



Pemberdayaan Ibu PKK melalui Diversifikasi Pangan Lokal Berbasis Sagu di Desa Mata Lamokula Kabupaten Konawe Selatan

**Asniar¹, Wa Anasari², Misdayanti^{3*}, Maulidiyah⁴, Tamrin⁵,
Dhian Herdiansyah⁶, Ansharullah⁷**

^{1,2,3*}Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Institut Teknologi dan Kesehatan Avicenna, Indonesia.

⁴Prodi Kimia, ^{5,6,7}Prodi Teknologi Pangan, Universitas Halu Oleo, Indonesia.

*Corresponding Author. Email: misdayanti@itk-avicenna.ac.id

Abstract: This community service program aims to improve nutritional knowledge, develop practical skills in producing sago–moringa–cheese cookies among members of the Family Welfare Empowerment (PKK) group, and promote the diversification of economically valuable local food products to support stunting prevention efforts in Mata Lamokula Village. The program was implemented using a participatory approach that included educational sessions and demonstrations. Participants' practical skills were evaluated using an observation checklist, and the data were analyzed descriptively. The results showed that all participants successfully prepared three varieties of sago cookies in accordance with the demonstrated procedures. Participants also demonstrated increased awareness of the importance of utilizing local food resources to improve family nutrition. Furthermore, the program strengthened participants' economic motivation and enhanced collaboration among PKK members in developing local food-based enterprises.

Abstrak: Tujuan program pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan gizi, memberikan keterampilan praktis pembuatan cookies sagu-kelor-keju bagi kelompok PKK, serta merintis diversifikasi pangan lokal bernilai ekonomi guna mendukung program pencegahan stunting di Desa Mata Lamokula. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif yang meliputi edukasi dan demonstrasi. Evaluasi dilakukan menggunakan lembar observasi keterampilan peserta, sedangkan data dianalisis secara deskriptif. Hasil pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa seluruh peserta mampu mempraktikkan pembuatan cookies sagu dalam tiga varian sesuai tahapan yang didemonstrasikan. Peserta juga mengalami peningkatan kesadaran terhadap pentingnya pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai sumber gizi keluarga. Selain itu, kegiatan ini menumbuhkan motivasi ekonomi dan memperkuat kolaborasi antaranggota PKK dalam mengembangkan usaha berbasis pangan lokal.

Article History:

Received: 11-11-2025
Reviewed: 09-05-2026
Accepted: 18-07-2026
Published: 20-08-2026

Key Words:

Food Diversification;
Women's Empowerment;
Sago; Local Potential.

Sejarah Artikel:

Diterima: 23-05-2026
Direview: 04-06-2026
Disetujui: 12-07-2026
Diterbitkan: 20-08-2026

Kata Kunci:

Diversifikasi Pangan;
Pemberdayaan Perempuan;
Sagu; Potensi Lokal.

How to Cite: Asniar, Wa Anasari, Misdayanti, Maulidiyah, Tamrin, Herdiansyah, D., & Ansharullah. (2026). Pemberdayaan Ibu PKK melalui Diversifikasi Pangan Lokal Berbasis Sagu di Desa Mata Lamokula Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 7(3), 998-1005. <https://doi.org/10.33394/jpu.v7i3.18341>



<https://doi.org/10.33394/jpu.v7i3.18341>

This is an open-access article under the [CC-BY-SA License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Pendahuluan

Stunting masih menjadi permasalahan gizi kronis yang signifikan di Indonesia. Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2023, prevalensi stunting nasional mencapai 21,5%, jauh di atas target penurunan stunting yang direkomendasikan oleh World Health Organization (WHO), yaitu sebesar 14% (Kementerian Kesehatan RI, 2023). Stunting



tidak hanya berdampak pada pertumbuhan fisik anak, tetapi juga berimplikasi pada perkembangan kognitif, produktivitas, serta kualitas sumber daya manusia di masa depan (Beal et al., 2018). Salah satu faktor utama penyebab stunting adalah rendahnya asupan gizi seimbang pada periode 1.000 Hari Pertama Kehidupan (HPK) serta kurangnya pemanfaatan pangan lokal bergizi di tingkat rumah tangga (Rah et al., 2020). Di tingkat regional, Provinsi Sulawesi Tenggara juga masih menghadapi beban stunting yang cukup tinggi. Berdasarkan Buku Saku Hasil SSGI Tahun 2022, prevalensi stunting balita di Provinsi Sulawesi Tenggara mencapai 22,7%, sedangkan di Kabupaten Konawe Selatan mencapai 28,0%. Angka tersebut lebih tinggi dibandingkan prevalensi nasional pada periode yang sama dan menunjukkan bahwa Kabupaten Konawe Selatan masih memerlukan intervensi yang berkelanjutan dalam upaya percepatan penurunan stunting (BKPK Kemenkes RI, 2023).

Pemanfaatan pangan lokal memiliki potensi besar dalam meningkatkan asupan gizi masyarakat sekaligus mendukung ketahanan pangan berkelanjutan. Sagu (*Metroxylon sagu*) dan daun kelor (*Moringa oleifera*) merupakan contoh sumber pangan lokal yang kaya gizi dan mudah diakses di wilayah Indonesia bagian timur. Sagu dikenal sebagai sumber karbohidrat dengan nilai ekonomi dan budaya tinggi di masyarakat Maluku dan Sulawesi, sementara daun kelor sering disebut sebagai *superfood* karena kandungan protein, zat besi, vitamin A, dan kalsium yang tinggi (Moghadamtousi et al., 2014; Sudargo et al., 2021). Kombinasi keduanya berpotensi menghasilkan produk olahan bergizi yang dapat mendukung diversifikasi pangan lokal sekaligus menumbuhkan peluang ekonomi rumah tangga.

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa inovasi pangan lokal berkontribusi terhadap peningkatan status gizi dan kesejahteraan masyarakat. Isnan et al. (2021) melaporkan bahwa fortifikasi daun kelor pada makanan ringan mampu meningkatkan kandungan mikronutrien dan berpotensi menurunkan risiko kekurangan gizi pada anak. Sementara itu, Lestari dan Rahmawati (2022) menunjukkan bahwa inovasi produk berbasis sagu mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi pangan lokal serta mendorong partisipasi masyarakat dalam pengembangan usaha kecil berbasis pangan.

Desa Mata Lamokula, Kecamatan Moramo Utara, Kabupaten Konawe Selatan, Sulawesi Tenggara, merupakan salah satu wilayah dengan potensi sagu yang melimpah. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada olahan tradisional seperti *sinonggi*. Daun kelor juga tumbuh subur di pekarangan rumah warga, tetapi penggunaannya sebagai bahan pangan bergizi belum optimal. Kondisi ini menunjukkan adanya peluang besar untuk meningkatkan kapasitas masyarakat, khususnya kelompok ibu PKK, melalui kegiatan pemberdayaan berbasis inovasi pangan lokal bernilai gizi dan ekonomi. Meskipun kelompok PKK memiliki peran sentral dalam pengelolaan pangan dan pengasuhan anak, masih terdapat keterbatasan dalam hal pengetahuan gizi serta keterampilan teknis pengolahan pangan lokal (Nuryani et al., 2022).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan pada pelatihan pembuatan cookies berbahan dasar sagu yang diperkaya dengan daun kelor dan keju bagi kelompok ibu PKK di Desa Mata Lamokula. Produk Cookies dipilih karena merupakan produk pangan yang praktis, memiliki kadar air rendah sehingga daya simpannya relatif lebih lama, mudah diproduksi, serta dapat diformulasikan dengan berbagai bahan pangan bergizi untuk meningkatkan nilai gizi produk (Iwansyah et al., 2022). Pemanfaatan sagu sebagai bahan utama juga diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah komoditas lokal. Penambahan daun kelor dilakukan untuk meningkatkan kandungan mikronutrien, seperti vitamin, mineral, dan antioksidan (Dachana et al, 2010). Keju dipilih sebagai bahan tambahan karena sagu relatif rendah protein. Selain meningkatkan kandungan protein dan kalsium, keju



juga memberikan cita rasa gurih yang dapat meningkatkan daya terima produk oleh anak (Eugenio et al, 2025). Pendekatan ini mengintegrasikan aspek pemberdayaan perempuan, inovasi produk pangan bergizi berbasis potensi lokal, serta kontribusi terhadap upaya pencegahan stunting berbasis komunitas. Kebaruan dari kegiatan ini terletak pada penggabungan pendekatan pemberdayaan dengan inovasi produk pangan bergizi berbasis sagu dan kelor di komunitas penghasil sagu, yang belum banyak dilakukan dalam program pengabdian serupa. Melalui kegiatan ini, diharapkan terjadi peningkatan keterampilan teknis, kemandirian ekonomi, dan kesadaran gizi kelompok ibu PKK, sehingga mereka dapat berperan aktif dalam penyediaan pangan bergizi dan pencegahan stunting di tingkat rumah tangga.

Metode Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan metode pelatihan dan pemberdayaan komunitas berbasis partisipatif. Pendekatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan teknis, memperkuat pengetahuan lokal, serta mendorong kemandirian ekonomi kelompok ibu PKK di Desa Mata Lamokula. Metode partisipatif dipilih karena menempatkan masyarakat sebagai subjek utama dalam proses pembelajaran dan pengambilan keputusan, sehingga mampu menumbuhkan rasa memiliki, tanggung jawab, dan keberlanjutan kegiatan (Suharto, 2020).

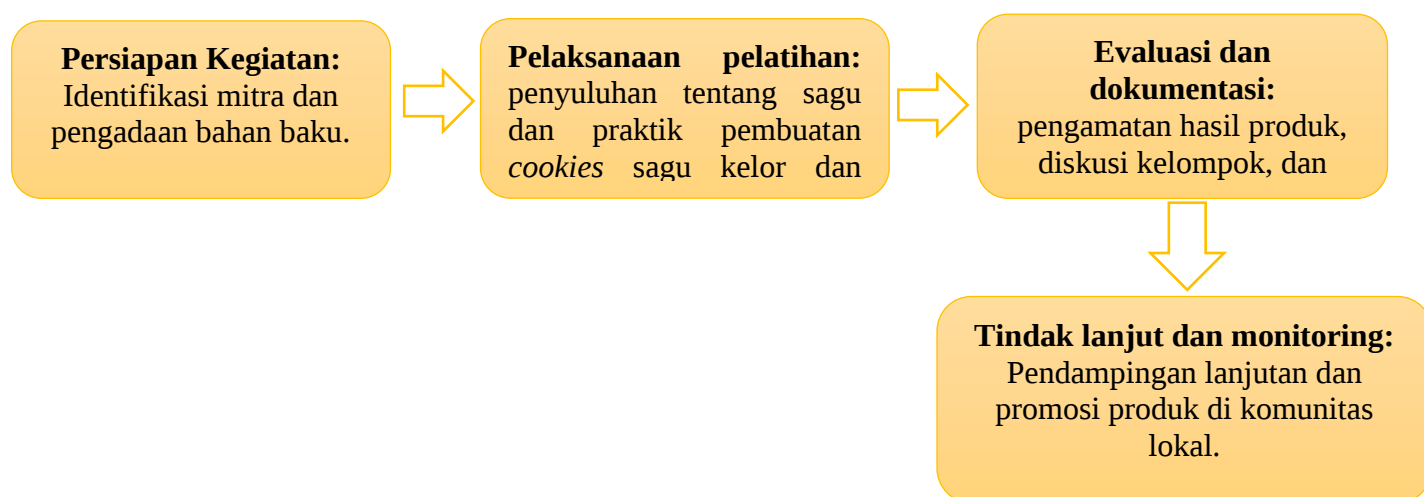
Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan proses pengenalan dan diskusi bersama antara tim pelaksana dan kelompok PKK sebanyak 15 orang mengenai potensi pangan lokal yang tersedia di desa, khususnya sagu dan daun kelor. Diskusi ini menjadi sarana pertukaran pengetahuan dan pengalaman mengenai manfaat kedua bahan tersebut, serta menggali ide bersama untuk menciptakan produk olahan yang bergizi dan dapat diterima oleh masyarakat. Dalam proses ini, tidak dilakukan penyuluhan formal tentang gizi, melainkan dialog interaktif yang bersifat kolaboratif. Fasilitator dari tim pelaksana memfasilitasi dialog interaktif mengenai nilai gizi bahan pangan lokal serta relevansinya dalam mendukung upaya pencegahan stunting di tingkat keluarga. Tahap berikutnya adalah pelatihan teknis pembuatan cookies berbahan dasar sagu dengan tiga varian, yaitu *cookies* sagu original, *cookies* sagu keju, dan *cookies* sagu kelor. Pada sesi ini, peserta dilatih untuk memahami proses pembuatan mulai dari pemilihan bahan baku, pencampuran adonan, teknik pemanggangan, hingga pengemasan produk secara sederhana.

Kegiatan pelatihan dirancang secara partisipatif dan berbasis praktik langsung agar setiap peserta memperoleh pengalaman konkret. Peserta dibagi ke dalam kelompok kecil dan bekerja sama menyiapkan bahan serta mencoba berbagai variasi adonan di bawah bimbingan tim pelaksana. Pendampingan dilakukan selama proses pelatihan untuk memastikan setiap peserta memahami teknik dasar pengolahan dengan baik. Tim memberikan bimbingan langsung terkait proporsi bahan, konsistensi adonan, waktu pemanggangan, dan higienitas pangan. Setelah proses produksi selesai, peserta bersama fasilitator melakukan evaluasi terhadap hasil olahan, membahas kesesuaian rasa dan tekstur produk, serta mendiskusikan kemungkinan pengembangan variasi rasa di masa mendatang. Sesi refleksi kelompok ini juga menjadi ruang bagi peserta untuk menyampaikan pengalaman, kendala, dan ide-ide kreatif yang muncul selama kegiatan berlangsung. Kegiatan dilaksanakan di Balai Pertemuan Desa Mata Lamokula, Kecamatan Moramo Utara, Kabupaten Konawe Selatan, Provinsi Sulawesi Tenggara. Lokasi ini dipilih karena ketersediaan bahan baku lokal yang melimpah. Sagu yang berasal dari hutan desa dan daun kelor yang tumbuh di pekarangan rumah warga, sehingga mendukung pelaksanaan kegiatan dan memudahkan replikasi di tingkat rumah tangga.



Pengumpulan data kegiatan dilakukan dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Teknik yang digunakan meliputi observasi langsung selama pelatihan, wawancara mendalam dengan peserta dan pengurus PKK, serta dokumentasi berupa foto dan video kegiatan. Observasi dilakukan untuk menilai keterlibatan peserta, keterampilan teknis, dan hasil olahan yang dihasilkan. Wawancara digunakan untuk menggali persepsi peserta tentang kegiatan, manfaat yang dirasakan, serta potensi pengembangan produk. Dokumentasi berfungsi sebagai bukti pelaksanaan dan bahan refleksi bagi tim pelaksana.

Data dianalisis secara deskriptif kualitatif menggunakan pendekatan analisis tematik. Analisis ini dilakukan dengan cara mengelompokkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi ke dalam tema-tema utama seperti partisipasi peserta, keterampilan peserta dalam mempraktikkan pembuatan cookies sagu, serta peluang pengembangan produk berbasis pangan lokal (Creswell & Poth, 2018). Hasil analisis digunakan untuk menilai efektivitas kegiatan dan merumuskan rekomendasi tindak lanjut.



Gambar 1. Metode Pengabdian

Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada pemberdayaan ibu PKK dalam pembuatan cookies sagu, cookies sagu keju, dan cookies sagu kelor di Desa Mata Lamokula berlangsung dengan antusiasme yang tinggi. Sebanyak 15 peserta berusia 20–40 tahun mengikuti seluruh rangkaian kegiatan mulai dari penyuluhan, demonstrasi, hingga praktik mandiri. Berdasarkan hasil observasi selama kegiatan, seluruh peserta mampu mempraktikkan pembuatan ketiga varian cookies sesuai tahapan yang didemonstrasikan. Peserta juga aktif mengikuti diskusi mengenai pemanfaatan sagu sebagai pangan lokal bergizi serta menunjukkan minat untuk mengembangkan produk sebagai alternatif usaha berbasis pangan lokal.

Pelatihan berbasis partisipatif yang diterapkan dalam kegiatan ini memberikan hasil nyata terhadap peningkatan kapasitas teknis peserta. Melalui pendekatan ini, peserta secara aktif terlibat dalam setiap proses pembelajaran mulai dari pengenalan bahan, pencampuran adonan, teknik pemanggangan, hingga pengemasan produk. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta hanya mengenal sagu sebagai bahan utama pembuatan sinonggi, makanan khas masyarakat Tolaki, dan belum memahami potensinya menjadi produk pangan modern. Setelah kegiatan pelatihan dan pendampingan, para peserta mampu memproduksi tiga jenis varian cookies, yaitu cookies sagu original, sagu keju, dan sagu kelor. Peserta juga



memahami pentingnya menjaga higienitas pangan, menakar bahan secara tepat, serta mengemas produk dengan cara sederhana namun menarik.



Gambar 2. Kegiatan pemaparan bahan dan proses pembuatan kue yang disertai dengan diskusi interaktif antara peserta dan pemateri.

Keberhasilan peningkatan keterampilan ini menunjukkan efektivitas pendekatan pemberdayaan partisipatif sebagai sarana transfer pengetahuan dan teknologi sederhana di tingkat komunitas. Suharto (2020) menyebutkan bahwa partisipasi aktif masyarakat merupakan inti dari keberhasilan program pemberdayaan, karena proses belajar terjadi melalui pengalaman langsung. Hal ini sejalan dengan penelitian Zubaidah et al. (2021), yang menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung dapat meningkatkan keterampilan teknis serta rasa percaya diri ibu-ibu PKK dalam mengembangkan produk pangan lokal. Secara teoritis, hasil kegiatan ini juga mendukung pandangan Knowles (1984) tentang teori *adult learning*, yang menegaskan bahwa orang dewasa belajar lebih efektif melalui pengalaman langsung daripada pembelajaran teoritis semata.

Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan pengabdian ini juga berkontribusi pada penguatan kesadaran gizi dan pemanfaatan pangan lokal. Peserta menunjukkan peningkatan pemahaman yang signifikan tentang manfaat gizi daun kelor dan sagu dalam mencegah stunting. Diskusi kelompok menunjukkan adanya perubahan pola pikir peserta, yang semula menganggap daun kelor sebagai sayuran biasa menjadi menyadarinya sebagai sumber pangan fungsional yang kaya protein, zat besi, dan kalsium penting bagi pertumbuhan anak. Temuan ini mendukung hasil penelitian Isnain et al. (2021), yang menyatakan bahwa edukasi gizi berbasis pangan lokal mampu meningkatkan literasi gizi keluarga dan mendorong pemanfaatan bahan pangan tradisional bernilai tinggi. Demikian pula, Beal et al. (2018) menegaskan bahwa konsumsi daun kelor secara teratur dapat meningkatkan kadar hemoglobin dan status zat besi anak-anak di daerah tropis. Oleh karena itu, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk inovatif, tetapi juga membangun kesadaran gizi keluarga yang berperan penting dalam pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDG 2: Zero Hunger).



Gambar 2. Hasil praktik pembuatan kue oleh peserta kegiatan

Keberlanjutan program diarahkan melalui mekanisme transfer pengetahuan oleh peserta kepada anggota PKK lainnya pada pertemuan rutin PKK serta kegiatan pemberdayaan masyarakat di tingkat desa. Selain itu, hasil pelatihan diharapkan menjadi dasar pengembangan produk cookies sagu sebagai salah satu produk UMKM lokal Desa Mata Lamokula sehingga manfaat program dapat berlanjut baik dari aspek gizi maupun pemberdayaan ekonomi masyarakat. Meskipun tahap pemasaran produk belum dilakukan, beberapa peserta telah menunjukkan minat dan inisiatif untuk melanjutkan produksi secara mandiri di rumah dengan skala kecil. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan kesadaran akan nilai ekonomi dari pengolahan pangan lokal. Dari perspektif ilmiah, temuan ini menggambarkan proses awal transformasi sosial-ekonomi berbasis inovasi pangan lokal, di mana pengetahuan gizi dan keterampilan produksi menjadi modal sosial dan ekonomi masyarakat (Nuryani et al., 2022). Lestari dan Rahmawati (2022) juga menegaskan bahwa pengembangan produk berbasis sagu berpotensi meningkatkan nilai tambah ekonomi rumah tangga jika diikuti dengan pelatihan manajemen usaha dan pemasaran. Selain itu, partisipasi aktif ibu-ibu PKK selama pelatihan mencerminkan tumbuhnya semangat kolaboratif dan solidaritas antarpeserta, yang menjadi modal penting bagi keberlanjutan program pemberdayaan perempuan di tingkat komunitas.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini menghasilkan tiga temuan ilmiah utama yang dapat disimpulkan secara naratif. Pertama, pendekatan pemberdayaan partisipatif terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis dan rasa percaya diri masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK, dalam mengolah bahan pangan lokal bergizi. Kedua, integrasi antara edukasi gizi dan pelatihan teknis memperkuat kesadaran serta perilaku konsumsi pangan bergizi berbasis bahan lokal. Ketiga, inovasi produk berbasis sagu dan kelor tidak hanya berkontribusi terhadap diversifikasi pangan lokal, tetapi juga menjadi model penguatan ekonomi keluarga dan ketahanan pangan berbasis komunitas. Ketiga temuan tersebut memperkuat hasil pengabdian dan penelitian sebelumnya yang menegaskan pentingnya pendekatan intersektoral antara pendidikan gizi, pemberdayaan ekonomi, dan pengelolaan pangan lokal dalam membangun ketahanan pangan berkelanjutan di tingkat desa (Sudargo et al., 2021; Rah et al., 2020).

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Desa Mata Lamokula berhasil meningkatkan kapasitas teknis, kesadaran gizi, serta kemandirian ekonomi kelompok wanita PKK melalui inovasi olahan pangan lokal berbasis sagu dan kelor. Pendekatan pemberdayaan partisipatif terbukti efektif dalam mendorong keterlibatan aktif peserta,



meningkatkan kepercayaan diri, dan memperkuat kemampuan mereka dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang bergizi serta bernilai ekonomi. Integrasi antara pelatihan teknis dan edukasi gizi juga membentuk perilaku konsumsi pangan yang lebih sehat dan beragam, serta memperkuat kontribusi masyarakat terhadap upaya pencegahan stunting di tingkat rumah tangga.

Selain menghasilkan produk cookies sagu dalam tiga varian (original, keju, dan kelor), kegiatan ini juga menciptakan peluang ekonomi baru melalui pemanfaatan potensi sumber daya lokal. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan kapasitas individu, tetapi juga berkontribusi terhadap penguatan ketahanan pangan komunitas dan pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDG 2: Zero Hunger dan SDG 5: Gender Equality). Hasil ini menunjukkan bahwa inovasi pangan lokal yang dikembangkan melalui pendekatan partisipatif dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan.

Saran

Kegiatan pengabdian ini telah menunjukkan hasil yang positif, namun masih terdapat beberapa hal yang dapat dikembangkan pada tahap selanjutnya.

- 1) Pemerintah Desa Mata Lamokula melalui PKK dan BUMDes diharapkan dapat melanjutkan program melalui pendampingan manajemen usaha, pengembangan kemasan, serta pemasaran produk, termasuk pemanfaatan media digital untuk memperluas jangkauan pasar.
- 2) Kelompok ibu PKK diharapkan dapat mendiseminasikan keterampilan pembuatan cookies berbasis sagu kepada anggota PKK lainnya maupun kader Posyandu melalui kegiatan rutin desa sehingga manfaat program dapat menjangkau lebih banyak masyarakat.
- 3) Dinas Koperasi dan UMKM, Dinas Kesehatan, serta pemerintah desa diharapkan dapat bersinergi dalam mendukung pengembangan produk melalui fasilitasi legalitas usaha, sertifikasi halal, peningkatan kapasitas kewirausahaan, dan akses terhadap program pemberdayaan UMKM.

Mengingat antusiasme peserta dan potensi ekonomi produk yang dihasilkan, kegiatan ini berpeluang dikembangkan menjadi program pemberdayaan berkelanjutan berbasis desa. Dengan dukungan kebijakan desa dan kolaborasi perguruan tinggi, produk cookies sagu kelor dan keju dapat dikembangkan sebagai ikon pangan lokal bergizi dari Kabupaten Konawe Selatan yang berkontribusi pada penurunan angka stunting serta peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi (Kemdisktisaintek) melalui program KOSABANGSA yang telah memberikan dukungan pendanaan terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Apresiasi juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Mata Lamokula, Kecamatan Moramo Utara, Kabupaten Konawe Selatan, serta seluruh anggota kelompok wanita PKK Desa Mata Lamokula atas partisipasi aktif dan kerja samanya selama kegiatan berlangsung. Apresiasi turut disampaikan kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam mendukung keberhasilan program pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk pangan lokal berbasis sagu, daun kelor, dan keju.



Daftar Pustaka

- Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Buku Saku Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Beal, T., Tumilowicz, A., Sutrisna, A., Izwardy, D., & Neufeld, L. M. (2018). A review of child stunting determinants in Indonesia. *Maternal & Child Nutrition*, 14(4), e12617. <https://doi.org/10.1111/mcn.12617>
- Dachana, K. B., Rajiv, J., Indrani, D., & Prakash, J. (2010). Effect of dried Moringa (*Moringa oleifera* Lam.) leaves on rheological, microstructural, nutritional, textural and organoleptic characteristics of cookies. *Journal of Food Quality*, 33(5), 660–677.
- Eugénio, A., Ramos, R., Barreto, I. R., Carriço, R., Marcos, J., Camelo, A., Espírito Santo, C., & Brandão, I. (2025). Cheese: Mere indulgence or part of a healthy diet? *Frontiers in Nutrition*, 12, 1649432. <https://doi.org/10.3389/fnut.2025.1649432>
- Isnan, R., Nurfadilah, L., & Nurhayati, E. (2021). Fortifikasi daun kelor pada produk pangan ringan untuk meningkatkan kandungan mikronutrien. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(2), 89–98.
- Iwansyah, A. C., Melanie, D., Cahyadi, W., Indraningsih, A. W., Khasanah, Y., Indriati, A., Andriansyah, R. C. E., Abd Hamid, H., & Yahya, I. H. (2022). Shelf life evaluation of formulated cookies from Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L.) and Moringa leaf flour (*Moringa oleifera*). *Food Bioscience*, 47, 101787. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.101787>
- Kementerian Kesehatan RI. (2023). *Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2023*. Jakarta: Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan.
- Lestari, W., & Rahmawati, D. (2022). Inovasi produk berbasis sagu dalam meningkatkan nilai tambah ekonomi pangan lokal. *Jurnal Pangan Lokal Indonesia*, 5(1), 45–53.
- Moghadamtousi, S. Z., Goh, B. H., Chan, C. K., Shabab, T., & Kadir, H. A. (2014). Biological activities and phytochemicals of *Moringa oleifera*. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2014, 1–14. <https://doi.org/10.1155/2014/817327>
- Nuryani, S., Utami, D. A., & Hidayah, N. (2022). Peran kelompok PKK dalam peningkatan ketahanan pangan keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 7(3), 155–163.
- Rah, J. H., Sukotjo, S., Badgaiyan, N., Cronin, A. A., & Torlesse, H. (2020). Improved sanitation is associated with reduced child stunting in Indonesia: Results from a cross-sectional survey, 2013–2018. *BMC Public Health*, 20(1), 1–9. <https://doi.org/10.1186/s12889-020-09412-9>
- Sudargo, T., Fitria, R., & Lestari, D. (2021). Kandungan gizi dan potensi daun kelor dalam mendukung ketahanan pangan. *Jurnal Pangan dan Kesehatan*, 13(1), 25–34.
- Suharto, E. (2020). *Pemberdayaan masyarakat: Teori, pendekatan, dan praktik*. Bandung: Refika Aditama.
- Stunting determinants in Indonesia. *Maternal & Child Nutrition*, 14(4), e12617. <https://doi.org/10.1111/mcn.12617>
- Zubaidah, N., Kurniasari, R., & Fitriani, D. (2021). Pemberdayaan ibu PKK melalui pelatihan inovasi pangan lokal bergizi di pedesaan. *Jurnal Abdimas Kesehatan*, 6(2), 101–109.