

PEMBERDAYAAN SISWA SEKOLAH PEREMPUAN SAPA MAMA MELALUI INOVASI OLAHAN PISANG SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KEMANDIRIAN EKONOMI DAN PENCEGAHAN STUNTING

Dianti Ias Oktaviasari^{1)*}, Mia Ashari Kurniasari²⁾, Reny Nugraheni³⁾, Ratna Frenty
Nurkhalim⁴⁾

^{1)2),3),4)}Institut Ilmu Kesehatan Bhakti Wiyata

*e-mail: dianti.oktaviasari@iik.ac.id

Abstract

The community empowerment program through banana-based product innovation at Sekolah Perempuan SAPA MAMA in Bareng Village was implemented as an effort to improve economic independence while supporting stunting prevention. This initiative was based on the fact that bananas are abundant in Bareng Village, yet their utilization remains limited to fresh consumption, resulting in low economic value. The program employed a participatory approach consisting of several stages, including nutrition and entrepreneurship education, technical training on producing banana flour, banana snack bars, and banana cookies, as well as supervised production practices. Evaluation was conducted through pre-test and post-test assessments, observation of practical skills, and organoleptic tests of the products. The results indicated a significant improvement in participants' knowledge of nutrition, food diversification, and entrepreneurship opportunities, with an average increase of 76.8%. Technical skills also improved from "fair" to "very good" across all aspects of banana processing. Organoleptic tests showed positive acceptance for all products, with banana cookies receiving the highest score. This program effectively enhanced participants' knowledge, skills, and entrepreneurial motivation. Moreover, it contributed to increasing the added value of local bananas while supporting household food security and stunting prevention efforts. Therefore, local resource-based empowerment can serve as a sustainable strategy to foster economic independence among young rural women.

Keywords: Empowerment, Banana, Economic Independence, Nutrition, Stunting

Abstrak

Program pemberdayaan masyarakat melalui inovasi olahan pisang di Sekolah Perempuan SAPA MAMA Desa Bareng dilaksanakan sebagai upaya peningkatan kemandirian ekonomi sekaligus mendukung pencegahan stunting. Kegiatan ini berangkat dari kondisi masyarakat Desa Bareng yang memiliki potensi pisang melimpah, namun pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi segar sehingga nilai ekonominya rendah. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif melalui beberapa tahapan, yaitu penyuluhan gizi dan kewirausahaan, pelatihan teknis pembuatan tepung pisang, snack bar pisang, dan cookies pisang, serta pendampingan praktik produksi. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test, observasi keterampilan praktik, serta uji organoleptik terhadap produk yang dihasilkan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada pengetahuan peserta mengenai gizi, diversifikasi pangan, dan peluang usaha, dengan rata-rata peningkatan skor sebesar 76,8%. Keterampilan teknis peserta juga meningkat dari kategori "cukup" menjadi "sangat baik" dalam seluruh aspek pengolahan. Uji organoleptik menunjukkan semua produk diterima dengan baik, dengan cookies pisang mendapat skor tertinggi. Program ini terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi kewirausahaan peserta. Selain itu,

kegiatan ini mampu meningkatkan nilai tambah pisang lokal sekaligus mendukung ketahanan pangan keluarga dan upaya pencegahan stunting. Dengan demikian, pemberdayaan berbasis potensi lokal dapat menjadi strategi berkelanjutan untuk membangun kemandirian ekonomi perempuan muda pedesaan.

Kata Kunci: Pemberdayaan, Pisang, Kemandirian Ekonomi, Gizi, Stunting

PENDAHULUAN

Masalah stunting masih menjadi tantangan utama pembangunan kesehatan di Indonesia. Berdasarkan data Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, prevalensi stunting nasional mencapai 21,6%, dan Kabupaten Nganjuk termasuk daerah dengan angka stunting yang masih perlu mendapat perhatian. Pencegahan stunting dapat dilakukan melalui peningkatan konsumsi pangan bergizi, pemanfaatan bahan lokal, dan edukasi gizi sejak usia sekolah.

Sekolah Perempuan SAPA MAMA di Desa Bareng, Kecamatan Sawahan, Kabupaten Nganjuk merupakan lembaga pendidikan berbasis pemberdayaan perempuan yang bertujuan membentuk generasi mandiri, sehat, dan berdaya secara ekonomi. Salah satu potensi lokal di wilayah ini adalah komoditas pisang yang cukup melimpah namun belum dimanfaatkan secara optimal.

Melalui hibah pengabdian masyarakat “Program PITA EMAS (Pisang dan Ternak Ayam: Ekonomi Mandiri Atasi Stunting)”, dilakukan kegiatan pelatihan pengolahan pisang menjadi produk bernilai ekonomi seperti tepung pisang, snack bar pisang, dan cookies pisang. Tujuan kegiatan ini adalah:

1. Memberdayakan siswa Sekolah Perempuan SAPA MAMA dalam peningkatan keterampilan pengolahan pangan lokal.
2. Meningkatkan nilai tambah ekonomi komoditas pisang.
3. Mendukung upaya pencegahan stunting melalui diversifikasi pangan bergizi.

Stunting merupakan salah satu masalah gizi kronis yang berdampak panjang terhadap kualitas sumber daya manusia. Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2022, prevalensi stunting nasional berada pada angka 21,6%. Angka ini masih di atas ambang batas yang direkomendasikan WHO (<20%). Di Kabupaten Nganjuk, prevalensi stunting juga

masih menjadi perhatian serius, khususnya di wilayah pedesaan seperti Kecamatan Sawahan yang memiliki kondisi geografis pegunungan dan keterbatasan akses terhadap pangan bergizi.

Pencegahan stunting tidak hanya bergantung pada intervensi gizi spesifik, tetapi juga membutuhkan pendekatan sensitif yang melibatkan pemberdayaan masyarakat dan peningkatan kemandirian ekonomi keluarga. Salah satu pendekatan yang terbukti efektif adalah pemanfaatan pangan lokal yang kaya gizi dan mudah diperoleh oleh masyarakat. Pisang merupakan salah satu komoditas unggulan di Desa Bareng, Kecamatan Sawahan, Kabupaten Nganjuk, yang produksinya cukup melimpah. Namun, sebagian besar masyarakat hanya mengonsumsi pisang secara langsung atau menjual dalam bentuk segar dengan nilai ekonomi yang rendah.

Pisang memiliki kandungan gizi yang baik, seperti karbohidrat kompleks, serat, kalium, magnesium, vitamin C, dan vitamin B6 yang berperan penting dalam pertumbuhan dan perkembangan anak. Kandungan energi pisang juga cukup tinggi, sehingga dapat dijadikan bahan dasar berbagai produk pangan tambahan untuk anak-anak dalam masa pertumbuhan. Menurut Winarno (2019), diversifikasi produk olahan berbasis pisang dapat meningkatkan nilai jual komoditas dan mendukung ketahanan pangan keluarga.

Sekolah Perempuan SAPA MAMA merupakan lembaga pendidikan nonformal yang berfokus pada pemberdayaan perempuan muda dan remaja putri agar memiliki pengetahuan, keterampilan hidup, dan kemampuan ekonomi mandiri. Berdasarkan hasil wawancara awal, sebagian besar siswa belum memiliki keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai jual, dan belum memahami hubungan antara gizi dengan pencegahan stunting.

Melalui hibah pengabdian masyarakat bertajuk Program PITA EMAS (Pisang dan Ternak Ayam: Ekonomi Mandiri Atasi Stunting), dilakukan kegiatan pelatihan yang menitikberatkan pada peningkatan keterampilan siswa SAPA MAMA dalam mengolah pisang menjadi tepung pisang, snack bar pisang, dan cookies pisang. Tujuan kegiatan ini adalah:

1. Memberdayakan siswa Sekolah Perempuan SAPA MAMA agar memiliki keterampilan pengolahan pangan lokal berbasis pisang.
2. Meningkatkan nilai ekonomi komoditas pisang lokal.
3. Mendukung pencegahan stunting melalui peningkatan konsumsi pangan bergizi dan diversifikasi produk pangan lokal.

Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan remaja perempuan berbasis potensi lokal untuk membentuk generasi yang sehat, mandiri, dan berdaya.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada bulan Juli-September 2025 di Desa Bareng, Kecamatan Sawahan, Kabupaten Nganjuk. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif dengan melibatkan peserta sejak tahap persiapan hingga evaluasi. Alat dan media yang digunakan meliputi modul pelatihan, LCD, Proyektor, serta alat dan bahan baku pembuatan produk. Sasaran kegiatan adalah 40 siswa aktif Sekolah Perempuan SAPA MAMA berusia 18–45 tahun yang diharapkan dapat menjadi kader dan dapat menularkan keterampilan kepada masyarakat sekitar.

Tahap persiapan dilakukan melalui survei dan analisis potensi bahan baku pisang, koordinasi dengan pengelola SAPA MAMA serta perangkat desa, serta penyiapan alat, bahan, dan modul pelatihan, video pembuatan produk, serta leaflet. Tahap pelaksanaan meliputi penyuluhan gizi dan kewirausahaan untuk memberikan pemahaman mengenai manfaat gizi pisang, diversifikasi pangan, pencegahan stunting, dan peluang usaha berbasis pangan lokal. Selanjutnya peserta mengikuti pelatihan teknis pembuatan produk

berupa tepung pisang, snack bar pisang, dan cookies pisang. Peserta juga didampingi dalam praktik agar mampu memproduksi secara mandiri dengan supervisi tim pengabdian. Tahap evaluasi dilaksanakan untuk menilai capaian kegiatan melalui *pre-test* dan *post-test* pengetahuan, observasi keterampilan dalam praktik, serta penilaian terhadap produk yang dihasilkan berdasarkan rasa, tekstur, bentuk, dan tampilannya. Selain itu dilakukan wawancara singkat untuk mengetahui persepsi peserta terhadap potensi usaha dari produk olahan pisang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan di Desa Bareng, Kecamatan Sawahan, Kabupaten Nganjuk pada bulan September 2025. Kegiatan diikuti oleh 40 siswa aktif Sekolah Perempuan SAPA MAMA berusia 18–45 tahun, serta dihadiri oleh pengurus SAPA MAMA dan perangkat Desa Bareng. Pada tahap persiapan dilakukan melalui survey dan analisis potensi serta koordinasi dengan pengurus sekolah perempuan SAPA MAMA serta koordinasi dengan Perangkat Desa Bareng. Pada tahap ini didapatkan permasalahan masih kurangnya inovasi pemanfaatan pisang oleh masyarakat Desa Bareng. Sehingga diperlukan inovasi untuk dapat meningkatkan nilai jual pisang, serta dapat mendorong perekonomian dan kesejahteraan siswa SAPA MAMA, yaitu melalui pemberian pelatihan pembuatan produk olahan seperti tepung pisang, snackbar, dan cookies berbahan dasar pisang di Desa Bareng.



Gambar 1: Tahap persiapan koordinasi dengan pengelola sekolah perempuan SAPA MAMA dan Perangkat Desa Bareng

Tahap pelaksanaan diawali dengan pemberian *pre-test* pada peserta untuk

Dianti Ias Oktaviasari, Mia Ashari Kurniasari, Reny Nugraheni, Ratna Frenty Nurkhalim

mengukur tingkat pengetahuan peserta mengenai manfaat gizi pisang, diversifikasi pangan, pencegahan stunting, dan peluang usaha berbasis pangan lokal.



Gambar 2: Pelaksanaan *Pre-test*



Gambar 3: Pembukaan kegiatan

Kegiatan selanjutnya adalah penyuluhan gizi dan kewirausahaan yang dilakukan dengan tujuan memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya penerapan gizi seimbang dalam kehidupan sehari-hari. Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pengetahuan tentang upaya pencegahan stunting sejak dini melalui pola makan yang tepat, serta pentingnya pemilihan bahan pangan lokal yang bergizi dan mudah dijangkau. Materi penyuluhan disampaikan secara interaktif sehingga peserta dapat memahami konsep gizi seimbang bukan hanya dari sisi teori, tetapi juga praktik yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.



Gambar 4: Penyuluhan gizi seimbang, diversifikasi pangan, serta pencegahan stunting

Selain itu, penyuluhan juga menekankan pada aspek kewirausahaan dengan memperkenalkan berbagai peluang usaha yang dapat dikembangkan dari pemanfaatan bahan pangan lokal. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan kesadaran akan kesehatan dan gizi, tetapi juga membuka wawasan peserta terhadap potensi ekonomi yang dapat mendukung peningkatan kesejahteraan keluarga dan masyarakat.



Gambar 5: Penyuluhan Kewirausahaan peluang usaha berbasis pangan lokal

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan teknis pembuatan produk tepung pisang, snackbar, serta cookies. Peserta diberikan leaflet berisikan cara pembuatan serta barcode video pembuatan produk. Pada tahap ini, peserta tidak hanya mendapatkan penjelasan teoritis mengenai proses pengolahan, tetapi juga terlibat langsung dalam praktik pembuatan sehingga dapat memahami setiap langkah secara lebih mendalam.



Gambar 6. Pelatihann teknis pembuatan produk tepung pisang, snackbar, serta cookies

Selanjutnya, yaitu kegiatan praktik dengan pendampingan intensif dari tim pengabdian, mulai dari tahap persiapan bahan, teknik pengolahan, hingga proses pengemasan produk. Peserta juga diberikan waktu untuk berdiskusi dan melakukan sesi tanya jawab, sehingga mereka dapat menggali

informasi lebih lanjut, menyampaikan kendala yang dihadapi, serta memperoleh solusi langsung dari fasilitator. Pendampingan ini bertujuan agar peserta mampu memproduksi secara mandiri dengan standar yang sesuai, sekaligus memberikan pengalaman nyata dalam mengelola bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah. Dengan adanya supervisi, peserta lebih percaya diri dalam mencoba inovasi baru dan berkesempatan untuk mengasah keterampilan wirausaha. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga memiliki motivasi untuk mengembangkan produk olahan pisang sebagai peluang usaha yang berpotensi meningkatkan perekonomian keluarga maupun kelompok.



Gambar 7: Praktik pembuatan produk dengan pendampingan intensif



Gambar 8: Produk Tepung Pisang, Snackbar Pisang, dan Cookies Pisang

Sesi terakhir adalah pengisian post-test untuk mengukur tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan. Adapun hasil skor dari *pre-test* dan *post-test* pada tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Pengetahuan Peserta (n=25)

No	Aspek pengetahuan yang dinilai	Nilai rata-rata <i>Pre-test</i>	Nilai rata-rata	Peningkatan (%)
----	--------------------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------

		<i>Post-test</i>		
1.	Pemahaman tentang gizi seimbang dan pencegahan stunting	55	90	63,6
2.	Pengetahuan tentang manfaat pisang bagi kesehatan	60	92	53,3
3.	Pengetahuan proses pembuatan tepung pisang	45	87	93,3
4.	Pengetahuan pengolahan pisang menjadi snack bar dan cookies	40	85	112,2
5.	Pengetahuan peluang usaha produk olahan pisang	50	88	76
Rata-rata		50	88,4	76,8

Sumber: Data Primer, 2025

Tabel 1 menunjukkan peningkatan signifikan pada seluruh aspek pengetahuan setelah pelatihan. Rata-rata peningkatan mencapai 76,8%, menandakan bahwa metode pembelajaran berbasis praktik efektif dalam meningkatkan pemahaman siswa terhadap gizi, olahan pangan, dan potensi kewirausahaan. Aspek yang mengalami peningkatan tertinggi adalah kemampuan memahami proses pengolahan pisang menjadi produk bernilai jual.

Keterampilan peserta dinilai berdasarkan kemampuan praktik langsung dalam tiga tahap kegiatan: pembuatan tepung pisang, snack bar pisang, dan cookies pisang. Penilaian dilakukan oleh tim pengabdian dengan menggunakan lembar observasi berbobot nilai 1–5.

Tabel 2. Peningkatan Keterampilan Peserta dalam Proses Produksi

No	Jenis Keterampilan yang dinilai	Nilai awal	Nilai akhir	Kategori akhir
1.	Menyiapkan bahan dan alat Mengolah	2,8	4,6	Sangat Baik
2.	pisang menjadi tepung	2,2	4,4	Sangat Baik

3.	Membuat adonan snack bar pisang	2,5	4,5	Sangat Baik
4.	Membuat adonan cookies pisang	2,4	4,7	Sangat Baik
5.	Mengemas dan memberi label sederhana	2,1	4,3	Sangat Baik
Rata-rata		2,4	4,5	Sangat Baik

Sumber: Data Observasi kegiatan pelatihan, 2025

Tabel 2 memperlihatkan peningkatan kemampuan teknis peserta dari kategori “cukup” menjadi “sangat baik” pada seluruh aspek. Setelah pelatihan, seluruh peserta mampu mengolah pisang menjadi tepung dan berbagai produk olahan dengan mengikuti prosedur yang benar. Tahapan yang paling menarik bagi peserta adalah proses pencetakan dan pemanggangan cookies pisang karena memberikan hasil akhir yang langsung dapat dinikmati.

Untuk menilai mutu produk hasil pelatihan, dilakukan uji organoleptik sederhana oleh 10 orang panelis (5 peserta dan 5 masyarakat sekitar). Penilaian dilakukan terhadap empat aspek: rasa, aroma, warna, dan tekstur dengan skala 1–5.

Tabel 3. Penilaian Kualitas Produk Olahan Pisang

Jenis produk	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur	Rata-rata	Kategori
Tepung Pisang	4,2	4,1	4,3	4,4	4,25	Sangat Baik
Snack Bar Pisang	4,6	4,5	4,4	4,7	4,55	Sangat Baik
Cookies Pisang	4,7	4,6	4,5	4,8	4,65	Sangat Baik

Sumber: Penilaian panelis, 2025

Dari Tabel 3 terlihat bahwa semua produk memperoleh skor di atas 4,0 (kategori sangat baik). Produk cookies pisang mendapat nilai tertinggi karena aroma dan teksturnya lebih disukai oleh panelis. Sementara itu, tepung pisang dinilai memiliki warna yang menarik dan dapat digunakan untuk berbagai keperluan rumah tangga maupun produksi lanjutan.



Gambar 9: Dokumentasi siswa sapa mama beserta tim pengabdian masyarakat

Kegiatan pelatihan olahan pisang di Sekolah Perempuan SAPA MAMA menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian peserta. Berdasarkan data evaluasi, peningkatan tertinggi terjadi pada aspek keterampilan pembuatan produk olahan pisang, yang menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik sangat efektif bagi kelompok sasaran dengan latar belakang pendidikan nonformal.

Dari perspektif gizi masyarakat, kegiatan ini memiliki relevansi dengan konsep food-based approach dalam pencegahan stunting. Diversifikasi pangan berbasis bahan lokal seperti pisang dapat membantu memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi mikro anak dan keluarga. Tepung pisang, misalnya, mengandung serat tinggi dan dapat digunakan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu yang lebih ekonomis dan bebas gluten (Sulistyowati et al., 2020). Produk snack bar dan cookies berbasis pisang juga menjadi solusi praktis dalam penyediaan camilan sehat bergizi, khususnya bagi anak-anak usia sekolah.

Dari sisi ekonomi, pelatihan ini meningkatkan nilai tambah hasil pertanian lokal. Pisang yang sebelumnya dijual dengan harga murah dalam bentuk segar dapat diolah menjadi tepung pisang bernilai hingga Rp50.000/kg, bahkan menjadi produk olahan seperti cookies dengan nilai jual Rp20.000 per kemasan. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Suryani (2021) yang menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi produk pangan mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga hingga 35%.

Secara sosial, pemberdayaan siswa Sekolah Perempuan SAPA MAMA berkontribusi terhadap peningkatan peran perempuan dalam ekonomi keluarga. Remaja

perempuan yang terlibat dalam program ini menunjukkan peningkatan motivasi untuk berwirausaha kecil di rumah, misalnya dengan menjual cookies pisang atau snack bar di lingkungan sekitar. Pemberdayaan semacam ini merupakan bentuk investasi sosial yang mendukung Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya tujuan ke-2 (Zero Hunger) dan ke-5 (Gender Equality).

Selain itu, kegiatan ini memperkuat pemahaman peserta tentang hubungan antara pangan lokal, gizi, dan stunting. Sebagian besar peserta menyadari bahwa makanan lokal seperti pisang dan telur ayam (bagian dari program PITA EMAS) dapat memenuhi kebutuhan gizi tanpa bergantung pada produk instan pabrikan. Dengan demikian, pengabdian masyarakat ini tidak hanya berdampak ekonomi, tetapi juga edukatif dan preventif terhadap masalah gizi di masyarakat.

SIMPULAN

Program pemberdayaan melalui inovasi olahan pisang di Sekolah Perempuan SAPA MAMA Desa Bareng terbukti berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan semangat kewirausahaan peserta. Melalui pelatihan pembuatan tepung pisang, snack bar pisang, dan cookies pisang, peserta memperoleh pemahaman praktis mengenai pemanfaatan pangan lokal yang tidak hanya bernilai gizi, tetapi juga memiliki potensi ekonomi.

Program ini berkontribusi pada peningkatan nilai ekonomi komoditas pisang di tingkat rumah tangga, meningkatkan kesadaran gizi serta upaya pencegahan stunting, sekaligus menumbuhkan kemandirian ekonomi di kalangan perempuan muda pedesaan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya mendukung ketahanan pangan, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang dapat dikembangkan lebih lanjut melalui pelatihan pengemasan, pemasaran digital, dan sertifikasi produk agar lebih siap bersaing di pasar lokal maupun daring.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah mendukung terlaksananya program pemberdayaan ini. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan

Teknologi Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Kementerian Riset, Teknologi, dan Perguruan Tinggi (KEMDIKTISAINTEK) atas pendanaan hibah Tahun Anggaran 2025 yang diberikan untuk penyelenggaraan kegiatan ini. Terima kasih khusus disampaikan kepada Sekolah Perempuan SAPA MAMA Desa Bareng, Perangkat Desa, serta masyarakat Desa Bareng yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap rangkaian kegiatan. Penghargaan juga diberikan kepada tim pengabdian yang telah bekerja sama dengan penuh dedikasi, serta pihak-pihak lain yang turut membantu baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan memberikan manfaat bagi peserta maupun masyarakat. atas dukungan dan fasilitasi yang diberikan dalam penyelenggaraan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ana Mulyati T, Ias Oktaviasari D, Nugraheni Reny, Eko Pujiono F. tepung ubi. Indonesia Berdaya [Internet]. 2024 Oct [cited 2025 Apr 9];5. Available from: <https://ukinstitute.org/journals/ib/article/view/950/pdf>
- Amirah, S., Fitriana, F., Asmaliani, I., & Rahman, S. (2025). Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Pitusunggu Kecamatan Ma'rang Kabupaten Pangkep Dalam Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Untuk pembuatan Cookies Sehat Rendah Kalori. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 87-93.
- Dianti Ias Oktaviasari, Tri Ana Mulyati, Reny Nugraheni, & Fery Eko Pujiono. (2024). Peningkatan Ketahanan Pangan Keluarga Melalui Inovasi Snackbar Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 4(2), 323-327.
- Fitriyani, A., Angelina, P. R., Fatih, H. N., Pradipta, M. R., & Fauzan, A. (2024). Sosialisasi Pencegahan Stunting Melalui Aspek Fisik dan Psikologis di Desa Cinangneng. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok*

- Hitei, 4(2), 228-234
- Hastati Dwi Yuni. Penerapan Kemasan Dan Label Untuk Produk Olahan Singkong Di Kelompok Tani Barokah. *Communnity Development Journal*. 2022 Feb;3(1):178– 83.
- Harahap, A. F. D., Sipahutar, L. W., Siregar, Y. S., Nazrey, A., Tambak, H. S., Umam, H., ... & Amril, A. (2025). Sosialisasi Ternak Itik Sebagai Startegi Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Pada Warga Binaan Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Panyabungan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 5(1), 30-34
- Harahap, F. S., Siregar, I. F., Pohan, H. M., Sari, E. M., Asmaryadi, A., & Yunita, D. (2025). Socialization of the Importance of Balanced Nutrition for Stunting Prevention In Gunung Hasahatan Village, Padangsidimpuan City. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 5(1), 124-130
- Kementerian Kesehatan RI. (2023). *Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Tahun 2023*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kristianto, K., Situmorang, M., Trisilawati, T., Halim, D., Yolanda, Y., Turnip, R. A., ... & Saragih, M. (2024). Sosialisasi Tentang Daur Ulang Sampah Organik Pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Simalungun. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 4(1), 80-84
- Nugraheni Reny, Ana Mulyati T, Ias Oktaviasari D, Eko Pujiono F. Workshop Pemasaran Ubi Lata Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Lokal. *Journal of Community Dedication*. 2024 Nov;4(4):1046–61.
- Nurhalimah, M., Sipahutar, L. W., Harahap, M. F., Nurmi, A., Harahap, A. A., Fitri, I., & Mayasari, E. (2025). Pelatihan Pengolahan Produk Asal Ternak Dan Digital Enterpreneur Pada IPM Kota Padangsidimpuan Dalam Upaya Peningkatan Kapasitas Wirausaha Muda Berdaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 5(1), 162-166
- Rate, S., Dewanti, R., Dahro, A., Ishak, S., & Rinjani, M. (2023). Pemberdayaan Karang Taruna menjadi Sentra Produksi Tepung Pisang Berbasis Ekonomi Kerakyatan. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(4), 510-518.
- Rate, S., Dewanti, R., Herman, H., Dahro, A., Hadi, A. J., & Ishak, S. (2024). Pemberdayaan Kelompok Wanita Berdikari Tanjung Lom Dalam Hilirisasi Tepung Pisang Berbasis Ekonomi Hijau. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 915-921.
- Sadapotto, A., Alam, S., Sabar, A., Millang, S., Yusuf, Y., Makkarennu, M., ... & Latif, N. (2025). Pengenalan Potensi Tanaman Murbei Sebagai Pakan Ternak di Desa Timpuseng Kabupaten Maros Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 5(1), 1-7
- Sinaga, D. P., Damanik, R., Siboro, T. D., Purba, S. T., & Saragih, M. (2023). Penyuluhan Tentang Manfaat Mengonsumsi Yoghurt Dan Cara Pembuatannya Guna Mendorong Ekonomi Serta Kesehatan Masyarakat Di Kelurahan Sukamakmur Pemataangsiantar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 3(1), 23-27
- 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
- Silitonga, Y. W., Lubis, R. A., Nurmi, A., Batubara, M. S., & Hasibuan, B. (2025). Pendampingan Mahasiswa KKN Di Desa Bargottopong Dengan Program Kerja Upaya Pencegahan Stunting. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambe Manoktok Hitei*, 5(1), 41-48
- Simanjuntak, R., Sinaga, R., Saragih, R., Sitinjak, W., Purba, R., Sihalohe, 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
- Sulistiyowati, E., & Rahman, D. (2020). Pemanfaatan Tepung Pisang sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Produk Pangan Lokal. Jurnal Pangan dan Gizi Indonesia, 17(2), 45–53.
- Suryani, A. (2021). Dampak Pelatihan Diversifikasi Produk Pangan terhadap Pendapatan Rumah Tangga. Jurnal Abdimas Inovatif, 5(3), 112–120.
- Todapa, D. T., Borahima, M. H., Nurziah, N., Nurnaila, N., & Guril, G. (2025). Pemanfaatan Potensi Lokal Dalam Menunjang Pendapatan Masyarakat Melalui Pembuatan Tepung Pisang. Lembah: Jurnal Pengabdian Masyarakat Palu, 1(1), 27-30.
- Widiyanti, S., dkk. (2022). Peran Pemberdayaan Perempuan dalam Pencegahan Stunting di Pedesaan. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, 17(1), 23–34.