

INOVASI OAT515 STUNTING BERBAHAN PISANG

Oleh: Siswantoyo, Fitri Rahmawati dkk

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan sebuah makanan berupa oat untuk suplemen bagi anak-anak stunting. Penelitian ini menggunakan pendekatan R&D dengan konsep 4D. dalam desain yang dikembangkan selanjutnya dilakukan uji laboratorium dan uji lapangan. Pisang adalah salah satu buah yang sering dikonsumsi masyarakat dan menjadi kebutuhan sehari-hari. Pisang mengandung vitamin C, B, A, dan E [1]. Selain itu pisang juga mengandung mineral berupa natrium, kalium, kalsium, zink, mangan, rubidium, tembaga, fosfor, magnesium dan besi [1]. Pisang mengandung serat pangan berupa lignin dan selulosa [2], pektin 0,7-1,2% [3], hemiselulosa [4], inulin sekitar 1g/100 g dan frukto-oligosakarida (FOS) [5]. Dengan adanya kandungan kalium tersebut dalam pisang dapat diimplementasikan pada pengembangan produk OAT 515 STUNTING. OAT 515 STUNTING adalah makanan MPASI bergizi yang dinikmati oleh balita untuk mencegah terjadinya stunting. OAT 515 STUNTING juga merupakan sumber protein dan gula alami (karbohidrat) yang mencukupi asupan gizi. Selain menyediakan energi, kandungan protein dalam OAT 515 STUNTING dapat membantu membangun massa otot dan melindungi jaringan. Dari penelitian terdahulu telah dihasilkan produk oat bar yang tinggi kalori dan tinggi protein, namun belum mengandung kalium yang mampu membantu memulihkan kondisi tubuh dari kelelahan setelah melakukan exercise atau aktivitas olahraga. Untuk itu perlu dikembangkan produk OAT 515 STUNTING berbahan oat dan pisang untuk menghasilkan MPASI yang tinggi kalori protein dan kalium. Salah satu industri yang telah mengembangkan berbagai produk olahan pisang dan telah bermitra dengan UNY dalam beberapa kegiatan pembelajaran di kampus sebagai praktisi mengajar maupun kerjasama pengembangan produk adalah CV.Chariza Khansa Pratama dengan Brand Bananania. Berdasarkan potensi, permasalahan dan peluang pengembangan produk dan usaha pengolahan pisang perlu dilakukan kerjasama dalam bentuk pengembangan produk olahan pisang dalam bentuk banana OAT 515 STUNTING sebagai alternatif makanan untuk mencukupi gizi balita serta mencegah terjadinya stunting. Pengembangan produk ini dilakukan untuk menganeka ragamkan produk olahan pisang menjadi produk yang bernilai jual lebih tinggi serta memenuhi kebutuhan masyarakat akan produk olahan pisang yang kekinian sesuai dengan selera masyarakat saat ini, sesuai dengan perkembangan jaman dan terutama bagi balita.

Kata Kunci: *inovasi, pisang, stunting*