

EDUKASI DAN PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET BERBAHAN DASAR TAHU DAN SAYUR: INOVASI PANGAN LOKAL BERGIZI DAN TERJANGKAU BAGI RUMAH TANGGA

Dian Aswita^{1)*}, Nur Aisyah Takdir²⁾, Christina A Pada Soa³⁾, Oriny Tri Ananda⁴⁾

^{1),2),3),4)}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar

*e-mail: dian.aswita@unm.ac.id.

Abstract

This community service program was carried out to enhance the skills of housewives in processing local food through education and training on the production of tofu and vegetable-based nuggets. The program aimed to provide a healthy, nutritious, and economically valuable alternative food product as a solution to society's dependence on less healthy ready-to-eat meals. The training was conducted at Al Muhajirin Mosque, Makassar, with 20 participants from the Al Muhajirat Women's Study Group. The implementation method consisted of three stages: preparation, training, and evaluation using pre-test and post-test instruments. The results indicated an improvement in participants' knowledge and skills, with the average pre-test score of 88 rising to 98 in the post-test, reflecting an 11.36% increase. Participants also showed high enthusiasm and acknowledged that the acquired skills were beneficial not only for family consumption but also as a potential home-based business opportunity. The contribution of this activity to the advancement of knowledge in the field of education lies in strengthening community food literacy, developing practical skills, and applying contextual learning through experiential practice. Therefore, training in tofu and vegetable nugget production can serve as an effective educational medium for non-formal education while also supporting community empowerment through local food innovation.

Keywords: Education, Training, Tofu-Vegetable Nugget, Local Food, Nutrition

Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan untuk meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga dalam mengolah pangan lokal melalui edukasi dan pelatihan pembuatan nugget berbahan dasar tahu dan sayuran. Program ini bertujuan memberikan alternatif olahan sehat, bergizi, serta bernilai ekonomis sebagai solusi atas ketergantungan masyarakat pada makanan siap saji yang kurang sehat. Pelatihan berlangsung di Mesjid Al Muhajirin Kota Makassar dengan peserta sebanyak 20 orang anggota Majelis Taklim Al Muhajirat. Metode pelaksanaan meliputi tahap persiapan, tahap pelatihan, dan tahap evaluasi dengan instrumen pre-test dan post-test. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, dengan nilai rata-rata pre-test 88 meningkat menjadi 98 pada post-test atau terjadi peningkatan sebesar 11,36%. Peserta juga menunjukkan antusiasme tinggi serta menilai bahwa keterampilan ini bermanfaat tidak hanya untuk konsumsi keluarga, tetapi juga berpotensi dikembangkan sebagai peluang usaha rumahan. Kontribusi kegiatan ini terhadap perkembangan ilmu pengetahuan di bidang pendidikan terletak pada penguatan literasi pangan masyarakat, pengembangan keterampilan praktis, serta penerapan pembelajaran kontekstual berbasis pengalaman langsung. Dengan demikian, pelatihan pembuatan nugget tahu dan sayur dapat menjadi sarana edukasi aplikatif yang relevan bagi pendidikan nonformal sekaligus mendukung upaya pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pangan lokal.

Kata Kunci: Edukasi, Pelatihan, Nugget Tahu Sayur, Pangan Lokal, Bergizi

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang harus terpenuhi demi menjamin kelangsungan hidup serta meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Salah satu strategi penting dalam mendukung pola konsumsi masyarakat yang sehat dan berkelanjutan yaitu dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang bergizi, mudah diperoleh, serta harganya terjangkau (Suryana, 2018). Tantangan yang dihadapi rumah tangga saat ini adalah keterbatasan pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah bahan pangan sederhana menjadi produk yang menarik, memiliki nilai gizi yang tinggi dan bernilai tambah (Wulandari & Santoso, 2020). Selain itu pola hidup instan juga menjadi tantangan bagi rumah tangga saat ini. Keluarga lebih menyukai makanan siap saji, makanan yang dibeli di warung - warung tanpa memperhatikan kandungan gizi dalam makanan tersebut.

Makanan siap saji yang sangat diminati oleh rumah tangga khususnya anak-anak adalah nugget. Nugget merupakan produk olahan daging yang digiling, selanjutnya ditambahkan penyedap rasa, selanjutnya melalui proses pencetakan, dilumuri tepung roti pada permukaannya kemudian digoreng (Fitriyadi, S. et al. 2023). Tidak semua kandungan dalam produk nugget baik untuk dikonsumsi secara berlebihan. Nugget sering dijadikan pilihan ibu-ibu sebagai bekal sekolah karena praktis dan sangat digemari anak-anak. Dipasaran pun tersedia berbagai merek nugget dengan penyajian yang mudah. Akan tetapi, nugget olahan pabrik tidak selalu dapat menjamin kecukupan gizi yang dibutuhkan, khususnya bagi anak-anak, serta proses pengolahannya pun belum tentu terjamin higienitasnya. Konsumsi nugget sebagai makanan cepat saji dalam jangka panjang dapat menimbulkan berbagai risiko kesehatan, seperti penyakit jantung, obesitas, ketergantungan, diabetes, dan hipertensi. Salah satu strategi yang diperlukan adalah mengenalkan kepada masyarakat tentang bagaimana cara mengolah makanan agar lebih menarik tanpa mengurangi kandungan gizi yang ada dalam makanan.

Tahu dan sayur merupakan bahan

pangan lokal yang melimpah di Indonesia. Bahan ini dapat digunakan sebagai inovasi pembuatan nugget. Nugget tahu adalah suatu produk olahan dengan bahan dasar tahu yang diperkaya dengan tambahan sayur. Proses pembuatannya meliputi pengukusan, pencetakan, pelapisan dengan tepung roti (pemaniran), lalu disimpan dengan cara dibekukan dan digoreng ketika ingin dikonsumsi. Produk ini termasuk makanan siap saji yang tidak hanya praktis, namun mampu memperpanjang umur simpan serta menekan biaya produksi. Sayuran yang bisa ditambahkan dalam pembuatan nugget yaitu wortel.

Wortel (*Daucus carota* L.) merupakan sayuran umbi yang sangat dikenal masyarakat, dengan ciri khas warna jingga cerah, rasa manis, serta aroma segar. Warna jingga pada wortel menunjukkan kandungan β -karoten yang berfungsi sebagai antioksidan alami, disertai dengan serat pangan, tokoferol, asam askorbat, serta α -tokoferol. Kandungan serat pada wortel tergolong tinggi, yaitu sekitar 4 g per 100 g bahan (Agustina, A. et al., 2019). Semakin pekat warna orange pada wortel, semakin tinggi pula kadar β -karoten yang dimilikinya.

Bahan dasar tahu dan sayur dalam pembuatan Nugget ini bisa dikreasikan oleh ibu-ibu rumah tangga tanpa khawatir dengan rasa dan kandungan gizinya. Masalah yang dihadapi oleh ibu-ibu rumah tangga pengurus dan anggota Majelis Taklim Al Muhajirat adalah pola hidup yang bergantung pada makanan siap saji (junk food) maupun frozen food dan sebagian anak-anak kurang menyukai sayuran. Oleh sebab itu melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat mengangkat judul edukasi dan pelatihan pembuatan nugget berbahan dasar tahu dan sayur sebagai solusi masalah yang dihadapi ibu-ibu rumah tangga.

Dengan adanya edukasi dan pelatihan pembuatan nugget tahu dan sayur, diharapkan mampu mengurangi pola hidup masyarakat yang bergantung pada makanan siap saji, serta membantu mengatasi anak-anak yang tidak menyukai sayur.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada

masyarakat dilaksanakan secara langsung di Mesjid Al Muhajirin, Makassar (Gambar 1). Peserta kegiatan berjumlah 20 orang yang merupakan pengurus dan anggota Majelis Taklim Al Muhajirat. Rangkaian pelaksanaan kegiatan dirancang melalui tiga tahapan utama sebagai berikut:

Tahap Persiapan

Kegiatan persiapan meliputi; (1) pembentukan tim pelaksanaan kegiatan pelatihan, (2) survey dan perizinan kepada Ketua Majelis Taklim Al Muhajirat untuk mendiskusikan waktu dan tempat pelaksanaan, (3) persiapan alat dan bahan edukasi dan pelatihan pembuatan nugget tahu, (4) persiapan tata cara pelatihan yang terdiri dari persiapan materi edukasi pembuatan nugget tahu dan susunan acara.

Tahapan Pelatihan

Pelatihan pembuatan nugget tahu difokuskan pada pengenalan konsep, alat dan bahan, serta proses produksi hingga manfaat produk bagi peserta PkM. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi melalui ceramah, kemudian dilanjutkan dengan penayangan demonstrasi pembuatan nugget tahu. Untuk memperkuat pemahaman, peserta diberikan booklet resep sebagai panduan tertulis dan

kesempatan untuk mencicipi produk yang telah disiapkan.

Adapun proses pembuatan nugget tahu meliputi: (1) penghalusan tahu dan pencampuran bahan, (2) pencetakan adonan, (3) pengukusan, (4) pelapisan tepung panir, serta (5) penggorengan dan penyimpanan

Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan PkM dilaksanakan untuk menilai perubahan pengetahuan maupun keterampilan peserta melalui penggunaan metode pre-test dan post-test. Pre-test diberikan sebelum kegiatan dimulai guna mengukur pemahaman awal peserta, sedangkan post-test dilaksanakan setelah seluruh rangkaian kegiatan PkM selesai. Setelah pemaparan materi, peserta juga diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan kepada pemateri terkait materi yang telah disampaikan. Selanjutnya, post-test diberikan sebagai instrumen evaluasi untuk mengetahui sejauh mana materi dapat dipahami dengan baik. Hasil pre-test dan post-test kemudian ditabulasikan serta dianalisis guna mengidentifikasi adanya peningkatan pengetahuan atau keterampilan yang signifikan pada peserta PkM.



Gambar 1: Tim Pelaksana dan Peserta PkM di Mesjid Al Muhajirin Kota Makassar

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah

1. Pembentukan tim pelaksanaan kegiatan pelatihan, yang terdiri atas dosen Jurusan Biologi UNM. Tim ini berperan penting dalam mengorganisasi seluruh rangkaian pelatihan, mulai dari perencanaan,

pelaksanaan, hingga evaluasi.

Tim dosen sebagai penanggung jawab utama kegiatan sekaligus narasumber serta fasilitator lapangan. Rangkaian tugas yang dilakukan dimulai dari merancang konsep kegiatan, menyiapkan materi edukasi, serta memberikan pendampingan dalam proses pelatihan. Bersama dengan hal itu, tim juga melakukan persiapan logistik,

dokumentasi kegiatan, hingga mendampingi peserta selama proses pelatihan berlangsung. Keseluruhan tugas ini dapat dilakukan dengan baik karena terdapat pembagian peran anggota tim selama kegiatan berlangsung.

2. Selanjutnya dilakukan survey lapangan dan perizinan pada dua minggu sebelum kegiatan dimulai, dengan menghubungi Ketua Majelis Taklim Al Muhajirat untuk memastikan kesediaan waktu dan tempat pelaksanaan.

Survei ini dilakukan untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai kesediaan peserta PKM, ketersediaan fasilitas penunjang, serta kebutuhan peserta yang akan mengikuti pelatihan. Tim mendatangi Ketua Majelis Taklim Al Muhajirat guna melakukan wawancara singkat mengenai jumlah peserta yang hadir, tanggal kegiatan yang disepakati, serta waktu pelaksanaannya. Disamping itu, dilakukan pula observasi terhadap lokasi yang diusulkan sebagai tempat kegiatan, agar tim mendapatkan gambaran utuh mengenai kapasitas ruangan, ketersediaan sarana pendukung seperti meja, kursi, sumber listrik, dan aksesibilitas lokasi bagi peserta.

3. Persiapan alat dan bahan untuk edukasi pembuatan nugget tahu, dimulai dari media edukasi dan alat peraganya.

Media edukasi berupa laptop, LCD/infokus, Microphone, dan Video Pembuatan Nugget Tahu. Media ini digunakan untuk meningkatkan pemahaman peserta, dimana narasumber akan mengedukasi peserta tentang pembuatan nugget tahu menggunakan bantuan video pembelajaran yang berisi manfaat nugget tahu, bahan yang digunakan, nilai gizi, dan langkah-langkah pembuatan nugget tahu, serta potensi pengembangan usaha kecil berbasis produk olahan tahu.

Alat peraga yang dimaksud adalah alat dan bahan yang digunakan untuk membuat nugget tahu.

4. Persiapan tata cara pelatihan yang terdiri dari persiapan materi edukasi pembuatan nugget tahu dan susunan acara. Materi edukasi disusun dalam sebuah

media video dan sesuai dengan kebutuhan peserta. Isi materi meliputi pengenalan bahan dasar dan nilai gizi, informasi tentang manfaat nugget tahu sebagai sumber protein nabati, kandungan penambahan nutrisi yang dapat digunakan seperti berbagai jenis sayuran, serta proses pembuatan nugget tahu, mulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, pengukusan, pelapisan dengan tepung roti, hingga penggorengan.

Rincian susunan acara terdiri dari pembukaan, ucapan terima kasih dan sambutan dari panitia, penyampaian tujuan dan manfaat pelatihan, *pre-test* untuk memetakan pemahaman awal peserta, penyampaian materi pelatihan sekaligus mendemonstrasikan tata cara pembuatan, tanya jawab singkat, tes rasa nugget yang telah dibuat, dan diakhiri dengan *post-test* serta penutup.

Tahap Pelatihan

Kegiatan yang dilakukan pada tahap ini dijabarkan sebagai berikut.

1. Tahap Pembukaan dan Motivasi

Pelatihan diawali pengenalan tim pelaksana dengan peserta, lalu dilanjutkan dengan sambutan dan penjelasan tujuan kegiatan, yaitu memberikan keterampilan tambahan dalam mengolah tahu putih menjadi makanan yang lebih bervariasi, yaitu menjadi nugget tahu. Selanjutnya dilakukan *pre-test* untuk memetakan pemahaman awal peserta terkait materi pelatihan yang akan mereka ikuti.



Gambar 2: Spanduk Kegiatan

2. Penyampaian Materi dan Demonstrasi
Narasumber akan menyampaikan materi mengenai apa itu nugget tahu, kandungan gizinya, dan keunggulannya. Penyajian

materi disertai dengan video pembuatan nugget tahu, dan slide Power Point sebagai penunjang.

Di samping itu, narasumber dan tim juga menunjukkan secara langsung bahan-bahan yang digunakan seperti tahu putih, wortel parut (opsional, dapat disesuaikan), daun bawang (optional), tepung terigu, telur, bawang putih, merica bubuk, garam, penyedap rasa (opsional), dan tepung panir/tepung roti. Serta menampilkan alat-alat masak yang dapat digunakan, yang umumnya terdapat di dapur rumah tangga masing-masing.

Setelah menyimak penyampaian materi dan demonstrasi yang dilakukan oleh narasumber, selanjutnya peserta diberikan kesempatan untuk mencicipi nugget tahu yang telah disiapkan sebelumnya. Hal ini bertujuan sebagai tes rasa, agar peserta termotivasi melakukan percobaan secara mandiri di rumah masing-masing. Pada saat bersamaan, tim lainnya berperan sebagai fasilitator berkeliling mendampingi, memberi arahan, dan membantu jika ada pertanyaan.



Gambar 3: Penyampaian Materi dan Demonstrasi

3. Diskusi dan Tanya Jawab

Selanjutnya pada tahap ini dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab. Peserta diberi

kesempatan untuk bertanya atau berbagi ide kreatif, misalnya variasi rasa, variasi sayuran yang dapat digunakan, dan variasi bentuk dari nugget tahu.



Gambar 4: Diskusi dan Tanya Jawab

4. Penutup dan Rangkuman

Pada sesi ini, narasumber dan fasilitator menyampaikan poin penting dari pelatihan: resep dasar, cara mengolah, tips keberhasilan, dan ide bisnis dikemudian hari. Tim PKM juga membagi resep kepada peserta (Gambar 5) agar mereka dapat mencoba kembali di rumah masing-masing. Selanjutnya dilakukan post-test untuk melihat peningkatan pemahaman peserta pelatihan. Kegiatan ditutup dengan refleksi singkat, foto bersama, dan motivasi untuk mempraktikkan keterampilan secara berkelanjutan.



Cara Pembuatan :

1. Haluskan tahu, parut wortel dan iris daun bawang, taruh pada mangkok.
2. Tambahkan telur, terigu dan bumbu (garam, penyedap dan lada bubuk), aduk sampai rata.
3. Masukkan adonan ke dalam loyang yang sudah ditambahkan sedikit minyak atau dialasi dengan daun pisang, kukus selama ±30 menit.
4. Setelah dikukus, trisikan hingga dingin dan dipotong sesuai selera.
5. Celupkan ke dalam tepung terigu yang sudah dilarutkan dengan air dan balur ke tepung roti/panir.
6. Goreng sampai matang, angkat dan tiriskan, lalu sajikan. Ini bisa disimpan untuk stok frozen food juga ya.

Gambar 5: Booklet Resep Nugget Tahu

Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi yang dilakukan dijabarkan sebagai berikut:

1. Tahap evaluasi Awal

Tahap ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan awal ibu-ibu sebelum

mengikuti pelatihan, melalui pemberian *pre-test*. Selain itu juga ada tanya jawab singkat tentang pengalaman mereka membuat olahan tahu sebelumnya.

2. Tahap evaluasi Proses

Dilakukan selama proses pelatihan berlangsung, dengan melihat langsung keterlibatan peserta saat pelatihan berlangsung.

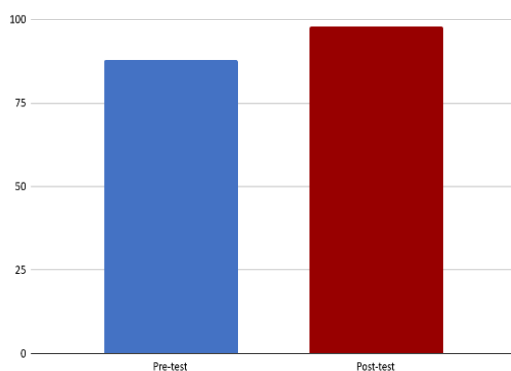
Secara umum, hasilnya menunjukkan bahwa peserta menunjukkan rasa penasaran dan antusias bertanya selama kegiatan berlangsung.

3. Tahap Evaluasi Akhir

Tahap ini bertujuan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan setelah pelatihan selesai, melalui pemberian *post-test*.

Selain itu, juga dilakukan refleksi bersama, dimana peserta diminta untuk menyampaikan kesan, pesan, dan manfaat yang dirasakan selama mengikuti pelatihan. Hasilnya menunjukkan bahwa kegiatan ini positif memberikan manfaat bagi peserta dalam memperkaya ide saat mengolah bahan makanan, yaitu dengan mengolah tahu menjadi nugget tahu.

Adapun hasil *pre-post test* yang telah dilakukan ditampilkan sebagai berikut:



Gambar 6: Hasil *Pre-Post Test* Peserta

Berdasarkan hasil *pre-post test* diketahui bahwa nilai *pre-test* adalah 88, yang berarti bahwa peserta sudah memiliki pengetahuan awal yang cukup baik terkait pengolahan makanan, meskipun belum secara khusus pada teknik pembuatan nugget tahu.

Sedangkan untuk nilai *post-test* adalah 98, dimana terjadi peningkatan setelah kegiatan pelatihan, yang menunjukkan adanya

kemajuan dalam peningkatan pemahaman peserta

Setelah pelatihan, terjadi peningkatan kemampuan peserta sebesar 11,36% dari nilai awal, hal ini menandakan bahwa materi dan metode penyampaian berjalan efektif.

Data tersebut menunjukkan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan peserta. Nilai yang tinggi pada *pre-test* (88) mengindikasikan bahwa peserta sudah memiliki dasar yang cukup, sementara peningkatan ke *post-test* (98) menegaskan bahwa edukasi ini memberikan tambahan pengetahuan praktis dan aplikatif yang bermanfaat.

Hal ini sejalan dengan penelitian bahwa proses edukasi langsung efektif meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta pelatihan (Rusli et al., 2025), riset lain juga menunjukkan bahwa edukasi pembuatan nugget berbahan daun kelor dan ikan tuna efektif meningkatkan keterampilan dalam mengolah makanan serta peningkatan pemahaman tentang nilai gizi dan manfaatnya (Hiden et al., 2022). Di samping itu, edukasi tentang inovasi produk melalui kegiatan pelatihan pembuatan nugget tahu juga menunjukkan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan bahan pangan yang mudah didapatkan di wilayah mereka (Mutia & Qamaruddin, 2022).

4. Tahap Evaluasi Keberlanjutan

Tahap ini bertujuan untuk memotivasi peserta untuk mempraktikkan kembali di rumah. Panitia dan peserta saling bertukar nomor WhatsApp untuk sharing dan berbagai ide dimasa mendatang. Jika memungkinkan, akan dilakukan kunjungan untuk mendukung ibu-ibu yang ingin menjadikannya sebagai peluang usaha.

Beberapa penelitian tentang edukasi nugget tahu juga menunjukkan potensinya sebagai alternatif camilan bergizi dan peluang wirausaha (A.Hiola et al., 2024; Suryani et al., 2024; Tiarawati & Widyastuti, 2027).

SIMPULAN

Secara umum seluruh tahapan kegiatan PKM telah selesai dilakukan dengan baik, mulai dari pembentukan tim pelaksana,

persiapan alat dan bahan, penyusunan materi edukasi, hingga pelaksanaan pelatihan. Peserta pelatihan menunjukkan partisipatif yang positif dan antusias selama kegiatan berlangsung.

Pelatihan ini memberikan pengetahuan teoritis mengenai manfaat, kandungan gizi, cara pengolahan dan mengkreasikan nugget tahu sesuai kebutuhan mereka, serta peluang usaha nugget tahu. Dimana proses edukasi dimulai dari persiapan bahan, pencampuran adonan, pencetakan, hingga teknik pengukusan dan penggorengan.

Hasil evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test* memperlihatkan adanya peningkatan kemampuan peserta. Nilai rata-rata *pre-test* sebesar 88 meningkat menjadi 98 pada *post-test*, yang berarti terdapat peningkatan sebesar 11,36%. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan efektif dalam menambah pemahaman peserta pelatihan. Selain itu, peserta menyatakan bahwa keterampilan ini sangat bermanfaat untuk kebutuhan keluarga maupun sebagai peluang usaha rumahan.

Adapun saran dan rekomendasi yang dapat dilakukan adalah melakukan pengembangan produk melalui variasi resep nugget tahu, misalnya dengan tambahan sayuran, ayam, ikan, atau bumbu khas daerah, agar lebih menarik dan memperkaya cita rasa. Selain itu juga diperlukan pendampingan lanjutan bagi ibu-ibu yang ingin mengembangkan ide ini sebagai peluang berwirausaha.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih atas kesedian Ibu-Ibu Pengurus dan anggota Majelis Taklim Al Muhajirat Mesjid Al Muhahirin dalam mengikuti Kegiatan Pengabdian ini, serta seluruh tim yang mensukseskan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

A. Hiola, F.A., Zakaria, F., Melani, N.A.D., Rauf, E.L., Nurdin, S.S.I., Sondakh, L., & Umar, S. (2024). Demonstrasi Pembuatan Cemilan Sehat Finger Snack Nugget Tahu Pada Balita di Poskesdes Tibawa. MOHUYULA:

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Vol. 3, No. 2, pp: 83-89, dx.doi.org/10.31314/Mohuyula.3.2.83-89.2024.

Agustina, A., Hidayati, N., & Susanti, P. (2019). Penetapan kadar β -karoten pada wortel (*Daucus carota* L.) mentah dan wortel rebus dengan spektrofotometri visibel. Jurnal Farmasi Sains dan Praktis (JFSP), 5(1), 7–13).

Batubara, M. S., Ginting, N., Harahap, F. S., Samsinar, S., & Amanda, D. (2024). Pelatihan Pembuatan Serta Pemanfaatan Pupuk Cair Organik Dan Ecoenzym Dari Limbah Sayuran Di Simatohir. Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei, 4(1), 67-74

Fitriyadi, S., Kamaruddin, Utama, E. G., Yanti, L., Zulfahita, Kariadi, D., Triani, S. N., & Mayasari, D. (2023). Inovasi NAGGETO (Nugget Sayur Tahu): Makanan Sehat Kekinian di Kelurahan Setapak Besar Kecamatan Singkawang Utara. International Journal of Public Devotion, 6(2), 130–138.

Girsang, C. I., Saragih, H., Siahaan, S., Manik, S. A., Purba, L. R. S., & Rizki, J. (2025). Sosialisasi Dan Pelatihan Kewirausahaan Melalui Budidaya Hidroponik. Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei, 5(1), 200-204

Girsang, F., Yanti, F., & Damanik, R. (2024). Cara Pembuatan Tahu Bagi Kalangan Masyarakat. Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei, 4(2), 281-286

Hidden, H., E. Maya, D. ., Oktaviani, E. M., Baihaqi, M. H., Yudistiran, Y., Putra, M., Johandi, N., Qarani, M. I. A., Nurmaelisa, N., Lastari, L., Apriliana, E., Febriani, A., & Susilawati, S. (2022). Edukasi Pembuatan Nugget Berbahan Daun Kelor Dan Ikan Tuna Untuk Pencegahan Anak Stunting Di Desa Anyar Lombok Utara. Jurnal Bakti Nusa, 3(2), 67-74.

- <https://doi.org/10.29303/baktinusa.v3i2.70>.
- Mutia, S., & Qomaruddin, S. (2022). Peningkatan Pengetahuan Pemanfaatan Olahan Tahu Guna Peningkatan Ekonomi Masyarakat. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, Vol. 2, No. 1, April 2022, Hal. 50-55, <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.2954>.
- Oktaviasari, D. I., Mulyati, T. A., Nugraheni, R., & Pujiono, F. E. (2024). Peningkatan Ketahanan Pangan Keluarga Melalui Inovasi Snackbar Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 4(2), 323-327
- Purba, T., Harmain, U., & Simarmata, M. M. (2022). Pelatihan Pengelolaan Gula Semut Di Nagori Silou Buttu Kecamatan Raya Kabupaten Simalungun. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 2(2), 115-129
- Rusli, R., Kasim, M., Tjarles, L., Ndahawali, D. H., Handayani, H., Sepri, S., Gunaisah, E., Ismail, I., Suruwaky, A. M., Bachri, S., Muhammad, S., Kalagison, N., & Firman, S. W. (2025). Edukasi dan Pelatihan Pembuatan Bubu Lipat Kepiting: Pemberdayaan Nelayan Kelurahan Kladufu, Distrik Sorong Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(11), 4987-4992. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v2i11.1909>.
- Saputra, M. J., Fahmi, M. I., Ramdhani, A., Rozaki, S. M., Ramadan, H., & Safi'i, M. (2024). Rancang Bangun Panel Surya Berbasis Limbah Rumah Tangga Untuk Kebutuhan Penerangan Jalan Rw 3 Kelurahan Bergaslor, Semarang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 4(2), 251-259
- Simanjuntak, R., Sinaga, R., Saragih, R., Sitinjak, W., Purba, R., Sihalo, A., ... & Sidabukke, S. (2022). Budidaya Maggot BSF Untuk Pakan Ternak Skala Rumah Tangga Di Jalan Rindung, Kelurahan Bane, Pematang Siantar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 2(2), 148-158
- Sinaga, D. P., Damanik, R., Siboro, T. D., Purba, S. T., & Saragih, M. (2023). Penyuluhan Tentang Manfaat Mengkonsumsi Yoghurt Dan Cara Pembuatannya Guna Mendorong Ekonomi Serta Kesehatan Masyarakat Di Kelurahan Sukamakmur Pemataangsiantar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 3(1), 23-27
- Siregar, I. F., Siregar, Y. S., Novitasari, W., Lubis, R. A., & Harahap, I. S. (2025). Pelatihan Pengolahan Kelor Cookies Di Desa Simatohir, Kecamatan Angkola Julu, Kota Padangsidimpuan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 5(1), 151-154
- Siregar, Y. A., Dela, V. L., Lubis, A. M., & Harahap, E. M. (2024). Edukasi Dan Pendampingan Pengelolaan Sampah Organik Dan Anorganik Masyarakat Kelurahan Pancuran Kerambil Sibolga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 4(1), 119-124
- Sitinjak, W., Sinaga, R., Reni, L., Simanjuntak, R., Marbun, J., Siadari, M., ... & Sitinjak, H. (2024). Pemanfaatan Pekarangan Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Dan Gizi Sehat Keluarga Dengan Budidaya Tanaman Sayuran Secara Vertikultur Di Masyarakat Sekitar GMI Banuh Raya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 4(2), 370-380
- Suryana, A. (2018). Ketahanan Pangan dan Pembangunan Pertanian di Indonesia. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 36(2), 87-99. <https://doi.org/10.21082/fae.v36n2.2018.87-99>.
- Suryani, Y., Azura, U. N., Khoimatulia, W., & Fina Anjelina Wahyuningrum. (2024). Pelatihan Pembuatan Nugget Tahu Telur Selain Ikan Bagi Ibu-Ibu Rumah Tangga Untuk Memenuhi Gizi

- Pada Anak Dan Ide Jualan Untuk Meningkatkan Pendapatan. Jurnal Abdisembrani, 2(1), 16–21. <https://doi.org/10.55719/as.v2i1.898>.
- Tiarawati, M., & Widyastuti, W. (2017). Pemberdayaan Remaja Panti Asuhan Melalui Pembuatan Nugget Guna Menumbuhkan Minat Berwirausaha. J-ABDIPAMAS (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 1(1), 118–127. <https://doi.org/10.30734/j-abdipamas.v1i1.89>.
- Wulandari, N., & Santoso, H. (2020). Edukasi Gizi dan Pengolahan Pangan untuk Kesehatan Keluarga. Jurnal Ilmiah Kesehatan, 14(3), 201–209.