^f Qatrun Nada Aghia S.,^g

Raisha Putri Az-zahra,^h Sahila Aulia Putri, Salsabila Azaria J.,ⁱ Arti Hastuti^j

^{a,b,c,d,e,f,g,h,i,j} Universitas Djuanda, Jl. Raya Puncak, Ciawi, Bogor, Jawa Barat, Indonesia, 16720

¹maaprialdi@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan kepada masyarakat di Desa Cipicung yang dilakukan oleh mahasiswa KKN Fakultas Ilmu Pangan Universitas Djuanda berfokus pada pendampingan inovasi pangan yang mencakup beberapa lingkup seperti pendidikan, kesehatan, dan sosial masyarakat. Masyarakat sadar akan pemanfaatan bahan baku lokal khas Desa Cipicung, salah satunya adalah jenis umbi yaitu ubi jalar. Umumnya ubi jalar hanya dimanfaatkan sebagai makanan yang dimasak dengan cara digoreng menjadi gorengan dan direbus atau dikukus. Pemanfaatan ubi jalar sebagai inovasi pangan telah banyak dilakukan diantaranya sebagai olahan nugget serta camilan stik ubi jalar. Pemilihan ubi jalar dalam pembuatan inovasi pangan berupa sistik dipilih karena ubi jalar mempunyai rasa manis jika dibandingkan komoditi umbi lainnya yang tumbuh di Desa Cipicung. Formula standarisasi yang digunakan mengacu pada penelitian sebelumnya serta dilakukan perubahan formula seperti adanya penambahan kacang hijau dengan tujuan memperkaya cita rasa serta berdampak pada kandungan nutrisinya. Penelitian ini menggunakan metode studi lapangan dengan metode pengumpulan data berupa observasi lapangan. Hasil penelitian menyatakan bahwa pendampingan inovasi olahan pangan berbahan lokal khas Desa Cipicung di daerah kampung Balakang berupa ubi jalar sebagai sistik ubu jalar (Sis-lar) dapat dilakukan dengan dilakukannya perbaikan pada tekstur dan kerenyahanya.

ABSTRACT

Community activities in Cipicung Village, carried out by the student community service program of the Faculty of Food Science, Djuanda University, focus on mentoring food innovations that cover several areas such as education, health, and social society. The community is aware of the use of local raw materials typical of Cipicung Village, one of which is a type of tuber, namely sweet potato. Generally, sweet potatoes are only used as food cooked by frying into fritters and boiling or steaming. Sweet potatoes have been widely used as food innovations, including processed nuggets and sweet potato sticks. Sweet potatoes were selected for food innovations in the form of stick snacks because sweet potatoes taste sweet compared to other tuber commodities that grow in Cipicung Village. The standardization of the formula used refers to previous research, and changes to the formula have been made, such as the addition of green beans with the aim of enriching the taste and having an impact on its nutritional content. This study uses a field study method with a data collection method in the form of field observations. The results of the survey stated that mentoring innovations in local food ingredients are typical of Cipicung Village in the Balakang village area in the form of sweet potatoes, as sweet potatoes stick (Sis-lar) can be done by improving the texture and crispiness

Informasi Artikel

Diterima: 26 Oktober 2024
Disetujui: 11 November 2024
Online : 22 November 2024
Edisi : 30 Desember 2024

Kata kunci:

Cipicung, Inovasi Pangan,
Pendampingan Masyarakat

Article's Information

Received: October 26, 2024
Accepted: November 11, 2024
Online : November 22, 2024
Issue : December 30, 2024

Keywords:

Cipicung, Inovasi Pangan,
Pendampingan Masyarakat

Pendahuluan

Desa dikenal sebagai kesatuan masyarakat hukum dengan adanya penyelenggaraan rumah tangga berdasarkan hak asal-usul yang erat berhubungan dengan adat istiadat yang diakui oleh pemerintah. Desa biasanya memiliki kedudukan pada suatu daerah dengan tingkat kepadatan penduduk yang rendah, memiliki sifat interaksi sosial bersifat homogen, umumnya bermata pencaharian pada bidang pertanian (agraris), serta adanya adat istiadat yang diakui oleh pemerintah (Siti, 2024). Desa umumnya terdiri dari beberapa kampung serta dipimpin oleh seorang kepala desa yang memimpin serta menjalankan tugasnya, seiring berjalan waktu sebuah desa yang dikelola oleh kepala desa bersama dengan masyarakat tentunya mempunyai berbagai permasalahan yang harus diselesaikan baik secara gotong royong maupun bekerjasama dengan pihak lain seperti melibatkan mahasiswa dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN).

Kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) dikenal merupakan kegiatan yang berfokus pada Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu "Pengabdian Kepada Masyarakat". Kegiatan KKN ini biasanya dilakukan secara berkelompok selama 1 sampai 2 bulan dan terdiri dari beberapa jurusan di suatu universitas atau perguruan tinggi. Mengacu pada Swawikanti (2024) terdapat 3 jenis KKN diantaranya adalah reguler, tematik, dan kerjasama antar universitas. Selama melakukan KKN biasanya mahasiswa dibekali dengan arahan pendidikan yang akan berorientasi pada masyarakat. Pendidikan yang berorientasi pada masyarakat ini bertujuan untuk menghubungkan antara teori yang dipelajari di kelas dengan praktik kerja lapangan terlebih dalam konteks pengabdian kepada masyarakat. Selain itu adanya kegiatan KKN ini dapat menjadi salah satu wadah bagi mahasiswa dalam pengembangan karakter mahasiswa seperti kepemimpinan, kerjasama tim, komunikasi serta kemampuan seorang mahasiswa untuk beradaptasi di suatu daerah tertentu yang tentunya dapat memberikan pelatihan dalam interaksi dengan berbagai lapisan masyarakat diluar dari lingkungan perguruan tinggi.

Perguruan tinggi sebagai tempat belajar dan mengenyam ilmu tentunya mempunyai peran dalam hal pengabdian kepada masyarakat yang menjadi salah satu bagian utama dalam Tridharma perguruan tinggi. Melalui kegiatan KKN ini perguruan tinggi tentunya memberikan kontribusi langsung pada pembangunan masyarakat baik dalam aspek ekonomi, kesehatan, sosial, pendidikan dan infrastruktur. Selain itu kegiatan ini juga dapat membantu memecahkan permasalahan sosial dan pembangunan pada suatu daerah. Salah satu contoh nyata kegiatan KKN yang diikuti oleh mahasiswa dari Fakultas Ilmu pangan, Universitas Djuanda melaksanakan KKN yang berfokus pada Pendampingan Inovasi Pangan Lokal dan Literasi Digital : melalui Pendidikan, Kesehatan dan Sosial Masyarakat di Desa Cipicung, Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor, Jawa Barat.

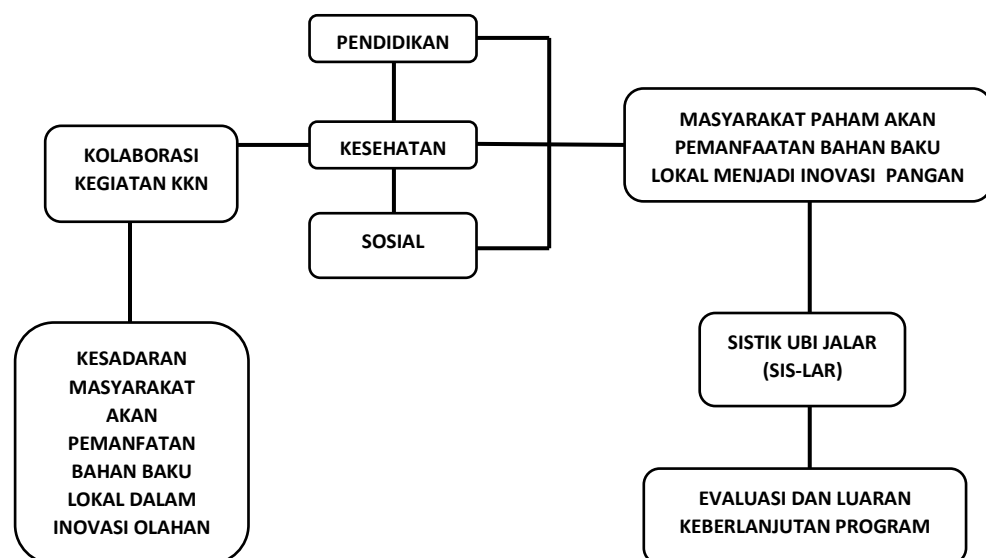
Pembuatan inovasi produk yang dilakukan terfokus pada pemanfaatan bahan baku lokal di Desa Cipicung berupa ubi jalar sebagai olahan pangan yang juga berperan menghasilkan makanan sehat guna mendukung program penurunan stunting di wilayah Kabupaten Bogor. Kabupaten Bogor mempunyai target dalam penurunan angka stunting sebesar 12,3% (SETDA, 2024). Pengetahuan terkait stunting bagi masyarakat di Kabupaten Bogor tentunya menjadi perhatian yang cukup serius terutama yang berkaitan dengan pangan dan konsumsi makanan secara berkelanjutan. Menurut (Nenu, *et al.*, 2022) pemanfaatan umbi-umbian termasuk ubi

jalar dapat dijadikan sebagai inovasi pangan yang bernutrisi untuk dikonsumsi oleh ibu hamil guna mencegah stunting. Selanjutnya pemanfaatan ubi jalar oleh Anggraini & Ruspiani (2022) sebagai produk inovasi pangan telah dilakukan di Desa Pagar batu, Bengkulu Selatan dimana ubi jalar dijadikan sebagai produk stik dan telah membantu pemberdayaan komunitas di masa pandemi COVID-19.

Berdasarkan permasalahan tersebut adanya peran mahasiswa yang mengikuti kegiatan KKN di desa Cicpicung tentunya dapat memberikan kontribusi nyata yang dipelajari di kampus dengan cara terlibat langsung dengan masyarakat desa dan membantu dalam hal penyelesaian permasalahan dengan sebuah solusi dan juga berdampak pada peningkatan atau perbaikan pada beberapa ruang lingkup seperti pendidikan, kesehatan dan sosial masyarakat desa.

Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat secara KKN (Kuliah Kerja Nyata) yang dilakukan di Desa Cipicung, Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor ini dilaksanakan selama 1 bulan dengan menggunakan studi lapangan serta metode pengumpulan data secara observasi lapangan. Mengacu pada Ahmad & Isha (2020) penelitian menggunakan metode studi lapangan berfokus pada sebuah kegiatan observasi yang dapat mengungkap fakta guna memperoleh data langsung di lapangan dengan cara memberikan deskripsi, eksplanasi, serta inovasi. Selanjutnya metode pengumpulan data dilakukan secara observasi lapangan bertujuan untuk mengetahui sebuah fenomena atau kejadian sosial, hal ini sesuai dengan Hasanah (2016) yang menyatakan bahwa konsep observasi dapat muncul secara tiba-tiba berdasarkan pada gejala umum, sebuah fenomena sosial atau kejadian, pola, serta tipe perilaku tertentu.



Gambar 1. Diagram Alur Penelitian

Diagram alur yang dijelaskan pada gambar 1. Menjabarkan gambaran umum kegiatan yang dilakukan di Desa Cipicung. Hasil observasi lapangan yang dilakukan dengan masyarakat

diketahui bahwa pemanfaatan bahan baku lokal khas desa yaitu ubi jalar masih belum banyak dilakukan. Padahal mengacu pada Badan Pusat Statistika (2021), jumlah hasil produksi palawijaya berupa ubi jalar di tahun 2020 mencapai 682 Ton. Ubi jalar menjadi komoditas palawija ketiga setelah ubi kayu (1.226 ton) dan talas (1.024 ton), pemilihan ubi jalar sebagai ide pengembangan berupa sistik dipengaruhi juga oleh rasa manis yang terkandungnya.

| Bahan | Tepung terigu | Tepung sagu | Ubi jalar | Kacang hijau | Telur | Margarin | Garam | Penyedap rasa | Air |
|-----------|---------------|-------------|-----------|--------------|-------|----------|-------|---------------|-----|
| Berat (%) | 100 | 67 | 50 | 17 | 50 | 10 | 1 | 1 | 17 |

*Perhitungan formula menggunakan metode konvensional

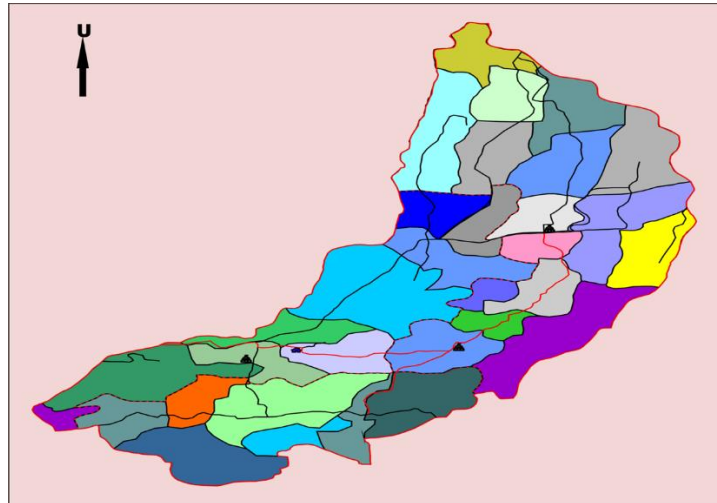
Tabel 1. Formula Standardisasi Sistik Ubi Jalar (Sis-lar)

Pembuatan sistik ubi jalar (Sis-lar) mengacu pada (Luthfiyyah ,2020) yang di standardisasikan dengan bahan tambahan berupa ubi jalar, kacang hijau, dan penyedap rasa. Proses pembuatan sistik dilakukan dengan cara pengukusan ubi jalar dan kacang hijau guna mendapatkan tekstur lembut sehingga akan tercampur dengan bahan kering. Proses pencetakan dilakukan secara manual menggunakan gilingan kayu (*rolling pan*) lalu dipotong menggunakan pisau. Pada proses penggorengan, minyak yang digunakan harus panas secara merata dan tidak panas (*over heat*) dengan tujuan agar sistik yang dihasilkan memiliki warna khas cokelat keemasan (*golden brown*). Sistik yang sudah ditiriskan selanjutnya di kemas dalam kemasan *zip lock* dengan total 16 buah (50g), tujuan dari penggunaan *zip lock* yaitu untuk menjaga dari kelembahan akibat udara.

Mengacu pada tabel 1. sistik ubi jalar (Sis-lar) yang telah diproduksi selanjutnya diperkenalkan kepada warga Balakang, Desa Cijeruk dengan tujuan untuk mendapatkan penilaian secara organoleptik dan saran terkait keberlanjutan inovasi produk sistik berbahan ubi jalar. Setelah dilakukan percobaan secara organoleptik pada warga, langkah selanjutnya adalah proses penjualan produk yang dilakukan di kegiatan Pameran Hasil Produk Inovasi Mahasiswa KKN Universitas Djuanda, kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan produk Sis-lar serta mengetahui respon konsumen terkait perkembangan produk kedepannya.

Hasil dan Pembahasan

Desa cipicung berlokasi di dataran tinggi dengan ketinggian ± 600 m diatas permukaan laut dengan sebagian besar wilayahnya adalah lahan perkebunan (170,55 Ha) dan persawahan (115,28 Ha) dengan komoditas utama berupa umbi. Desa ini memiliki luas wilayah 461,820 Ha, terdiri dari 7 RW, 33 RT dan 3 Dusun serta berbatasan wilayah dengan Desa Palasari (utara), Desa Cibalong (Selatan), Kertamaya (Timur), dan Tanjungsari (Barat).



Gambar 2. Wilayah Desa Cipicung, Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor.
(Sumber : Humas, 2024)

Komunikasi yang baik dengan pihak Desa Cipicung serta koordinasi bersama Rukun Warga (RW) 07 di kampung Balakang menjadikan kegiatan yang dilakukan di wilayah ini tepat dijadikan sebagai tempat kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh mahasiswa kepada masyarakat di Desa Cipicung selama satu bulan mencakup beberapa lingkup seperti pendidikan, kesehatan, dan sosial masyarakat.

Pendidikan

Terdapat beberapa sekolah dari mulai jenjang PAUD hingga MTs yang dapat ditemui di Desa Cipicung. Pendidikan usia dini merupakan pendidikan penting yang sudah diikuti oleh peserta didik di desa ini, dan tersebar secara merata di beberapa RW. Edukasi yang dilakukan pada jenjang PAUD akan terfokus pada kegiatan bercerita, bermain profesi, olahraga, serta besosialisasi dengan sesama.





Gambar 3. Pengenalan Isu Stunting, Isi Piringku, dan mencuci tangan yang baik dan benar (sumber : Dokumentasi pribadi, 2024)

Pendampingan yang dilakukan selama menajalani KKN merupakan sebuah kegiatan penyuluhan meliputi pengenalan permasalahan stunting kepada orang tua siswa, pengenalan program isi piringku, serta edukasi terkait cara mencuci tangan yang baik bersama para siswa PAUD Restu Bunda yang berlokasi di RW 02 RW 04. Gambar 3. Menunjukkan dokumentasi dari kegiatan pendampingan pada lingkup pendidikan yang dilaksanakan di PAUD Restu Bunda RT 02 RW 04 Desa Cipicing meliputi Pengenalan Isu Stunting, Isi Piringku, dan mencuci tangan yang baik dan benar. Pelaksanaan kegiatan dijabarkan sebagai berikut:

1. Pencapaian Program Pengenalan isu stunting, Penyuluhan Isi Piringku, dan Simulasi Mencuci Tangan yang Baik dan Benar.

Penyuluhan tentang pencegahan stunting mengajarkan para orang tua dan calon orang tua mengenai pentingnya asupan gizi selama masa kehamilan dan awal kehidupan bayi, serta bagaimana memantau pertumbuhan anak. Dalam penyuluhan ini, orang tua diberikan informasi mengenai pentingnya pemberian Air Susu Ibu (ASI) eksklusif selama 6 bulan pertama, peragaan tentang porsi makan seimbang dalam satu kali makan serta mengajarkan kebiasaan cuci tangan baik dan benar agar sanitasi tetap terjaga. Berbeda dengan "4 Sehat 5 Sempurna," "Isi Piringku" juga memberikan panduan mengenai jumlah porsi makanan yang ideal dengan menggunakan contoh penyajian dalam satu piring. Program ini berfokus pada edukasi tentang konsep isi piringku yakni pembagian porsi makanan yang seimbang pada anak PAUD dan orang tua siswa serta pentingnya pemenuhan gizi selama 1000 hari pertama kehidupan anak. Penyuluhan ini juga mendukung program pemerintah untuk menurunkan prevalensi stunting dan meningkatkan status gizi masyarakat yang pada akhirnya berkontribusi pada pembangunan sumber daya manusia yang lebih berkualitas.

2. Kendala dan Solusi

Pada orang tua, masalah utama meliputi masih kurangnya pengetahuan tentang gizi seimbang, keterbatasan akses terhadap makanan bergizi, kebiasaan makan yang kurang sehat, serta keterbatasan waktu untuk berpartisipasi dalam penyuluhan. Untuk mengatasi hal ini, solusi yang diusulkan termasuk pendekatan edukasi yang sederhana, pemanfaatan bahan pangan lokal, kegiatan selanjutnya dapat mengundang narasumber yang kompeten seperti bidan yang dibantu kader desa dan menyediakan penyuluhan dalam bentuk ringan yang mudah dimengerti. Sedangkan pada anak PAUD belum dapat memahami konsep gizi

seimbang karena rentang perhatian yang terbatas dan kebiasaan makan yang terbentuk di rumah.

3. Evaluasi Kegiatan

Pertama, mengevaluasi ketercapaian tujuan dengan melihat peningkatan pemahaman tentang gizi seimbang pada audiensi melalui survei atau tes. Kedua, mengevaluasi keterlibatan dan partisipasi orang tua, guru, dan anak-anak dalam penerapan prinsip Isi Piringku di rumah dan sekolah. Ketiga, hasil dan dampak dilihat dari perubahan perilaku, kesehatan anak, dan kesadaran di masyarakat.



Gambar 4. Poster edukasi pengenalan terkait isi piringku, stunting, dan serta cara mencuci tangan yang baik dan benar (Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024)

Guna mendukung terlaksananya kegiatan penyuluhan dan pendampingan pada lingkup Pendidikan yang berlokasi di PAUD Restu Bunda, terdapat 3 media edukasi berupa poster infografis terkait permasalahan isu stunting, pengenalan program isi piringku, dan mencuci tangan yang baik dan benar. Adanya media edukasi berupa poster infografis dapat memberikan gambaran serta pengetahuan pada orang tua siswa serta siswa dalam bentuk visual ketiga melaksanakan kegiatan penyuluhan.

Kesehatan



Gambar 5. Pedampingan Posyandu di Desa Cipicung (Sumber: Data Pribadi, 2024)

Gambar 5. Diatas menunjukkan kegiatan pendampingan posyandu pertama yang berlokasi di Kampung Tepopong. Pelaksanaan kegiatan dijabarkan sebagai berikut:

1. Pencapaian Program Pendampingan Posyandu

Pendampingan dalam lingkup kesehatan yang dilakukan di Desa Cipicung terfokus pada membantu kegiatan Posyandu (Pos Pelayanan Terpadu) yang diadakan di Kampung Tepopong dan berlokasi di PAUD Nurul Fikri serta diadakan ditempat berbeda tiap bulannya. Peran mahasiswa KKN selama terlibat di kegiatan Posyandu bertujuan untuk membantu berbagai pelayanan kesehatan seperti penimbangan balita, pemeriksaan ibu hamil, pemberian vitamin, dan imunisasi.

2. Kendala dan Solusi

Terdapat kendala pada pelaksanaan kegiatan Posyandu yaitu ketika para Ibu mengantarkan anaknya untuk dilakukan pengecekan seperti tinggi dan berat badan anak, setelah itu para ibu harus melaporkan secara langsung ke bagian pencatatan. Hal ini menyebabkan beberapa ibu lupa akan hasil pengecekannya anaknya sehingga proses pencatatan terkendala. Adapun solusi yang dapat dilakukan, para ibu dibekali satu lembar kertas untuk mencatat aktivitas pengecekan tinggi dan berat badan anak, sehingga untuk proses pencatatan hasil, para ibu cukup menyerahkan kertas tersebut ke bagian pencatatan.

3. Evaluasi Kegiatan

Kegiatan berlangsung baik, perlu adanya sistem pencatatan yang efektif dengan diberlakukannya kertas kontrol ketika kegiatan Posyandu berlangsung sehingga dapat meminimalisir kesalahan dalam penghitungan daya setelag proses penimbangan dan pengukuran.

Sosial Masyarakat

Kegiatan sosial kemasyarakatan terbagi menjadi 3 kegiatan, pertama penyuluhan inovasi pangan lokal, pendampingan pembuatan NIB, dan pendampingan terkait inovasi pembuatan pangan lokal di Kampung Balakang dan Penyuluhan terkait literasi digital yang bertempat di MTs Arrosyid.





Gambar 6. Penyuluhan Inovasi Pangan Lokal di Kampung Balakang
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024)

Gambar 6. Diatas merupakan dokumentasi dari kegiatan penyuluhan terkait inovasi pangan di Kampung Balakang, Desa Cipiciung. Komoditas utama di Desa Cipiciung adalah umbi seperti ubi jalar, talas, singkong, serta belitung dan Kampung Balakang merupakan salah satu daerah penghasil umbi, hal ini terbukti dengan terdapatnya Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berupa keripik umbi di kampung ini.



Gambar 7. Pameran Hasil produk Inovasi Sis-lar dan Produk UMKM Peyek
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024)

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dijabarkan sebagai berikut:

1. Pencapaian Program penyuluhan Inovasi Pangan Berbahan Lokal

Pemanfaatan bahan baku berupa umbi dalam hal ini ubi jalar dinilai dapat dijadikan sebagai produk inovasi yang mendukung program pangan fungsional serta berkontribusi dalam pemenuhan pangan bergizi untuk mendukung program penurunan angka stunting di Kabupaten Bogor. Inovasi pangan yang dihadirkan adalah produk sistik (Sis-Lar) berbahan dasar ubi jalar yang dikombinasikan dengan penambahan kacang hijau. Sistik umumnya dibuat dengan bahan baku tepung terigu, margarin, telur, garam, dan penyedap rasa. Berbeda dengan produk Sis-lar, dimana produk ini memanfaatkan potensi bahan lokal berupa ubi jalar yang direbus, dihaluskan menjadi puree dan diberi tambahan kacang hijau. Citarasa yang dihasilkan adalah produk inovasi sistik memiliki aroma khas serta berstruktur sedikit kasar.

2. Kendala dan Solusi

Berdasarkan hasil organoleptik yang dilakukan oleh warga di Kampung Balakang, tekstur Sis-Lar dirasa masih kurang renyah hal ini dikarenakan komposisi ubi jalar yang digunakan. Perlu uji coba lebih lanjut untuk mendapatkan tekstur yang lebih renyah. Selanjutnya pilihan rasa original atau *plain* dirasa masih kurang sehingga perlu adanya penambahan rasa lain yang beragam. Solusi yang dilakukan yaitu melakukan standardisasi formula kembali dan menghadirkan pilihan rasa baru guna mendukung produk inovasi yang sesuai ketika di pasarkan.

3. Evaluasi program

Kegiatan penyuluhan inovasi pangan lokal terlaksana dengan luaran saran dan masukan dari para warga Kampung Balakang terkait hasil organoleptik pada produk Sis-Lar, dimana hasil pengujian organoleptik perlu adanya perbaikan formula standardisasi, pilihan beragam rasa, serta pengujian kandungan secara laboratorium.



Gambar 8. Pendampingan Pembuatan NIB (Nomor Induk Berusaha) dan Logo UMKM Peyek Ibu Ningsih

Pendampingan pembuatan NIB ditujukan bagi pelaku UMKM dalam rangka meningkatkan peluang pemasaran dan izin edar produk yang di produksi, pelaku usaha yang terlibat dalam kegiatan ini adalah Peyek Ibu Ningsih. Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dijabarkan sebagai berikut:

1. Pencapaian Pendampingan NIB

Salah satu pelaku usaha yang berhasil mengikuti pendampingan adalah produk Peyek Ibu Ningsih yang merupakan produsen peyek kacang tanah, kacang hijau dan ikan rebon di Desa Cipicung. Selanjutnya mahasiswa KKN melakukan pendampingan terkait pembuatan label produk untuk peyek Ibu Ningsih. Label dibuat berukuran 10 x 8 cm, berisi informasi tentang nama produk, gambar asli produk, varian produk, dan informasi kontak untuk pemesanan produk.

2. Kendala dan Solusi

Dalam pendaftaran NIB dan pembuatan label tidak ada kendala yang dihadapi sehingga dapat terlaksana sesuai dengan perencanaan. Mahasiswa KKN berinisiasi untuk

melanjutkan mendaftarkan sertifikasi halal produk, namun kuota pendaftaran produk sampai bulan Agustus masih penuh dan tidak bisa diproses.

3. Evaluasi Program

Kegiatan pendampinga pembuatan NIB dan logo produk terlaksana dengan baik, hanya saja proses selanjutnya terkait pembuatan sertifikat halal belum dapat dilakukan dikarenakan kuota pendaftaran sudah habis pada periode tahun 2024.



Gambar 9. Sosialisasi dan Penyuluhan Bijak Bermedia Digital
(Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024)

Selain pendampingan kepada masyarakat, terdapat juga penyuluhan dan penampungan yang dilakukan di sekolah terkhusus bagi remaja terkait bijak bermedia digital yang berlokasi di Mts Arrosyid. . Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dijabarkan sebagai berikut:

1. Pencapaian Program Sosialisasi dan penyuluhan Bijak Bermedia Digital

Sosialisasi Bijak Menggunakan Media Digital di MTS Arrosyid II Cijeruk bertujuan untuk meningkatkan kesadaran siswa/i akan pentingnya etika dalam penggunaan media digital, membekali siswa/i dengan pengetahuan dan keterampilan untuk memanfaatkan teknologi secara bijak, mendorong siswa/i untuk menjadi individu yang cerdas, bertanggung jawab, dan berperilaku positif dalam lingkungan digital.

2. Kendala dan solusi

Selama kegiatan berlangsung terdapat beberapa siswa yang merasa masih kurang terkait literasi digital, belum pahamnya cara penggunaan media sosial yang baik dan benar, serta belum bisa membagi waktu yang sesuai ketika penggunaan gadget dalam mempelajari media digital. Solusi yang dapat dilakukan yaitu dengan memberikan pemahaman kepada para siswa terkait dampak jangka pendek dan panjang dalam penggunaan gadget secara berlebihan serta dampak buruk dalam penggunaan literasi digital secara salah.

3. Evaluasi program

Siswa antusias mengikuti kegiatan ini, selanjutnya penyampaian materi berupa video dan powerpoint dinilai sesuai untuk menjelaskan serta menerangkan terkait materi bijak bermedia digital.

Simpulan

Berdasarkan dari hasil pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Nyata di Desa Cipicung melalui kegiatan yang telah dilakukan meliputi pendampingan kepada UMKM terhadap pembuatan legalitas seperti NIB, Sertifikasi Halal, dan pelabelan pada kemasan produk agar produk peyek dapat dijual secara luas. Terlaksananya penyuluhan Pencegahan Stunting yang dilakukan kepada orang tua siswa di PAUD Restu Bunda dan mengenalkan isi piringku kepada para siswa PAUD. Program selanjutnya adalah kegiatan pendampingan posyandu di Desa Cipicung yang berfokus pada pelayanan kesehatan serta edukasi terkait stunting. Pembuatan produk inovasi dari komoditas lokal Cipicung berupa ubi jalar menjadi camilan stik ubi jalar (Sis-lar) dapat dilakukan dan diperkenalkan kepada warga khususnya di Kampung Balakang. Selanjutnya pameran hasil produk KKN yang dilakukan di Universitas Djuanda telah memberikan evaluasi dan saran terkait perkembangan produk Sis-lar kedepannya terlebih dalam hal tingkat tekstur dan kerenyahan.

Referensi

- Ahmad, B., & Isha, M. S. (2020). Penerapan Studi Lapangan Dalam Meningkatkan. *Jurnal Nalar Pendidikan*, 63 - 72.
- Anggraini, E. D., & Ruspiani. (2022). Pengolahan Ubi jalar Ungu Menjadi Stik Sebagai Diversifikasi Pangan Desa Pagar Batu Bengkulu Selatan. *Journal of Community Empowerment*, 80-89.
- BPS. (den 05 Oktober 2021). *Produksi Palawija Menurut Kecamatan (Ton), 2020*. Badan Pusat Statistika Kabupaten Bogor: <https://bogorkab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTMzIzI=/produksi-palawija-menurut-kecamatan.html>
- Hasanah, H. (2016). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI. *Jurnal at-Taqaddum*, 21 - 46.
- Humas. (2024). profil Desa Cipicung. Kabupaten Bogor, Jawa Barat, Indonesia.
- Luthfiyyah, A. (2020). *Resep Cheese Stick (Stik Keju)*. Resep Koki: <https://resepkoki.id/resep/resep-cheese-stick-stik-keju/>
- Nenu, P., Ngira, E. t., & Isha, D. L. (2022). Upaya Pencegahan Stunting melalui Pemanfaatan Pangan Lokal. *Indonesian Journal of Early Childhood: Jurnal Dunia Anak Usia Dini*, 292-303.
- Pragusma, Z. B. (den 27 Februari 2023). *Binus University*. Rendahnya Literasi Digital Indonesia: <https://binus.ac.id/character-building/2023/02/rendahnya-literasi-digital-indonesia/>
- SETDA. (den 14 Mei 2024). *SETDA Kabupaten Bogor*. Percepat Wujudkan Kabupaten Bogor Zero Stunting, Pemkab Bogor Lakukan Rembuk Stunting: <https://setda.bogorkab.go.id/lihat/percepat-wujudkan-kabupaten-bogor-zero-stunting-pemkab-bogor-lakukan-rembuk-stunting/>
- Siti. (2024). *Gramedia*. Hämtat från Pengertian Desa Menurut Para Ahli, Ciri-Ciri, Fungsi, dan Jenisnya: <https://wonoyoso.kec-kuwarasan.kebumenkab.go.id/index.php/web/artikel/4/740>
- Swawikanti, K. (den 31 July 2024). *Brain Academy*. Pengertian Kuliah Kerja Nyata (KKN), Tujuan & Manfaatnya: <https://www.brainacademy.id/blog/mengenal-kuliah-kerja-nyata-kkn>