



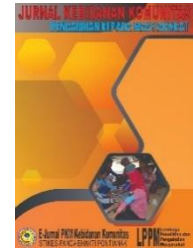
Jurnal PKM Kebidanan Komunitas

Volume 10 No.1 Tahun 2026

ISSN : 3026-0019 (online)

Journal homepage :

<https://stipaba.ac.id/pkm1/index.php/pkm/index>



SINERGI DAN KOLABORASI DALAM MENINGKATKAN GIZI BALITA DENGAN PRODUK INOVASI (GUMMY) OLAHAN PANGAN LOKAL BUAH NAGA (*HYLOCEREUS POLYRHIZUS*) DI DUSUN KARYA I

Sherly Angellina¹, Luluk Handayani², Dian Ika P³, Pika⁴

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panca Bhakti Pontianak

^{1,3}Program Studi D III Kebidanan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panca Bhakti Pontianak

³Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Kapuas Raya

Email korespondensi: drivesherly@gmail.com

ARTICLE INFO

Article History

Submitted : 04 Mei 2026

Revised : 11 Mei 2026

Accepted : 29 Mei 2026

Kata Kunci : Nutrition, Dragon Fruit, Toddlers.

ABSTRACT

Background: Nutrition is a very important part of the growth and development of toddlers, as it is closely related to health and intelligence. Dragon fruit also contains nutrients that can help prevent stunting by fulfilling children's nutritional intake. The utilization of local food ingredients, namely dragon fruit, as an innovative product (gummy) can improve toddler nutrition. **The Aims** : to improve toddler nutrition through an innovative product (Gummy) made from local dragon fruit (*Hylocereus Polyrhizus*). **Method:** This activity used the Participatory Rural Appraisal (PRA) method related to processing dragon fruit into gummy products, ranging from theory to practice, carried out by health cadres and parents of toddlers. **Results of the activity:** The demonstration of making local snacks from dragon fruit had a positive effect on increasing community knowledge and readiness in utilizing dragon fruit into an innovative gummy product that is more preferred by toddlers. **Conclusion:** The activity of processing dragon fruit into an innovative gummy product is expected to become one of the recommended products for improving toddler nutrition.

Keywords: Nutrition, Dragon Fruit, Toddlers.

¹ Sherly Angellina

² Luluk Handayani

³ Dian Ika P

⁴ Pika

STIKES Panca Bhakti Pontianak
Prodi D III Kebidanan
Email : lppm.akpb.pontianak@gmail.com

PENDAHULUAN

Masa balita adalah tahap krusial dalam proses pertumbuhan dan perkembangan manusia karena perkembangan pada periode ini berlangsung dengan cepat, masa balita juga dikenal sebagai masa keemasan karena pada fase ini kapasitas otak berkembang secara maksimal pada dimensi intelektual, emosi dan sosial anak (Muaris, 2006 dalam Nurbaety, 2024). Adapun menurut WHO, kelompok usia balita adalah 0-60 bulan. Pada masa balita merupakan masa yang sering menderita akibat kekurangan gizi atau yang dikenal dengan kekurangan energi protein yang termasuk dalam salah satu kelompok masyarakat rentan gizi. Gizi kurang dan gizi buruk pada balita berakibat pada terganggunya pertumbuhan jasmani dan kecerdasan mereka (Nurbaety, 2024).

Jumlah anak balita pada populasi global diperkirakan mencapai lebih dari 670 juta jiwa (United Nations, 2026), jumlah anak di Indonesia mencapai 88,81 juta jiwa pada tahun 2025 yang merupakan modal demografis penting dalam menyosong Indonesia Emas 2045 (Badan Pusat Statistik, 2025).

Gizi menjadi bagian sangat penting dalam pertumbuhan dan perkembangan balita yang di dalamnya memiliki keterkaitan yang erat hubungannya dengan kesehatan dan kecerdasan (Handayani et al., n.d.). Pemberian gizi yang kurang baik terutama terhadap anak-anak, akan menurunkan potensi sumber daya pembangunan masyarakat (Arbiyah & St, n.d.). Kekurangan gizi pada masa emas ini bersifat irreversible (tidak dapat pulih), sedangkan kekurangan gizi dapat mempengaruhi perkembangan otak anak.

Buah naga mengandung vitamin B kompleks seperti B1 (tiamin), B2 (riboflavin), dan B3 (niasin), yang vital untuk produksi energi dan fungsi neurologis pada anak, selain itu buah naga memiliki kandungan kalsium dan fosfor yang bermanfaat pembentukan dan pemeliharaan tulang serta gigi serta zat besi yang terkandung dalam buah naga dapat mencegah anemia defisiensi besi pada anak yang dapat mengganggu perkembangan kognitif dan fisik (Suryana Dayat, 2018).

Pemanfaatan bahan makan lokal dalam kolaborasi meningkatkan gizi balita menjadi pendekatan yang efektif di Indonesia, tidak hanya mudah didapat dan murah tetapi juga lebih disukai masyarakat. (Angellina et al., n.d.) Studi yang dilakukan (Putri, 2024), upaya berbasis makanan lokal seperti buah dan sayuran dapat meningkatkan status gizi anak secara signifikan. Buah naga adalah salah satu makanan sehat yang dapat digunakan sebagai camilan dalam bentuk gummy dilebih disukai balita dikarenakan rasa, bentuk dan warna yang lebih menarik. Buah naga juga memiliki kandungan yang dapat membantu mencegah stunting dengan memenuhi asupan gizi anak (Dewi et al., 2026).

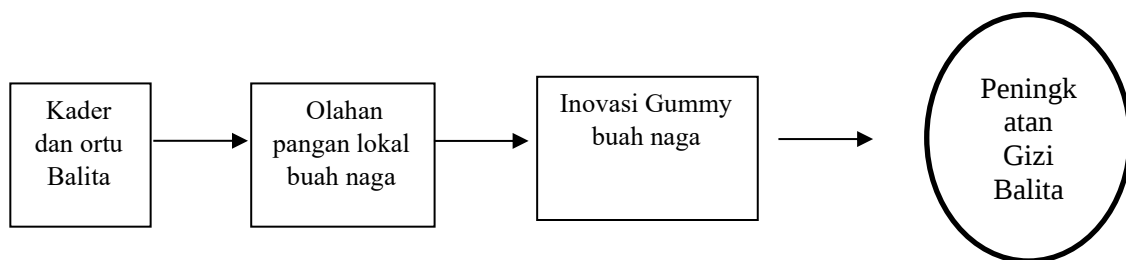
Didasarkan fenomena diatas, pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan gizi balita dengan olahan pangan lokal buah naga (*hylocereus polyrhizus*) dalam bentuk gummy dan edukasi gizi kepada ibu balita. Diharapkan program ini dapat meningkatkan pemahaman ibu tentang gizi seimbang, membantu mereka mengoptimalkan pola makan mereka, dan memanfaatkan sumber nutrisi lokal yang potensial.

METODE

Metode yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan menggunakan metode demonstrasi menggunakan *Pratisipativ Rural Appraisal (PRA)* yaitu terkait pengolahan gummy buah naga dimulai teori hingga praktik pembuatan di Dusun Karya I, Adapun tahapan kegiatan yang dilakukan, yaitu:

- Melakukan Survei: kegiatan dilakukan untuk mengetahui tempat dan sasaran pengabdian kepada masyarakat
- Penyuluhan tentang manfaat buah naga dilaksanakan 6-8 April 2026 dihadiri oleh 7 Kader dan 1 bidan. kegiatan ini dilakukan untuk memberikan informasi tentang kandungan serta manfaat buah naga .
- Pelatihan pembuatan makanan olahan dari buah naga menjadi produk inovasi gummy, demonstrasi langsung yang dilakukan bersama kader posyandu bayi dan balita dan orang tua balita. Kegiatan ini dilaksanakan oleh 6-8 April 2026 dihadiri oleh 7 kader dan 1 bidan serta 8 orang tua balita.

Setelah dilakukan tahapan kegiatan diharapkan dapat menambah wawasan masyarakat tentang inovasi buah naga sebagai bahan pangan lokal dapat meningkatkan gizi pada anak. Adapun kerangka pemecahan masalah pada kegiatan ini, sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Pemecahan Masalah

HASIL

a. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

- 1) Pembuatan Inovasi Olahan Pangan Lokal Buah Naga menjadi Gummy

Dalam kegiatan ini, buah naga di olah menjadi gummy.



Gambar 3.1 Inovasi Buah Naga Menjadi Gummy

b. Pameran Produk

Inovasi buah naga yang diolah menjadi Gummy di pameran dalam rangka pameran gizi Stikes Panca Bhakti Pontianak agar dikenal masyarakat luas.



Gambar 3.2 Pameran produk Inovasi Gummy Buah Naga Stikes Panca Bhakti



c. Hasil yang di capai

Pengabdian Kepada Masyarakat ini berfokus pada gizi seimbang dalam pemanfaatan buah naga sebagai bahan pangan lokal dalam inovasi pembuatan gummy untuk meningkatkan gizi pada balita. Terutama, dengan mengajarkan masyarakat tentang manfaat buah naga yang kaya akan nutrisi, diharapkan masyarakat dapat lebih sadar akan pentingnya pemenuhan gizi dalam peningkatan gizi balita. Pengolahan inovasi buah naga menjadi gummy merupakan langkah yang konkret dalam menyediakan alternatif pengolahan bahan pangan lokal yang mudah diakses.

Adapun kegiatan sebagai berikut:

- 1) Memberikan materi kepada kader mengenai buah naga sebagai bahan pangan lokal materi berisikan tujuan, manfaat buah naga dalam peningkatan gizi balita
- 2) Melakukan demonstrasi pengolahan inovasi buah naga menjadi gummy.



Gambar 3.3 Memberikan edukasi mengenai buah naga bersama kader dan orang tua balita

PEMBAHASAN

Masa balita usia 0-5 tahun merupakan tahap perkembangan yang pesat jika tidak didukung dengan gizi yang seimbang maka anak jatuh pada kondisi gizi kurang. Anak balita 0-5 tahun merupakan kelompok umur yang paling sering menderita akibat kekurangan gizi atau yang dikenal dengan kekurangan energi protein yang termasuk dalam salah satu kelompok masyarakat rentan gizi. Gizi kurang dan gizi buruk pada balita berakibat pada terganggunya pertumbuhan jasmani dan kecerdasan mereka (Nurbaety, 2024)

Buah naga memiliki banyak manfaat, terutama dalam hal kandungan gizinya. Di dalam buah naga terkandung antioksidan, serat, serta vitamin B1, B2, B3, C, dan E. Selain itu, buah naga juga kaya akan karotenoid, flavonoid, betacyanin, dan betaxantin. menurut (Fernandi Aloysius, 2023; Hendarto Dani, 2019; Suryana Dayat, 2018) Buah naga juga mengandung zat besi yang berperan penting dalam pembentukan hemoglobin. Antioksidan pada buah naga berfungsi sebagai imun anak (Kusuma Sari et al., n.d.).

Gummy buah naga sangat digemari anak karena berbentuk permen kunyah semi basah yang terbuat dari gelatin, memiliki rasa manis, beraneka bentuk dan warna (Rashati et al., 2019). Pemanfaatan buah naga sebagai bahan dasar gummy juga mendukung upaya kemandirian pangan lokal. Integrasi nilai budaya lokal ini dapat meningkatkan penerimaan masyarakat terhadap program gizi dan memperkuat pendekatan berbasis kearifan lokal dalam pencegahan stunting (Almuaromah & Sarjito, 2023) . Inovasi yang diperlukan untuk membuat buah naga menjadi makanan yang menarik dan memiliki rasa yang diminati anak-anak sehingga dapat meningkatkan asupan nutrisi dengan mengonsumsi buah naga (Hasriani et al., 2024).

KESIMPULAN

Kegiatan demonstrasi inovasi buah naga sebagai bahan pangan lokal telah selesai dilaksanakan dengan peserta kader di Dusun Karya I. hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa inovasi buah naga menjadi gummy memungkinkan dapat diterapkan karena sangat disukai dan digemari oleh balita.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Panca Bhakti Pontianak yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Bidan Desa Kuala Dua, Pimpinan PMB Nuripah, Puskesmas Sui Durian, kader posyandu Balita, Desa Kuala Dua, Kecamatan Sungai Raya yang memberikan peluang bagi penulis untuk melakukan Pengabdian Kepada Masyarakat di Dusun Karya I, Desa Kuala Dua, Kecamatan Sungai Raya

DAFTAR PUSTAKA

- Almuaromah, D., & Sarjito. (2023). Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Berbasis Jagung Sebagai Upaya Meminimalisir Kasus Stunting di Desa Dasan Tapan. *Jurnal Abdi Gemomedisains*, 3(2).
- Angellina, S., Handayani, L., Ita, M., Febrianti, F., Tinggi, S., Kesehatan, I., & Pontianak, P. B. (n.d.). Pemanfaatan Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) Bahan Pangan Lokal Untuk Pencegahan Stunting pada Balita Di Desa Madu Sari. In *Jurnal Kebidanan Komunitas Pengabdian Kepada Masyarakat* (Vol. 08, Number 02).
- Arbiyah, S. T., & St, M. (n.d.). *GIZI PADA BAYI DAN BALITA PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA*.
- Badan Pusat Statistik. (2025). *Profil Anak Usia Dini 2025* (Vol. 6).
- Dewi, M. C., Putri, F. A., Azzahra, I., Raihanissa, D., Annisa, Z., Naya, A., Maulidya, M. V., Syahfitri, M. A., Raaida Aziz, N., & Rohmadiana, A. P. (2026). *PENINGKATAN PENGETAHUAN IBU TENTANG GIZI SEIMBANG MELALUI INOVASI OLAHAN BUAH NAGA UNTUK MENEKAN ANGKA PREVALENSI STUNTING* (Vol. 4, Number 1). <http://jurnal.iaisragen.org/index.php/jakes>
- Fernandi Aloysius. (2023). *Aneka Olahan Buah Naga untuk Bayi dan Anak-Anak : Sehat Bernutrisi* (Irawan Gerardo, Ed.). Pustaka Referensi.
- Handayani, L., Angellina, S., Arriza, N., Mariani, F., Wulandari, D., Studi, P., Iii, D., Sekolah, K., Ilmu, T., Panca, K., & Pontianak, B. (n.d.). *Jurnal PKM Kebidanan Komunitas*. Retrieved <https://stipaba.ac.id/pkm1/index.php/pkm/index>
- Hasriani, S., Asnuddin, Pratiwi, W. R., Qardhawijayanti, S., & Lisnayanti B. (2024). Pengaruh Pemberian MP-ASI Berbasis Kearifan Lokal terhadap Kenaikan Berat Badan Bayi. *Journal of Language and Health*, (3).
- Hendarto Dani. (2019). *Khasiat Ampuh Buah Naga dan Delima* (A. Kurniawan, Ed.; 1st ed., Vol. 1). Laksana.
- Kusuma Sari, R., Susilowati, E., Kunci, K., Kurang, G., & Gizi Kurang, F. (n.d.). *Scoping Review: Faktor Penyebab Gizi Kurang Pada Balita*. Retrieved <https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI>
- Nurbaety. (2024). *Mencegah Stunting Pada Balita Usia 24-59 Bulan* (1st ed., Vol. 1). NEM.
- Putri, A. N. (2024). Kandungan gizi dan manfaat pada buah naga lokal untuk kesehatan. In *Maliki Interdisciplinary Journal (MIJ) eISSN* (Vol. 2, Number 8). <http://urj.uin-malang.ac.id/index.php/mij/index>
- Rashati, D., Christiningtyas Eryani, M., & Farmasi Jember, A. (2019). FORMULASI DAN UJI STABILITAS GUMMY CANDIES BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) DENGAN VARIASI KONSENTRASI GELATIN DAN KARAGENAN SEBAGAI GELLING AGENT FORMULATION AND STABILITY TEST OF GUMMY CANDIES FRUIT DRAGON (HYLOCEREUS POLYRHIZUS) WITH VARIATION OF GELATIN AND CARRAGENANT CONCENTRATION AS GELLING AGENTS. In *Jurnal Informasi Kesehatan Indonesia* (Vol. 5, Number 2).
- Suryana Dayat. (2018). *Manfaat Buah* . Independent.
- United Nations. (2026). Population Division . <https://Www.Un.Org/Development/Desa/Pd/>.