

Kode>Nama Rumpun Ilmu : 354/Ilmu Gizi

**LAPORAN AKHIR
PENGABDIAN MASYARAKAT
PROGRAM PENGEMBANGAN DESA MITRA
TAHUN 2022**



**PEMBERDAYAAN PENGELOLA USAHA BABY FOOD
DALAM MENJAMIN MUTU GIZI MP-ASI SEBAGAI
PENDUKUNG STATUS GIZI DI KOTA MALANG**

Oleh:

Dr. Ir. Endang Sutjiati.M.Kes
Fifi Luthfiah,SST.M.Kes
Siska Dwi Sofiani, SST

**POLTEKKES KEMENKES MALANG
JURUSAN GIZI
TAHUN 2022**

PENGESAHAN
PROGRAM PENGEMBANGAN DESA MITRA (PPDM)

No		
1	Judul	: Pemberdayaan Pengelola Usaha <i>Baby Food</i> Dalam Menjamin Mutu Gizi MP-ASI Sebagai Pendukung Status Gizi di Kota Malang
2	Nama Instansi Pengusul	: Poltekkes Kemenkes Malang
3	Ketua Tim Pengusul	
	a. Nama	: Dr. Ir. Endang Sutjiati.M.Kes
	b. NIDN	: 4008108801
	c. Jabatan /Golongan	: Dosen /IV B
4	Anggota Tim Pengusul	
	a. Dosen	: 3 orang
	b. Mahasiswa	: 3 orang
	c. Alumni	: 4 orang
	c. Pengelola	: 1 orang
5	Lokasi Pelaksanaan PPDM	
	a. Nama Wilayah	: Kota Malang
	b. Kabupaten/kota	: -
	c. Propinsi	: Jawa Timur
6	Mitra	
	a. desa /kecamatan	: Mulyorejo, Kecamatan Sukun, Kota Malang
	b. Jenis	: Pelatihan dan Pendampingan Usaha <i>Baby Food</i>
	c. Ketua Mitra	: Canggi Fully
	d. Alamat	: Jn. Tebo Selatan RT05/RW02. Kampung Sawah No. 94, Kec. Sukun, Malang
	e. Telp	: 081259141010
7	Jangka Waktu Pelaksanan	: 1 tahun
8	Biaya Kegiatan	: Rp.30.000.000,- (Tiga Puluh Juta Rupiah)
9	Luaran yang dihasilkan	: 1. Dokumentasi 2. Booklet HAKI 3. Publikasi Artikel ke Jurnal Nasional

Mengetahui,
Kapus PPM



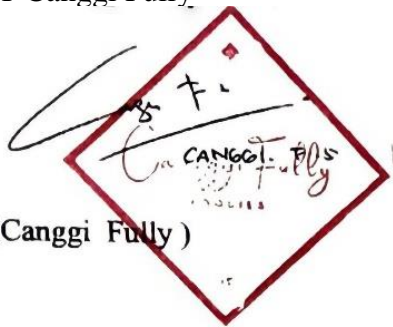
Sri Winarni, S.Pd.M.Kes
NIDN : 4016106401

Malang, 29 Juni 2022
Ketua Tim Pengusul



Dr. Ir. Endang Sutjiati, M.Kes
NIDN : 4020065801

Ketua mitra,
PT Canggih Fully



(Canggih Fully)

Mengetahui
Direktur Poltekkes Kemenkes Malang



Budi Susanto, S.Kp.M.Kes
NIP. 196503181988031002

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin, atas rahmat dan hidayah Allah SWT, Laporan Pengabdian Masyarakat Tahun 2022 dengan Judul “Pemberdayaan Pengelola Usaha *Baby Food* Dalam Menjamin Mutu Gizi MP-ASI Sebagai Pendukung Status Gizi Balita di Kota Malang” dapat terselesaikan.

Penulis menyadari, dengan selesainya penyusunan Laporan Pengabdian Masyarakat ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada yang terhormat:

1. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang yang telah memberikan ijin dan dukungan dana untuk melakukan pengabdian masyarakat
2. Ketua Jurusan Gizi – Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang yang telah memberikan dorongan, dukungan, dan kesempatan untuk melakukan pengabdian masyarakat.
3. Teman-teman alumni Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Mbak Ika, Mbak Natasya, Mbak Dhita, Mbak Widi, serta mahasiswa gizi semester 4: Mbak Fawwiz, Mbak Frisqia, dan Mbak Yuan yang telah membantu dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini
4. Akhirnya, penulis menyadari bahwa Laporan Pengabdian Masyarakat ini mempunyai kekurangan, sehingga masukan dan saran sangat diharapkan untuk penyempurnaan Laporan Pengabdian Masyarakat.

Malang, 5 Agustus 2022

Ketua Tim Pengabdian Masyarakat,

Dr. Ir. Endang Sutjiati, M.Kes.,

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
BAB 1 PENDAHULUAN	9
BAB 2 TARGET DAN LUARAN	12
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	13
BAB 4 HASIL DAN LUARAN	15
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	26

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Peserta Berdasarkan Kecamatan Lokasi Usaha dan Lama Membuka Usaha	21
Tabel 2. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Produk Jualan Peserta	22
Tabel 3. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Peserta Pelatihan	23

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Pembukaan Pelatihan Pengabmas oleh Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang.....	16
Gambar 2. Pemberian Materi 1	16
Gambar 3. Pemberian Materi 2	17
Gambar 4. Pemberian Materi 3	17
Gambar 5. Pemberian Materi 4	18
Gambar 6. Diskusi Kelompok Menyusun Menu MP-ASI Seimbang.....	19
Gambar 7. Praktik Pembuatan Menu MP-ASI.....	19
Gambar 8. Foto Produk Hasil Praktik	20
Gambar 9. Kegiatan Pendampingan.....	20
Gambar 10. Foto Produk Jualan Peserta	31
Gambar 11. Proses Uji Organoleptik oleh Tim Pengabmas.....	31
Gambar 12. Foto Bersama Kegiatan Pelatihan	32
Gambar 13. Foto Bersama Kegiatan Praktik Pembuatan MP-ASI	32
Gambar 14. Foto Bersama Kegiatan Pendampingan	33
Gambar 15. Penyerahan Bantuan Konsumsi Kepada Peserta.....	33
Gambar 16. Foto Bersama Kegiatan Pendampingan	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Modul Panduan	26
Lampiran 2. Dokumentasi	31
Lampiran 3. Publikasi Jurnal.....	35
Lampiran 4. Booklet	36
Lampiran 5. Pernyataan Luaran	38

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Di kota Malang usaha bubur bayi sudah mulai berkembang sehingga saat ini menjadi sebagai ladang usaha yang menguntungkan. Berdasarkan hasil survey melalui data tercatat ada 15 usaha bubur bayi yang dinilai oleh ibu-ibu memiliki katagori baik dan beberapa usaha bubur bayi yang belum mempunyai P-IRT dijumpai di pinggir jalan yang menjual bubur bayi organik. Rata-rata para ibu memberikan penilaian katagori baik pada usaha bubur bayi berdasarkan kecepatan dalam layanan, rasa yang disukai, kemasan dan labelnya menarik, cantik, teksturnya sesuai. Jenis makanannya tidak hanya bubur bayi tapi juga menyediakan menu pilihan untuk segala kelompok usia balita.

Ditinjau dari usaha makanan bayi atau baby food sekarang ini sangat menjanjikan bagi yang menggelutinya. Usaha baby food sangat potensi Makanan bayi atau balita ini merupakan makanan utama untuk bayi-balita yang sangat dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan gizi yang penting 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 usaha bubur bayi melakukan berbagai inovasi baik bahan makanan yang digunakan, rasa, tekstur, bentuk dan kemasan serta label bahkan promosi telah dikembangkan dalam kompetisi menarik pembeli.

Praktik pemberian makan yang baik dan tepat sangat penting untuk kelangsungan hidup, pertumbuhan, perkembangan, kesehatan dan gizi bayi dan anak. Kualitas pemberian produk yang belum optimal akan berisiko terhadap masalah kesehatan. Mengingat makanan bayi-balita merupakan kebutuhan utama untuk pertumbuhan dan perkembangan. Berdasarkan data kesehatan Dinas Kesehatan Kota Malang tahun 2020, menunjukkan bahwa jumlah anak balita sebesar 59.320 balita, jumlah balita yang ikut penimbangan 43.766 dan jumlah balita gizi kurang 2.867 balita, balita pendek sebesar 5.839 dan jumlah balita

kurus 1.544 balita (Dinas Kesehatan Kota Malang, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa masalah gizi pada anak balita di kota malang masih tinggi.

Berbagai faktor menyebabkan terjadinya masalah gizi balita di kota malang, pemberian makanan pendamping ASI (MP-ASI) merupakan salah satu faktor utama. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan ibu dan pemberian MP-ASI secara signifikan mempengaruhi status gizi balita. Kandungan zat gizi pada MP-ASI dan pola pemberian MP-ASI menentukan terpenuhi tidaknya kebutuhan zat gizi anak balita. Pola pemberian MP ASI yang bertahap sesuai umur akan mendukung pertumbuhan perkembangan bayi-balita sesuai dengan pola pertumbuhan –perkembangan anak balita berdasarkan WHO.

Berkembangnya usaha bubur bayi-balita di kota malang berpotensi memberikan kontribusi dalam menyediakan makanan bayi-balita cenderung meningkat dan menjadi faktor lingkungan yang akan mempengaruhi status gizi anak balita di kota Malang. Di sisi lain belum adanya pengawasan pada usaha bubur bayi-balita terkait dengan kualitas gizi dan keamanan produk sehingga perlu program pengabdian masyarakat kepada para usaha makanan bayi balita di kota malang dengan memberikan pelatihan dan pendampingan.

B. Permasalahan Mitra

Berkembangnya usaha *baby food* di ranah UMKM area Kota Malang menjadi perhatian dalam implementasi pada proses pengolahan dan penyajian kepada konsumen. Untuk menunjang pertumbuhan dan perkembangan balita, maka produk *baby food* sebagai MP-ASI perlu diperhatikan mulai dari aspek penyusunan menu, kandungan zat gizi, pemilihan bahan makanan, proses pengolahan, dan *packaging*. Sebelumnya, Tim Pengabmas melakukan analisis pendahuluan dengan cara mengamati berbagai macam produk *baby food* yang berasal dari UMKM area Kota Malang dan melakukan uji organoleptik, analisis zat gizi secara empiris, dan uji laboratorium.

Hasil analisis menunjukkan bahwa masih terdapat produk yang memiliki aspek yang belum optimal. Mulai dari *packaging* yang belum sesuai dengan standar, seperti jenis plastic yang digunakan, belum ada label informasi, dan tutup wadah yang tidak rapat. Selain itu, setelah dianalisis kandungan zat gizi secara

empiris, menunjukkan masih terdapat beberapa produk yang memiliki kandungan gizi kurang dari kebutuhan balita sekali makan sesuai penggolongan umur.

Kandungan zat gizi yang belum memenuhi kebutuhan disebabkan oleh kombinasi pemilihan bahan makanan yang kurang bervariasi dan komposisi jumlah bahan yang kurang seimbang atau proporsional. Uji organoleptic juga menunjukkan bahwa beberapa produk MP-ASI yang dihasilkan oleh UMKM *baby food* masih terdapat rasa yang terlalu kuat, tekstur yang terlalu cair, dan warna yang kurang menarik. Berdasarkan analisis pendahuluan tersebut, maka hal ini dapat digunakan sebagai dasar dalam penguatan pengetahuan yang berfokus pada panduan gizi seimbang untuk pertumbuhan dan perkembangan bayi-balita sesuai dengan umur.

C. Sasaran

Kelompok sasaran dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pelaku UMKM *baby food* yang mewakili wilayah kecamatan, yaitu Pakis, Blimbing, Lowokwaru, Klojen, Sukun dan Kedungkandang. Sasaran berjumlah 20 orang dan masing-masing merupakan pengelola usaha *baby food*.

BAB 2

TARGET DAN LUARAN

A. TARGET

Luaran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan pengelola usaha makanan bayi-balita dalam rangka menjamin kualitas gizi produknya sebagai makanan pendamping ASI untuk menunjang pertumbuhan balita, mutu gizi dan keamanan produk *baby food*.

B. LUARAN KEGIATAN

Adapun luaran dari masing-masing kegiatan adalah sebagai berikut :

1. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat
2. Booklet Produk Baby Food Produksi UKM di Kota Malang
3. Publikasi artikel ilmiah pada jurnal Nasional Tidak terakreditasi
4. Peningkatan pengetahuan tentang gizi seimbang, mutu gizi dan keamanan pangan makanan bayi-balita (MP-ASI)
5. Peningkatan ketrampilan menyusun dan membuat makanan bayi-balita yang bergizi dengan menggunakan bahan pangan lokal.

Sebagai luaran tambahan adalah :

Kadungan gizi hasil pemeriksaan kadar zat gizi & kadar mikro pada produk unggulan makanan bayi-balita

BAB 3

METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan analisis situasi dan hasil diskusi dengan mitra, maka prioritas permasalahan yang diselesaikan bersama mitra pengelola usaha makanan bayi-balita (*home industry*) di Kota Malang adalah meningkatkan pengetahuan, ketrampilan dan memperbaiki kualitas produk makanan bayi-balita meliputi mutu gizi, sistem pengolahannya dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Agar kegiatan pelatihan dan pendampingan dapat berjalan lancar dan berkesinambungan, serta terencana dengan baik maka kegiatan ini dikoordinasikan oleh Tim Pengabdian Masyarakat Jurusan Gizi Malang dengan mitra. Pelaksanaan dibagi dalam tiga tahap, yaitu:

A. Tahap Pertama:

Pada tahap pertama diberikan pelatihan dengan memberikan pengetahuan terkait dengan Kualitas Gizi Makanan Bayi-Balita (MP-ASI), yaitu :

1. Gizi seimbang dan pentingnya dalam optimalisasi pertumbuhan dan perkembangan bayi-balita
2. Kebutuhan gizi bayi-balita dan praktik menghitung kebutuhan gizi.
3. Potensi bahan pangan lokal dan Teknik Pengolahannya sebagai bahan dasar dalam pembuatan MP-ASI
4. Pengemasan dan teknik penyimpanan produk MPASI pada skala rumah tangga maupun komersial

B. Tahap Kedua:

Tahap kedua adalah praktek pengolahan MPASI dan analisis zat gizi Produk MPASI. Pada tahap ini peserta diminta untuk mempraktekan menu MPASI yang telah disusun sebelumnya. Kemudian hasilnya dievaluasi sifat organoleptik, kandungan zat gizi, mikro organisme, dan cara pengemasan.

Pada saat praktek membuat MPASI, setiap kelompok didampingi oleh instruktur. hal-hal yang menjadi perhatian selama proses pengolahan adalah :

- 1). pemilihan dan penanganan bahan pangan yang dipilih
- 2). bentuk & cara pengolahan bahan pangan untuk menekan kehilangan zat gizi
- 3). jenis BTP yang digunakan untuk meningkatkan cita rasa MPASI
- 4). porsi makanan yang sesuai dengan usia balita

Setelah semua proses pengolahan selesai, dilanjutkan dengan penilaian atau evaluasi makanan MPASI. Peserta diminta memberikan penilaian terhadap mutu gizinya berdasarkan bahan pangan penyusunannya, organoleptik, porsi. Sedangkan pengukuran kadar zat gizi (proksimat) dan mikroorganisme secara kimia

C. Tahap Ketiga:

Pada tahap ketiga dilakukan evaluasi kegiatan pelatihan dilakukan *pre* dan *posttest* untuk mengetahui perubahan pengetahuan setelah diberikan pelatihan dan penilaian terhadap *skill* pemilihan, penyusunan, dan praktik pembuatan MP-ASI berdasarkan pedoman gizi yang sesuai. Penilaian hasil praktik dilakukan oleh tim pengabmas.

D. Tahap Keempat:

Pada tahap ke empat merupakan kegiatan akhir dari pengabdian masyarakat dengan melakukan pendampingan kepada peserta setelah mengikuti pelatihan. Peserta mengembangkann produk baby food secara mandiri berdasarkan teori yang di dapat saat pelatihan . Selama 1 bulan dilakukan monitoring dan evaluasi oleh intruktur dan tim pengabmas terkait dengan implementasi dan modifikasi dari teori pada produksi baby food.

BAB 4

HASIL DAN LUARAN

Luaran kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan sebagai *up-dating* ilmu pengetahuan para pelaku bisnis UMKM *baby food* dalam menyiapkan produk MP-ASI dan cara pembuatan makanan MP-ASI yang seimbang sesuai dengan acuan dan kebutuhan gizi bayi-balita. Sehingga, dapat menjadi pemberdayaan masyarakat bidang UMKM *baby food* sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kontribusi dalam penanggulangan kejadian stunting di Kota Malang. Adapun hasil capaian kegiatan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut:

A. Gambaran Lokasi Pengabdian Masyarakat

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan 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).

B. Rincian Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang sudah disepakati bersama. Dengan susunan acara diawali dengan pembukaan oleh Ketua Jurusan Gizi dan Ketua Pelaksana, kemudian perkenalan oleh Tim Pengabmas dan Peserta Pelatihan. Kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi, diskusi, dan praktik. Secara rinci susunan acara pelatihan seperti dalam lampiran dan rincian kegiatan yang disajikan dalam gambar 1 di bawah ini



Gambar 1. Pembukaan Pelatihan Pengabmas oleh Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang

Pada kegiatan pelatihan, pembukaan dilakukan oleh Bapak Tapiyadi, SKM., M.Pd. selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang dan dihadiri oleh narasumber dan tim pengabmas.



Gambar 2. Pemberian Materi 1

Pada pemberian materi 1, 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.



Gambar 3. Pemberian Materi 2

Pada materi ke 2 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.



Gambar 4. Pemberian Materi 3

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.



Gambar 5. Pemberian Materi 4

Pemberian materi ke 4 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.



Gambar 6. Diskusi Kelompok Menyusun Menu MP-ASI Seimbang

Selanjutnya dilanjutkan dengan diskusi kelompok menyusun menu sesuai dengan materi yang telah disampaikan. Dalam penyusunan menu seimbang MP-ASI, peserta dibagi dalam kelompok dan setiap kelompok didampingi oleh pendamping kelompok. Dalam diskusi kelompok, peserta diminta untuk menyusun menu seimbang MP-ASI langsung sesuai dengan materi yang telah diberikan terkait kebutuhan gizi usia anak balita dengan mengacu gizi seimbang, porsi makanan, dan cara pengolahan bahan pangan.



Gambar 7. Praktik Pembuatan Menu MP-ASI

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.



Gambar 8. Foto Produk Hasil Praktik

Selanjutnya produk MP-ASI hasil praktik setiap kelompok disajikan pada alat saji yang telah dan selanjutnya dilakukan evaluasi oleh tim pengabmas.



Gambar 9. Kegiatan Pendampingan

Setelah kegiatan pelatihan selesai, dilanjutkan kegiatan 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.

C. Data Capaian Pengabdian Masyarakat

1. Karakteristik Peserta

Karakteristik peserta meliputi sebaran kecamatan dan lama membuka usaha seperti pada tabel berikut:

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Peserta Berdasarkan Kecamatan Lokasi Usaha dan Lama Membuka Usaha

Karakteristik Peserta	n	%
Kecamatan:		
Pakis	2	10
Blimbing	4	20
Lowokwaru	4	20
Klojen	3	15
Sukun	5	25
Kedungkandang	2	10
Total	20	
Lama Membuka Usaha		
1 tahun	8	40
2-4 tahun	6	30
6-10 tahun	5	25
>10 tahun	1	5
Total	20	

Tabel 1. Menunjukkan bahwa sebaran kecamatan mayoritas berada di daerah sukun ditunjukkan dengan persentase sebesar 25% dan waktu lama membuka usaha paling lama pada rentang 1 tahun ditunjukkan dengan persentase sebesar 40%. Hal ini menunjukkan bahwa pelaku UMKM *baby food* di Kota Malang termasuk dalam kategori merintis atau baru memulai.

2. Penilaian Produk MP-ASI Peserta

Peserta membawa beberapa produk jualan yang dikumpulkan untuk dianalisis laboratorium dan uji organoleptik oleh Tim Pengabmas. Berdasarkan hasil penilaian penyusunan menu MP-ASI seperti dalam tabel berikut

Tabel 2. Hasil Penilaian Uji Organoleptik Produk MP-ASI Peserta

Kode	Nama Produk	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
759	Susu kacang kedelai	4	5	5	5
273	Susu kacang merah	4	5	4	3
517	Susu kacang hijau	4	5	5	4
189	Nobby ikan salmon	4	3	5	3
331	Nobby sup telur	4	4	5	3
957	Nobby tahu	4	3	3	5
631	Nobby bening bayam	4	5	4	4
483	Athalah sup daging	3	3	4	4
292	Athalah kaldu	3	4	4	3
347	Bubur ayam 3 putri	4	4	5	4
557	Bubur jagung manis 3 putri	5	5	5	5
798	Kripik brownis	5	5	5	4
562	Nugget warung teras	4	4	4	5
389	Roti sobek	3	4	3	4
725	Onde-onde ketawa	4	4	4	4
137	Kue talam Bu Mirza	4	4	5	5
921	Martabak Bu Mirza	3	4	4	3
637	Lemper Bu Mirza	4	4	4	4
483	Chicken teriyaki	5	4	3	5
567	Tahu isi	4	3	3	4
854	Bakwan	3	4	3	4
	Rata-rata	4	4	4	4

Skor penilaian:

4=sangat suka

3=suka

2=kurang suka

1=tidak suka

Pada tabel 2 menunjukkan bahwa peserta pada umumnya sudah memiliki nilai sangat suka oleh panelis tim pengabmas. Berdasarkan rasa, aroma, penyajian, peserta menyiapkan MP-ASI dengan kategori disukai atau nilai rata-rata 4. Untuk analisis laboratorium masih dalam proses.

3. Tingkat Pengetahuan Peserta

Pengetahuan yang diujikan dalam bentuk *pre* dan *posttest* mencakup pengetahuan gizi seimbang terkait dengan pengetahuan tumbuh kembang bayi-balita, *packaging*, pengolahan, dan penyusunan menu MP-ASI sesuai dengan gizi seimbang. Hasil penilaian terhadap pengetahuan peserta pengabdian masyarakat sebelum dan sesudah pelatihan terdapat peningkatan seperti pada tabel berikut

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Peserta Pelatihan

Kategori Pengetahuan	<i>Pre Test</i>	<i>Post Test</i>
Kurang	10	3
Cukup	7	6
Baik	3	11
Total	20	20

Pada tabel 3 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.

4. Hasil Pendampingan

Setelah mengikuti pelatihan dan pendampingan sebanyak empat kali, peserta menunjukkan adanya perubahan dalam pengolahan seperti pada proses perebusan sayur yang benar untuk mempertahankan ketersediaan zat gizi, pemakaian BTP seperti garam, gula, dan penggunaan penyedap, dan teknik penyimpanan produk selama pemasaran. Peserta juga menunjukkan perubahan dalam pemilihan bahan pangan lokal dalam membuat produk MP-ASI yang bergizi dan aman untuk dikonsumsi.

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Selama kegiatan pengabdian masyarakat, para peserta menyimak atau mengikuti setiap kegiatan dengan serius, hal ini peserta merasakan mendapat tambahan ilmu baru yang selama ini tidak mereka dapatkan langsung dari ahlinya. Pada saat praktek membuat makanan MP-ASI dapat diikuti dengan sangat baik. Hal ini ditunjukkan juga dari hasil tes terdapat peningkatan pengetahuan sebesar 80% sesudah mengikuti pelatihan, dan skill peserta yang meningkat terkait perencanaan dan pengembangan produk MP-ASI yang berkualitas. 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.

B. Saran

Untuk terus meningkatkan pengetahuan dan *skill* dalam pengelolaan produksi *baby food*, maka diharapkan para pelaku UMKM untuk terus aktif mengikuti berbagai pelatihan yang berfokus pada bidang pengembangan pengelolaan makanan supaya dapat memproduksi MP-ASI yang optimal dari segi kandungan gizi dan pengembangan produk, serta keamanan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, Merryana, Wirjatmadi Bambang. 2012. *Peranan Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Jakarta : Kharisma Putra Utama.
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Arisman, 2009. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Penerbit Buku Kedokteran. EGC, : Fakultas Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran. Universitas Hasanuddin.
- Jahari A, B. 2008. *Masalah gagal-tumbuh pada anak balita masih tinggi: adakah yang "kurang" dalam kebijakan program gizi di Indonesia? Gizi indonesia*. 31(2):74-82. Jakarta.
- Hanum F, Klhomsan A, dan Heryanto Y. 2014. *Hubungan Asupan Gizi dan Tinggi Badan Ibu dengan Status Gizi Anak Balita*. Jurnal, Fakultas Ekologi Manusia, IPB, Bogor.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Rencana Kerja Pembinaan Gizi Masyarakat Tahun 2013*. Jakarta. 2013.
- Kementerian Kesehatan RI. *Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) tahun 2010*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta
- Lourine V, Rompas S, dan Yudi A. 2014. *Hubungan Pola Asuh Ibu dengan Status Gizi Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Ranotana Weru Kecamatan Wanea Kota Manado*. Jurnal : Fakultas Kedokteran, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Mamhit D, Kawegian S, Kapantow N. 2013. *Hubungan antara Asupan Energi dan Protein dengan Status Gizi Anak Usia 1 – 3 Tahun di Wilayah Kerja Puskesmas Ranomut Kota Manado*. Jurnal: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sam ratulangi, Manado.
- Melva Fivi. 2006. *Hubungan Pola Asuh dengan Status Gizi Anak Balita di Kecamatan Kuranji Kelurahan Pasar Ambacang Kota Padang Tahun 2004*. Jurnal Kesehatan Masyarakat
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jendral Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak
- Monteiro C. A, et.al. *Narrowing socioeconomic inequality in child stunting: the Brazilian experience, 1974-2007*. Bull Word Health Organ. 2010 April 1; 88(4):305-311.
- World Health Organization, UNICEF. *Global strategy for infant and young child feeding*. Geneva: World Health Organization; 2003
- Panduan Penyelenggaraan Pelatihan Konseling Pemberian MP- ASI

Lampiran

Lampiran 1. Modul Panduan

PANDUAN
PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN
USAHA BABY FOOD DALAM MENJAMIN
KUALITAS GIZI PRODUK MPASI
DI KOTA MALANG

Malang, Maret 2022

Tim Pengabmas
Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Malang
2022

Pengantar

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT bahwa hari ini kita masih diberi kesehatan baik jasmani maupun rohani sehingga kita dapat mengikuti kegiatan Pelatihan dan Pendampingan Usaha Baby Food Dalam menjamin Kualitas Gizi Produk MPASI DI Kota Malang.

Panitia mengucapkan selamat datang dan terima kasih kepada para peserta , nara sumber, instruktur dan para undangan lainnya yang memenuhi undangan kami. Terima kasih kami sampaikan kepada Tim Pengabmas Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang yang telah merancang dan mengembangkan kegiatan ini.

Panduan ini dibuat untuk memberikan informasi secara umum kepada para peserta, nara sumber dan instruksi praktik agar dapat memahami apa yang menjadi tugas dan tanggung jawabnya. Apabila uraian dalam buku panduan masih belum jelas dapat meminta keterangan lebih lanjut kepada panitian sesuai bidang tugasnya masing-masing.

Pelatihan ini dimaksud untuk meningkatkan pengetahuan, kemampuan dan ketrampilan mengelola usaha baby food dalam menjamin kualitas gizi makanan MASI yang diproduksinya. Panitian pelaksana berusaha untuk memberikan pelayanan dengan sebaik-baiknya, namun apabila dalam pelayanan terdapat berbagai kekurangan kami mohon maaf yang sebesar-besarnya.

Terima kasih

Panitia Pelaksana

A. LATAR BELAKANG

Usaha makanan bayi atau baby food sekarang ini sangat menjanjikan bagi yang menggelutinya . Makanan bayi atau balita ini merupakan makanan utama untuk bayi-balita yang sangat dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan gizi 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 usaha bubur bayi melakukan berbagai inovasi atau pengembangan baik jenis bahan makanan yang digunakan, rasa, tekstur, bentuk dan kemasan serta label bahkan promosi telah dikembangkan dalam kompetisi menarik pembeli.

Dengan semakin berkembangnya usaha makanan bayi-balita di kota malang, dapat menimbulkan resiko terhadap masalah kesehatan. Mengingat makanan bayi-balita merupakan kebutuhan utama untuk pertumbuhan dan perkembangan bayi-balita. Berdasarkan data kesehatan Dinas Kesehatan Kota Malang tahun 2020 ,menunjukkan bahwa jumlah anak balita sebesar 59.320 balita, jumlah balita yang ikut penimbangan 43.766 dan jumlah balita gizi kurang 2.867 balita, balita pendek sebesar 5.839 Sdan jumlah balita kurus 1.544 balita (Dinas Kesehatan Kota Malang, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa masalah gizi pada anak balita di kota malang masih tinggi. Berbagai faktor menyebabkan terjadinya masalah gizi balita di kota malang, pemberian makanan pendamping ASI (MP-ASI) merupakan salah satu faktor utama. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan ibu dan pemberian MP-ASI secara signifikan mempengaruhi status gizi balita. Kandungan zat gizi pada MP-ASI dan pola pemberian MP-ASI menentukan terpenuhi tidaknya kebutuhan zat gizi anak balita. Pola pemberian MP ASI yang bertahap sesuai umur akan mendukung pertumbuhan perkembangan bayi-balita sesuai dengan pola pertumbuhan –perkembangan anak balita berdasarkan WHO.

Berkembangnya usaha bubur bayi-balita di kota malang berpotensi memberikan kontribusi dalam menyediakan makanan bayi-balita cenderung meningkat dan menjadi faktor lingkungan yang akan mempengaruhi status gizi anak balita di kota Malang. Oleh karena perlu dilakukan pengabdian masyarakat kepada para usaha makanan bayi balita di kota malang dengan memberikan pelatihan dan pendampinga dalam menjamin kualitas gizi produk baby food.

B. TUJUAN PELATIHAN

Tujuan utama pelatihan ini adalah meningkatkan

1. Pengetahuan tentang Gizi Seimbang dalam mencapai pertumbuhan yang optimal pada bayi-balita baik dari jenis bahan makanan, jumlah zat gizi, jadwal makan
2. Meningkatkan pengetahuan tentang Pengolahan Makanan MPASI yang aman dan bergizi sesuai usia
3. Meningkatkan kemampuan dan ketrampilan dalam menyusun menu seimbang MPASI berbasis bahan pangan lokal dan sesuai usia
4. Meningkatkan pengetahuan teknik pengemasan dan penyimpanan makanan MP-ASI untuk menjamin keamanan pangan

C. PESERTA

Peserta pelatihan adalah pengelola atau mitra kerja UKM baby food di kota Malang

D. METODE PELATIHAN

Secara umum pelatihan ini diselenggarakan menggunakan prinsip pembelajaran orang dewasa (andragogi), yaitu bahwa selama pelatihan peserta berhak untuk didengarkan dan dihargai pengalamannya, dipertimbangkan setiap ide dan pendapat, sejauh berada di dalam konteks pelatihan tidak dipermalukan, dilecehkan ataupun diabaikan keberadaannya. Lebih terinci metode pelatihan adalah : ceramah, diskusi dan praktik.

E. WAKTU DAN TEMPAT

Pelatihan diselenggarakan selama 3 hari di ruang laboratorium Promkes poltekkes Kemenkes Malang

F. MATERI PELATIHAN

1. Gizi Seimbang untuk menunjang pertumbuhan Bayi –Anak
2. Teknik pengolahan bahan pangan lokal dalam MPASI
3. Menyusun MP-ASI seimbang sesuai usia
4. Pengemasan dan Penyimpanan makanan MP-ASI
5. Praktik membuat MPASI berbasis bahan pangan lokal

G. NARA SUMBER DAN INSTRUKTUR

Narasumber dalam pelatihan terdiri atas anggota Tim Pengabdian Masyarakat Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang. Instruktur praktik laboratorium berasal dari Ahli Gizi alumni dan mahasiswa Prodi Sarjanan Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang.

H. PEMBIAYAAN

Kegiatan ini dibiayai oleh dana Pengabdian Masyarakat Poltekkes Kemenkes Malang Tahun 2022

I. JADWAL ACARA

Waktu	Acara	Pembicara	Pemandu
Senin, 28 Maret 2022			Natasya Febriana,S.Tr.Gz
07.30 -08.00	Pendaftaran / absensi		Frisqia Fiqrul
08.00 - 08.15	Persiapan		Panitia
08.15 - 09.00	Pembukaan :		
	1. laporan Ketua Tim Pengabmas	Ibu dr. Ir.Endang Sutjiati.M.Kes	Fawwiz Aulya , Yuan Dika
	2. Sambutan Ketua Jurusan Gizi Poltekkes kemenkes Malang	Bpk. Tapriadi ,SKM,M.Ps	
	3. Foto bersama	Peserta + Kajur + panitia	
	4. Perkenalan	Peserta + panitia	
09.00– 09.15	Pre-test		Anindhita S.,S.Tr.Gz
09.15– 10.30	Sesi 1: Gizi Seimbang Untuk Menunjang Pertumbuhan bayi-Balita	Dr.Ir.Endang Sutjiati. M.Kes	Fawwiz Aulya
10.30– 11.45	Rehat	-	Panitia
11.45 - 12.45	Sesi 2 : Pengolahan bahan pangan lokal MPASI	Fifi Luthfiyah,SST. M.Kes	Yuan Dika D
12.30- 13.00	Pembagian kelompok	-	Anindhita S.,S.Tr.Gz
13.00	Ishoma		Panitia
Selasa, 29 Maret 2022			Anindhita S.,S.Tr.Gz
07.30 - 08.00	Absensi peserta , panitia		Frisqia Fiqrul
08.00 - 09.30	Sesi 3: Teknik Pengemasan dan Penyimpanan MPASI	Siska Dwi Sofiani,SST	Fawwiz Aulya + Yuan Dika
09.30 -09.45	Istirahat		panitia
09.45 -11.00	Sesi 4: Menyusun MP-ASI seimbang sesuai usia	*Siti Qoodriayatus S. S.Tr.Gz *Natasya Febriana, S.Tr.Gz	Fawwiz Aulya + Yuan Dika
11.00 -12.00	Diskusi kelompok	Semua Instruktur	Panitia
12.00-12.30	Orientasi lab	Anindhita S.,S.Tr.Gz	
12.30- 13.00	Ishoma		
12.30 - 13.00	Presentasi kelompok	Kelompok Peserta	Siti Qoodriayatus S. S.Tr.Gz
14.00 – 14.15	Post Test		Anindhita S.,S.Tr.Gz
Rabu, 30 Maret 2022			
07.30 - 08.00	Absensi peserta	-	Frisqia

Waktu	Acara	Pembicara	Pemandu
08.00 - 08.15	Penjelasan praktik	Anindhita S.,S.Tr.Gz	Siti Qoodriayatus S. S.Tr.Gz
08.15 -11.15	Praktik pembuatan MPASI	Peserta	Instruktur
11.15 -11.45	Penyajian & penilaian	Tim Penilai	Anindhita S.,S.Tr.Gz
12.00 -12.15	Penutupan	Endang Sutjiati Nara sumber Panitia	Fawwiz Aulya Yuka Dika
12.15.	Ishoma		

Lampiran 2. Dokumentasi



Gambar 10. Foto Produk Jualan Peserta



Gambar 11. Proses Uji Organoleptik oleh Tim Pengabmas



Gambar 12. Foto Bersama Kegiatan Pelatihan



Gambar 13. Foto Bersama Kegiatan Praktik Pembuatan MP-ASI



Gambar 14. Foto Bersama Kegiatan Pendampingan



Gambar 15. Penyerahan Bantuan Konsumsi Kepada Peserta



Gambar 16. Foto Bersama Kegiatan Pendampingan

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

Endang Sutjiati^{1*}, Fifi Luthfiyah², Siska Dwi Sofiani³

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

sutjiatic@gmail.com

ABSTRAK

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



Article History:

Received: DD-MM-20XX

Revised : DD-MM-20XX



This is an open access article under the

**KANDUNGAN ZAT GIZI
PRODUK MPASI
PRODUKSI UMKM
KOTA MALANG
BINAAN JURUSAN GIZI
POLTEKKES MALANG**



PENGABMAS 2022
Jurusan Gizi

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	2
1. TIM DAGING KELOR	3
2. PUDDING JAGUNG ALPUKAT	5
3. TIM HALUS KENTANG BROKOLI	6
4. PUDING LABU KUNING	7
5. TIM KASAR JAGUNG	8
6. PUDING SUSU KEJU	9
7. TIM HALUS JAGUNG	10
8. PUREE KACANG HIJAU	11
9. TIM KASAR KENTANG	12
10. UBI RAMBUTAN	13
11. KALSIUM HATI	14
12. BUBUR IKAN LELE	15
13. BUBUR IKAN TUNA	16
14. BUBUR IKAN PATIN	17
15. TIM HATI AYAM	18
16. BUBUR HATI AYAM	19
17. BUBUR AYAM	20
18. VAGGIES	21
19. BUBUR DAGING	22
20. TIM TUNA	23
21. BUBUR AYAM TEMPE	24
22. SNACK JASUKE (JAGUNG SUSU KEJU)	25
23. SUSU KACANG HIJAU/MERAH/KEDELAI	26
24. TIM IKAN TUNA BROKOLI	27
25. BUBUR BROKOLI TAHU	28
26. BUBUR DAGING SAYUR	29
27. NASI TIM IKAN KAKAP KUAH KUNING	30
28. BANANA OATMEAL	31
29. BUBUR AYAM TEMPE	32

Lampiran 5. Pernyataan Luaran



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SDM KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MALANG



- Kampus Pusat : Jl. Besar Ijen No. 77 C Malang, 65112 Telp (0341) 566075, 571388 Fax (0341) 556746
- Kampus I : Jl. Srikoyo No. 106 Jember Telp (0331) 486613
- Kampus II : Jl. A. Yani Sumberporong Lawang Telp (0341) 427847
- Kampus III : Jl. Dr. Soetomo No. 46 Blitar Telp (0342) 801043
- Kampus IV : Jl. KH Wakhid Hasyim No. 64B Kediri Telp (0354) 773095

- Kampus V : Jl. Dr. Soetomo No. 5 Trenggalek Telp (0355) 791293
- Kampus VI : Jl. Dr. Cipto Mangunkusomo No. 82A Ponorogo Telp (0352) 461792

Website : [Http://www.poltekkes-malang.ac.id](http://www.poltekkes-malang.ac.id) Email : direktorat@poltekkes-malang.ac.id

SURAT PERNYATAAN LUARAN
PENGABDIAN MASYARAKAT ENGEMBANGAN KEWIRAUSAHAAN
KEPOLTEKKES KEMENKES MALANG
TAHUN ANGGARAN 2022

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dr. Ir. Endang Sutjiati.M.Kes
NIP : 195806201982032002

Jurusan/ Prodi : Jurusan Gizi/ Sarjana Terapan Gizi Dan Dietetika
Judul : Pemberdayaan Pengelola Usaha Baby Food Dalam Menjamin Mutu Gizi

MP-ASI Sebagai Pendukung Status Gizi Di Kota Malang

Dana Yang disetujui : Rp. 30.000.000,-

Menyatakan dengan sungguh-sungguh bahwa saya :

1. Bersedia untuk selalu mengikuti pengumuman/pemberitahuan melalui Web PPPM, surat yang dikirimkan melalui jurusan, maupun media sosial lainnya . Ketidaktahuan akan adanya pengumuman yang berkaitan dengan tahapan kegiatan pegabmas, menjadi tanggungjawab saya/pribadi bukan PPPM.

2. Bersedia mencapai target luaran pengabmas sesuai skema pengabmas yang telah diajukan

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian	Keterangan
1	Publikasi di jurnal ilmiah cetak atau elektronik	Artikel di Jurnal Internasional	
		Artikel di Jurnal Nasional	v
		Terakreditasi	
2	Artikel ilmiah dimuat di prosiding cetak atau elektronik	Internasional	
		Nasional	
		Lokal	
3	Artikel di media masa cetak atau elektronik	Nasional	+
		Lokal	
4	Dokumentasi pelaksanaan	Dokumentasi pelaksanaan	
5	Kekayaan Intelektual (KI)	Paten	
		Paten Sederhana	
		Perlindungan Varietas Tanaman	
		Hak Cipta	+
		Desain Produk Industri	
6	Buku ber-ISBN		
7	Book chapter ber-ISBN		
8	Mitra Non-Produktif Ekonomi	Pengetahuannya meningkat	v
		Keterampilannya meningkat	v
		Kesehatannya meningkat	
		Pendapatannya meningkat	
		Pelayanannya meningkat	
9	Mitra Produktif Ekonomi/Perguruan Tinggi	Pengetahuannya meningkat	v
		Keterampilannya meningkat	v
		Kualitas produknya meningkat	
		Jumlah produknya meningkat	
		Jenis produknya meningkat	
		Kapasitas produksi meningkat	
		Berhasil melakukan ekspor	
		Berhasil melakukan pemasaran antar Pulau	
		Jumlah aset meningkat	
		Jumlah omsetnya meningkat	
		Jumlah tenaga kerjanya meningkat	
		Kemampuan manajemennya	

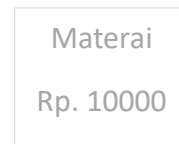
		meningkat	
		Keuntungannya meningkat	
		Income generating PT meningkat	
		Produk tersertifikasi	
		Produk terstandarisasi	
		Unit usaha berbadan hukum	
		Jumlah wirausaha baru mandiri	

Catatan: Pilih salah satu dan beri tanda centang (✓) pada kolom keterangan Luaran Wajib dan Luaran Tambahan sesuai target luaran yang akan dicapai.

Demikian pernyataan, apabila saya tidak bisa memenuhi kewajiban di atas tanpa sebab yang dapat dipertanggungjawabkan, maka saya bersedia mengembalikan dana pengabmas yang sudah diterima.

**Mengetahui,
Kepala Pusat Penelitian dan
Pengabmas
Poltekkes Kemenkes Malang**

**Malang, 4 Februari 2021
Ketua Pengabdi,**



**Sri Winarni, S.Pd, M.Kes
NIP. 196410161986032002**

**Dr.Ir. Endang Sutjiati.M.Kes
NIP.195806201982032002**