



## **PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN PRODUK PANGAN LOKAL BERBASIS TEMPE PADA KADER POSYANDU**

**Widartika<sup>1</sup>, Widi Hastuti<sup>2</sup>, Rr Nur Fauziyah<sup>3</sup>, Dedah Ningrum<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Bandung, Bandung, Indonesia

<sup>4</sup> Program Studi Keperawatan, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung, Indonesia

### **Article Info**

#### **Article History:**

Received May 08, 2026

Revised May 16, 2026

Accepted May 26, 2026

#### **Keywords:**

Cadre training

Local food

Tempeh

Toddler PMT

Community empowerment

### **ABSTRAK**

Program pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader Posyandu RW 03 dan RW 04 Kelurahan Pasirkaliki, Cimahi dalam mengolah pangan lokal berbasis tempe sebagai PMT balita. Kegiatan meliputi pelatihan, praktik, dan pendampingan. Hasil menunjukkan peningkatan skor pengetahuan kader sebesar 52%. Empat resep PMT dikembangkan: brownies, cookies, sate lilit, dan nugget tempe. Produk diuji nilai gizi, biaya produksi, dan daya terima. Cookies dan nugget memiliki daya terima 83,1% dan 90,5%. Kegiatan menghasilkan modul pelatihan, produk terstandar, dan data food cost yang relevan untuk kegiatan posyandu. Program ini efektif memberdayakan kader dan memberikan kontribusi pada upaya perbaikan gizi balita berbasis pangan lokal.

### **ABSTRACT**

*This program aimed to improve the knowledge and skills of Posyandu cadres in RW 03 and RW 04, Pasirkaliki, Cimahi in utilizing tempeh-based local food as supplementary feeding (PMT) for toddlers. Activities included training, practice, and mentoring. Results showed a 52% increase in cadre knowledge. Four PMT recipes were developed: brownies, cookies, satay, and tempeh nuggets. Each product was analyzed for nutritional value, production cost, and toddler acceptability. Cookies and nuggets had the highest acceptance rates 83.1% and 90.5%. The program produced a training module, standardized products and relevant food cost data for posyandu activities. This activity effectively enhanced cadre capacity and contributed to fulfilling toddler nutritional needs using local food sources.*

*\*Corresponding Author: [tikabandung73@gmail.com](mailto:tikabandung73@gmail.com)*

## **PENDAHULUAN**

Pangan lokal merupakan sumber daya strategis yang memiliki peran penting dalam upaya peningkatan status gizi masyarakat, khususnya balita yang rentan terhadap masalah stunting. Salah satu pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah tempe, yang dikenal sebagai sumber protein nabati murah, mudah diolah, dan kaya gizi. Diversifikasi produk olahan tempe dapat menjadi pendekatan yang efektif dalam memperkaya pilihan makanan bergizi di rumah tangga. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pengembangan menu berbasis tempe tidak hanya meningkatkan keterampilan pengolahan makanan masyarakat, tetapi juga berkontribusi pada upaya pencegahan stunting. Misalnya, pelatihan pembuatan nugget tempe mampu meningkatkan pemahaman

ibu balita terhadap isu gizi dan teknik pengolahan makanan sehat (Nur'aini & Puspitasari, 2024; Misrawati et al., 2024). Inovasi resep tempe juga telah terbukti memperluas akses terhadap makanan sehat yang sesuai dengan selera lokal (Ayuningrum et al., 2024).

Implementasi program pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan pangan lokal bukan hanya mendukung pemenuhan kebutuhan gizi seimbang, tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi keluarga. Temuan dari berbagai program menunjukkan bahwa pendekatan berbasis pangan lokal dapat memperluas peran kader kesehatan dalam memberikan edukasi dan promosi gizi (Meilany, 2025; Suryani et al., 2023). Hal ini sejalan dengan berbagai inisiatif nasional yang menempatkan kader sebagai agen penting dalam edukasi gizi masyarakat, khususnya dalam upaya pencegahan stunting (Budiastuti et al., 2024; Puspitadewi et al., 2024).

Tempe sebagai makanan tradisional Indonesia dibuat melalui fermentasi kedelai dengan jamur *Rhizopus oligosporus* dan memiliki nilai gizi yang tinggi serta biaya produksi yang rendah (Ariani & Angwar, 2018). Karakteristik ini menjadikan tempe sangat ideal sebagai bahan baku Pemberian Makanan Tambahan (PMT) balita. Namun dalam pelaksanaannya, keterbatasan sumber daya manusia di tingkat puskesmas mengharuskan kader posyandu berperan lebih aktif dalam mendukung program gizi. Oleh karena itu, penting untuk meningkatkan kapasitas kader melalui pelatihan yang aplikatif dan berbasis pangan lokal, terutama pascapandemi, saat tantangan pemulihan gizi semakin kompleks.

Sebagai bahan pangan yang fleksibel, tempe dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan seperti brownies, cookies, dan nugget, yang lebih menarik dan mudah diterima oleh balita. Sayangnya, tidak semua kader memiliki kompetensi untuk mengolah dan memodifikasi resep tempe menjadi produk yang bergizi dan disukai anak-anak. Oleh karena itu, dibutuhkan intervensi berupa pelatihan menyeluruh yang tidak hanya mencakup teori, tetapi juga praktik, analisis gizi, dan perhitungan biaya produksi.

Penelitian sebelumnya menunjukkan efektivitas tempe dalam intervensi gizi. Widartika (2020) melaporkan bahwa cracker Ready To Use Theurapetic Food (RUTF) berbasis tempe dan labu kuning mampu meningkatkan berat badan balita gizi kurang sebesar 1,2 kg, dibandingkan pada kelompok control meningkat hanya 0,3 kg. Sementara itu, Mariyam (2017) melaporkan peningkatan berat badan sebesar 0,2 kg setelah pemberian nugget tempe selama 14 hari. Meskipun hasil ini berpengaruh, pelatihan kader terkait pengolahan pangan lokal yang terstandarisasi, termasuk uji daya terima dan efisiensi biaya, masih sangat terbatas.

Program ini dirancang untuk mengisi celah tersebut. Tidak hanya memberikan pelatihan edukatif, tetapi juga pengalaman langsung bagi kader dalam mengembangkan produk PMT tempe, menganalisis kandungan gizinya, memperkirakan biaya produksi, serta mengujinya secara langsung pada balita. Dengan pendekatan yang menyeluruh dan partisipatif, kader diposisikan sebagai pelaku utama dalam perubahan, bukan hanya pelaksana teknis.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan bersama dua mitra posyandu di Kelurahan Pasirkaliki, Kecamatan Cimahi Utara, yakni Posyandu RW 03 dan RW 04 dengan total 12 kader. Kedua posyandu telah aktif cukup lama dan rutin melayani balita, namun kader menghadapi kendala dalam pelaksanaan tugas. Hasil wawancara dan observasi awal menunjukkan bahwa sebagian besar kader belum percaya diri dan memiliki keterbatasan pengetahuan serta keterampilan, terutama dalam mengolah pangan lokal untuk PMT.

Pelatihan terakhir telah lama berlalu, sehingga penyegaran teori dan praktik sangat dibutuhkan. Mayoritas kader berpendidikan SMA (60%), sisanya SMP. Permasalahan utama mencakup rendahnya pemahaman pangan lokal, keterampilan modifikasi resep yang minim, keterbatasan alat pengolahan, serta kurang optimalnya pembinaan dari puskesmas. Kegiatan posyandu cenderung fokus pada aspek kuratif, sementara fungsi promotif seperti edukasi gizi dan inovasi PMT belum berjalan maksimal. Oleh karena itu, penguatan kapasitas kader sangat mendesak agar dapat mendukung upaya peningkatan gizi balita.

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas kader posyandu dalam pengolahan pangan lokal berbasis tempe. Tujuan spesifiknya meliputi: (1) mengukur peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah edukasi, (2) menilai keterampilan kader dalam pengolahan produk, (3) mengetahui nilai gizi dan biaya per porsi, dan (4) mengevaluasi daya terima balita terhadap produk PMT yang dikembangkan di posyandu.

## **METODE PELAKSANAAN**

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan meningkatkan kapasitas kader Posyandu melalui pelatihan, praktik pembuatan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbasis tempe, pendampingan, serta pengukuran daya terima produk oleh balita. Kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif-edukatif dengan melibatkan kader aktif sebanyak 12 orang dengan kriteria sudah menjadi kader minimal 1 tahun, serta dukungan tim dosen 4 orang dan mahasiswa 4 orang sebagai tim pelaksana.

Metode pelaksanaan terdiri dari tiga tahap. Tahap persiapan mencakup koordinasi dengan Puskesmas, RW/RT, dan kader; penyusunan instrumen pre-post test dan modul pelatihan; persiapan bahan dan alat; serta briefing peran mahasiswa. Tahap pelaksanaan mencakup 14 kegiatan di posyandu, masing-masing mitra melaksanakan 7 kegiatan, meliputi edukasi, praktik resep PMT, pendampingan, dan pengukuran daya terima (rincian kegiatan tertera pada tabel 1). Tahap evaluasi dilakukan untuk menilai hasil pelatihan dan implementasi lapangan, melalui: pre-post test pengetahuan, penilaian keterampilan kader dalam pengolahan dan pemberian PMT, penilaian dan observasi daya terima produk oleh balita, serta penyusunan laporan akhir. Mahasiswa berperan dalam pengukuran pengetahuan kader, mendampingi kader dalam pelaksanaan PMT, serta melakukan dokumentasi dan evaluasi kegiatan menggunakan daftar tilik. Keterlibatan mahasiswa memperkuat transfer pengetahuan dan mendukung keberhasilan program.

**Tabel 1.** Rincian Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat

| Kegiatan Ke | Uraian Kegiatan                                                                                | Metode                | Lokasi      |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|
| 1 & 2       | Pengukuran awal pengetahuan kader (pre-test)                                                   | Kuesioner             | Mitra 1 & 2 |
| 3 & 4       | Edukasi dan pelatihan potensi pangan lokal tempe serta praktik pembuatan PMT (2 resep pertama) | Ceramah, Demo Masak   | Mitra 1 & 2 |
| 5 & 6       | Praktik pembuatan PMT (2 resep kedua)                                                          | Praktik Langsung      | Mitra 1 & 2 |
| 7 & 8       | Pendampingan praktik pemberian PMT sesi 1                                                      | Pendampingan, Praktik | Mitra 1 & 2 |
| 9 & 10      | Pendampingan praktik pemberian PMT sesi 2                                                      | Pendampingan, Praktik | Mitra 1 & 2 |
| 11 & 12     | Pengukuran daya terima balita terhadap produk PMT                                              | Kuesioner & Observasi | Mitra 1 & 2 |
| 13 & 14     | Pengukuran akhir pengetahuan dan keterampilan kader (post-test)                                | Kuesioner             | Mitra 1 & 2 |

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. HASIL

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan di Posyandu RW 03 dan RW 04 Kelurahan Pasirkaliki menghasilkan beberapa luaran utama berupa peningkatan pengetahuan kader, peningkatan keterampilan pengolahan pangan berbasis tempe, produk PMT berbahan tempe yang terstandarisasi, serta pengukuran daya terima balita terhadap produk PMT. Kegiatan dilaksanakan melalui rangkaian pelatihan, praktik pengolahan, pendampingan, dan evaluasi, dengan total 14 rangkaian aktivitas sesuai rencana. Rekap pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa seluruh tahapan terlaksana dengan baik pada kedua mitra.

#### 1. Peningkatan Pengetahuan Kader

Pengukuran pengetahuan awal (pre-test) terhadap 12 kader menunjukkan skor terendah 40, tertinggi 80, dan rerata 58. Nilai ini menggambarkan bahwa sebagian besar kader belum memahami konsep pangan lokal, manfaat tempe, serta prinsip pengolahan makanan rumah tangga yang benar. Setelah kader mendapatkan pelatihan, diskusi, dan praktik berulang, dilakukan post-test dengan hasil skor terendah 70, tertinggi 90, dan rerata 84.

**Tabel 2. Rekap Peningkatan Pengetahuan Kader Posyandu**

| Skor                | Pre-Test | Post-Test |
|---------------------|----------|-----------|
| Terendah            | 40       | 70        |
| Tertinggi           | 80       | 90        |
| Rata-rata           | 58       | 84        |
| Persentase Kenaikan | -        | 52%       |

Dengan demikian terdapat **peningkatan pemahaman sebesar 52%**, yang menunjukkan keberhasilan pelatihan dalam memperkuat kapasitas kader. Peningkatan ini konsisten dengan literatur yang menyebutkan bahwa pelatihan praktis mampu meningkatkan retensi pengetahuan kader posyandu (Widartika, 2019; Mariyam, 2017).

## 2. Praktik, Pendampingan dan Pengukuran Daya Terima PMT berbasis pangan lokal

Setelah pelatihan, kader mengikuti sesi praktik pembuatan empat jenis PMT tempe dan dilakukan pendampingan membuat modifikasi PMT berbahan tempe untuk diberikan pada balita di posyandu. Nilai gizi produk per porsi berkisar 56,5 – 198,9 kkal dengan protein antara 3,15-5,46 gram. Salah satu produk unggulan adalah brownies tempe, dengan nilai gizi per porsi (25 g) mencakup 198,9 kkal energi, 4,82 g protein dengan kontribusi sebesar 14,2% energi dan 19,3% protein dari AKG balita usia 4–6 tahun.



**Gambar 1.** Foto Produk : Brownies Tempe, Cookies Tempe, Sate Liit Tempe dan Nugget Tempe

Cookies tempe memiliki kandungan energi 167,76 kkal (12% AKG) dan protein 3,15 g (12,6%) per 30 gram (tiga keping) , sedangkan nugget tempe menyumbangkan protein paling besar per porsi (50 gram) yaitu 5,46 g protein atau sebesar 21,84% dari AKG balita. Tempe mampu menjadi bahan baku utama yang memberikan kontribusi signifikan terhadap kecukupan energi dan protein balita. Biaya per porsi dari ke empat produk antara Rp.1109,- sampai Rp1.955,- dinilai cukup terjangkau, mengingat anggaran PMT di posyandu sekitar Rp3.000,- per balita.

Produk-produk yang dibuat menggunakan bahan yang mudah diperoleh dan alat-alat rumah tangga sederhana, sehingga memungkinkan untuk diterapkan dan dipraktikkan di rumah oleh ibu-ibu balita atau kader.



**Gambar 2.** Pendampingan Praktek Pengolahan PMT

Pengukuran daya terima dilakukan terhadap dua produk yang dipilih kader sebagai PMT di posyandu, yaitu cookies tempe (produk rasa manis) dan nugget tempe (produk rasa gurih). Hasil evaluasi pada balita menunjukkan tingkat kesukaan dan penerimaan yang tinggi. Cookies tempe disukai oleh 92,85% balita dan memiliki daya terima sebesar 83,1%, sedangkan nugget tempe disukai oleh 90,5% balita dan daya terimanya juga mencapai 90,5%. Dalam pelaksanaannya, kader RW 04 bahkan memodifikasi nugget dengan menambahkan telur puyuh dan membentuknya seperti bola-bola agar lebih menarik bagi balita.

**Tabel 3.** Ringkasan Produk PMT Tempe: Nilai Gizi, Daya Terima, Biaya, Tingkat kesukaan dan Keunggulan Produk

| Produk           | Energi (kkal) | Protein (g) | Daya Terima (%) | Biaya per Porsi (Rp) | Tingkat kesukaan | Keunggulan                                                   |
|------------------|---------------|-------------|-----------------|----------------------|------------------|--------------------------------------------------------------|
| Brownies Tempe   | 198,9         | 4,82        | -               | 1.955                | -                | Tinggi energi, protein, disukai semua umur<br>Tekstur lembut |
| Cookies Tempe    | 167,76        | 3,15        | 83,1%           | 1.395                | 92,85%           | Disukai balita, dapat dimodifikasi dengan sayuran            |
| Sate Lilit Tempe | 56,5          | 4,03        | -               | 1.109                | -                | Bentuk menarik, kaya protein                                 |
| Nugget Tempe     | 57,68         | 5,46        | 90,5%           | 1.173                | 90,5%            | Tinggi protein, dapat dimodifikasi, bentuk variatif          |

Selain itu, kader RW 03 mencoba melakukan inovasi dengan menambahkan bayam pada cookies tempe sebagai upaya peningkatan asupan serat dan mikronutrien pada balita yang kurang menyukai sayuran. Ini menunjukkan bahwa kader telah mulai menerapkan prinsip diversifikasi pangan dan mampu berinovasi sesuai dengan konteks lokal. Keterlibatan langsung kader dalam seluruh proses dari pelatihan hingga praktik di posyandu memberikan pengalaman nyata yang memperkuat kapasitas mereka sebagai agen perubahan di masyarakat.

### 3. Evaluasi Umum dan Luaran

Evaluasi terhadap proses pelaksanaan menunjukkan bahwa kader tidak hanya mengalami peningkatan pengetahuan, tetapi juga keterampilan praktis dalam mengolah pangan lokal menjadi PMT yang layak konsumsi dan disukai balita. Kegiatan ini menghasilkan beberapa luaran penting, yaitu: (1) Modul Pelatihan “Pengolahan Pangan Lokal Berbasis Tempe” untuk kader, (2) Hak Kekayaan Intelektual (HKI) untuk modul pelatihan, dan (3) Artikel ilmiah pada jurnal pengabdian masyarakat.

Temuan dari kegiatan ini memperlihatkan bahwa pengembangan PMT berbasis tempe tidak hanya dapat meningkatkan kualitas PMT di posyandu, tetapi juga memperkuat kemandirian kader dan masyarakat dalam mengoptimalkan potensi pangan lokal. Dengan biaya rendah, nilai gizi tinggi, dan



tingkat kesukaan balita yang tinggi, produk-produk ini dapat direkomendasikan sebagai alternatif PMT berkelanjutan dalam intervensi gizi balita di tingkat komunitas.

## **B. PEMBAHASAN**

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa PKM ini berhasil menjawab permasalahan utama mitra yaitu keterbatasan pengetahuan, keterampilan, dan rasa percaya diri kader dalam mengolah pangan lokal sebagai PMT di posyandu. Pembahasan berikut mengaitkan hasil kegiatan dengan analisis situasi, literatur, serta implikasinya bagi pemberdayaan masyarakat.

### **1. Peningkatan Pengetahuan Kader sebagai Fondasi Pemberdayaan**

Rendahnya skor pre-test sejalan dengan situasi awal bahwa kader belum pernah mendapatkan pelatihan mengenai pangan lokal dan modifikasi resep. Peningkatan nilai post-test sebesar 52% menunjukkan bahwa pelatihan yang dilakukan efektif. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menyatakan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik (*experiential learning*) sangat efektif dalam meningkatkan kemampuan kader dalam pelayanan gizi (Djojo et al., 2023; Rohmatillah et al., 2025). Pelatihan semacam ini tidak hanya meningkatkan pemahaman teoretis, tetapi juga memberikan keterampilan praktis yang diperlukan untuk mengimplementasikan pelayanan gizi yang lebih baik di lapangan, terutama untuk mencegah masalah gizi seperti stunting (Swanson et al., 2021). Hasil ini sejalan dengan temuan tentang pentingnya pelatihan dalam kapasitas pembangunan para petugas kesehatan di berbagai tingkat pelayanan kesehatan (Ning et al., 2025). Pelatihan daring yang dilaksanakan juga menunjukkan bahwa metode digital masih dapat diterima dengan baik oleh kader, selama didukung dengan sesi praktik yang langsung diterapkan.

### **2. Penguatan Keterampilan Melalui Praktik Langsung**

Kegiatan praktik yang dilakukan kader menghasilkan empat resep PMT berbasis tempe yang bernilai gizi tinggi dan ekonomis. Pendekatan praktik langsung ini terbukti meningkatkan rasa percaya diri kader dalam mengolah pangan lokal, sesuai dengan kebutuhan awal mitra. Hasil ini sejalan dengan temuan Mariyam (2017) bahwa pemanfaatan tempe dalam PMT dapat meningkatkan nilai gizi dan mudah diterima oleh balita. Dukungan terhadap pendekatan ini juga terlihat dari implementasi pendidikan gizi seimbang berbasis pangan lokal, seperti di Puskesmas Remu, yang melibatkan pengembangan menu dan pelatihan aplikatif sehingga kader mampu memodifikasi resep dan mengoptimalkan penggunaan tempe (Florensia & Supu, 2024; Yunengsih et al., 2024).

Selain mendorong keterampilan teknis, pendekatan partisipatif ini juga meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya konsumsi makanan bergizi, yang berkontribusi pada pencegahan stunting dan perbaikan status gizi balita (Adawiyah et al., 2025; Rohayati & Aprina, 2021). Dengan demikian, intervensi berbasis pangan lokal seperti ini tidak hanya menjawab kebutuhan gizi balita, tetapi juga memperkuat kemandirian masyarakat dalam aspek ekonomi dan kesehatan (Hikmawati & Sutami, 2024; Somantri, 2025).

Keberhasilan modifikasi resep dengan menambahkan telur puyuh dan membentuknya seperti bola-bola agar lebih menarik bagi balita oleh kader RW 04 menunjukkan peningkatan kreativitas dan kemandirian kader sebagai suatu indikator pemberdayaan. Selain itu, perhitungan food cost memberi pemahaman kader mengenai efisiensi dana posyandu sehingga keberlanjutan program dapat terjamin.

### **3. Daya Terima Balita dan Implikasi Gizi**

Hasil daya terima menunjukkan bahwa cookies dan nugget tempe sangat disukai balita, dengan tingkat kesukaan 83–90%. Nilai gizi per porsi juga memenuhi kebutuhan energi dan protein dalam jumlah signifikan, sehingga relevan untuk intervensi gizi balita terutama yang berisiko kurang gizi. Tingginya daya terima menunjukkan bahwa tempe dapat diolah menjadi bentuk yang menarik bagi anak-anak, mendukung hasil penelitian sebelumnya terkait pemanfaatan tempe sebagai bahan PMT (Widartika, 2019).

Penelitian lainnya juga menegaskan bahwa tempe, sebagai bahan dasar, dapat diolah menjadi berbagai bentuk makanan yang menarik, menciptakan keberagaman dalam konsumsi dan membantu meningkatkan asupan zat gizi balita (Sihite & Rotua, 2023; Apriliani et al., 2024). Akibatnya, penyediaan makanan tambahan yang berbasis tempe, seperti nugget dan cookies, tidak hanya efektif dalam memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga mengundang minat anak-anak untuk mengonsumsinya.

(Susianto et al., 2023; Apriliani et al., 2024), yang sejalan dengan temuan mengenai pentingnya pengenalan makanan sehat sejak dini untuk mencegah masalah kesehatan di masa mendatang (Purbaningsih & Syafiq, 2023).

#### 4. Ketercapaian Target dan Dampak Pemberdayaan

Seluruh target PKM tercapai: mulai dari tersusunnya modul pelatihan, terlaksananya pendampingan, hingga tersedianya resep standar. Dampak kegiatan terlihat dari:

- Kader mampu melakukan penyuluhan gizi sederhana.
- Kader mampu membuat modifikasi resep secara mandiri.
- Kegiatan PMT di posyandu menjadi lebih bervariasi dan bergizi.
- Terjadi perpindahan peran kader dari “pelaksana teknis” menjadi **agen perubahan** dalam edukasi gizi masyarakat.

Hal ini menjadi kontribusi penting bagi puskesmas dalam upaya preventif dan promotif, sekaligus menjadi model pelatihan yang dapat direplikasi di wilayah lain.

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. KESIMPULAN

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan di Posyandu RW 03 dan RW 04 Kelurahan Pasirkaliki berhasil meningkatkan kapasitas kader dalam hal pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan lokal berbasis tempe. Terdapat peningkatan skor pengetahuan kader sebesar 52% setelah mengikuti pelatihan, yang menunjukkan keberhasilan metode edukasi dan praktik langsung. Empat resep PMT yang dikembangkan dan diuji, yaitu brownies tempe, cookies tempe, sate lilit tempe, dan nugget tempe, terbukti memiliki nilai gizi tinggi, biaya terjangkau, dan tingkat daya terima yang baik pada balita, khususnya cookies dan nugget tempe. Kegiatan ini tidak hanya menghasilkan luaran berupa produk makanan bergizi, tetapi juga menghasilkan modul pelatihan, data nilai gizi dan food cost, serta kontribusi dalam mendukung upaya perbaikan gizi masyarakat melalui pemberdayaan kader posyandu.

#### B. SARAN

Diperlukan kegiatan lanjutan untuk:

1. Menyusun lebih banyak variasi resep pangan lokal berbasis tempe sesuai selera balita dan budaya lokal.
2. Melakukan pelatihan penyuluhan bagi kader agar mampu menyampaikan informasi gizi secara efektif kepada ibu balita dan ibu hamil.
3. Membangun kolaborasi lanjutan antara perguruan tinggi, puskesmas, dan posyandu untuk memperkuat program promotif dan preventif.
4. Mendorong kader untuk memanfaatkan modul pelatihan secara mandiri dan mereplikasi pelatihan pada posyandu lain di wilayah sekitarnya.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Pimpinan Politeknik Kesehatan Bandung dan Tim Dosen Pengabmas atas dukungan dalam pelaksanaan kegiatan ini;
2. Kepala Puskesmas Pasirkaliki atas izin dan kerja samanya;
3. Para kader Posyandu RW 03 dan RW 04 Kelurahan Pasirkaliki yang telah berpartisipasi aktif;
4. Mahasiswa yang telah membantu dalam pelatihan, pendampingan, dan dokumentasi;
5. Serta seluruh pihak yang telah mendukung pelaksanaan program ini baik secara langsung maupun tidak langsung.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, A., Hijri, A., Fahyul, F., & Bachtiar, I. (2025). Strengthening community health volunteer competence through the griya sipakaberu program for stunting prevention. *j. Sipakatau: inov. pengabd. masy.*, 232-237. <https://doi.org/10.61220/jsipakatau.v2i5.2532>
- Apriliani, F., Fajar, N., & Rahmiwati, A. (2024). Efektivitas pemberian makanan tambahan berbahan pangan lokal terhadap status gizi balita stunting : systematic review. *Media Informasi*, 20(2), 25-34. <https://doi.org/10.37160/mijournal.v20i2.585>
- Ariani, D., Angwar, M. 2018. *Produk Pangan Berbasis Tempe dan Aplikasinya*. Jakarta: LIPI Press.
- Ayuningrum, L., Muslihah, T., Kholifatun, N., & Noviantoro, A. (2024). Pelatihan menu sehat ibu hamil dan balita dengan pangan lokal sebagai upaya pencegahan stunting di desa korowelanganyar kendal. *Jurnal Solma*, 13(3), 2676-2685. <https://doi.org/10.22236/solma.v13i3.16486>
- Budiastuti, R., Sabila, A., Yuwanda, A., Zhafira, B., Indriani, M., Imanda, R., ... & Hermawati, S. (2024). Pemberdayaan kader posyandu dalam upaya peningkatan status gizi balita untuk pencegahan stunting dengan memanfaatkan nutrasetikal daun kelor (*moringa oleifera*). *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 7(2), 706-721. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v7i2.12950>
- Djojo, A., Suhariyanto, S., & Fitarsih, N. (2023). Pelatihan kompetensi asuhan nutrisi sebagai kunci sukses upaya pencegahan stunting di puskesmas singkawang utara. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 6(6), 2274-2290. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i6.9749>
- Florensia, W. and Supu, L. (2024). Edukasi pengembangan menu gizi seimbang berbasis pangan lokal papua barat daya dengan sajian isi piringku sebagai upaya peningkatan konsumsi bagi balita gizi kurang di wilayah kerja puskesmas remu kota sorong. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 7(12), 5569-5582. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v7i12.17595>
- Hikmawati, H. and Sutami, S. (2024). Empowering communities through culinary innovation: enhancing nutritional status in toddlers with tempe-based supplementary foods. *communautaire*, 3(1), 123-137. <https://doi.org/10.61987/communautaire.v3i1.468>
- Mariyam, M., Arfiana, A., & Sukini, T. (2017). Efektivitas Konsumsi Nugget Tempe Kedelai Terhadap Kenaikan Berat Badan Balita Gizi Kurang. *Jurnal Kebidanan*, 6(12), 63-72.
- Meilany, L. (2025). Pemberdayaan masyarakat desa sawakong melalui inovasi cemilan sehat tongkol jagung tinggi kalori untuk cegah stunting. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 8(11), 5731-5747. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v8i11.22923>
- Misrawati, M., Tampubolon, N., Juandri, D., Indriani, D., fadhilah, f., Putra, H., ... & Sari, W. (2024). Pembuatan nugget tempe tahu sebagai modifikasi pmt dalam upaya cegah stunting di kelurahan palas pekanbaru. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 7(10), 4369-4380. <https://doi.org/10.33024/jkpm.vAngw7i10.15911>
- Ning, M., Zhu, M., He, H., Yu, M., Liang, Y., & Wang, S. (2025). Evaluating the effectiveness of a capacity-building project for primary-level child health care workers in wuhu city.. <https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-6555208/v1>
- Nur'aini, S. and Puspitasari, T. (2024). Pelatihan pembuatan nugget tempe pada kelompok “generasi z” desa cokrowati kecamatan todanan kabupaten blora. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(3), 135-145. <https://doi.org/10.37567/pkm.v4i3.3347>
- Purbaningsih, H. and Syafiq, A. (2023). Efektivitas pemberian makanan tambahan (pmt) berbahan pangan lokal terhadap kenaikan berat badan balita. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (Mppki)*, 6(12), 2550-2554. <https://doi.org/10.56338/mppki.v6i12.4206>



- Puspitadewi, T., Jannah, R., & Wahyurianto, Y. (2024). Pendampingan kader posyandu melalui pelatihan pemantauan status kesehatan balita dan konseling gizi sebagai upaya menurunkan kejadian stunting. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 8(2), 15-24. <https://doi.org/10.54484/tkrg.v8i2.679>
- Rohayati, R. and Aprina, A. (2021). Pengaruh penyuluhan partisipatif untuk meningkatkan pengetahuan ibu tentang penerapan gizi seimbang dalam penanggulangan stunting. *Jurnal Kesehatan*, 12(2), 287-293. <https://doi.org/10.26630/jk.v12i2.2830>
- Rohmatillah, L., Nurwahidah, N., & Alifariani, A. (2025). Efektivitas pelatihan pemberian makan bayi dan anak (pmba) terhadap pengetahuan dan sikap kader posyandu di kabupaten lombok timur. *Journal Scientific of Mandalika (Jsm)* E-Issn 2745-5955 | P-Issn 2809-0543, 6(10), 3886-3895. <https://doi.org/10.36312/10.36312/vol6iss10pp3886-3895>
- Sihite, N. and Rotua, M. (2023). Pelatihan pembuatan pemberian makanan tambahan berbasis pangan lokal kepada ibu balita wasting. *Jurnal Abdimas Bsi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 149-160. <https://doi.org/10.31294/jabdimas.v6i2.14671>
- Somantri, A. (2025). Implementasi sinergi buruan sae dan pmt posyandu dalam penguatan ketahanan pangan, perbaikan gizi, dan ekonomi produktif masyarakat di kampung bengkok rw. 001 kelurahan ciumbuleuit kecamatan cidadap, kota bandung. *Indonesian Community Service and Empowerment (Icomse)*, 6(2). <https://doi.org/10.34010/icomse.v6i2.17611>
- Suryani, D., Krisnasary, A., Kusdalinah, K., & Wahyu, T. (2023). Peningkatan keterampilan ibu balita dalam pemenuhan gizi balita di desa panca mukti kecamatan pondok kelapa kabupaten bengkulu utara. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 6(4), 1670-1678. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i4.8848>
- Susianto, S., Iswarawanti, D., Mamlukah, M., Khaerudin, M., & Mahendra, D. (2023). Pengaruh pemberian makanan tambahan nugget tempe sebagai pangan lokal terhadap berat badan dan tinggi badan balita stunting. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada Health Sciences Journal*, 14(02), 309-316. <https://doi.org/10.34305/jikbh.v14i02.850>
- Swanson, V., Hart, J., Byrne-Davis, L., Merritt, R., & Maltinsky, W. (2021). Enhancing behavior change skills in health extension workers in ethiopia: evaluation of an intervention to improve maternal and infant nutrition. *Nutrients*, 13(6), 1995. <https://doi.org/10.3390/nu13061995>
- Widartika, W., & Fauziyah, R. N. (2020). The Effect of Local Food-Based Crakers Ready to Use Theurapetic Food (RUTF) on Nutritional Status in Malnourished Toddlers. *International Medical Journal*, 25(8), 3113-3122.
- Yunengsih, Y., Setyawan, A., & Abdussalaam, F. (2024). Application of smart method in decision support system to prioritize nutrition intervention in posyandu. *Star*, 2(1). <https://doi.org/10.64807/68qd0775>