

**PROGRAM HOLISTIK INTEGRATIF DENGAN PEMANFAATAN
PANGAN HASIL TERNAK UNTUK POS PAUD DAN TPA
DI KELURAHAN PLEBURAN KOTA SEMARANG**

Sri Sumarsih dan Maulana Hamonangan Nasoetion
Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro
e-mail korespondensi : ssumarsih71@gmail.com

ABSTRAK

Program Holistik Integratif merupakan Penanganan anak usia dini secara utuh / menyeluruh yang mencakup layanan gizi dan kesehatan, pendidikan dan pengasuhan serta perlindungan untuk mengoptimalkan semua aspek perkembangan anak usia dini. Target yang akan dihasilkan dalam kegiatan ini adalah Teknologi tepat Guna (TTG) cara cuci tangan yang benar, TTG es krim probiotik dan TTG bekal bento dari pangan hasil ternak. Hasil kegiatan menunjukkan peserta pelatihan yang terdiri dari 50 siswa Pos PAUD Bintang Kejora dan TPA Baitun Na'im mengikuti seluruh tahapan kegiatan dengan semangat. Hasil pre test tersebut menunjukkan pengetahuan para peserta tentang materi yang akan disampaikan belum begitu baik Pada tahapan kegiatan praktek cuci tangan yang baik dan benar dan pembuatan es krim probiotik menunjukkan sebagian peserta telah paham dan mengetahui cara cuci tangan yang baik dan benar serta paham cara membuat es krim probiotik dan akan mempraktekkan sendiri di rumah. Kesimpulan kegiatan pengabdian mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan siswa POS PAUD Bintang Kejora dan TPA orang tua siswa dalam hal cara cuci tangan yang baik dan pembuatan es krim probiotik.

Kata kunci : Holistik Integratif, Cuci Tangan, Es Krim Probiotik

PENDAHULUAN

Wilayah Kelurahan Pleburan Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang merupakan wilayah dengan penduduk terbanyak dan tingkat ekonomi tertinggi di antara wilayah lainnya di Kecamatan Semarang Selatan. Dengan jumlah dan kemajemukan penduduk yang tinggi, banyak kegiatan kelompok masyarakat tumbuh dan berkembang termasuk kegiatan yang menangani pendidikan anak usia dini. Anak Usia Dini adalah anak sejak janin dalam kandungan sampai dengan usia 6 tahun. Saat ini di Kecamatan Semarang selatan telah berdiri lembaga pendidikan untuk anak usia dini sebanyak 129 lembaga yang mencakup 54 Taman Kanak-Kanak (TK), 20 Kelompok Bermain (KB), 3 Taman Pengasuhan Anak (TPA) dan 6 Satuan PAUD Sejenis (SPS) (BPS, 2014). POS

PAUD merupakan SPS yang mengintegrasikan Layanan Bina Keluarga Balita (BKB) dan Pos Pelayanan Terpadu (Posyandu) (BKKBN, 2013).

Kelurahan Pleburan Kecamatan Semarang Selatan memiliki 1 POS PAUD yang berdiri sejak tahun 2009 dengan nama POS PAUD Bintang Kejora. Jumlah anak usia dini yang dididik di POS PAUD Bintang Kejora semakin meningkat dari tahun ke Tahun. Pada Tahun 2016 terdapat 46 siswa yang terbagi atas 2 kelompok umur, yaitu kelompok dibawah 3 tahun sebanyak 22 anak dan kelompok 3- 4 tahun sebanyak 24 anak. Tenaga pendidik di POS PAUD Bintang Kejora sebanyak 4 orang yang merupakan ibu-ibu PKK yang berpendidikan SMP dan SMA yang tertarik pada pendidikan anak usia dini. Jam Belajar di POS PAUD bintang kejora 3 hari dalam seminggu (hari Senin, Rabu dan Jum'at) dengan jam efektif belajar 2 jam.

Kelurahan Pleburan Kecamatan Semarang Selatan juga memiliki lembaga TPA yang berdiri sejak tahun 1997 yang bernama TPA Baitun Na'im. Tenaga pengajar di TPA Baitun Na'im sebanyak 2 orang dengan tingkat pendidikan SMP dan SMA. TPA Baitun Na'im mengasuh 65 anak selama 6 hari (Senin – Jum'at) dari jam 16.00 – 17.00 WIB.

Permasalahan umum pada penanganan anak usia dini adalah masalah kesehatan. Anak usia dini sangat rentan tertular penyakit menular. Berdasarkan pengamatan, saat ini setiap hari kurang lebih 10 % anak tidak dapat mengikuti jam belajar di POS PAUD dan TPA karena sakit. Sebagian besar karena terserang demam, flu dan diare. Beberapa kasus kesehatan anak disebabkan penyakit Tifus, gondong dan infeksi saluran pernafasan. Oleh karena itu diperlukan program pembelajaran yang juga mencakup penanganan kesehatan dan gizi anak. Program Holistik Integratif merupakan Penanganan anak usia dini secara utuh / menyeluruh yang mencakup layanan gizi dan kesehatan, pendidikan dan pengasuhan serta perlindungan untuk mengoptimalkan semua aspek perkembangan anak usia dini (Dinas Pendidikan Provinsi Jawa Tengah, 2013). Pelayanan anak usia dini secara holistic integrative dilakukan dalam rangka memenuhi kebutuhan essensial anak meliputi kebutuhan fisik biomedis, emosi (kasih sayang) dan kebutuhan akan stimulasi mental asah (Handayani *et al.*,2011).

Program holistic integrative dapat dilakukan antara lain dengan pemeriksaan kesehatan anak. Kesehatan gigi, penyuluhan makanan sehat dan pembinaan keluarga balita (Enas-Unicef, 2012).

Implementasi Program Holistik Integratif di POS PAUD Bintang Kejora dan TPA Baitun Na'im Kelurahan Pleburan Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang dihadapkan pada beberapa masalah antara lain: 1) Keterbatasan tingkat pengetahuan tenaga pengasuh dan orang tua siswa tentang penanganan anak usia dini secara utuh / menyeluruh yang menyangkut layanan gizi dan kesehatan, 2) Keterbatasan ketrampilan anak usia dini, tenaga pengasuh dan orang tua siswa tentang gizi dan kesehatan , 3) Kurangnya pembinaan di POS PAUD Bintang Kejora dan TPA Baitun Na'im Kelurahan Pleburan Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang pada aspek gizi dan kesehatan dan 4) Keterbatasan penyaluran hasil penelitian IPTEKS dari perguruan tinggi kepada masyarakat.

Oleh karena itu aplikasi teknologi di bidang gizi dan kesehatan melalui Program Holistik Integratif merupakan kebutuhan yang sangat mendesak bagi POS PAUD Bintang Kejora dan TPA Baitun Na'im Kelurahan Pleburan Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang agar dapat meningkatkan layanan gizi dan kesehatan untuk mengoptimalkan semua aspek perkembangan anak usia dini.

Program Holistik Integratif dapat diimplementasikan di POS PAUD Bintang Kejora dan TPA Baitun Na'im Kelurahan Pleburan Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang melalui 2 pendekatan yaitu : 1) mengkampanyekan budaya hidup sehat melalui cara sederhana yaitu cuci tangan yang benar dan 2) program pendampingan pemenuhan gizi anak usia dini melalui bekal bento dari pangan hasil ternak yang kaya gizi melalui Teknologi Tepat Guna (TTG) pembuatan produk es krim probiotik dan TTG bekal bento dari pangan hasil ternak.

Implementasi program Holistik Integratif melalui program cuci tangan dan pendampingan pemenuhan gizi anak usia dini dari pangan hasil ternak dipandang strategis karena (1) mampu mengatasi masalah kesehatan dan pemenuhan gizi anak usia dini; (2) praktis dalam pembuatan (TTG) pembuatan produk es krim probiotik dan TTG bekal bento dari pangan hasil ternak, (3) mudah diterapkan

ditingkat lembaga PAUD. Implementasi program Holistik Integratif melalui program cuci tangan dan pendampingan pemenuhan gizi anak usia dini melalui bekal bento dari pangan hasil ternak dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anak usia dini, tenaga pengasuh dan orang tua siswa di POS PAUD Bintang Kejora dan TPA Baitun Na'im Kelurahan Pleburan Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang dan akhirnya dapat digunakan sebagai alternatif wirauusaha bagi ibu-ibu rumah tangga sebagai orang tua siswa.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka pendekatan yang akan diterapkan untuk mengatasi permasalahan tersebut melalui upaya :

1. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan tentang cara cuci tangan yang benar dan pembuatan es krim probiotik dan TTG bekal bento dari pangan hasil ternak
2. Monitoring dan evaluasi. Kegiatan ini dilakukan untuk memastikan bahwa implementasi teknologi telah diterapkan dengan benar oleh anak usia dini, tenaga pengasuh dan orang tua siswa di Pos PAUD Bintang Kejora dan TPA Baitun Na'im dan sesuai dengan metode yang telah diajarkan.

Untuk mewujudkan hal di atas, maka dilakukan 5 kegiatan di lapang, yaitu :

1. Penyuluhan atau Ceramah

Memberikan penyuluhan tentang:

- a) Cara cuci tangan yang benar untuk membasmi kuman
- b) Teknik pembuatan es Krim probiotik

Peserta kegiatan akan diberikan brosur yang berisi materi kegiatan dengan bahasa dan keterangan yang mudah dimengerti.

2. Demonstrasi/Peragaan

Demonstrasi atau peragaan tentang:

- a) Cara cuci tangan yang benar untuk membasmi kuman
- b) Teknik pembuatan es krim probiotik dan bekal bento.

Kegiatan demonstrasi dan praktek langsung pada pendidikan anak akan meningkatkan ketrampilan motorik kasar (Madya, 2006) dan motorik halus (Davison et al., 2004) anak usia dini.

3. Diskusi/Tanya jawab

Diskusi/tanya jawab akan diberikan setelah kegiatan penyuluhan dan peragaan diberikan dengan tujuan untuk memantapkan pemahaman materi yang diberikan.

4. Kegiatan Percontohan

Memberikan pembinaan atau bimbingan langsung ke lapangan pada kegiatan percontohan dan mengevaluasi hasil – hasil yang diperoleh selama pembinaan dan pelaksanaan kegiatan ini.

5 Evaluasi

Evaluasi terhadap kegiatan ini dilakukan 3 tahap :

- a. Tahap I, dilakukan dengan cara pengisian angket yang berisi pertanyaan. Kegiatan ini dilaksanakan sebelum kegiatan dimulai dengan tujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta tentang cara cuci tangan yang benar dan produk es krim probiotik
- b. Tahap II, evaluasi tahap II dilakukan setelah kegiatan penyuluhan dan demonstrasi dilaksanakan, dengan tujuan untuk mengetahui sampai sejauh mana daya serap dan minat peserta terhadap materi penyuluhan dan peragaan yang telah dilakukan (post test).
- c. Tahap III, evaluasi tahap III dilakukan setelah kegiatan pengabdian berakhir. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan peserta melaksanakan sendiri bagaimana cara cara cuci tangan yang benar dan produk es krim probiotik.

HASIL KEGIATAN

Peningkatan pengetahuan, wawasan dan Ketrampilan Peserta

Peningkatan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan peserta dilakukan dengan penyuluhan, diskusi dan pelatihan. Peserta pelatihan sebanyak 50 siswa POS PAUD Bintang Kejora dan TPA Baitun Na'im didampingi orang tua siswa.

Peserta pelatihan yang merupakan orang tua sebagian besar adalah ibu rumah tangga yang tidak bekerja dengan rentang pendidikan SD – SMA.

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan secara umum dari peserta pelatihan, maka dilakukan pengenalan dan pre-test sebelum dilakukan pelatihan. Pengenalan dimaksudkan untuk mendekatkan hubungan antara tim pengabdian dengan peserta pelatihan serta sosialisasi program IBM bagi peserta pelatihan. Adapun materi pre-test mencakup pengetahuan umum tentang cara cuci tangan yang baik, pengetahuan umum tentang es krim dan bekal Bento anak.

Hasil pre test menunjukkan kesalahan menjawab soal untuk cara cuci tangan yang baik sebanyak 1, 2, 4, dan 5 soal masing-masing 10%, 20%, 10%, dan 30%. Kesalahan menjawab soal untuk cara pembuatan es krim probiotik sebanyak 2, 3, dan 4 soal, masing-masing 70%, 20%, dan 10%. Hasil pre test tersebut menunjukkan pengetahuan para peserta tentang materi yang akan disampaikan belum begitu baik terutama untuk cara membuat es krim probiotik karena 60% peserta menyatakan sama sekali tidak mengetahui cara membuat es krim probiotik, sedangkan 40% lainnya menyatakan mengetahui, tetapi tidak pernah membuatnya. Kesalahan menjawab soal untuk bekal Bento anak masing – masing soal nomor 1, 3 dan 5 sebanyak 90 %, 20 dan 10 %. Kesalahan dalam menjawab soal pada kebanyakan peserta pelatihan adalah dengan tidak memberikan jawaban pada soal karena merasa tidak tahu jawaban yang benar. Menindaklanjuti hasil pre tes perlu adanya pelatihan dan praktek cara cuci tangan yang baik, pelatihan dan praktek pembuatan es krim probiotik serta pelatihan dan praktek pembuatan bekal Bento anak dari pangan asil ternak.

Pelatihan dan Praktek cara cuci tangan yang benar.

Pelatihan cara cuci tangan yang benar dilaksanakan untuk siswa dan orang tua siswa POS PAUD Bintang Kejora di Balai Desa Kelurahan Pleburan Kecamatan Semarang Selatan Kota Semarang. Animo para peserta untuk menerima pengetahuan cara cuci tangan sangat besar, terbukti sangat antusiasnya para peserta mengikuti penyuluhan dengan diskusi-diskusi yang semarak.

Materi pelatihan dibuat dalam bentuk leaflet dan disebarakan pada orang tua siswa serta ditempel di tempat siswa belajar di POS PAUD Bintang Kejora,. Hal ini dimaksudkan untuk membudayakan kebiasaan yang baik tentang cara cuci tangan yang baik dan benar. Pelatihan cara cuci tangan yang baik dan benar dilanjutkan dengan praktek cara cuci tangan yang baik dan benar. Pada tahapan ini, praktek dilakukan dengan demo cuci tangan tanpa menggunakan alat peraga untuk memastikan para peserta pelatihan telah memahami cara cuci tangan yang baik dan benar. Setelah hamper seluruh peserta pelatihan tahu dan paham cara suci tangan yang baik dan benar dilanjutkan dengan praktek cuci tangan yang baik dan benar oleh siswa-siswi POS PAUD Bintang Kejora dan TPA Baitun Na'im.

Pada tahapan kegiatan praktek cuci tangan yang baik dan benar menunjukkan sebagian peserta telah paham dan mengetahui cara cuci tangan yang baik dan benar. Siswa maupun orang tua siswa sangat antusias mempraktekkan cara cuci tangan yang baik dan benar. Hal ini terlihat dari semangat para siswa dan orang tua dalam mendampingi putra-putri mereka pada saat praktek. Praktek cuci tangan yang baik dan benar dapat dilihat pada Ilustrasi 1.



Ilustrasi 1. Praktek Cuci Tangan yang Baik dan Benar

Pelatihan dan Praktek Pembuatan Es Krim Probiotik

Pelatihan cara membuat es krim krim probiotik dilaksanakan setelah praktek cuci tangan selesai. Harapan dari kegiatan ini adalah memnamkan kebersihan terutama kebersihan tangan pada saat bersentuhan dengan bahan pangan serta memberikan bekal bagi siswa dan orang tua untuk membuat sendiri es rrim probiotik yang menunjang kesehatan dengan bahan yang terjamin kualitasnya.

Pelatihan cara membuat es krim probiotik digabungkan dengan kegiatan *Cooking Class* sehingga tidak mengganggu jam belajar siswa. Kegiatan ini dimulai dengan pengenalan bahan – bahan dan peralatan yang dipergunakan untuk membuat es krim probiotik dan dilanjutkan praktek cara membuat es krim probiotik. Materi pelatihan pembuatan es krim probiotik dibagikan kepada orang tua siswa dalam bentuk leaflet yang mencakup teori dan diagram cara membuat es krim probiotik.

Hasil pelatihan pembuatan es krim probiotik menunjukkan semua peserta sangat antusias dalam berpartisipasi pada kegiatan ini. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan yang mencakup istilah probiotik dan kemanfaatannnya bagi tubuh, bahan dasar pembuatan es krim probiotik dan cara penanganan serta penyimpanan bahan tersebut (Ilustrasi 2).



Ilustrasi 2. Praktek Pembuatan Es Krim Probiotik

Pelatihan dilanjutkan dengan praktek pembuatan es krim probiotik.. Pada tahapan ini, praktek dilakukan dengan cara demo cara membuat es krim yang diikuti oleh siswa-siswi POS PAUD Bintang Kejora dan TPA Baitun Na'im. Praktek diikuti dengan semangat dan antusias. Setelah selesai praktek pembuatan es krim probiotik dilanjutkan makan es krim bersama.

Pelatihan dan Praktek Pembuatan Bekal Bento

Pelatihan cara membuat bekal bento dilaksanakan dan digabungkan dengan kegiatan *Cooking Class* sehingga tidak mengganggu jam belajar siswa. Harapan dari kegiatan ini adalah memnamkan kebersihan terutama kebersihan tangan pada saat bersentuhan dengan bahan pangan serta memberikan bekal bagi siswa dan orang tua untuk membuat sendiri bekal bento yang bernilai gizi tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan dengan bahan yang terjamin kualitasnya.

Kegiatan ini dimulai dengan pengenalan bahan – bahan dan peralatan yang dipergunakan untuk membuat bekal bento dan dilanjutkan praktek cara membuat bekal bento. Materi pelatihan pembuatan bekal bento dibagikan kepada orang tua siswa dalam bentuk leaflet yang mencakup teori cara membuat bekal bento.

Bento adalah makanan yang disiapkan atau disajikan di dalam kotak makanan. dan Bento berasal dari Negara Jepang. Beberapa hal penting yang harus diperhatikan dalam menyiapkan bento:

1. Usahakan sebisa mungkin untuk menyajikan makanan sehat untuk anak dengan menu seimbang karbohidrat, sayur/buah, dan daging. Bahan pangan hasil ternak (telur, susu dan daging) dianjurkan digunakan untuk pembuatan bento sehingga kaya gizi.
2. Memperhatikan kebersihan pada saat menyiapkan dan menata makanan.
3. Sebisa mungkin merencanakan pembuatan bento sehingga tidak akan memakan waktu lama nantinya dengan 'sketching' di kertas.
4. Buat bento dengan kombinasi bahan makanan sehingga terlihat 'colorful'.

Hasil pelatihan pembuatan bekal bento menunjukkan semua peserta sangat antusias dalam berpartisipasi pada kegiatan ini. Hal ini ditunjukkan dengan

banyaknya pertanyaan yang diajukan yang mencakup istilah bento, bahan yang dipakai, cara memasak dan menghias bekal bento.

Pelatihan dilanjutkan dengan praktek pembuatan bekal bento.. Pada tahapan ini, praktek dilakukan dengan cara demo cara bekal bento yang diikuti oleh siswa-siswi POS PAUD Bintang Kejora dan TPA Baitun Na'im. Praktek diikuti dengan semangat dan antusias. Setelah selesai praktek pembuatan bekal bento dilanjutkan makan bekal bento bersama. Pelatihan dan praktek Pembuatan bekal bento dari hasil ternak dapat dilihat pada Ilustrasi 3.



Ilustrasi 3. Praktek Pembuatan Bekal Bento dari Hasil Ternak

KESIMPULAN

Kesimpulan kegiatan pengabdian mampu meningkatkan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan siswa POS PAUD Bintang Kejora dan TPA orang tua siswa dalam hal cara cuci tangan yang baik dan pembuatan es krim probiotik.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional (BKKBN). 2013. Panduan Pelaksanaan Bina Keluarga Balita (BKB) yang Terintegrasi dalam Rangka Penyelenggaraan Pengembangan Anak Usia Dini Holistik Integratif. BKKBN, Jakarta
- Biro Pusat Statistik (BPS). 2014. Jumlah Data Satuan Pendidikan (Sekolah) Anak Usia Dini. BPS, Jakarta

Davison, R. M., M. G. Martinsons, N. Kock. 2004. Information Systems. Principles of Canonical action research 14 : 65 - 86

Dinas Pendidikan Provinsi Jawa Tengah. 2013. Pedoman Pengembangan Kurikulum Pembelajaran Pendidikan Anak Usia Dini Holistik Integratif. Dinas Pendidikan Provinsi Jawa Tengah, Semarang

Enas-unicef. 2012. Pedoman Umum Pengembangan Anak Usia Dini Holistik Integratif. Bapennas, Jakarta.

Handayani, A., M. Munawar, A. Chandra, D. Prasetyawati. Peningkatan kualitas POS PAUD melalui pengembangan Program Holistik Integratif. Jurnal Penelitian PAUDIA 1 (1) : 75-91

Madya, S. 2006. Teori dan Praktik Penelitian Tindakan (Action Research). Alfabeta, Bandung