



**KOLABORASI BISNIS TENANT ALUMNI GIZI DAN REMAJA MELALUI PRODUK
OLAHAN BAHAN LOKAL UNTUK MENCEGAH STUNTING**

Fifi Luthfiyah¹✉, Carissa Cerdasari², Bastianus Doddy Riyadi³

¹⁻³ Poltekkes Kemenkes Malang, Indonesia

✉ fifiluthfiyah@poltekkes-malang.ac.id

Genesis Naskah:

Diterima 12 September 2022; Disetujui 27 Februari 2023; Di Publikasi 10 Mei 2023

Abstrak

Indonesia termasuk negara dengan prevalensi stunting tertinggi ketiga di South-East Asian Region. Usaha pencegahan terus dilakukan. Salah satunya dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti daun kelor, singkong, ikan lele, telur dan lain-lain. Produk dengan bahan lokal menjadi bahan utama pembuatan makanan bergizi. Selain memiliki kandungan protein tinggi, dilengkapi zat bioaktif seperti antioksidan, anti radang, dan serat. Tersedianya bahan makanan tersebut di sekitar rumah tangga, serta kemudahan akses untuk mendapatkannya menjadi keuntungan bagi masyarakat. Di Dusun Bunder, Desa Ampeldento, Kec. Karangploso, umumnya terdapat perkumpulan remaja kreatif dan memiliki aktivitas bisnis yang mulai berkembang. Alumni gizi Poltekkes Malang juga memiliki kemampuan dalam bisnis dan pengembangan produk pangan. Untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat, terutama anak terhadap jajanan bergizi penting dilakukan kolaborasi antara alumni gizi Poltekkes Malang dengan perkumpulan remaja di Dusun Bunder Desa Ampeldento, Kec. Karangploso. Alumni Gizi Poltekkes Malang telah dilatih untuk menjadi enterpreneur bidang gizi. Tetapi masih sedikit yang memulai usaha secara mandiri sesuai bidangnya. Tujuan pengabdian masyarakat yaitu merintis terbentuknya tenant kewirausahaan bidang gizi yang berkolaborasi antara alumni jurusan gizi Malang dengan Pemuda di Dusun Ampeldento. Khususnya informasi terkait produk berbahan dasar pangan lokal yang dibuat menjadi jajanan unik dan tinggi nilai gizinya. Solusi yang ditawarkan adalah Program Pengembangan Kewirausahaan, untuk dapat berkolaborasi dengan para pemuda kreatif di lokasi, untuk memproduksi jajanan unik, sehat dan bergizi. Metode yang digunakan yaitu Workshop kepada sasaran yang pada akhirnya dapat menyediakan produk skala kecil dan dapat dijual di warung-warung sehingga akses mendapatkan jajanan bergizi untuk anak dapat lebih terjangkau.

Kata Kunci : Pengembangan produk lokal; Alumni Gizi; Pemuda; Kewirausahaan

Business Collaboration of Nutrition Graduate and Youth Tenants Through Local Maternal Processed Product to Prevent Stunting

Abstract

Indonesia is one of the countries with the third highest prevalence of stunting in the South-East Asian Region. Prevention efforts continue. One of them is utilizing local food ingredients such as Moringa leaves, cassava, catfish, eggs, and others. Products with local ingredients are the main ingredients for making nutritious food. In addition to having a high protein content, it is equipped with bioactive substances such as antioxidants, anti-inflammatory, and fiber. The availability of these foodstuffs around the household, as well as the ease of access to get them are benefits for the community. In Bunder, Ampeldento Village, Karangploso, generally there are creative youth associations and business activities that are starting to develop. Nutrition graduate Poltekkes Malang also has the ability in business and food product development. To meet the consumption needs of the community, especially children for nutritious snacks, it is important to collaborate between the nutrition graduate of Poltekkes Malang and youth associations in Bunder Hamlet, Ampeldento Village, Karangploso. Nutrition graduate of Poltekkes Malang have been trained to become entrepreneurs in the held of nutrition. But there are still few who start their own business according to their field. The purpose of community sevice is to pioneer the formation of entrepreneurial tenants in the field of nutrition in collaboration between alumni of the Malang Nutrition Department and youth in Ampeldento Hamlet. So it is deemed necessary to provide useful information so that there is more knowledge and creativity. In particular, information related to products made from local food made into unique snacks and high in nutritional value such as moringa sticks, moringa pudding, and others. The solution offered is the Entrepreneurship Development Program, to be able to collaborate with creative youth in the location to produce unique, healthy, and nutritious snacks. The method used is a workshop to the target which in the end can provide small-scale products and can be sold in stalls so that access to nutritious snacks for children can be more affordable.

Keywords: Product development; Nutrition graduate; Youth; Entrepreneurship

Pendahuluan

Berdasarkan Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022 telah terjadi prevalensi stunting di Indonesia yaitu dari 24,4% (2021) menjadi 21,6% di tahun 2022. Sedangkan Jawa Timur menempati urutan ke 10 dengan angka prevalensi stunting 19,2% dibawah angka prevelensi rata-rata Indonesia yaitu 21,6%. (Kebijakan et al., n.d.) Di Kota Malang, prevalensi stunting tercatat 18,0%, sedangkan kabupaten Malang 23,0%. Pada tahun 2020 di Wilayah Jawa Timur ada 16 kabupaten kota yang menjadi wilayah prioritas penggarapan stunting. Salah satunya adalah Kabupaten Malang. (Pulungan, 2021). Stunting menjadi permasalahan karena akan menyebabkan efek jangka panjang yang merugikan bila hal ini terjadi selama 2 tahun. Efek tersebut antara lain dapat menurunkan kecerdasan, kesejahteraan

yang rendah di masa depan dan akhirnya menurunkan kualitas sumber daya manusia.(Danaei et al., 2016)

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang merupakan salah satu Intitusi Pendidikan yang tujuannya menghasilkan lulusan yang mempunyai kemampuan berwirausaha dibidang gizi. Berdasarkan hasil studi pelacakan yang dilakukan pada bulan Maret 2021 pada 133 orang alumni program studi sarjana gizi dan dietetika sebanyak 80 orang (60 %) alumni setelah lulus kuliah tidak langsung mendapatkan pekerjaan pada 3 bulan pertama (Laporan Akademik, Jurusan Gizi Polkesma, 2021).

Berdasarkan hal tersebut pada kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan program pengembangan kewirausahaan pada alumni gizi melalui diversifikasi pangan lokal kelor, singkong dan

pisang dan lain-lain sebagai alternatif makanan olahan dalam mencegah masalah stunting. Daerah sasaran yang akan digunakan sebagai lokasi pelaksanaan program adalah Dusun Kasin, Desa Ampeldento, Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang. Obyek sasaran dalam kegiatan ini merupakan kelompok alumni gizi dan pemuda di Dusun Kasin, Desa Ampeldento, Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang yang akan merintis wirausaha dengan berfokus pada bahan pangan lokal. Berdasarkan wawancara mendalam dengan masyarakat setempat (warga masyarakat) menyatakan bahwa daun kelor, singkong, pisang dan lainnya mudah didapat, tetapi produk pangan lokal tersebut belum banyak dimanfaatkan sebagai suatu produk makanan selingan bergizi yang mendapat perhatian untuk dikonsumsi masyarakat.

Berdasarkan beberapa penelitian tanaman kelor merupakan salah satu tanaman yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, namun pemanfaatannya masih kurang di masyarakat. Diantaranya ekstrak daun kelor dapat meningkatkan produksi ASI pada ibu menyusui. (Kristina Nova Natalini, 2014) Penelitian Ruriasri C1, 2021 menyimpulkan bahwa senyawa-senyawa aktif daun kelor memiliki ligan untuk mencegah stunting melalui aktivitas antioksidan yang bekerja pada *mammalia target of rapamycin* (mTOR) pathway dengan protein target *Insuline-Like Growth Factor 1 Receptor* (IGF1R) dan serine/reonine protease-kinase (AKT1). (Ruriasri C, 2021) Beberapa hasil penelitian menunjukkan tanaman kelor sudah banyak dibuat produk produk yang bernilai gizi tinggi dan digunakan sebagai alternatif dalam mengatasi masalah gizi khususnya stunting. Salah satu penelitian memaparkan bahwa nugget daun kelor, omelet daun kelor, sayur bening dan tumis kelor serta es krim kelor menjadi variasi yang sangat diminati anak-anak dan

ibu hamil untuk meningkatkan nafsu makan. (Sugitha I Made, 2019) (Luthfiyah et al., 2012)

Selain makanan yang mudah ditemui di masyarakat terdapat pula penelitian yang mengkombinasikan tepung kecambah kacang hijau dengan tepung daun kelor untuk MPASI, (Suhartini et al., 2018) Dalam upaya memerangi stunting di masyarakat banyak menemui kendala. Masalah dalam upaya memanfaatkan pangan lokal adalah banyak anak-anak yang mengonsumsi jajanan bernilai gizi rendah karena rendahnya pengetahuan ibu terkait gizi seimbang untuk balita. (Myrnawati Anita, 2016) Terbatasnya jajanan sehat dan bergizi di lingkungan tersebut serta masyarakat setempat terutama remaja putri di wilayah tersebut belum pernah mendapatkan informasi terkait produk inovasi hasil-hasil penelitian yang telah dilakukan oleh dosen dan alumni Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Malang.

Program kewirausahaan melalui produk olahan bahan lokal merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan alumni jurusan gizi dan pemuda di lokasi Pengabmas. Metode untuk meningkatkan pengetahuan berwirausaha dan ketrampilan manajemen perlu ditingkatkan. Antara lain metode yang tepat yaitu Focus Group Discussion (FGD), workshop atau pelatihan. Dengan metode tersebut dilakukan sebagai upaya untuk mencapai kesepakatan dalam kerjasama antara pelaku usaha (tenant) dengan tim pengabdian. Selanjutnya harapannya terbentuk UKM yang memproduksi jajanan berbasis bahan pangan lokal, untuk memenuhi akses makanan jajanan bergizi di lingkungan masyarakat setempat.

Metode penyuluhan merupakan salah satu upaya yang digunakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan alumni jurusan gizi dan remaja putri dalam memproduksi jajanan berbasis bahan pangan lokal dan pengetahuan berwirausaha

dan keterampilan manajemen. Sehingga diharapkan dapat menghasilkan satu kelompok wirausaha yang merintis usaha baru dengan “Rumah Kue Bergizi” yaitu menghasilkan produk-produk makanan jajanan yang sehat dan bergizi dan produk-produk jajanan yang dihasilkan akan diusulkan nomer sertifikat produk pangan Industri Rumah Tangga (SP-IRT) dan sertifikasi HALAL dalam kemasannya.

Tujuan kegiatan pengabdian pada masyarakat antara lain : Membuat produk pangan lokal berbahan daun kelor, singkong dan pisang, Meningkatkan ketrampilan manajemen usaha bagi sasaran, Menciptakan wirausaha baru di Dusun Kasin, Desa Ampeldento Kecamatan Karangploso, Kab. Malang.

Mitra yang terlibat dalam kegiatan adalah Kelompok Alumni Jurusan Gizi Polkesma. Kelompok Alumni sudah mampu membuat produk dengan bahan dasar kelor dengan berbagai produk yang inovatif dan bernilai gizi tinggi, namun belum mampu mengembangkan menjadi produk komersial. Hal ini karena minimnya pengetahuan berwirausaha dan ketrampilan manajemen yang masih kurang sehingga dalam kegiatan ini dilakukan pendampingan dan peningkatan ketrampilan manajemen usaha melalui kegiatan pengabdian program pengembangan kewirausahaan pada alumni gizi melalui divertifikasi pangan lokal dengan harapan dihasilkan produk pangan lokal yang sehat dan bergizi sebagai kudapan sehat yang bermanfaat untuk sasaran seperti balita maupun ibu hamil dan masyarakat umum untuk mencegah masalah stunting.

Solusi yang ditawarkan untuk mitra yaitu memanfaatkan bahan makanan lokal yang murah dan mudah diakses masyarakat menjadi makanan jajanan yang bergizi untuk mencegah stunting, meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan alumni jurusan gizi dan dalam memproduksi jajanan berbasis bahan pangan lokal dan pengetahuan berwirausaha dan ketrampilan

manajemen melalui workshop pendampingan metode bisnis produk berbasis gizi, dan mengupayakan terbentuknya UKM produk berbasis daun kelor dan pangan lokal untuk memenuhi akses makanan jajanan bergizi di lingkungan masyarakat setempat.

Metode

Kegiatan Pengabdian diawali dengan tahap persiapan meliputi survey lokasi dan koordinasi untuk pengurusan izin kegiatan yang dilaksanakan pada awal bulan tanggal 22 Februari 2022. Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan pada bulan Februari-September 2022, dengan empat tahapan kegiatan:

Tahap memunculkan motivasi berwirausaha melalui pendampingan dengan kegiatan pembekalan serta kunjungan lapangan yang akan dilaksanakan selama 2 hari dengan narasumber yang kompeten. Kegiatan akan dilakukan secara daring dan luring. Adapun materi yang diberikan dalam pendampingan adalah strategis pemasaran dan mekanisme operasional dan proses bisnis akan dilaksanakan secara daring melalui *platform Zoom meeting*, desain produk dan desain grafik untuk menunjang usaha terkait promosi dan pemasaran yang akan dilaksanakan secara daring melalui *platform Zoom meeting*, analisis keuangan usaha dan *cost accounting* yang akan dilakukan secara luring/ tatap muka langsung serta praktek membuat produk secara luring.

Tahap Pendampingan kewirausahaan dengan tujuan membantu dan membimbing proses pembuatan produk sampai pada penyusunan manajemen dan pemasaran produk. Dalam pembinaan pemasaran dilakukan baik secara konvensional (offline) juga melalui online melalui pembinaan dan pemasaran melalui sosial media antara lain *facebook* dan *instagram* untuk meningkatkan peluang pasar selain mengikutkan dalam kegiatan bazar.

Tahap pengurusan izin untuk produk produk jajanan yang dihasilkan diusulkan nomer sertifikat produk pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) dalam kemasannya dari Dinas Kesehatan terkait.

Terbentuknya wirausaha baru dengan yang menghasilkan jajanan kudapan sehat dan bergizi yang bermanfaat untuk sasaran seperti balita maupun ibu hamil untuk mencegah stunting. Khalayak sasaran adalah kelompok alumni gizi dan ibu-ibu serta remaja putri di Dusun Kasin, Desa Ampeldento, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang yang akan merintis wirausaha dengan berfokus pada bahan pangan lokal berbasis kelor, singkong dan pisang. Dalam pelaksanaannya tim inti terdiri dari 3 orang dosen dan 3 orang mahasiswa aktif semester 2 dari prodi DIII Gizi, prodi Sarjana Terapan Gizi bekerjasama dengan tim di Ruang Belajar Aqil.

Untuk mengetahui keberhasilan dari kegiatan maka dilakukan monitoring dan evaluasi dengan cara pembinaan dan pengawasan secara berkesinambungan lebih kurang selama 10 bulan dalam proses pelaksanaan pengabmas dengan harapan wirausaha yang dirintis tetap berjalan.

Hasil dan Pembahasan

Program kewirausahaan sebagai kegiatan pengabdian masyarakat telah terlaksana dengan baik di Dusun Kasin, Desa Ampeldento, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang. Kegiatan yang dilakukan yaitu persiapan program pengabdian masyarakat skema pengembangan kewirausahaan, persiapan teknis di lokasi, proses inisiasi (meningkatkan ketrampilan manajemen usaha), menciptakan wirausaha baru di Dusun Kasin, Desa Ampeldento, Kecamatan Karangploso, Kab. Malang.



Gambar 1. Rapat persiapan workshop PPK 2021

Persiapan kegiatan workshop berdasarkan jabaran Persiapan tim dilakukan sejak proposal dinyatakan sudah lulus dalam seleksi. Tim inti terdiri dari 3 orang dosen dan 3 orang mahasiswa aktif semester 2 orang dari prodi DIII Gizi, 1 orang prodi Sarjana Terapan Gizi. Koordinasi tim dilakukan melalui group *WhatsApp* TIM SOLID PPK 2022. Koordinasi tim inti telah dilakukan untuk menyusun TOR serta menyiapkan instrumen yang dibutuhkan. Rapat persiapan dilakukan secara luring.

Selain persiapan tim inti dengan menjalin kerjasama oleh tim di Ruang Belajar Akil. Sehingga telah diterbitkan Memorandum of Understanding (MoU) selama 5 tahun dan Memmorandum of Agreement (MoA) selama 2 tahun khusus untuk PPK 2022-2023. Tim pengabdian masyarakat melakukan kerjasama dengan pihak perkumpulan Ruang Belajar Aqil (RBA) yang merupakan wadah/perkumpulan bagi masyarakat, khususnya pemuda untuk melakukan aktivitas pembelajaran dan meningkatkan kapasitas diri dengan pembelajaran yang konstruktif dan bermakna.

Dalam memulai sebuah wirausaha seringkali memiliki hambatan, seperti takut memulai usaha, takut adanya kegagalan ketika memulai usaha, dan tidak percaya diri (Alif Putra Suandi, 2022). Pada project kerjasama ini RBA berperan dalam menyediakan relawan yang membantu menghubungkan tim pengabdian dengan para pemuda pemudi di TBM Kampung Zentana yang juga

merupakan wilayah binaan dari RBA sehingga para peserta lebih tergerak bila terdapat dukungan melalui segi moral dan juga fasilitasnya guna mengawali bisnis baru. Publikasi kegiatan sejak persiapan sampai dengan pelaksanaan dan evaluasi dikawal oleh tim relawan Ruang Belajar Akil.



Gambar 2. Peninjauan lokasi tempat workshop

Persiapan Teknis di lokasi tempat dilaksanakannya kegiatan program pengembangan kewirausahaan yaitu di Gedung PKK RT 05 RW 009 Dusun Bunder, Kel. Ampeldento, Kecamatan Karangploso. Penjajagan tempat diawali dengan pertemuan dengan anggota TBM Kampung Zentana menuju gedung dan dilanjutkan dengan persiapan berupa meja, kursi, LCD, dan pemasangan spanduk kegiatan. Kegiatan pengabdian ini juga mematuhi protokol kesehatan berupa tersedianya tempat cuci tangan, sabun, dan menyediakan tempat untuk BAK.

Pengembangan program kewirausahaan melalui pangan lokal diperlukan bantuan dari pelaku usaha dan pihak *stakeholder*. Menurut Freadman (Friedman & Miles, 2002), *stakeholder* adalah pelaku yang dapat dipengaruhi dan mempengaruhi dalam pencapaian suatu tujuan tertentu. Tim pengabdian masyarakat melakukan pertemuan dengan ketua TBM Kampung Zentana dan menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan. Surat sudah disampaikan pihak RBA kepada ibu ketua dua minggu sebelumnya. Kemudian dilaksanakan rangkaian rapat persiapan, dan menghasilkan keputusan dalam perekrutan para

peserta PPK 2022. Peserta terbanyak adalah alumni Poltekkes Kemenkes Malang dan membagikan flyer yang dapat memberikan informasi terkait kegiatan workshop terprogram.

Peserta yang terekrut terdiri dari 9 orang alumni jurusan gizi, dan 6 orang pemuda-pemudi di Dusun Bunder, Kel. Ampeldento, Kec Karangploso. Alumni Poltekkes Malang Jurusan Gizi terdiri dari 4 orang alumni prodi Diploma III Gizi, 2 orang dari prodi Sarjana Terapan Gizi dan 4 orang dari prodi Profesi Dietisien. Terdapat 4 orang dari 9 orang alumni yang baru merintis usaha baru, yaitu *Specialist Moza Dinoyo, TJ Juices, Pempek Mocaf, dan Muffin Pepaya*. Sedangkan pemuda-pemudi di Dusun Bunder, Ampeldento terdiri dari 2 orang laki-laki dan 4 orang perempuan. Terdapat kelompok TBM Kampung Zentana yang selama ini dibawah binaan RBA yang memiliki kemampuan entrepreneur dan inovasi produk. Tim Pengabmas juga telah melakukan uji coba beberapa resep untuk didemokan. Adapun produk-produk tersebut antara lain : *Cupcake pisang, Kerupuk Samiler Daun kelor dan Jus Mix Fruit*.



Gambar 3. Uji coba resep di dapur RBA

Produk makanan yang memiliki nilai gizi yang baik untuk mencegah stunting menjadi focus produksi. Hal ini sejalan dengan program pemerintah dalam mendorong tercapainya target spesifik dan sensitive antara lain mencegah anemia, meningkatkan pertumbuhan balita dan pemberian MPASI kaya proteiin hewani untuk mencegah stunting.(Adesogan

et al., 2020; Kusumawardani & Ashar, 2022; Sholikhah & Dewi, 2022; Zaharia et al., 2021)

Keberlangsungan usaha juga tidak lepas dari peran penting dari pelaku usaha sehingga mereka harus aktif dan giat dalam mengembangkan ide olahan dan kemasan pangan lokal (Sikhondze, 1999). Dalam kegiatan pengabdian ini para peserta diberikan kebebasan menuangkan ide kreatif dalam hal mendesain produk hingga pengemasan, sehingga telah dihasilkan 12 produk dari 12 proposal yang masuk ke tim pengabdian masyarakat. Produk-produk yang dihasilkan antara lain : *Krupuk samiler kelor*, *Stik daun kelor*, *Telasin ampel dento*, *Cereal tempe ubi jalar*, *Sus kering daun kelor*, *Rengginang beras merah*, *Dimsum daun kelor*, *Muffin pepaya*, *Pempek tepung mocaf*, *The juices*, dan *Nugget ayam tempe*. Produk yang dihasilkan peserta tersebut telah dikoreksi oleh tim inti dari segi komposisi nilai gizi, bahan pangan yang digunakan, cara memproduksi, dan pengemasannya.

Kegiatan uji coba resep yang melibatkan alumni gizi ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan alumni serta remaja putri dalam memproduksi jajanan berbasis bahan pangan lokal. Kegiatan ini juga menambah pengetahuan berwirausaha dan ketrampilan manajemen untuk mendorong rasa percaya diri dalam membuka bisnis baru.



Gambar 4. Penyampaian materi

Workshop Program Pengembangan Kewirausahaan dimulai tanggal 22 Mei 2022 di Gedung PKK Dusun Bunder, Kel. Ampel Dento. Pembukaan dihadiri oleh Ketua TBM Kampung Zentana dan Perwakilan Pimpinan Ruang Belajar Aqil, serta materi tentang Motivasi dan Ide kreatif Bisnis Bidang Gizi. Kemudian dilanjutkan dengan Sosialisasi dan Target Capaian Program Pengembangan Kewirausahaan dari Ketua Tim Pengabdian.

Kegiatan berlanjut dengan tugas menyusun proposal bisnis selama 2 hari, dan dikumpulkan melalui link *Google Drive*. Hasil kegiatan tersebut telah terkumpul 12 proposal bisnis produk makanan selingan dari bahan pangan setempat yang mudah, murah dan bergizi. Proposal yang sudah mendapat persetujuan tim pengabmas selanjutnya mendapatkan pendanaan sesuai dengan pengajuan untuk memproduksi hingga mempromosikan produk yang sudah direncanakan tersebut.

Kegiatan pada minggu pertama workshop dibuka pukul 09.00 oleh Ketua Tim Pengabdian Masyarakat. Dilanjutkan dengan sambutan dan arahan dari Pengurus Ruang Belajar Akil dan Ketua Tim TBM kampung Zentana. Menurut Ketua Perkumpulan Pemuda yang memberikan sambutan, apapun profesi yang sedang diemban sebaiknya juga melakukan entrepreneur atau bisnis, karena memiliki banyak

manfaat yaitu menambah teman dan relasi, serta bisa mengatur keuangan untuk masa depannya.

Kegiatan awal dari workshop setelah acara pembukaan peserta diminta menjawab *pre-test* dan pemaparan materi dan dirangkaikan dengan materi sosialisasi program sekaligus memandu peserta dalam menyusun proposal bisnis. Seluruh rangkaian kegiatan workshop di minggu pertama ditutup dengan tugas mandiri di *base camp* masing-masing.

Materi workshop di minggu ke 2 yaitu mindset bisnis sampai *launching* produk siap dipasarkan serta penggunaan teknologi digital dalam pemasaran produk, pengelolaan bisnis menuju nutripreneur professional serta keamanan pangan dan kemasan makanan yang menjamin mutu produk siap dipasarkan. Kegiatan dengan tiga materi tersebut dilaksanakan secara daring, karena para narasumber berasal di luar daerah Malang, serta materi yang disampaikan cukup padat dibandingkan pada materi minggu pertama, sehingga bila dilakukan secara luring akan menggunakan waktu yang lebih lama.

Kolaborasi antara pemateri dari eksternal dan internal memberikan dampak baik bagi para peserta yaitu mendapatkan informasi dan kedalaman materi. Pada akhir sesi peserta menilai kegiatan pelaksanaan workshop, dan memberikan tanggapan terhadap materi yang telah disajikan. Selanjutnya setiap peserta melakukan penyempurnaan proposal bisnis yang sudah disusun agar memulai menerapkan materi dari hasil workshop tersebut. Kegiatan ini berlangsung selama 2 hari, dan tim pengabmas melakukan *follow up* terhadap revisi proposal yang sudah terkumpul.

Pada workshop minggu ke 2 bersama Ruang Belajar Aqil (RBA) melaksanakan kegiatan Workshop Kewirausahaan bagi Remaja Dusun Bunder dan Alumni Polkesma di Kampung Zentana Desa Ampeldento. Kegiatan ini diikuti oleh alumni Polkesma, relawan RBA, dan remaja di Desa Ampeldento. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk

meningkatkan minat dan menciptakan wirausaha baru bagi remaja Kampung Zentana dan alumni Polkesma. Peserta mendapat tugas untuk memperbaiki proposal bisnis yang telah disusun diminggu pertama agar lebih tergambar tentang produk yang dihasilkan dan sekaligus menerapkan kegiatan bisnis dari produk-produk makanan selingan bergizi. Kegiatan penyempurnaan proposal berlanjut hingga hari ketiga setelah workshop. Diskusi dan pendampingan oleh tim PPK dilakukan di dalam group WA PESERTA PPK 2022. Para peserta juga membuat link *Google Drive* untuk mengumpulkan semua dokumen yang telah mereka kerjakan. Kegiatan tim pengabdian masyarakat juga dilanjutkan dengan mengunjungi tempat produksi para peserta dan mendokumentasikan proses produksi, pengemasan hingga pemasarannya.

Kegiatan Workshop minggu ke 3 dilanjutkan dengan pemaparan materi tentang Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga dan materi tentang Food Photography serta praktik foto produk menggunakan *smartphone*. Kegiatan ini membuat peserta merasa banyak ilmu baru yang didapat, relasi dan pengalaman bertambah serta bermanfaat besar bagi masyarakat luas.

Seluruh kegiatan workshop menghasilkan produk, proposal bisnis dan praktek bisnis para peserta. Para peserta 90% hadir tepat waktu, berkomitmen dan memiliki skill yang sangat memuaskan serta memiliki semangat dan tujuan yang sama dalam merintis bisnis makanan sehat dan bergizi.



Gambar 5. Penyerahan alat bantu produksi

Workshop minggu pertama hingga ke 3 di akhiri dengan memberikan bantuan alat produksi kepada para peserta. Dengan adanya Program PPK 2022 yang bertujuan menghasilkan wirausaha muda, khususnya nutripreneur berkelanjutan yang didukung oleh kemampuan para alumni dan remaja Dusun Bunder Kampung Zentana, Kel. Ampeldento, Kec. Karangploso, maka diharapkan dapat memberikan peluang para pemuda yang produktif menghasilkan pendapatan bagi mereka sendiri, serta menyehatkan masyarakat di lingkungan tempat tinggal mereka.

Kegiatan ini telah menghasilkan sebuah nota kesepakatan dengan para peserta PPK 2022 berupa penandatanganan berita acara kerjasama yang ditandatangani oleh tim pengabdian masyarakat dan para peserta. Hal ini dilaksanakan sebagai sebuah upaya agar hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan bisa terus berkelanjutan dan mendapatkan dukungan dari pihak kelurahan Ampeldento, Kec. Karangploso.

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat melalui program kewirausahaan dapat disimpulkan bahwa produk pengembangan / inovasi yang dibuat dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat dengan skema Program Pengembangan Kewirausahaan ini terdiri dari dua belas produk. Demikian juga produk tersebut termuat dalam 12 proposal bisnis. Peserta yang mengikuti kegiatan PPK 2022 adalah 15 orang, dan terdapat 12 Tenant yang telah merintis wirausaha dengan mengikuti program PPK 2022 hingga berakhir. Kegiatan pengabdian masyarakat ini menghasilkan sebuah nota kesepakatan berupa penandatanganan Berita Acara Kerjasama antara Tim Pengabdian Masyarakat dengan Peserta PPK.

Saran untuk kegiatan selanjutnya diperlukan pembinaan lebih lanjut untuk para tenant yang

terbentuk sebagai program berkelanjutan dengan dukungan dari kelurahan sebagai bentuk tindak lanjut dari nota kesepakatan yang telah ditanda tangani. Ucapan terimakasih kepada Direktur dan Pimpinan Poltekkes Kemenkes Malang, Ketua Jurusan Gizi, Peserta (tenant) kewirausahaan, Ruang Belajar Aqil dan para mahasiswa yang ikut terlibat.

Daftar Pustaka

- Adesogan, A. T., Havelaar, A. H., McKune, S. L., Eilittä, M., & Dahl, G. E. (2020). Animal source foods: Sustainability problem or malnutrition and sustainability solution? Perspective matters. In *Global Food Security* (Vol. 25). Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2019.100325>
- Alif Putra Suandi, L. S. H. L. S. (2022). Peran Pendidikan Kewirausahaan dan Dukungan Akademik dalam Meningkatkan Intensi Berwirausaha. *ENTERPRENEUR JURNAL BISNIS MANAJEMEN DAN KEWIRAUSAHAAN*, 3(2), 715–741. <http://ejournal.unma.ac.id/index.php/entrepreneur>
- Danaei, G., Andrews, K. G., Sudfeld, C. R., Fink, G., McCoy, D. C., Peet, E., Sania, A., Smith Fawzi, M. C., Ezzati, M., & Fawzi, W. W. (2016). Risk Factors for Childhood Stunting in 137 Developing Countries: A Comparative Risk Assessment Analysis at Global, Regional, and Country Levels. *PLoS Medicine*, 13(11). <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1002164>
- Friedman, A. L., & Miles, S. (2002). Developing stakeholder theory. *Journal of Management Studies*, 39(1), 1–21. <https://doi.org/10.1111/1467-6486.00280>
- Kebijakan, B., Kesehatan, P., & Ri, K. K. (n.d.). *BUKU SAKU Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022*.
- Kristina Nova Natalini, S. F. S. (2014). Pemanfaatan Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera*) untuk Meningkatkan Produksi Air Susu Ibu. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Industri*, 20(03), 26–29.
- Kusumawardani, H. D., & Ashar, H. (2022). Food Consumption Patterns for Children Under Two

- Years (Toddler) in Areas with High Stunting Prevalence. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1024(1).
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/1024/1/012071>
- Luthfiyah, F., Dosen, S., Poltekkes, J. G., Mataram, K., & Tenggara Barat, N. (2012). *POTENSI GIZI DAUN KELOR (Moringa oleifera) NUSA TENGGARA BARAT Oleh*. 6(2).
<http://www.lpsdimataram.com>
- Myrnawati Anita. (2016). Pengaruh Pengetahuan Gizi, Status Sosial Ekonomi, Gaya Hidup dan Pola Makan Terhadap Status Gizi Anak. *Jurnal Pendidikan Usia Dini*, 10(2), 213–232.
- Pulungan, A. (2021). Penuntasan Stunting pada Anak sebagai Masalah Multi-Faktorial: Medis, Sosial, Ekonomi, Politik, dan Emosional. *EJournal Kedokteran Indonesia*, 9(2), 76.
<https://doi.org/10.23886/ejki.9.46.76>
- Ruriasri C, Y. A. R. S. N. W. (2021). *IDENTIFIKASI SENYAWA BIOAKTIF Moringa oleifera Lam. SEBAGAI ANTIOKSIDAN MELALUI LIGAN PADA MAMMALIAN TARGET OF RAPAMYCIN (mTOR) PATHWAY UNTUK PREDIKSI PENCEGAHAN STUNTING SECARA IN SILICO*.
<http://www.swisstargetprediction.ch/>.
- Sholikhah, A., & Dewi, R. K. (2022). Peranan Protein Hewani dalam Mencegah Stunting pada Anak Balita. *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 6(1), 95.
<https://doi.org/10.30595/jrst.v6i1.12012>
- Sugitha I Made. (2019). Pangan Nusantara Olahan Kelor : Gizi, Manfaat dan Pengembangan untuk Peningkatan Gizi dan Penurunan Stunting Propinsi Bali. *Jurnal Program Studi Ilmu Dan Teknoloi Pangan*, 00(00), 1–17.
- Suhartini, T., Pakhri, A., Prodi D-IV, A., Gizi, J., Kesehatan Kemenkes, P., & Korespondensi, M. (2018). KANDUNGAN PROTEIN DAN KALSIUM PADA BISKUIT FORMULA TEMPE DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG DAUN KELOR (MORINGA OLEIFERA). In *Protein* (Vol. 25).
- Zaharia, S., Ghosh, S., Shrestha, R., Manohar, S., Thorne-Lyman, A. L., Bashaasha, B., Kabunga, N., Gurung, S., Namirembe, G., Appel, K. H., Liang, L., & Webb, P. (2021). Sustained intake of animal-sourced foods is associated with less stunting in young children. *Nature Food*, 2(4), 246–254. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00259-z>
- Laporan Akademik Jurusan Gizi, 2021, Poltekkes Kemenkes Malang
- Riskesdas, Riset Kesehatan Dasar Kementerian RI, Proceeding, Annu Meet – Air Pollut Control Assoc, 2013.
- Suandi AP, Suwarno HL. Peran Pendidikan Kewirausahaan dan Dukungan Akademik Dalam Meningkatkan Intensi Berwirausaha. *Entrepreneur: Jurnal Bisnis Manajemen dan Kewirausahaan*. 2022;3(2):
- Undang Undang Republik Indonesia Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan, Vol.2, Jakarta, 2009.
- Zakaria, Asmaruddin Pakhri, Ramlan Asbar, Andi Dian Rezki Yustikarini, 2018, Pembuatan Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Menggunakan Campuran Tepung Kecambah Kacanghijau Dan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera), *Media Gizi Pangan*, Vol. 25, Edisi 2, 2018