

PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN USAHA BABY FOOD DALAM MENJAMIN KUALITAS GIZI PRODUK MP-ASI DI KOTA MALANG

TRAINING AND ASSISTANCE OF BABY FOOD BUSINESS IN ENSURING NUTRITIONAL QUALITY OF COMPLEMENTARY FOOD PRODUCTS IN MALANG CITY

Endang Sutjiati^{1*}, Fifi Luthfiah², Siska Dwi Sofiani³

^{1,2,3}Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Poltekkes Kemenkes Malang, Indonesia

sutjiatie@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan beracuan dari angka permasalahan gizi balita di Kota Malang yang masih tinggi. Dilaporkan oleh Dinas Kesehatan Kota Malang tahun 2020, sebanyak 6.5% balita gizi kurang, 13% balita stunting, dan 3% balita kurus. Salah satu faktor penyebab adalah pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) yang masih belum optimal. Diamati usaha baby food di Kota Malang mulai berkembang, sehingga kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan *skill* pelaku bisnis sebagai dasar pengembangan produk yang ditujukan kepada beberapa pelaku bisnis Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang bekerjasama dengan 20 UMKM yang tersebar berdasarkan 6 kecamatan di Kota Malang. Kegiatan pengabdian ini mengusung konsep pelatihan dan pendampingan yang diadakan selama 3 hari dan 1 bulan untuk melihat perkembangan optimalisasi produk MP-ASI. Hasil pengukuran tingkat pengetahuan *pre* dan *post test* menunjukkan adanya peningkatan sebanyak 80% yang termasuk dalam kategori baik.

Kata Kunci : *Balita, Baby Food, MP-ASI, Pelatihan, Pendampingan*

ABSTRACT

This community service activity was carried out based on the number of nutritional problems under five in the city of Malang which was still high. Reported by the Malang City Health Office in 2020, as many as 6.5% of under-fives were malnourished, 13% under-five were stunted, and 3% were underweight. One of the causative factors is the provision of Complementary Foods for Mother's Milk (MP-ASI) which is still not optimal. It was observed that the baby food business in Malang City is starting to develop, so that this training activity is expected to increase the knowledge and skills of business people as a basis for product development aimed at several Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) business actors in collaboration with 20 MSMEs spread across 6 sub-districts. in Malang City. This service activity carries the concept of training and mentoring which is held for 3 days and 1 month to see the development of optimizing MP-ASI products. The results of the measurement of the level of knowledge of the pre and post test showed an increase of 80% which was included in the good category.

Keywords : *Toddler, Baby Food, Complementary Food, Training, Accompaniment*

PENDAHULUAN

Masalah gizi pada balita di Kota Malang masih tinggi. Berdasarkan laporan Dinas Kesehatan Kota Malang tahun 2020, ditunjukkan masih terdapat sebanyak 6.5% balita gizi kurang, 13% balita stunting, dan 3% balita kurus dari 43.766 total jumlah balita yang mengikuti penimbangan. Salah satu faktor penyebab masalah gizi bayi-balita adalah pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) yang masih belum optimal. Sementara usaha dalam bidang pembuatan baby food sebagai MP-ASI mulai bermunculan

dan berkembang di Kota maupun Kabupaten Malang. Hal ini yang menjadi landasan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang berfokus pada kajian optimalisasi kualitas gizi produk MP-ASI sesuai kebutuhan gizi balita.

Peserta mengembangkan usaha *baby food* didorong dengan permintaan ibu balita yang merasa kesulitan dalam menyiapkan makanan putra-putrinya. Selain itu, usaha ini juga terbukti sangat menjanjikan bagi beberapa orang yang menggelutinya. Sehingga, mulai bermunculan usaha dalam bidang pembuatan

baby food sebagai MP-ASI karena kendala yang dirasakan oleh para ibu dalam menyiapkannya. Selain itu, usaha ini juga terbukti sangat menjanjikan bagi beberapa orang yang menggelutinya.

Ditinjau dari usaha makanan bayi atau baby food sekarang ini sangat menjanjikan bagi yang menggelutinya. Usaha baby food sangat potensi karena merupakan makanan utama untuk bayi-balita yang sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak. Hal ini lah yang mendorong para ibu untuk memilih membeli makanan bayi-balitanya dari pada menyiapkan sendiri di rumah.

Semakin banyak peminat akan bubur bayi atau makanan balita, mendorong para pelaku bisnis usaha bubur bayi melakukan berbagai inovasi atau pengembangan baik dari segi jenis bahan makanan yang digunakan, rasa, tekstur, bentuk dan kemasan, serta label, bahkan teknik promosi juga dikembangkan untuk menarik pembeli. Maka dari itu, kegiatan pelatihan yang ditujukan kepada pelaku bisnis Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dalam bidang Baby Food di area Kota Malang ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan skill pelaku bisnis sebagai dasar pengembangan produk.

Didukung oleh studi terdahulu menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan signifikan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan suatu individu. Kegiatan dalam bentuk pelatihan terkait pembuatan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) meningkatkan kualitas produk (Margaretta, S.S., 2021). Studi terdahulu menjelaskan pemberian pelatihan yang intensif meningkatkan pengetahuan hingga 44.26%, sehingga hal ini menunjukkan pelatihan signifikan menjadi salah satu cara untuk memperkuat pemahaman para pelaku UMKM dalam bidang *baby food* (Putri, et al., 2021).

Kegiatan pengabdian masyarakat ini juga bertujuan untuk membantu UMKM yang masih belum memiliki perizinan. Sertifikat pelatihan yang diberikan sebagai salah satu pendukung sertifikasi. Perizinan P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dibutuhkan oleh UMKM supaya dapat menjual produk dengan layak dan legal (Wirandhani, D.S., et al., 2021). Sesuai

dengan penjelasan peneliti terdahulu bahwa usaha kecil dan menengah perlu terus menerus dilatih dan dibina secara berkelanjutan agar dapat lebih berkembang dan maju (Irawati, 2018).

METODE

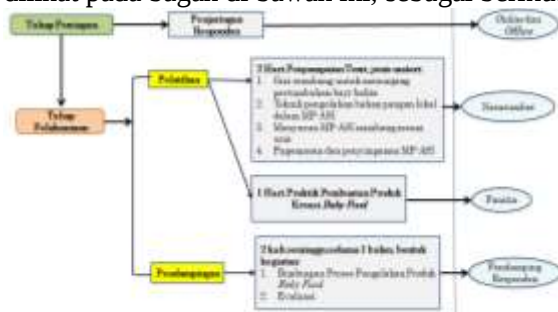
Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam 2 bentuk kegiatan, yaitu pelatihan dan pendampingan. Pelatihan dilaksanakan selama 3 hari dan dilanjutkan dengan pendampingan selama 1 bulan. Target jumlah responden adalah sebanyak 20 orang yang terdiri dari pelaku UMKM *baby food* di Kota Malang dan membangun ikatan kerja sama dengan para peserta pelaku UMKM yang mengikuti pelatihan.

Kegiatan ini diawali dengan melakukan penjangkaran responden secara *online* dengan cara pembuatan poster yang disebarakan melalui media sosial dan berikutnya registrasi melalui *google forms* dengan link bit.ly/BestFoodForBaby, serta penjangkaran secara *offline* dengan cara mengunjungi para pelaku usaha UMKM bidang *baby food* di Kota Malang dan memberikan penawaran kegiatan pelatihan. Setelah responden telah terkumpul, selanjutnya membuat grup koordinasi pada aplikasi *Whatsapp* sebagai sarana komunikasi dan sosialisasi terkait kegiatan kepada responden secara *online*.

Pelatihan yang merupakan bagian dari rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus pada tema yang berjudul “Pelatihan dan Pendampingan Usaha *Baby Food* dalam Menjamin Kualitas Gizi Produk MP-ASI di Kota Malang”. Pelatihan diadakan di Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, Jalan Ijen No. 77 Kota Malang, tepatnya di Laboratorium Multimedia Promosi Kesehatan. Pelatihan ini mengusung konsep menyeluruh pada aspek peningkatan pengetahuan dan keterampilan terkait kualitas gizi produk *baby food* sebagai Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI).

Kegiatan pelatihan diadakan selama 3 hari yang terdiri dari rangkaian acara penyampaian teori selama 2 hari oleh narasumber dan 1 hari pelaksanaan praktik sebagai bentuk penerapan teori yang sudah diberikan. Materi yang

diberikan sebanyak 4 pembahasan, antara lain gizi seimbang untuk menunjang pertumbuhan bayi-balita, teknik pengolahan bahan pangan lokal dalam MP-ASI, menyusun MP-ASI seimbang sesuai usia, dan pengemasan dan penyimpanan MP-ASI. Susunan kegiatan dapat dilihat pada bagan di bawah ini, sebagai berikut



Bagan 1. Susunan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Selanjutnya, kegiatan penelitian dilanjutkan dengan penyusunan menu seimbang MP-ASI sesuai usia berbasis bahan pangan lokal oleh peserta yang kemudian dipraktikkan selama 1 hari yang dilakukan di Laboratorium Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan. Hasil praktik pembuatan produk akan menunjukkan bagaimana pemahaman peserta setelah diberikan materi selama 2 hari.

Setelah pembuatan produk selesai, selanjutnya dinilai dan disajikan oleh tim pengabmas. Produk yang telah dibuat oleh peserta pelatihan menunjukkan hasil yang sangat memuaskan. Ditinjau dari aspek penampilan, warna, rasa dan tekstur mayoritas sudah baik, namun ada beberapa aspek yang menjadi masukan dan perlu diperbaiki, sehingga akan diberikan pendampingan 1 bulan yang bertujuan untuk mengoptimalkan menu salah satu produk pada masing-masing UMKM.

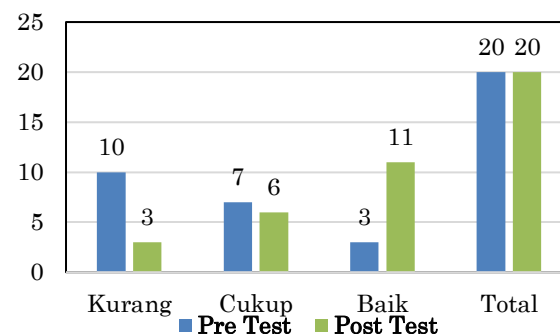
HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Karakteristik peserta meliputi sebaran kecamatan dan lama membuka usaha yang menunjukkan sebaran kecamatan peserta UMKM *baby food* terdiri dari Kecamatan Pakis, Blimbing, Lowokwaru, Klojen sebanyak 3 orang, Sukun sebanyak 5 orang, dan Kedungkandang 2 orang. Berdasarkan pengelompokan waktu lama membuka usaha,

dari 20 UMKM *baby food* di Kota Malang ditinjau bahwa yang memiliki waktu paling lama pada rentang 1 tahun ditunjukkan dengan persentase sebesar 40%.

Hasil pengetahuan peserta setelah melakukan pelatihan selama 3 hari disajikan dalam bagan berikut ini:



Bagan 2. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Peserta Pelatihan

Setelah dilakukan pelatihan selama 3 hari, kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan selama 1 bulan dengan melihat bagaimana perkembangan pengolahan produk MP-ASI oleh peserta. Sebanyak 2 kali dalam seminggu, peserta melakukan bimbingan dan evaluasi dengan pendamping kelompok dan pada bimbingan terakhir peserta diminta untuk mempraktikkan kembali pembuatan MP-ASI sesuai dengan saran dan masukan selama pelatihan dari tim pengabmas.

Selain itu, tim pengabmas mengadakan kunjungan di tempat produksi pelaku UMKM untuk melihat mulai dari pemilihan, persiapan, pengolahan bahan, penyajian, dan *packaging*.

Outcome kegiatan pendampingan menunjukkan bahwa pelaku UMKM *baby food* di Kota Malang yang mengikuti pelatihan dan pendampingan ini merasa sangat terbantu. Hal ini didasari karena bertambahnya ilmu pengetahuan terkait penyusunan, pemilihan bahan, pemorsian, teknik pengolahan, dan *packaging*.

PEMBAHASAN

Pemberian materi dilakukan selama 3 kali. Materi pertama yaitu pentingnya gizi seimbang dalam menunjang pertumbuhan bayi-balita, dijelaskan proses pertumbuhan bayi-balita

sejak masih dalam kandungan sampai balita. Kemudian faktor-faktor yang memengaruhi tumbuh kembang, peran gizi dalam menunjang pertumbuhan dan perkembangan bayi-balita. Pemberian makanan pendamping ASI (MP-ASI) perlu dioptimalkan dari aspek gizi secara kualitas dan kuantitas. Pemberian MP-ASI yang kurang optimal akan berdampak terhadap malnutrisi yaitu gizi kurang dan terjadinya stunting terutama pada anak di bawah usia 2 tahun (Arini, F.A., et al., 2017).

Pada materi kedua terkait dengan *packaging* yang sesuai standar dan aman sebagai kemasan produk MP-ASI. *Packaging* yang baik memfokuskan pada jenis plastic yang digunakan disesuaikan dengan fungsi, jangka waktu untuk mengukur berapa tahan lama produk dapat disimpan, dan bagaimana dapat menarik perhatian konsumen. *Packaging* yang baik perlu menyantumkan informasi produk atau label terkait kandungan gizi, tampilan yang menarik, kontak usaha, dan media sosial jika ada. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan ketertarikan konsumen terhadap produk, sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan sekaligus dapat menjadi media komersial (Mukhtar, S. & Nurif, M., 2015).

Pada pemberian materi ke 3 tentang teknik pengolahan bahan pangan, peserta dijelaskan tujuan pengolahan pangan, beberapa teknik pengolahan pangan yang aman dan tetap higienis, kemudian peserta ditunjukkan beberapa contoh hasil pengolahan bahan pangan dengan menggunakan bahan pangan lokal seperti pisang, labu kuning, pepaya, tepung kedelai, tepung daun kelor, dan umbi-umbian untuk bahan utama atau tambahan MP-ASI.

Proses pengolahan perlu menjadi perhatian bagi peserta karena proses pengolahan memiliki kontribusi yang signifikan dalam pengendalian kontaminan. Dijelaskan bahwa makanan pendamping ASI (MP-ASI) harus memiliki kandungan gizi yang padat bersumber dari makro dan mikronutrien serta bebas dari kontaminan (Aprillia, Y. T., et al., 2020).

Pemberian materi keempat tentang menu seimbang dalam penyusunan MP-ASI terkait penyusunan komposisi MP-ASI yang meliputi pengenalan jenis-jenis bahan makanan yang

berpotensi dalam pertumbuhan dan perkembangan bayi-balita, bagaimana menentukan jumlah bahan untuk memenuhi kebutuhan gizi dalam sehari, menjelaskan standar porsi dan alat-alat rumah tangga yang dapat digunakan untuk menentukan standar porsi. Kemudian menjelaskan berbagai olahan pangan MP-ASI yang dapat dikreasikan dengan berbagai bahan yang memiliki kandungan gizi potensial terutama pemanfaatan bahan pangan lokal.

Dikutip dari penelitian terdahulu bahwa komposisi makanan pendamping ASI (MP-ASI) yang dapat mengoptimalkan pertumbuhan bayi-balita sesuai syarat, yaitu padat zat gizi energi dan protein, tidak berbumbu tajam, tidak menggunakan gula dan garam tambahan, penyedap rasa, pewarna dan pengawet secukupnya, mudah ditelan dan disukai anak, tersedia lokal, serta menggunakan bahan-bahan harga terjangkau, diutamakan penggunaan bahan lokal (Rostika, et al., 2019).

Selanjutnya kegiatan dilanjutkan dengan diskusi kelompok dalam penyusunan menu seimbang MP-ASI sesuai dengan materi yang disampaikan yaitu terkait kebutuhan gizi usia anak balita dengan mengacu gizi seimbang, porsi makanan, dan cara pengolahan bahan pangan. Peserta dibagi dalam kelompok dan masing-masing kelompok didampingi oleh pendamping kelompok.

Saat diskusi kelompok, para pendamping menginstruksikan supaya dapat menerapkan prinsip pedoman gizi seimbang dengan memerhatikan kebutuhan gizi bayi-balita sesuai kategori umur pada materi yang telah disampaikan sebelumnya. Seiring dengan bertambahnya umur, pertumbuhan anak juga bertambah dan jumlah makanan yang dibutuhkan akan meningkat. Sehingga, perlu diperhatikan supaya balita dapat menghabiskan porsi makanan sesuai usianya, mengolah dan menyajikan makanan dengan memerhatikan variasi menu dan tampilan supaya mendorong ketertarikan anak untuk menghabiskan (Amperaningsih, Y., et al., 2018).

Hasil diskusi kelompok selanjutnya dipraktikkan pada hari ketiga pelatihan. Tim pengabmas merekap kebutuhan bahan dan alat sesuai dengan menu yang disusun oleh peserta

dan pendamping. Kemudian instruktur praktik memberikan petunjuk untuk menyiapkan bahan, menyiapkan alat, menyiapkan resep, dan menjelaskan sistematis pengolahan selama kegiatan praktik. Praktik diberikan durasi selama 3 jam dimulai dari menyiapkan bahan sampai dengan penyajian. Selanjutnya produk MP-ASI hasil praktik setiap kelompok disajikan pada alat saji yang telah dan selanjutnya dilakukan evaluasi oleh tim pengabmas.



Gambar 1. Praktik Pembuatan Menu MP-ASI

Untuk melihat keberhasilan kegiatan pelatihan dilakukan dengan cara melihat tingkat pengetahuan peserta sebelum dan setelah mengikuti pelatihan. Pengetahuan diujikan dalam bentuk *pre* dan *post test* mencakup pengetahuan gizi seimbang terkait dengan pengetahuan tumbuh kembang bayi-balita, *packaging*, pengolahan, dan penyusunan menu MP-ASI sesuai dengan gizi seimbang.

Berdasarkan hasil *pre test* dan *post test* menunjukkan terdapat peningkatan pengetahuan setelah pelatihan. Ditunjukkan dengan mayoritas kategori hasil pengetahuan adalah baik berjumlah 11 orang dari sebelumnya hanya 3 orang. Berdasarkan analisis, jenis topik yang kurang dipahami oleh peserta adalah terkait pengolahan MP-ASI yang dilakukan selama proses pembuatan produk.

Peningkatan nilai *pre* dan *post-test* pengetahuan dapat terjadi karena adanya rangsangan stimulus, dijelaskan oleh teori stimulus-respon bahwa dalam proses pembelajaran terdapat beberapa faktor yang berpartisipasi, antara lain adanya kegiatan mengambil tanggapan, menggabungkan tanggapan, dan mengulang informasi yang diberikan (Fatimawati, I., et al., 2022).

Diperjelas oleh studi terdahulu bahwa secara fisiologis, manusia memiliki kemampuan plastisitas otak atau *neuroplasticity* untuk melakukan reorganisasi dalam bentuk adanya interkoneksi baru pada saraf. Plastisitas merupakan sifat yang menunjukkan kapasitas otak untuk berubah dan beradaptasi terhadap kebutuhan fungsional. Sehingga, rangsangan kepada otak secara terus menerus akan meningkatkan sensitifitas tanggapan dan pemahaman suatu individu (Muhammad, 2012).

Tingkat pengetahuan gizi individu berpengaruh terhadap sikap dan perilaku dalam pemilihan makanan (Sofiana, L., et al., 2021). Peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan saling berinteraksi membentuk pola perilaku yang khas. Keterampilan atau tindakan akan bersifat tahan lama bila didasari pengetahuan dan sikap yang baik (Notoatmodjo, 2007).

Didukung juga oleh penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pelaku UMKM yang memiliki frekuensi mengikuti pelatihan lebih sering dibandingkan dengan frekuensi lebih rendah signifikan memengaruhi perbedaan tingkat pengetahuan sebesar 68.9% (Rusyantia, 2018). Serta pelaku usaha memiliki *skill* yang mendalam terkait dengan bidang yang digeluti dalam aspek pengelolaan perkembangan usaha kecil (Rahma, 2018).

Kegiatan lain untuk mengukur tingkat keberhasilan adalah melakukan kegiatan pendampingan kepada pelaku UMKM *baby food*. Selain itu, tim pengabmas mengadakan kunjungan di tempat produksi pelaku UMKM untuk melihat mulai dari pemilihan, persiapan, pengolahan bahan, penyajian, dan *packaging*.

Kegiatan pelatihan yang dilanjutkan dengan pendampingan memiliki manfaat dalam meningkatkan kemampuan dan keterampilan bagi pelaku UMKM (Yuwinanto, 2018). Studi terdahulu menunjukkan bahwa pelaku usaha yang mengikuti pelatihan dapat mengembangkan usaha mandiri yang didukung dari aspek pemahaman konsep usaha yang dikelola dan *skill* mengelola sistematis usaha, sehingga dapat memproduksi barang melalui proses yang efektif dan efisien (Jatmika, S.E. & Hastuti, S.K., 2019).



Gambar 2. Kegiatan Pendampingan
Outcome kegiatan pendampingan menunjukkan bahwa pelaku UMKM *baby food* di Kota Malang yang mengikuti pelatihan dan pendampingan ini merasa sangat terbantu. Hal ini didasari karena bertambahnya ilmu pengetahuan terkait penyusunan, pemilihan bahan, pemorsian, teknik pengolahan, dan *packaging*. Selain itu, sertifikat dari kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat digunakan sebagai salah satu syarat dalam pengurusan izin usaha P-IRT.

Namun, sebagai upaya pengembangan produk kedepan, sebaiknya perlu diimbangi juga dengan keaktifan peserta untuk terus meningkatkan pengetahuan dan *skill* melalui berbagai macam kegiatan pelatihan yang sesuai dengan bidang usaha pengembangan makanan. Keaktifan peserta ini akan menunjang kontinuitas perilaku dalam menerapkan konsep gizi yang baik dalam memproduksi MP-ASI (Rusyantia, 2018).

KESIMPULAN

Hasil *pre* dan *post test* menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan sebesar 80% dibandingkan sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan, serta *skill* peserta meningkat ditunjukkan dengan proses perencanaan dan pengembangan produk MP-ASI yang sudah menerapkan pedoman sesuai kebutuhan gizi balita.

Diharapkan kegiatan pelatihan yang ditujukan untuk UMKM Baby Food di Kota Malang ini dapat memberikan manfaat jangka

panjang terkait penggunaan sertifikat pelatihan sebagai salah satu syarat perizinan P-IRT dan ilmu yang didapatkan dapat diimplementasikan secara optimal dalam pengembangan produk MP-ASI dan secara tidak langsung dengan menyediakan produk MP-ASI bergizi berbasis bahan pangan lokal dapat memberikan kontribusi dalam upaya mencegah terjadinya anak kurang gizi atau stunting di Kota Malang.

DAFTAR PUSTAKA

- Amperaningsih, Y., Sari, S.A. & Perdana, A.A., 2018. Pola Pemberian MP-ASI pada Balita Usia 6-24 Bulan. *Jurnal Kesehatan Vol. 9 No. 2*, pp. 310-318.
- Aprillia, Y. T., Mawarni, E. S. & Agustina, S., 2020. Pengetahuan Ibu Tentang Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada Vol. 9 No.2*, pp. 865-872.
- Arini, F.A., Sofianita, N.I. & Ilmi, I.M., 2017. Pengaruh Pelatihan Pemberian MP ASI Kepada Ibu dengan Anak Baduta di Kecamatan Sukmajaya Kota Depok Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Pemberian MP ASI. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Vol. 13 No. 1*.
- Fatimawati, I., et al., 2022. Edukasi Kesehatan Untuk Meningkatkan Pengetahuan Ibu Tentang Pemberian MP ASI pada Bayi dan Balita di Kelurahan Sukolilo Surabaya. *Perguruan Tinggi Mengabdikan Menuju Desa Mandiri Vol. 1 No. 1*.
- Irawati, R., 2018. Pengaruh Pelatihan dan Pembinaan Terhadap Pengembangan Usaha Kecil. *Jurnal JIBEKA Vol. 12 No.1*, pp. 74-82.
- Jatmika, S.E. & Hastuti, S.K., 2019. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Aneka Olahan Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) Berbahan Pangan Lokal Kaya Nutrisi. *GEMASSIKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Margaretta, S.S., 2021. Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Makanan Pendamping ASI

- (MP-ASI) di Posyandu Desa Sonorejo, Kecamatan Grogol, Kabupaten Kediri. Kediri, Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata Kediri.
- Muhammad, A., 2012. *Pendidikan Sepanjang Hayat dan Plastisitas Otak*. Yogyakarta: Warta Utama UAD.
- Mukhtar, S. & Nurif, M., 2015. Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora Vol. 8 No. 2*.
- Putri, S., Indriyani, R. & Novika, Y., 2021. Pelatihan Pembuatan MP ASI Lokal dengan Bahan Dasar Singkong Untuk Batita Pada Kader Posyandu di Wilayah Kerja Puskesmas Hajimena Lampung Selatan. *Pengabdian Kepada Masyarakat (JPT) Politeknik Kesehatan Tanjungkarang*.
- Rahma, M. N., 2018. *Pengaruh Pelatihan, Pendampingan, dan Pembinaan Pemerintah Kota Yogyakarta Terhadap Pendapatan UMKM (Studi Pada Peserta Home Business Camp)*, Yogyakarta: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Rostika, Nikmawati, E.E. & Yulia, C., 2019. Pola Konsumsi Makanan Pendamping ASI (MP-ASI) pada Bayi Usia 12-24 Bulan. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner Vol. 9 No. 1*.
- Rusyantia, A., 2018. Pelatihan Pembuatan MP-ASI WHO Berbasis Pangan Lokal Bagi Kader Posyandu dan Ibu Baduta di Desa Sidosari. *Sakai Sambayan Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Sofiana, L., et al., 2021. Pelatihan Pembuatan MP ASI dalam Mewujudkan Pemenuhan Gizi Balita di Kampung Penumping, Gowongan, Jetis. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Vol. 5 No. 2*.
- Wirandhani, D.S., et al., 2021. Pendampingan dan Pengurusan Izin P-IRT Sebagai Penguatan Produk Olahan Desa Taji, Kecamatan Jabung, Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, pp. 234-246.
- Yuwinanto, H. P., 2018. Pelatihan Keterampilan dan Upaya Pengembangan UMKM di Jawa Timur. *Dialektika Vol. 13 No. 1*.