



PENYULUHAN DAN PRAKTIK PEMBUATAN PMT BALITA MELALUI PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DI POSYANDU KASIH IBU, KELURAHAN MOKOAU

Ruwiah¹, Tika Amria Amrullah², Hilda Wati³, Dian Andriani⁴, Wa Ode Lindhy Sarastia⁵, La Ode Liaumin Azim⁶

^{1,2,3}Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Halu Oleo Kendari

Alamat Surat

E-mail: ruwiahgizi@gmail.com tikaamramrllh01@gmail.com adrianiiyan56@gmail.com
indylindhy@gmail.com, alymelhamed09@uho.ac.id

Article History:

Diajukan: 20 Oktober 2025; Direvisi: 3 Desember 2025; Accepted: 26 Desember 2025

ABSTRAK

Permasalahan gizi balita masih menjadi isu kesehatan masyarakat yang memerlukan perhatian serius, terutama terkait gizi kurang, wasting, dan risiko stunting. Kondisi ini umumnya dipengaruhi oleh rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai pemenuhan gizi seimbang serta keterbatasan keterampilan dalam mengolah makanan bergizi berbasis pangan lokal. Salah satu upaya strategis yang dapat dilakukan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah melalui pemberdayaan masyarakat, khususnya ibu balita dan kader posyandu, dalam penyediaan Pemberian Makanan Tambahan (PMT). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan kader posyandu serta ibu balita dalam pembuatan PMT balita berbasis pangan lokal berupa bola-bola tahu sebagai alternatif kudapan bergizi yang mudah dibuat, terjangkau, dan disukai balita. Kegiatan dilaksanakan di Posyandu Kasih Ibu, Kelurahan Mokoau, Kota Kendari, dengan melibatkan 30 peserta yang terdiri dari kader posyandu dan ibu balita. Metode pelaksanaan meliputi survei awal, penyuluhan gizi, demonstrasi dan praktik langsung pembuatan PMT, serta evaluasi melalui diskusi dan wawancara. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai pentingnya pemenuhan gizi balita, meningkatnya keterampilan dalam mengolah PMT berbahan dasar tahu dan bahan pangan lokal lainnya, serta meningkatnya kesadaran akan peran keluarga dalam mendukung perbaikan status gizi balita. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong kemandirian keluarga dalam penyediaan PMT secara berkelanjutan serta berkontribusi dalam upaya pencegahan dan penanggulangan permasalahan gizi balita di tingkat masyarakat.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat, pemberian makanan tambahan (PMT), pangan lokal, balita, posyandu

ABSTRACT

Nutritional problems among children under five remain a significant public health concern, particularly related to undernutrition, wasting, and the risk of stunting. These conditions are often associated with limited community knowledge regarding balanced nutrition and insufficient skills in

preparing nutritious foods based on local food resources. One strategic approach to address these issues is community empowerment, especially among mothers of toddlers and posyandu cadres, through the provision of supplementary feeding programs. This community service activity aimed to improve the knowledge, attitudes, and skills of posyandu cadres and mothers of toddlers in preparing locally based supplementary food (PMT) in the form of tofu balls as an affordable, nutritious, and child-friendly snack. The activity was conducted at Posyandu Kasih Ibu, Mokoau Village, Kendari City, involving 30 participants consisting of posyandu cadres and mothers of toddlers. The implementation methods included an initial survey, nutrition education, demonstrations and hands-on practice of supplementary food preparation, and evaluation through discussions and interviews. The results indicated increased participants' understanding of the importance of supplementary feeding for supporting optimal child growth and development, improved skills in processing tofu-based supplementary food combined with other local ingredients, and heightened awareness of the family's role in improving toddlers' nutritional status. This activity is expected to encourage family self-reliance in providing sustainable supplementary feeding and contribute to the prevention and control of nutritional problems among toddlers at the community level.

Keywords: community empowerment, supplementary feeding, local food, toddlers, posyandu

PENDAHULUAN

Permasalahan gizi masih menjadi kondisi yang selalu dipantau perkembangannya oleh pemerintah Indonesia. Data World Health Organization (WHO) memperlihatkan bahwa Indonesia masih termasuk negara dengan prevalensi masalah gizi buruk ke tiga di wilayah Asia Tenggara. Permasalahan kesehatan seperti status gizi kurang ini menyebabkan terjadinya lingkaran setan dalam siklus kehidupan manusia yang bermula dari janin dalam kandungan ibu, bayi, balita, anak usia sekolah, remaja, hingga dewasa. Kondisi ini terjadi dari ibu yang mengalami gizi kurang, sehingga berpengaruh kepada kondisi bayi dalam kandungannya dan dapat berkelanjutan hingga menjadi suntung, gizi buruk, dan sebagainya (Fachirunisa et al., 2024)

Pemanfaatan pangan lokal sebagai bahan yang digunakan untuk PMT sudah mulai dilaksanakan di Indonesia (Ahmad Hisbullah Amrinanto et al., 2023). Salah satu pangan lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan dalam pembuatan PMT yaitu tahu. Tahu dikenal sebagai salah satu sumber makanan yang mempunyai kandungan protein tinggi. Tahu sangat baik dikonsumsi karena memiliki kandungan zat gizi yang baik yang diperlukan oleh tubuh. Komposisi gizi tahu mengandung 7,8 g protein, 1,6 g karbohidrat, 4,6 g lemak, 1,2 g mineral, 63 mg fosfor dan 124 mg kalsium per 100 g tahu (Fadmawati et al., 2025). Salah satu produk yang bisa diolah dari tahu adalah bola-bola tahu. Tujuan dari kegiatan ini adalah melakukan demonstrasi pembuatan PMT berbahan dasar pangan local yaitu bola-bola tahu yang berbahan dasar utama tahu.

Demonstarasi pembuatan bola-bola tahu ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada peserta mengenai cara mengolah bahan sederhana menjadi PMT yang bergizi dan menarik bagi balita.

Selain itu kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan ibu dalam menyediakan PMT di rumah, sehingga mampu mendukung perbaikan status gizi balita.

METODE

Program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan penyuluhan dan praktik pembuatan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Bola-Bola Tahu bagi balita di Posyandu Kasih Ibu, Kelurahan Mokoau. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan kader posyandu serta para ibu balita dalam menyediakan PMT yang bergizi, aman, dan berbasis pangan lokal. Dengan demikian PMT Bola-Bola Tahu yang tepat diharapkan mampu mendukung pertumbuhan dan perkembangan balita secara optimal untuk mengurangi ketergantungan masyarakat pada bantuan luar dan mendorong kemandirian keluarga dalam memenuhi kebutuhan gizi anak melalui pemanfaatan bahan pangan lokal yang mudah diperoleh dengan harga terjangkau, khususnya dalam masa 1000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) serta membantu menekan angka permasalahan gizi seperti gizi kurang, wasting, dan stunting.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Posyandu Kasih Ibu, Kelurahan Mokoau, Kota Kendari dengan melibatkan sebanyak 30 orang peserta. Sebelum kegiatan inti dilaksanakan, tim pelaksana terlebih dahulu melakukan survei awal untuk mengidentifikasi kondisi posyandu, tingkat pengetahuan awal peserta, ketersediaan bahan pangan lokal, serta permasalahan gizi yang dominan terjadi di wilayah tersebut. Selain itu, tim juga melakukan koordinasi dengan pihak kelurahan, pengelola posyandu, dan tenaga kesehatan puskesmas mokoau untuk memperoleh dukungan serta memastikan kesiapan lokasi dan sarana prasarana kegiatan.

Kegiatan ini dilaksanakan langsung oleh tim pengabdian masyarakat yang terdiri atas dosen dan mahasiswa dari program studi gizi dan bantuan para tenaga kesehatan dari puskesmas mokoau, kader posyandu dan ibu balita sebagai mitra kegiatan. Tujuan utama kegiatan adalah untuk memberikan motivasi kepada masyarakat agar lebih peduli terhadap pemenuhan gizi balita, meningkatkan wawasan tentang pentingnya PMT sebagai bagian dari upaya pencegahan masalah gizi, serta meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah PMT khususnya bola-bola tahu yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan balita. Dengan bekal pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh, diharapkan para kader dan ibu balita dapat mempraktikkan kembali pembuatan PMT bola-bola tahu di rumah.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu tahap persiapan, penyuluhan dan praktik pembuatan PMT bola-bola tahu bagi balita. Pada tahap persiapan dilakukan penyusunan materi

penyuluhan, penyiapan alat dan bahan, serta perencanaan teknis kegiatan. Tahap pertama diawali dengan penyuluhan gizi yang bertujuan memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya pemenuhan gizi seimbang bagi balita, peran protein, energi, vitamin, dan mineral dalam pertumbuhan anak, serta manfaat PMT sebagai pelengkap asupan makanan harian balita. Dalam sesi ini juga dibahas kriteria PMT yang baik, yaitu padat gizi, aman, mudah dicerna, dan disukai anak. Kemudian tahap praktik pembuatan PMT dilaksanakan secara langsung dengan melibatkan beberapa peserta secara aktif. Peserta dibimbing dalam proses pengolahan berbagai jenis PMT bola-bola tahu berbasis pangan lokal, seperti olahan tahu, telur, sayuran (kelor dan wortel), dan bahan lokal lainnya. Proses praktik meliputi tahapan penyiapan bahan, pengolahan bahan pembuatan bola-bola tahu dengan teknik yang tepat, pengukusan atau penggorengan yang aman, hingga penyajian PMT bola-bola tahu agar menarik perhatian balita. Dalam kegiatan ini juga diberikan edukasi mengenai pemilihan bahan pangan yang segar dan aman, serta pentingnya menjaga kebersihan selama proses pengolahan untuk mencegah kontaminasi pangan.

Sebagai tahap akhir, dilakukan evaluasi kegiatan melalui diskusi dan wawancara langsung dengan para ibu balita. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan, keterampilan yang diperoleh selama praktik, serta persepsi peserta terhadap manfaat kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan PMT balita, serta meningkatnya kesadaran akan pentingnya peran keluarga dan kader posyandu dalam pemenuhan gizi anak. Kegiatan pemberdayaan berupa penyuluhan dan praktik pembuatan PMT bola-bola tahu bagi balita diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi kader posyandu dan ibu balita di Posyandu Kasih Ibu, Kelurahan Mokoau Kota Kendari. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas masyarakat dalam bidang gizi, tetapi juga memperkuat peran posyandu sebagai ujung tombak pelayanan kesehatan ibu dan anak dan dapat berkontribusi secara nyata dalam upaya pencegahan dan penanggulangan permasalahan gizi balita di lingkungan masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberdayaan masyarakat, khususnya kaum ibu merupakan strategi penting dalam peningkatan kesejahteraan keluarga dan kesehatan anak (Julianingsih et al., 2023). Pemberdayaan dapat dilakukan melalui berbagai cara di berbagai bidang, diantaranya melalui pelatihan. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah demonstrasi, di mana mahasiswa sebagai demonstrator memperagakan

proses secara langsung (Piliana et al., 2024). Sementara peserta (ibu-ibu) mengamati dan mendengarkan penjelasan yang diberikan.

Pelaksanaan pelatihan yang baik sangat menentukan kelancaran dan keberhasilan kegiatan secara keseluruhan (Julianingsih et al., 2023). Oleh karena itu, berbagai persiapan dilakukan secara menyeluruh, mencakup penetapan waktu dan tempat kegiatan, pemilihan peserta, serta penyediaan bahan dan alat yang dibutuhkan. Salah satu materi pelatihan yang diberikan kepada ibu-ibu atau kader posyandu adalah demonstrasi pembuatan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) tambahan (PMT) Balita, khususnya Bola-Bola Tahu, yang memiliki potensi sebagai alternatif pangan bergizi, murah, dan mudah diolah.

Sosialisasi Pentingnya PMT Berbasis Pangan Lokal

Kegiatan pemberdayaan masyarakat diawali dengan sosialisasi mengenai pentingnya Pemberian Makanan Tambahan (PMT) kepada ibu balita di wilayah Kelurahan Mokoau. Sosialisasi ini bertujuan meningkatkan pemahaman ibu-ibu mengenai kebutuhan gizi balita, khususnya terkait penyediaan kudapan bergizi sebagai upaya pencegahan masalah gizi seperti kurang energi kronis, anemia, dan risiko stunting.

Materi yang disampaikan mencakup pengertian PMT, manfaat, prinsip penyusunan menu, serta alasan pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal yang terjangkau dan mudah didapat. Pendekatan ini sejalan dengan upaya pemerintah yang menekankan kemandirian keluarga dalam penyediaan makanan bergizi dengan memanfaatkan potensi pangan sekitar (Kemenkes RI, 2021).

Peserta menunjukkan antusiasme tinggi, dibuktikan dengan banyaknya pertanyaan tentang variasi menu, cara memilih bahan yang aman, dan bagaimana menyajikan PMT yang sesuai kebutuhan usia balita. Hal ini menunjukkan bahwa penyuluhan berhasil menstimulasi minat dan motivasi ibu balita untuk memperbaiki pola pemberian makan di rumah.



Gambar 1. Pemberian Edukasi PMT lokal Kepada Peserta Kegiatan
(Sumber: Dokumentasi Mahasiswa Gizi UHO)

Demonstrasi Pembuatan PMT: Bola-Bola Tahu Berbasis Pangan Lokal

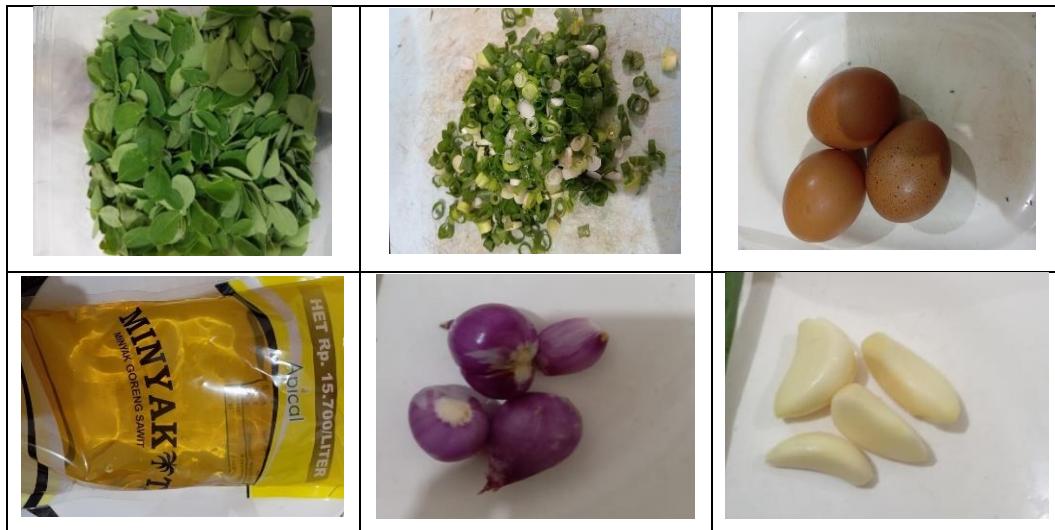
Kegiatan demonstrasi pembuatan PMT lokal dilakukan setelah sesi edukasi mengenai pentingnya pemenuhan gizi seimbang pada balita dan ibu hamil. Menu yang dipilih adalah *bola-bola tahu*, yaitu olahan pangan lokal yang mudah dibuat, tinggi protein, dan sesuai untuk balita gizi kurang. Demonstrasi diikuti oleh kader posyandu dan ibu balita di wilayah Kelurahan Mokoau.

Pelatihan ini tidak hanya bertujuan meningkatkan keterampilan teknis ibu-ibu dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi menu PMT balita yang padat gizi, tetapi juga mendorong kemandirian keluarga dalam menyediakan asupan gizi seimbang untuk balita melalui diversifikasi produk berbasis tahu dan bahan lokal lainnya.

Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan Bola-Bola Tahu antara lain kompor gas, timbangan dapur, baskom besar dan kecil, panci pengukus, wajan, pisau, sendok, serta peralatan pendukung lainnya. Adapun bahan-bahan utama yang digunakan meliputi tahu putih yang telah dilumatkan, tepung terigu, telur, daging ayam, wortel, daun kelor dan bumbu dapur sederhana seperti bawang putih dan bawang merah, garam dan merica secukupnya, serta bahan pelengkap lainnya.

Pada tahap awal, pemateri memperkenalkan seluruh bahan yang akan digunakan beserta takarannya. Bahan utama terdiri dari tahu putih sebanyak ± 250 g, daging ayam giling ± 100 g, wortel ± 50 g (1 buah ukuran sedang), daun kelor ± 10 g (1 genggam kecil), daun bawang ± 5 g, telur 1 butir (± 55 g), tepung terigu ± 40 g, tepung tapioka ± 20 g, serta bumbu halus berupa bawang merah ± 10 g dan bawang putih ± 5 g. Penjelasan kandungan gizi tiap bahan juga disampaikan, misalnya tahu sebagai sumber protein nabati, wortel sebagai sumber provitamin A, serta daun kelor sebagai sumber vitamin dan mineral untuk mendukung perbaikan status gizi balita.





Gambar 2. Bahan Pembuatan PMT Bola -bola Tahu

(Sumber: Dokumentasi Mahasiswa Gizi UHO)

Sebelum proses pengolahan, peserta diperlihatkan praktik higiene pangan, meliputi cuci tangan, kebersihan alat masak, serta pemilihan bahan yang segar. Tahap ini ditekankan agar PMT yang dihasilkan aman dikonsumsi balita. Setelah itu, demonstrasi dimulai dengan menghaluskan tahu menggunakan garpu atau chopper hingga teksturnya lembut. Tahu yang terlalu berair diperas terlebih dahulu agar adonan tidak lembek.

Selanjutnya, bahan bernutrisi lain mulai dicampurkan sesuai urutan pengolahan. Setelah tahu dihancurkan hingga lembut, pemateri menyiapkan bahan pelengkap seperti daun bawang, bawang merah dan bawang putih yang telah dihaluskan, daging ayam giling yang sudah dimasak, daun kelor cincang, serta wortel parut. Semua bahan tersebut kemudian dimasukkan ke dalam satu wadah, termasuk telur sebagai pengikat adonan. Tepung terigu dan tepung tapioka ditambahkan sedikit demi sedikit untuk mencapai konsistensi adonan yang dapat dipulung. Adonan diaduk hingga merata, dan peserta diperlihatkan bagaimana membedakan tekstur adonan yang terlalu lembek dan yang ideal untuk dibentuk



Gambar 3. Proses Pencampuran dan Pembuatan Adonan PMT

(Sumber: Dokumentasi Mahasiswa Gizi UHO)

Adonan yang telah tercampur kemudian dibentuk menjadi bola-bola kecil dengan berat sekitar ±12–15 g per butir. Pada kegiatan ini, adonan dicetak menggunakan cetakan bulat plastik sehingga menghasilkan ukuran yang seragam dan sesuai untuk balita. Kader dan ibu balita turut mencoba proses pencetakan untuk melatih keterampilan mereka dalam mempraktikkan resep ini secara mandiri di rumah.

Proses memasak dilakukan setelah seluruh adonan selesai dibentuk. Bola-bola tahu terlebih dahulu dikukus selama 10–15 menit hingga matang. Setelah dikukus, bola-bola dapat langsung disajikan atau digoreng dengan sedikit minyak menggunakan api kecil hingga berwarna kuning keemasan. Pemateri menjelaskan bahwa metode pengukusan dapat menjadi opsi utama untuk balita karena lebih rendah minyak, sementara penggorengan ringan berfungsi meningkatkan daya tarik tekstur dan warna. Peserta mengamati perubahan tekstur dan warna sebagai indikator kematangan selama proses memasak.



Gambar 4. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan PMT Bola-Bola Tahu Pangan Lokal

(Sumber: Dokumentasi Mahasiswa Gizi UHO)

Setelah matang, bola-bola tahu disajikan dan dicicipi oleh peserta. Selain memberikan contoh penyajian, pemateri juga menyampaikan informasi mengenai cara penyimpanan yang tepat, yaitu bola-bola tahu kukus dapat disimpan di freezer dan bertahan selama 3–4 hari, sedangkan yang sudah digoreng dianjurkan dikonsumsi pada hari yang sama. Antusiasme peserta terlihat dari banyaknya pertanyaan terkait variasi bahan, penyesuaian takaran, serta frekuensi pemberian PMT yang sesuai bagi balita.



Gambar 5. Wawancara Peserta kegiatan dan Evaluasi setelah mencicipi PMT

(Sumber: Dokumentasi Mahasiswa Gizi UHO)

Kegiatan demonstrasi ini berjalan lancar, informatif, dan mampu meningkatkan keterampilan kader dalam mengolah PMT lokal. Dengan memahami langkah pengolahan yang benar dan kandungan gizi bahan pangan, kader diharapkan dapat mengedukasi ibu balita sehingga PMT dapat disiapkan secara mandiri dan berkelanjutan untuk mendukung perbaikan status gizi balita di Kelurahan Mokoau.

3. Peningkatan Pengetahuan Peserta Kegiatan (Evaluasi)

Berdasarkan pengamatan selama kegiatan berlangsung, terjadi peningkatan pemahaman ibu-ibu balita mengenai manfaat PMT dan cara pengolahannya. Peserta juga mampu menjelaskan kembali alasan pentingnya menyediakan makanan tambahan yang kaya energi dan protein sebagai dukungan tumbuh kembang balita.

Selain itu, pelatihan ini memberikan pengalaman langsung yang memperkuat kemampuan peserta dalam menyiapkan PMT secara mandiri. Dengan tersedianya bahan pangan lokal dan resep yang mudah diikuti, peserta mengaku lebih percaya diri untuk mencoba kembali di rumah. Hal ini penting sebagai indikator keberhasilan awal dalam upaya perbaikan perilaku makan keluarga.

Temuan ini sejalan dengan literatur yang menyatakan bahwa pemberdayaan melalui edukasi dan pelatihan pengolahan PMT dapat meningkatkan penerapan praktik pemberian makan yang tepat di rumah, sehingga berkontribusi pada penurunan risiko masalah gizi pada balita (Nelista et al., 2023).

4. Implikasi Kegiatan terhadap Perbaikan Pola Konsumsi Balita

Kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui sosialisasi dan demo bola-bola tahu berbahan pangan lokal memberikan dampak positif berupa peningkatan wawasan, perubahan persepsi, serta kesiapan peserta dalam menyusun dan mengolah PMT sendiri.

Pemanfaatan bahan pangan yang tersedia di wilayah setempat juga membantu keluarga menjaga keberlanjutan praktik penyediaan PMT, tanpa harus bergantung pada produk pabrikan yang lebih mahal. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memperkaya pengetahuan, tetapi juga memperkuat kemandirian gizi keluarga.

Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, kemampuan ibu-ibu balita untuk memproduksi PMT sendiri merupakan langkah penting untuk mengurangi risiko gizi kurang dan mendukung pertumbuhan optimal balita.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui penyuluhan dan praktik pembuatan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) bola-bola tahu berbasis pangan lokal di Posyandu Kasih Ibu, Kelurahan Mokoau, Kota Kendari, telah terlaksana dengan baik dan mendapat respon positif dari kader posyandu serta ibu balita. Kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pentingnya pemenuhan gizi seimbang bagi balita serta peran PMT sebagai pelengkap asupan makanan harian dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak.

Melalui metode demonstrasi dan praktik langsung, peserta memperoleh keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal, khususnya tahu, menjadi PMT yang bergizi, aman, mudah dibuat, dan menarik bagi balita. Pemanfaatan pangan lokal ini menjadi solusi yang aplikatif dan berkelanjutan karena bahan mudah diperoleh, biaya terjangkau, serta sesuai dengan kondisi dan kebiasaan masyarakat setempat.

Selain meningkatkan kapasitas individu, kegiatan ini juga berkontribusi dalam memperkuat peran kader posyandu sebagai agen edukasi gizi di tingkat masyarakat. Dengan meningkatnya kemandirian keluarga dalam penyediaan PMT, kegiatan ini diharapkan dapat mendukung upaya pencegahan

permasalahan gizi balita, seperti gizi kurang dan stunting serta dapat direplikasi di wilayah lain dengan karakteristik yang serupa.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Hisbullah Amrinanto, Anggiruling, D. O., Putra, M. G. S., Gusthira, A., & Oktaviani, D. A. (2023). Demonstrasi Modifikasi Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Pangan Lokal Pada Kader di Posyandu Melati, Kelurahan Bubulak, Dramaga. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 2(2), 88–91. <https://doi.org/10.56303/jppmi.v2i2.151>
- Ansar, A., Aras, R., & Sakaria, S. (2016). *Peran penyuluhan dan pelatihan dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan kelompok wanita tani*. Jurnal Ilmiah Membangun Bangsa, 1(2), 70–81.
- Fachirunisa, P. N., Elvandari, M., Tri Wahju, S., Islam Kurniansyah, F., Studi Ilmu Gizi, P., Kesehatan, F., Singaperbangsa Karawang, U., Pacar Keling, P., & Kesehatan Kota Surabaya, D. (2024). Sosialisasi Demo Masak PMT Untuk Balita Gizi Kurang Dan Ibu Hamil KEK Di Wilayah Puskesmas Pacar Keling. *Journal of Human And Education*, 4(3), 577–584.
- Julianingsih, P., Din, M., Lamusa, F., Tadulako, U., Tadulako, U., & Tengah, S. (2023). *Pemberdayaan Perempuan Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Stik Kelor Women Empowerment As An Effort To Improve The Family Economy Through Training In The Making Of Moring Sticks*. 1(2), 48–57.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Pedoman pemberian makanan tambahan untuk balita dan ibu hamil*. Kementerian Kesehatan RI.
- Lutfia Fadmawati, Diah Astika Winahyu, C. S. N. (2025). No Lutfia Fadmawati, Diah Astika Winahyu, Candra Saka Nusantari DETERMINATION OF PROTEIN CONTENT OF TOFU STICKS AND TEMPE STICKS USING THE KJELDAHL METHOD. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM PEMBETUNGAN TERPUSAT STRATEGI MELESTARI

Nelista, Y., Lestari, D., & Wulandari, A. (2023). *Pemberian makanan tambahan berbahan pangan lokal untuk pencegahan gizi kurang pada balita*. Jurnal Pengabdian Masyarakat Kesehatan, 5(2), 112–120.

Piliana, W. O., Siang, R. D., Patadjai, A. B., & Sriwulan, D. (2024). *Hubungan antara penerapan digital marketing dengan volume penjualan usaha* *The relationship between the implementation of digital marketing with the sales volume of*. 9(3), 243–248.

Runtuwene, T. L., Kaunang, M., & Tumbelaka, A. (2023). *Pemberdayaan perempuan dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga melalui pembuatan batik eco print*. Publikasi Ilmiah Pengabdian Masyarakat (SIDIMAS), 1(1), 1–6.