



PENDAMPINGAN PRAKTIK MEMBUAT MAKANAN BAYI SESUAI USIA DAN MUTU MAKANAN BAYI PADA PENJUAL MAKANAN BAYI DI KOTA PADANG

Kasmiyetti¹, Zurni Nurman², Defniwita Yuska³

^{1,3} Prodi Diploma Tiga Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang

² Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang

Article Info

Article History:

Received : Sept 15, 2025

Revised : Sept 22, 2025

Accepted : Sept 30, 2025

Keywords:

Assistance,

Baby food,

According to age,

Food quality,

Baby food seller

ABSTRAK

Penyediaan makanan bayi yang sehat dan bergizi merupakan aspek penting dalam mendukung pertumbuhan dan kesehatan bayi. Namun, di Kota Padang penjual makanan bayi menghadapi tantangan dalam memenuhi standar gizi, sehingga kualitas produk yang dihasilkan belum optimal. Survei awal menunjukkan bahwa makanan bayi yang dipasarkan tidak memenuhi standar gizi karena kurangnya pemahaman penjual mengenai pentingnya protein nabati, lemak, serta teknik memasak yang sehat. Keterbatasan akses informasi gizi juga menjadi hambatan. Untuk mengatasi masalah ini, program pengabdian dilakukan melalui pelatihan terstruktur mengenai gizi seimbang, teknik pembuatan makanan bayi sehat, serta pendampingan. Intervensi juga dilengkapi dengan penyediaan modul, dan media informasi. Luaran yang diharapkan meliputi peningkatan pengetahuan dan keterampilan penjual, peningkatan kualitas produk sesuai standar gizi, serta meningkatnya kesadaran masyarakat mengenai pentingnya gizi bayi. Program menghasilkan video kegiatan, artikel ilmiah, dan HAKI. Evaluasi dilakukan melalui survei, kuesioner, wawancara, serta analisis data untuk menilai perubahan pengetahuan, sikap, praktik penjual, dan dampaknya terhadap kualitas produk serta kesehatan bayi. Hasil survei ada 5 *Owner* dan 15 penjual makanan bayi. Pelatihan dihadiri oleh 20 orang peserta dengan hasil pre dan post tes mengalami peningkatan pengetahuan setelah diberikan materi yaitu 10,6 %. Dengan demikian, kegiatan ini berkontribusi dalam mendukung perbaikan gizi bayi di Kota Padang.

ABSTRACT

Providing healthy and nutritious baby food is a crucial aspect in supporting infant growth and health. However, in Padang City, baby food sellers face challenges in meeting nutritional standards, resulting in suboptimal product quality. Initial surveys indicated that marketed baby food did not meet nutritional standards due to a lack of understanding among sellers regarding the importance of plant-based protein, fat, and healthy cooking techniques. Limited access to nutritional information also posed a barrier. To address this issue, a community service program was implemented through structured training on balanced nutrition, healthy baby food preparation techniques, and mentoring. The intervention also included the provision of modules and information media. Expected outcomes include increased knowledge and skills among sellers, improved

product quality in accordance with nutritional standards, and increased public awareness of the importance of infant nutrition. The program produced activity videos, scientific articles, and intellectual property rights (IPR). Evaluation was conducted through surveys, questionnaires, interviews, and data analysis to assess changes in seller knowledge, attitudes, and practices, and their impact on product quality and infant health. The survey included 5 owners and 15 baby food sellers. The training was attended by 20 participants, with pre- and post-test results showing a 10.6% increase in knowledge after the training. Thus, this activity contributes to supporting the improvement of infant nutrition in Padang City.

*Corresponding Author : Zurniriski76@gmail.com

PENDAHULUAN

Masa bayi dikenal sebagai masa emas sekaligus masa kritis dalam kehidupan seseorang. Dikatakan masa kritis karena pada periode ini terjadi pertumbuhan dan perkembangan otak serta organ tubuh yang sangat pesat. Disebut masa emas karena masa ini berlangsung singkat dan tidak akan terulang kembali. Pertumbuhan didefinisikan sebagai penambahan jaringan tubuh yang tampak melalui peningkatan tinggi dan berat badan, sedangkan perkembangan berkaitan dengan bertambahnya kemampuan tubuh, baik fisik maupun mental, seiring dengan semakin kompleksnya jaringan dan organ(1). Masa emas atau *golden phase* merupakan saat otak bayi berkembang paling pesat, di mana sekitar 80% perkembangan otak terjadi pada usia 0–6 bulan dan 90% pada usia 7–24 bulan(2). Apabila fase ini tidak didukung dengan pengasuhan dan pemenuhan gizi yang memadai, anak akan menghadapi risiko hambatan pertumbuhan dan perkembangan di kemudian hari(3).

Dalam mendukung tumbuh kembang optimal pada masa emas, pola makan memegang peranan penting. Orang tua dituntut untuk memperhatikan kebutuhan gizi dan keseimbangan porsi makan bayi. Asupan gizi yang sesuai akan mendukung pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, dan daya tahan tubuh. Sebaliknya, asupan yang tidak mencukupi dapat mengubah masa emas menjadi masa kritis yang berdampak negatif pada kesehatan anak. Oleh sebab itu, pemberian Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-ASI) menjadi hal yang wajib setelah bayi berusia 6 bulan. MP-ASI berfungsi melengkapi kebutuhan nutrisi bayi yang tidak lagi dapat dipenuhi hanya dari ASI. Pemberian MP-ASI dilakukan secara bertahap sesuai usia, kemampuan pencernaan, bentuk, jumlah, serta frekuensi makanan, sehingga bayi dapat beradaptasi dengan rasa dan tekstur yang semakin bervariasi(4).

Risiko yang dapat timbul jika MP-ASI diberikan terlambat, tidak sesuai usia, atau dengan komposisi gizi yang salah adalah pertumbuhan terhambat, *stunting*, gangguan fungsi sensorik dan motorik, hingga penurunan kecerdasan otak. Bahkan, anak bisa menjadi pemilih makanan atau menolak makanan padat di kemudian hari. MP-ASI yang tidak tepat juga berpotensi menimbulkan gizi buruk, daya tahan tubuh melemah, serta gangguan pertumbuhan dan perkembangan(5). Oleh karena itu, pemberian makanan bayi yang tepat tidak hanya menentukan berat badan optimal, tetapi juga berpengaruh pada kualitas tumbuh kembang anak secara menyeluruh(6).

Fenomena yang terjadi saat ini adalah semakin banyaknya penjual makanan bayi di berbagai wilayah, termasuk Kota Padang. Pada saat survei awal di Kota Padang, berhasil didata sebanyak 18 penjual makanan bayi yang aktif menjalankan usaha. Jumlah ini cukup signifikan karena menunjukkan bahwa bisnis makanan bayi memiliki pangsa pasar yang menjanjikan. Para penjual tersebut berasal dari berbagai cabang usaha yang berbeda, sehingga memperlihatkan adanya keragaman model bisnis dan strategi pemasaran yang digunakan. Selain itu, mereka menawarkan produk dari empat merek makanan bayi yang berbeda, sehingga konsumen memiliki pilihan variasi produk dari sisi rasa, kandungan gizi, maupun harga. Hasil survei pada Kamis, 9 Maret 2023 di Perumnas Belimbing, Kelurahan Kuranji, Kecamatan Kuranji, menunjukkan bahwa penjual makanan bayi biasanya berjualan pagi hari sekitar pukul 07.00–09.00 WIB dengan pembeli tetap, sebagian besar adalah ibu bekerja yang tidak sempat memasak. Rata-rata penjual dapat menghabiskan sekitar 60 porsi makanan bayi dalam sekali jualan.

Namun, hasil perhitungan kandungan gizi dari satu mangkuk makanan bayi yang dijual memperlihatkan bahwa asupan energi, protein, lemak, dan karbohidrat jauh di bawah standar Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2019(7). Pada usia 9 - 11 bulan, kebutuhan dari MPASI adalah sebesar 40% dari kebutuhan total. 60% nya adalah dari ASI. ASI masih menjadi sumber energi utama, tetapi porsinya menurun dibanding usia sebelumnya. Jika kebutuhan energi bayi misalnya 800 kkal per hari (angka ini rata-rata, bisa berbeda tergantung berat, status gizi dan aktivitas bayi), sehingga kebutuhan energi dari ASI 60% nya adalah 480 kkal dan MP-ASI kebutuhan energinya menjadi 320 kkal. MP-ASI diberikan 3-4 kali makan utama per hari, ditambah 1-2 kali selingan dengan tekstur makanan yang semakin padat dan variasi yang lebih banyak untuk memenuhi 40% kebutuhan energi. Selain energi, jika kebutuhan protein 10%, lemak 40% dan karbohidrat 50% dari kebutuhan energi total, sehingga protein yang dibutuhkan 8 gr, lemak 14 gr dan karbohidrat 40 gr. Ini merupakan sebagai contoh, untuk bayi usia 6–11 bulan, energi yang diperoleh dari satu mangkuk hanya sekitar 12,38% kebutuhan, protein 17,26%, lemak 2,77%, dan karbohidrat 19,09%. Fakta ini menunjukkan bahwa makanan bayi yang dijual belum dapat memenuhi kebutuhan gizi harian sesuai dengan AKG 2019. Permasalahan ini terjadi karena beberapa faktor utama, antara lain rendahnya pengetahuan penjual mengenai gizi seimbang, keterampilan teknis dalam pemilihan bahan baku dan teknik pengolahan yang tepat masih terbatas, serta minimnya kesadaran mengenai pentingnya standar gizi pada makanan bayi. Selain itu, penjual cenderung bekerja sendiri dan belum ada semangat kolaborasi untuk saling bertukar informasi maupun membangun jaringan usaha yang lebih sehat. Akibatnya, makanan bayi yang beredar di pasaran tidak memenuhi standar gizi, baik dari sisi kuantitas maupun kualitas(8). Hal ini tentu dapat berdampak buruk bagi tumbuh kembang anak yang mengonsumsi makanan tersebut secara rutin.

Berdasarkan permasalahan tersebut, dibutuhkan sebuah program pengabdian masyarakat berupa pendampingan, pelatihan, dan edukasi bagi penjual makanan bayi di Kota Padang. Program ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan tentang kebutuhan gizi bayi, keterampilan dalam menyusun menu MP-ASI yang sesuai usia dan standar AKG, serta menumbuhkan semangat kolaborasi antar penjual. Dengan adanya intervensi ini, diharapkan para penjual mampu memproduksi dan menyediakan makanan bayi yang sehat, aman, dan bergizi seimbang, sehingga pada akhirnya dapat mendukung tumbuh kembang optimal bayi sekaligus meningkatkan kualitas hidup masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

a. Pelaksanaan Program

Metode pelaksanaan program ini diawali dengan tahap pendidikan dan pelatihan tentang gizi seimbang kepada penjual makanan bayi di Kota Padang. Pada tahap persiapan, dilakukan identifikasi kebutuhan pelatihan melalui survei awal untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan keterampilan penjual terkait gizi seimbang. Selanjutnya, disusun kurikulum pelatihan yang mencakup pengetahuan dasar gizi, pentingnya protein, lemak, vitamin, dan mineral, serta panduan penyusunan menu sesuai dengan *Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2019* sebagaimana tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 Tahun 2019. Penyusunan kurikulum ini juga merujuk pada Pedoman Gizi Seimbang, WHO Guidelines on Infant and Young Child Feeding, Buku MP-ASI Baduta (Bayi dan Anak Usia 6-23 Bulan), sehingga materi pelatihan selaras dengan standar nasional dan rekomendasi internasional mengenai pemberian makanan bayi selanjutnya, disusun kurikulum pelatihan yang mencakup pengetahuan dasar gizi, pentingnya protein, lemak, vitamin dan mineral serta panduan penyusunan menu yang sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) 2019. Pelatihan dilakukan selama satu kali dengan melibatkan praktik langsung pembuatan makanan bayi seimbang. Teknis yang dilakukan saat melakukan pengabdian masyarakat yaitu :

1. Demo masak praktik pembuatan bubur bayi

Peserta menyaksikan dan terlibat secara langsung proses pembuatan bubur bayi yang sehat dan bergizi. Demonstrasi bertujuan untuk memperlihatkan teknik dan bahan yang tepat agar bubur yang dihasilkan aman serta sesuai kebutuhan nutrisi bayi.

2. Penyuluhan dan pelatihan praktik pembuatan bubur bayi

Peserta diberikan informasi edukatif tentang pentingnya nutrisi pada bubur bayi serta dibimbing untuk mempraktikkan cara membuat bubur sendiri dan menjelaskan berapa kalori makanan yang

dikonsumsi oleh bayi. Pelatihan ini membantu peserta menguasai keterampilan membuat bubur dengan metode yang benar dan bahan yang bergizi.

3. Sesi tanya jawab

Pada sesi ini, peserta diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan seputar pembuatan bubur bayi maupun masalah terkait gizi bayi, sehingga dapat memperoleh jawaban langsung dari narasumber ahli gizi.

4. *Sharing session* pengalaman

Peserta dan narasumber berbagi cerita pengalaman terkait pemberian makanan pendamping ASI, tantangan yang dihadapi, serta strategi yang berhasil diterapkan dalam memberikan bubur bayi.

5. *Pre* dan *Post test*

Pre test dilakukan sebelum kegiatan dimulai, bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman atau kemampuan awal peserta terkait materi tentang MP-ASI. *Pre test* dapat mengidentifikasi kebutuhan peserta dan menyesuaikan metode pembelajaran. *Post test* dilakukan setelah kegiatan selesai, bertujuan untuk mengukur sejauh mana peserta telah memahami atau menguasai materi yang diberikan. Hasil *post test* digunakan untuk menilai efektivitas pelatihan dan mengetahui peningkatan kompetensi peserta dibandingkan dengan saat *pre test*.

6. Kuis untuk peserta

Sebagai penutup acara, diadakan kuis suka-suka dengan pertanyaan yang Santai dan menyenangkan untuk menguji pengetahuan peserta sekaligus menciptakan suasana yang akrab dan penuh semangat.

Evaluasi pasca pelatihan dilakukan melalui ujian tertulis dan praktik untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta serta pengumpulan kuesioner untuk menilai efektivitas pelatihan dan mendapat umpan balik dari peserta.

Tahap berikutnya adalah pendampingan disertai evaluasi produk dan bantuan teknis langsung di lokasi usaha penjual agar implementasi perbaikan dapat berjalan efektif. Selain itu disediakan modul pelatihan untuk memudahkan penjual terhadap informasi gizi terbaru dan resep seimbang. Evaluasi keberhasilan program dilakukan melalui survei kesadaran, analisis dampak perubahan perilaku, pemantauan berkelanjutan pelaksanaan program dilapangan dengan melibatkan partisipasi aktif mitra dan penjual makanan bayi secara berkelanjutan.

b. Bentuk Partisipasi Mitra

Bentuk partisipasi mitra sebagai berikut :

- Keikutsertaan aktif dalam pelatihan

Penjual makanan bayi diharapkan berpartisipasi aktif dalam seluruh sesi pelatihan dan praktik

- *Feedback* dan saran

Penjual memberikan masukan mengenai materi pelatihan yang dibutuhkan

- Kerjasama

Penjual bekerjasama dengan *Owner*, terbuka terhadap saran dan melakukan implementasi

- Pemantauan perkembangan

Penjual berkomitmen untuk menyusun dan menyampaikan laporan perkembangan secara rutin

- Aktif menggunakan sumber daya

Penjual secara aktif menggunakan modul dalam kegiatan sehari-hari

- Memberikan umpan balik

Penjual memberikan umpan balik mengenai pengalaman menggunakan sumber daya tersebut

c. Lokasi dan Waktu

Pengabdian Masyarakat dengan tahapan awal berupa perbaikan proposal dan pengurusan izin serta kerjasama mitra yang dijadwalkan. Pelaksanaan intervensi dan pelatihan dilaksanakan di kampus Poltekkes Kemenkes Padang.

d. Peserta Kegiatan

Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah produsen makanan bayi sebanyak 5 orang dan penjual makanan bayi sebanyak 15 orang. Produsen adalah yang membuat makanan bayinya langsung. Mereka yang memilih bahan, mengolah, memasak sampai jadi bubur atau menu bayi siap makan. Fokus mereka ada di dapur, yaitu bagaimana makanan itu dibuat supaya enak, bersih dan bergizi sesuai kebutuhan bayi. Penjual makanan bayi merupakan yang menawarkan dan menjual makanan bayi ke konsumen. Mereka bisa menjual hasil masakan sendiri tapi sering juga menjual makanan yang sudah dibuat oleh produsen. Produsen bisa sekaligus jadi penjual makanan bayi atau mempunyai beberapa penjual makanan bayi kemudian penjual juga ada yang hanya sebagai penjual makanan bayi saja yang menjualkan makanan bayi dari produsen.

e. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan meliputi :

- Edukasi

Edukasi diberikan sebagai tahap awal dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian Masyarakat dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dasar produsen dan penjual makanan bayi mengenai pentingnya gizi seimbang. Materi edukasi mencakup pemahaman tentang masa emas tumbuh kembang bayi, kebutuhan gizi sesuai Angka kecukupan Gizi (AKG) 2019, serta dampak kekurangan gizi seperti *stunting* dan gangguan perkembangan. Selain itu, peserta juga diberi pengetahuan mengenai prinsip kebersihan dan keamanan pangan dalam mengolah makanan bayi. Edukasi dilakukan secara interaktif melalui ceramah, diskusi serta penyediaan media pendukung berupa modul dan *leaflet* agar peserta memiliki bekal pengetahuan yang dapat digunakan secara berkelanjutan dalam usaha mereka.

- Pelatihan dan praktik langsung

Pembuatan produk makanan bayi sesuai dengan usia. Produk disertai dengan kandungan zat gizinya

- Pendampingan

Pendampingan dilakukan untuk memastikan keterampilan diterapkan secara konsisten

f. Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui *pre* dan *post* test untuk mengukur peningkatan pengetahuan serta observasi untuk menilai keterampilan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk sosialisasi dan demo pembuatan MP-ASI dapat terlaksana sesuai dengan jadwal yang direncanakan. Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan beberapa tahap yaitu :

1. Tahapan persiapan

Tahapan persiapan merupakan tahapan yang diawali dengan beberapa kegiatan yaitu pengajuan proposal,

- pengurusan izin pengabmas untuk menentukan dan memastikan tempat dimana kegiatan akan dilaksanakan
- Mengundang peserta pelatihan. Peserta yang diundang dalam kegiatan sosialisasi adalah *Owner* dan penjual makanan bayi di Kota Padang
- Peserta yang hadir diminta pernyataan persetujuannya agar dapat memenuhi undangan yang sudah diberikan
- Persiapan kegiatan pelatihan dan demo masak sesuai dengan jadwal yang sudah disepakati

2. Tahapan pelaksanaan

Kegiatan pengabdian Masyarakat dilaksanakan di Poltekkes Kemenkes Padang. Kegiatan dilakukan dalam dua tahapan yaitu pelatihan dan demo pembuatan makanan bayi. Adapun kegiatan yang dilakukan adalah :

- a. Kegiatan pelatihan

Pelatihan pada kegiatan ini adalah sebuah kegiatan sistematis, partisipatif dan aplikatif yang bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan serta sikap positif terkait gizi, keamanan pangan, manajemen usaha dan edukasi konsumen. Pelatihan bukan

sekedar penyampaian informasi, tetapi proses pemberdayaan agar peserta mampu menerapkan pengetahuan tersebut dalam usahanya. *Outcomenya* adalah produk makanan bayi yang lebih sehat, usaha yang lebih professional serta Masyarakat yang lebih terlindungi kesehatannya. Peserta sebelum mengikuti pelatihan, dilakukan *pre test* dan setelahnya penyampaian semua materi diadakan *post test*.

b. Kegiatan demo pembuatan makanan bayi

Pelaksanaan demo pembuatan makanan bayi dilaksanakan dilaboratorium Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang. Kegiatan demo ini dihadiri oleh *Owner* dan penjual makanan bayi. Pada kegiatan ini tim pengabmas mengajarkan Langkah-langkah pembuatan makanan bayi sesuai usia dan berapa nilai gizi dari makanan bayi tersebut.

c. Sesi tanya jawab

d. Pemberian sertifikat dan cenderamata



e. Sesi dokumentasi



Karakteristik peserta pelatihan berdasarkan jenis kelamin, usia, pendidikan dan lama usaha dapat dilihat pada table 1 dibawah ini :

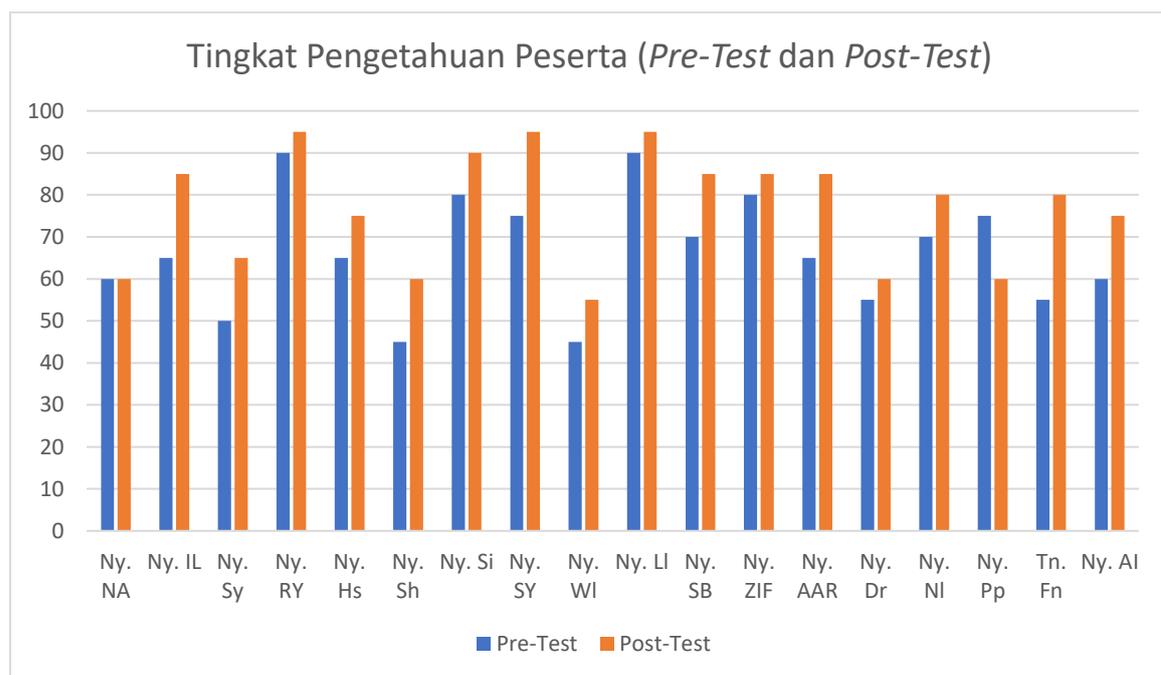
Tabel 1. Distribusi Karakteristik Penjual Bubur Bayi di Kota Padang

Karakteristik	Kategori	Jumlah (n)	Persentase (%)
Jenis kelamin	Perempuan	19	95
	Laki-laki	1	5
Usia	19-25 tahun	9	45
	26-35 tahun	5	25
	36-45 tahun	5	25
	≥ 46 tahun	1	5

Pendidikan	SMP	2	10
	SMK	2	10
	SMA/SMK sederajat	15	75
	S1	1	5
Lama usaha	< 1 tahun	18	90
	≥ 1 tahun	2	10

Berdasarkan tabel 1 diatas, penjual bubur bayi di Kota Padang didominasi oleh perempuan (95%), dengan hanya 1 orang laki-laki (5%). Dari sisi usia, mayoritas berada pada rentang 19–25 tahun (45%), menunjukkan bahwa usaha ini banyak diminati kalangan muda. Dilihat dari pendidikan, sebagian besar berpendidikan SMA/SMK (75%), sedangkan yang berpendidikan tinggi (S1) hanya 1 orang (5%). Sementara itu, dari lama usaha, hampir seluruh penjual (90%) baru menjalankan usahanya kurang dari 1 tahun, hanya 10% yang telah berjualan lebih lama. Secara umum, data ini memperlihatkan bahwa penjual bubur bayi di Padang adalah kelompok perempuan muda dengan pendidikan menengah dan pengalaman usaha yang masih singkat, sehingga masih sangat membutuhkan edukasi, pendampingan, dan pelatihan untuk mengembangkan usaha serta meningkatkan mutu produk.

Hasil dari *pre* dan *post* test dapat dilihat pada grafik dibawah ini :



Grafik : Tingkat Pengetahuan Peserta (Hasil *Pre* dan *Post Test*)

Berdasarkan grafik diatas dapat diketahui bahwa terdapat peningkatan pengetahuan peserta dari 66,3% menjadi 76,9%. Hasil ini memperlihatkan bahwa pengetahuan peserta setelah diberikan penjelasan dan pendampingan praktik membuat makanan bayi sesuai usia dan mutu makanan bayi serta melakukan demonstrasi terjadi peningkatan sebesar 10,6%.

Peningkatan pengetahuan ini mengindikasikan bahwa metode penyuluhan yang menggabungkan penyampaian materi secara langsung dengan demonstrasi praktik memasak makanan bayi mampu meningkatkan pemahaman peserta secara menyeluruh. Pendekatan ini memberi peluang kepada peserta tidak hanya menerima informasi teori, tetapi juga melihat dan mempraktikkan langsung teknik pembuatan makanan bayi yang sesuai standar gizi seimbang. Hal ini penting untuk memudahkan peserta memahami aplikasi nyata dari teori gizi yang disampaikan. Peningkatan ini menunjukkan kesiapan dan kemampuan peserta dalam menerapkan teknik dan standar baru pada produksi makanan bayinya, yang

pada akhirnya berdampak positif pada kualitas produk makanan bayi yang dijual di Kota Padang. Pengetahuan yang lebih baik, diharapkan para penjual makanan bayi dapat lebih memperhatikan kebutuhan gizi menurut usia bayi sehingga membantu mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak secara optimal.

Tindak lanjut kegiatan ini adalah diharapkan kepada mitra terus menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama pelatihan dan pendampingan terutama dalam membuat makanan bayi sesuai usia dengan standar gizi seimbang dan mutunya. Selain itu mitra terus melakukan evaluasi dan perbaikan produk secara mandiri berdasarkan *feedback* yang diperoleh selama pendampingan dan monitoring yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil mencapai tujuan utamanya yaitu meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan semangat kolaborasi produsen dan penjual makanan bayi. Peningkatan keterampilan praktis dalam mengolah makanan bayi sesuai standar gizi, serta tumbuhnya semangat kolaborasi antara produsen dan penjual, menjadi salah satu capaian penting dari kegiatan ini. Dengan adanya keterampilan yang lebih baik, peserta mampu menghasilkan produk yang lebih sehat dan sesuai kebutuhan bayi, sementara semangat kolaborasi membuat mereka saling mendukung, berbagi pengalaman, dan menjaga kualitas produk secara berkelanjutan. Sinergi ini diharapkan dapat memperkuat rantai penyediaan makanan bayi di Kota Padang, sehingga manfaatnya dirasakan langsung oleh masyarakat.

Peserta diharapkan terus mempraktikkan keterampilan yang sudah diperoleh serta berinovasi sesuai kebutuhan konsumen. Semangat kolaborasi dapat dijaga melalui forum komunikasi atau kelompok usaha bersama, dengan dukungan pemerintah dan akademisi untuk pendampingan lanjutan agar kualitas produk tetap terjamin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memberi dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kemenkes RI. Pedoman Pemantauan Pertumbuhan. Kemenkes. 2021. p. 32.
2. United Nations Children's Fund (UNICEF). UNICEF Vision for Every Child. 2023;7–13.
3. Early FOR, Development C. Guideline for Early Childhood Development. 2018. 64 p.
4. Kemenkes RI. Makanan Lokal. Buku Resep Makanan Lokal Bayi, Balita dan Ibu Hamil. 2023;1–52.
5. Dewey KG, Adu-Afarwua S. Systematic review of the efficacy and effectiveness of complementary feeding interventions in developing countries. *Matern Child Nutr.* 2008;4(SUPPL.1):24–85.
6. Black RE, Victora CG, Walker SP, Bhutta ZA, Christian P, De Onis M, et al. Maternal and child undernutrition and overweight in low-income and middle-income countries. *Lancet.* 2013;382(9890):427–51.
7. RI P. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan (AKG) Untuk Masyarakat Indonesia. 2019.
8. Depkes RI. Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia. Bpom Ri. 2018;11:1–16.