

**PEMBERDAYAAN AISYIYAH KOWANGAN DALAM
PENCEGAHAN STUNTING MELALUI PENINGKATAN
PENGETAHUAN PEMBUATAN KUDAPAN DARI
PANGAN FUNGSIONAL.**

***EMPOWERMENT OF AISYIYAH KOWANGAN IN PREVENTING STUNTING
THROUGH INCREASING KNOWLEDGE IN MANUFACTURING SNACKS FROM
FUNCTIONAL FOODS***

Sufiati Bintanah¹, Yuliana Noor SU², Abdul Rohman³

^{1,2} Program Studi S1 Gizi , Fikkes , Universitas Muhammadiyah Semarang

³ Program Studi S1 Rekayasa Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Semarang

Email: sofi@unimus.ac.id

ABSTRAK

Hadirnya pandemi covid 19 tidak hanya berdampak pada kesehatan masyarakat akan tetapi juga berdampak terhadap perekonomian, pendidikan dan juga timbulnya balita stunting di Indonesia. Banyak keluarga kehilangan pendapatan karena pemutusan hubungan kerja, yang berdampak pada penurunan pendapatan keluarga dan daya beli pangan bergizi yang cukup sehingga berefek pada peningkatan balita stunting. Untuk meningkatkan pendapatan keluarga perlu adanya terobosan melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan berwirausaha bagi para ibu rumah tangga untuk menumbuhkan ekonomi keluarga. Aisyiah merupakan suatu kelompok kegiatan wanita yang mempunyai kegiatan pengajian, wirausaha, kesehatan dan lain sebagainya. **Tujuan Kegiatan** meningkatkan pengetahuan pembuatan pangan fungsional untuk balita stunting pada kelompok Aisyiyah Kowangan. **Metode:** Melalui pelatihan yang dilaksanakan sebanyak 3 kali. Jumlah mitra yang terlibat ada 15 orang anggota Aisyiyah Kowangan. Peningkatan pengetahuan dinilai dengan menggunakan kuesioner sebelum dan setelah dilaksanakan pelatihan. Analisa data dilakukan menggunakan SPSS dan disajikan dalam bentuk tabel dan gambar serta dinarasikan dalam bentuk deskriptif. **Hasil** 98% terjadi peningkatan pengetahuan dengan kategori baik tentang proses pembuatan mie, 95% terdapat peningkatan pengetahuan pembuatan aneka roti kering, sebesar 72%, meningkat pengetahuan dalam pembuatan label dengan kategori baik. Hasil penilaian sikap 92% memperoleh nilai >80% (Baik), evaluasi praktik (keterampilan) 73,33% telah memiliki kemampuan baik dalam persiapan, proses dan penyajian, 100% peserta sudah memiliki kreatifitas. **Kesimpulan:** Terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan produk pangan fungsional untuk balita stunting setelah diberikan pelatihan.

Kata Kunci : Aisyiyah, Stunting, Pengetahuan, Kudapan, Pangan Fungsional

ABSTRACT

The presence of the Covid-19 pandemic not only has an impact on public health but also has an impact on the economy, education and also the emergence of stunted toddlers in Indonesia. Many families have lost income due to layoffs, which has an impact on reducing family income and purchasing power for sufficient nutritious food, resulting in an increase in stunting in toddlers. To increase family income, there needs to be a breakthrough through increasing knowledge and entrepreneurial skills for housewives to grow the family economy. Aisyiah is a women's activity group that has religious activities, entrepreneurship, health and so on. The aim of the activity is to increase knowledge of making functional food for stunting toddlers in the Aisyiyah Kowangan group. Method: Through training carried out 3 times. The number of partners involved is 15 members of Aisyiyah Kowangan. Increased knowledge was assessed using a questionnaire before and after the training was carried out. Data analysis was carried out using SPSS and presented in the form of tables and figures and narrated in descriptive form. The results were 98%, there was an increase in knowledge in the good category about the process of making noodles, 95% there was an increase in knowledge in making various dry breads, by 72%, there was an increase in knowledge in making labels in the good category. The results of the attitude assessment were 92% with a score of >80% (Good), practical (skills) evaluation 73.33% had good abilities in preparation, process and presentation, 100% of participants had creativity. Conclusion: There is an increase in knowledge and skills in making functional food products for stunting toddlers after being given training.

Keywords: Aisyiyah, Stunting, Knowledge, Snacks, Functional Food

PENDAHULUAN

Hadirnya pandemi covid 19 tidak hanya berdampak pada kesehatan masyarakat akan tetapi juga berdampak terhadap perekonomian, pendidikan dan juga kehidupan sosial pada masyarakat termasuk meningkatnya balita stunting di Indonesia.

Menurut laporan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) Kementerian Kesehatan menunjukkan prevalensi stunting di Indonesia sebesar 21,6% di 2022. Kebijakan pembatasan sosial dan karantina wilayah yang berpotensi membatasi masyarakat dalam melaksanakan aktivitas ekonomi. Kondisi tersebut terjadi selama dua tahun sehingga menyebabkan terjadinya penurunan pertumbuhan ekonomi di wilayah yang mengalami pandemi COVID-19. (Chaplyuk, V. Z., Alam, R. M. K., Abueva, M. et al, 2021; McKibbin, W., & Fernando, R. 2020). Hal lain yang menyebabkan penurunan pertumbuhan ekonomi masyarakat karena adanya pembatasan kesehatan dan karantina wilayah selama masa pandemi. Pendapatan keluarga mengalami penurunan terutama bagi masyarakat dengan penghasilan rendah dan berpendidikan rendah. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), sebanyak 82% tenaga kerja mengalami perubahan pendapatan atau penurunan dan yang paling tinggi terdampak adalah yang penghasilan di bawah Rp2,5 juta mencapai 74%. Penurunan pendapatan juga diikuti dengan peningkatan pengeluaran karena anggota keluarga lebih banyak menghabiskan waktu di rumah. (Tarigan, H., Sinaga, J. H., & Rachmawati, R. R. 2020)

Hasil penelitian *Whitehead et al.* (2021) menunjukkan bahwa sepertiga keluarga miskin mengalami peningkatan pengeluaran pada masa pandemi.⁴ Peningkatan kemiskinan di

wilayah perkotaan cenderung lebih tinggi dibandingkan perdesaan yang disebabkan karena adanya pemutusan hubungan kerja (Tarigan, H., Sinaga, J. H., & Rachmawati, R. R. 2020). Menurut Fahri et al (2019) menunjukkan bahwa angka pemutusan hubungan kerja yang terjadi selama pandemi covid di wilayah Jawa dan Bali terdapat 24,66% pekerja ter-PHK dan 23,72% dirumahkan sehingga total hampir 48%. (Fahri; Abd. Jalil; Sri Kasnelly. 2019).

Saat ini pembatasan kesehatan dan karantina wilayah sudah di buka, sehingga dibutuhkan terobosan untuk menumbuhkan ekonomi masyarakat yang terdampak melalui berbagai kegiatan keterampilan. Upaya pemulihan ekonomi sudah dilakukan pemerintah melalui pemberian bantuan langsung tunai kepada masyarakat dengan kriteria tertentu yang digunakan untuk membuka usaha, namun tanpa peningkatan pengetahuan dan pendampingan usaha hasilnya tidak semaksimal yang diharapkan. Menurut Iskandar (2020) mengatakan salah satu upaya penyehatan ekonomi mikro yang mengalami hantaman shock ekonomi antara lain dengan pemberian bantuan modal usaha dengan memanfaatkan dana sosial yang ada dimasyarakat. (Iskandar A, Possumah BT, Aqbar K, 2020).

Aisyiah merupakan suatu kelompok kegiatan wanita yang mempunyai kegiatan pengajian, wirausaha, kesehatan dan lain sebagainya. Para anggota kelompok Aisyiah umumnya terdiri dari ibu rumah tangga, petani dan pekerja serabutan yang juga terdampak secara ekonomi akibat pandemi covid. Untuk itu perlu dilakukan kegiatan agar bisa meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam berwirausaha sehingga bisa digunakan sebagai salah satu terobosan peningkatan ekonomi

keluarga yang pada akhirnya akan berdampak peningkatan ekonomi secara nasional. Produk kudapan yang berbahan dasar pangan fungsional berupa tepung tempe kedelai mengandung isovlavon dan *rice bran* mengandung tocopherol merupakan produk yang potensial untuk dikembangkan karena termasuk produk makanan fungsional yang bergizi. Penelitian handayani menemukan bahwa pemberian susu kedelai berpengaruh positif terhadap perbaikan resistensi insulin .(Handayani W, Rudijanto A, Indra MR.2019).

Kedelai yang merupakan bahan dasar kudapan mengandung senyawa isovlavon yang dapat berfungsi sebagai antioksidan sehingga dapat memperbaiki kondisi kesehatan terutama pada saat kondisi hamil untuk mengurangi dampak kejadian stunting pada bayi . Kandungan protein pada kedelai juga tinggi per 100 gram kedelai mengandung 36,5 gram yang baik untuk kesehatan jantung dan mendukung fungsi sel-sel tubuh juga dapat mencegah risiko infeksi bakteri yang biasanya menyebabkan diare pada anak-anak yang mengalami stunting memiliki jumlah bakteri baik yang sedikit pada sistem pencernaannya. Hal ini menyebabkan perkembangan kognitif si kecil tidak berjalan optimal seperti anak lainnya bakteri baik yang ada di sistem pencernaan tidak dapat mengirimkan impuls yang baik ke otak. Vitamin B1, kalsium, fosfor, zat besi, serta lemak.

Bekatul atau *ricebran* mengandung komponen bioaktif pangan yang bermanfaat bagi kesehatan antara lain tocopherol, lemak tidak jenuh dan serat untuk meningkatkan imunitas..(Anuchita Moongggarm, Natcha Daomukda, Saowarose Khumpika, 2012), sehingga kedelai dan *rice bran* ini dapat dijadikan kudapan

yang bergizi berupa mie basah dan berbagai macam roti kering untuk meningkatkan kesehatan selain juga meningkatkan pendapatan keluarga.

Hasil penelitian Bintanah. Et all. 2021 menunjukkan bahwa pemberian formula kombinasi tepung tempe dan bekatul sebanyak 37,33 g/kali minum sebanyak 3 kali sehari selama 3 minggu dapat memperbaiki stress oksidatif.(Bintanah.S, Mufnety, 2021)

Usaha peningkatan pengetahuan dan pendampingan pembuatan kudapan berupa mie basah dan aneka roti kering untuk balita stunting merupakan salah satu lini usaha makanan yang sangat potensial untuk bisa berkembang karena masih banyaknya balita dengan status gizi buruk dan stunting di Indonesia. (Sunarti S, Sulchan M, Rahmawati B, Aminin AL,2019)

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan ibu Aisyiyah Kowangan dalam mencegah stunting melalui peningkatan pengetahuan dan melakukan pendampingan pembuatan kudapan berbahan dasar pangan fungsional untuk balita stunting pada kelompok Aisyiyah Kowangan. Mitra dalam kegiatan ini adalah Anggota Aisyiyah Kowangan Temanggung sebanyak 15 orang.. Kegiatan dilaksanakan di Balai TPQ Jl.Masjid no.4 Kowangan Temanggung.Pada saat implementasi kegiatan, dihadiri oleh ketua Cabang Aisyiyah Kowangan Temanggung, Bapak Kepala Desa Kowangan dan majelis ekonomi pimpinan cabang Aisyiyah Kowangan.

1. Tahapan kegiatan pengabdian masyarakat, yaitu:

a. Tahap perencanaan

Tahap ini disusun berdasarkan permasalahan yang terjadi pada mitra. Pengabdian berkoordinasi dengan Ketua Aisyiyah Cabang Kowangan dengan dalam mengidentifikasi secara detail

penyebab masalah yang dihadapi serta merumuskan bentuk kegiatan.

b. Tahap pra pelaksanaan

1. Tahap ini pengabdian berkoordinasi langsung dengan ketua Aisyiyah cabang Kowangan untuk tehnik pelaksanaan kegiatan di lokasi kegiatan. Ketua Aisyiyah Cabang Kowangan dibantu oleh pengurus Aisyiyah mengkondisikan dan mengundang anggota Aisyiyah sebanyak 15 orang dari masing-masing cabang diwakili oleh 4-5 anggota.
2. Pengusul berkoordinasi dengan mahasiswa untuk menyiapkan perlengkapan, peralatan serta kuesioner untuk evaluasi kegiatan

c. Tahap pelaksanaan

1. Kegiatan pelatihan dilaksanakan secara langsung di Balai TPQ Jl.Masjid no.4 Kowangan Temanggung .
2. Kegiatan diawali dengan pretest dan diakhiri dengan posttest untuk menggali pengetahuan tentang pembuatan kudapan dari pangan fungsional, pembuatan label, pengajuan sertifikasi halal dan pemasaran secara digital.
3. Pemberian pendidikan kesehatan dengan metode penyuluhan, diskusi dan praktik membuat kudapan dari bahan pangan fungsional berupa Mie, aneka roti kering , praktik pembuatan label dan pendampingan dalam pemasaran.

d. Tahap evaluasi

1. Setelah kegiatan berlangsung, Ibu-ibu Aisyiyah diberi post test dan kesempatan untuk menyampaikan kesan dan pesan selama mengikuti pelatihan.
2. Untuk keberlanjutan kegiatan dilakukan pendampingan selama 1 bulan dalam produksi dan marketing.

2. Alat dan

Bahan:

a. Pelatihan

Teori :

1. Laptop
2. LCD

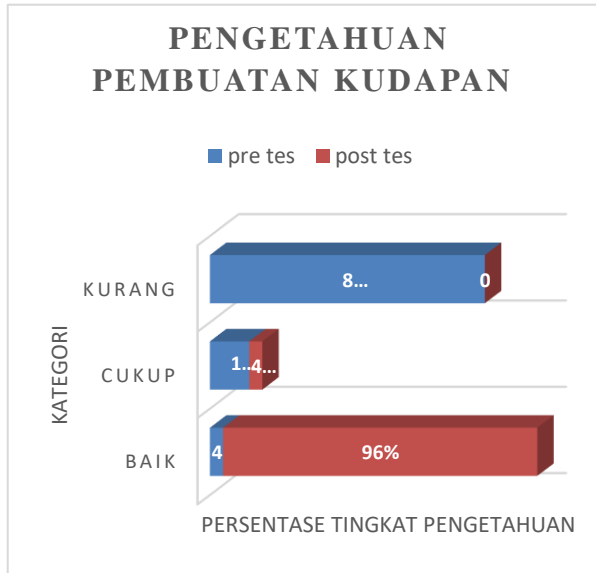
b. Pelatihan Praktik :

1. Bahan : Tepung tempe, tepung bekatul, terigu, gula, margarin, pengembang, sayuran, Kertas HVS, Kertas minyak.
2. Alat : Penggilingan Mie, Cetakan kue, Oven dan loyang, mixer, Laptop.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pembuatan kudapan , mie basah dan roti kering dilakukan secara teori dan praktik. Kegiatan diawali dengan pemberian pre test untuk mengetahui sejauh mana tingkat pengetahuan peserta tentang materi yang akan disampaikan kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi dan untuk mengetahui sejauh mana hasil yang sudah dicapai oleh peserta dalam kegiatan ini maka kemudian dilakukan evaluasi (*post test*). Evaluasi pelatihan teori dilakukan untuk mengetahui pemahaman peserta tentang : Proses pembuatan kudapan, mie basah dan roti kering , Pembuatan label produk, pemasaran digital yang baik untuk menunjang penjualan, cara memperoleh Nomor Induk Berusaha (NIB) serta pengajuan label halal

Evaluasi dilakukan menggunakan tes pengetahuan yang diberikan dua kali sebelum pelaksanaan pelatihan dan sesudah pelatihan yaitu pada acara penutupan. Hasil secara lengkap adalah sebagai berikut:



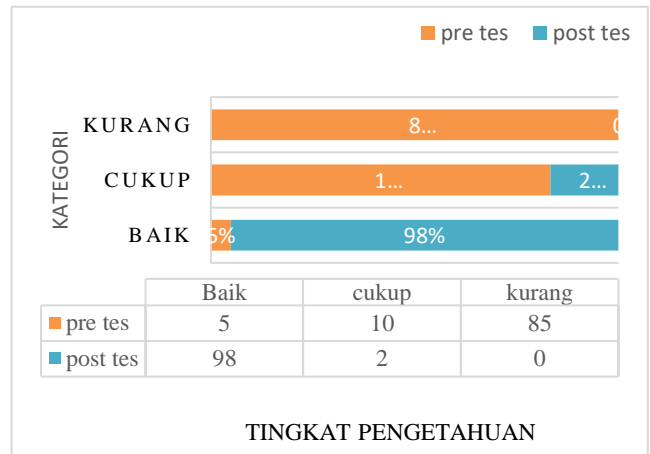
Gambar 1 Hasil Evaluasi Terhadap pengetahuan

Peserta Proses pembuatan Kudapan Hasil evaluasi yang ditunjukkan pada gambar 1 dapat diketahui bahwa hasil *pre test* sebagian besar (84%) peserta masih memiliki pengetahuan tentang proses pembuatan kudapan terkategori kurang. Setelah diberikan materi tentang bagaimana proses pembuatan kudapan terjadi peningkatan pengetahuan sebesar 92 % dengan hasil *pos test* sebesar 96% memiliki pengetahuan dengan katagori baik. Peserta pelatihan yang awalnya tidak tahu bagaimana membuat kudapan baik dari segi gizi maupun potensinya sebagai pangan fungsional menjadi meningkat pengetahuannya.

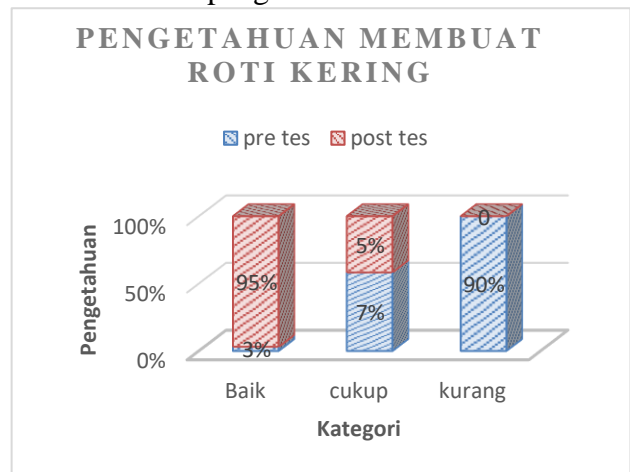
Materi selanjutnya adalah penjelasan tentang bagaimana membuat mie basah dari pangan fungsional yang menarik. Hasil pretes dan postes ditunjukkan pada gambar 2.

Mei basah merupakan produk yang banyak digemari diberbagai kalangan. Berikut hasil evaluasi pembuatan mie basah dari bahan pangan fungsional (bekatul dan sayuran) . Hasil evaluasi yang ditunjukkan pada gambar 2 dapat diketahui bahwa hasil *pre test* sebagian besar (85%) peserta masih memiliki pengetahuan tentang proses pembuatan

mie basah terkategori kurang. Setelah diberikan materi tentang bagaimana proses pembuatan mie basah terjadi peningkatan pengetahuan dengan hasil *pos test* sebesar 98% memiliki pengetahuan dengan katagori baik. Peserta pelatihan yang awalnya tidak tahu bagaimana membuat mie basah baik dari segi gizi maupun potensinya sebagai pangan fungsional menjadi meningkat pengetahuannya



Gambar 2 Hasil Evaluasi Terhadap pengetahuan



Gambar 3 Hasil Evaluasi Terhadap pengetahuan

Nilai	Pre Test		Post Test	
	N	%	N	%
Kurang (<60)	16	64	0	0
Cukup (60 - 80)	5	20	7	28
Baik (> 80)	4	16	18	72
Total	25	100	25	100

Tabel 1 Peserta Proses pembuatan Mie basah

Nilai	Pre Test		Post Test	
	N	%	N	%
Kurang (<60)	21	84	2	8
Cukup (60 -80)	3	12	7	28
Baik (> 80)	1	4	16	64
Total	25	100	25	100

Tabel 2 Peserta Proses pembuatan Roti Kering

Dalam pembuatan roti kering pada pelatihan ini juga dilakukan penilaian terhadap peningkatan pengetahuan peserta. Hasil evaluasi yang ditunjukkan pada gambar 3 dapat diketahui bahwa hasil *pre test* sebagian besar (90%) peserta masih memiliki pengetahuan tentang proses pembuatan roti kering dari bekatul dan sayuran terkategori kurang. Setelah diberikan materi tentang bagaimana proses pembuatan roti kering terjadi peningkatan pengetahuan dengan hasil *pos test* sebesar 95% memiliki pengetahuan dengan katagori baik meskipun masih terdapat 5% peserta yang memiliki pengetahuan yang cukup. Peserta pelatihan yang awalnya tidak tahu bagaimana membuat roti kering baik dari segi gizi maupun potensinya sebagai pangan fungsional menjadi meningkat pengetahuannya.

Penilaian selanjutnya terkait dengan bagaimana membuat label halal yang baik dapat dilihat pada tabel 3.

Nilai	Pre Test		Post Test	
	N	%	N	%
Kurang (<60)	76	98	0	0
Cukup (60 -80)	6	24	3	12
Baik (> 80)	0	0	22	88
Total	50	100	50	100

Tabel 3 Hasil Evaluasi Terhadap Pengetahuan Peserta dalam Pembuatan Label Produk Tabel 3 menunjukkan bahwa hasil pre tes sebagian besar 64% memiliki pengetahuan tentang pembuatan label produk dengan kategori kurang dan hanya 16% yang memiliki pengetahuan dengan katagori baik. Setelah pemberian materi hasil pos tes menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dalam pembuatan label sebesar 72%, dengan tingkat pengetahuan baik.

Pengetahuan peserta pelatihan tentang bagaimana melakukan pemasaran secara digital untuk menunjang penjualan ditunjukkan pada table 4. Sebagai berikut:

Nilai	Pre Test		Post Test	
	N	%	N	%
Kurang (<60)	20	80	1	4
Cukup (60 -80)	3	12	5	20
Baik (> 80)	2	8	19	76
Total	25	100	25	100

Tabel 4 Hasil Evaluasi Terhadap Pengetahuan Peserta dalam Pemasaran Digital

Pada tabel 4 menunjukkan bahwa hasil pre tes peserta sebagian besar (84%) memiliki pengetahuan yang kurang dalam pemasaran digital. Setelah dilakukan pemberian materi dan dilakukan pos tes, menunjukkan hasil adanya peningkatan pengetahuan sebesar 64% dengan katagori baik.

Tabel 5 ditunjukkan hasil pre tes peserta tentang bagaimana pengurusan Nomor Induk Berusaha (NIB) serta pada tabel 6 tentang cara

pengurusan label halal

Nilai	Pre Test		Post Test	
	N	%	N	%
Kurang (<60)	76	98	0	0
Cukup (60-80)	6	24	3	12
Baik (>80)	0	0	22	88
Total	50	100	50	100

Tabel 5 Hasil Evaluasi Terhadap Pengetahuan Peserta dalam Pengurusan NIB Hasil post tes peserta pelatihan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan sebesar 76% dengan pengetahuan yang baik dan masih terdapat 4% yang memiliki pengetahuan yang kurang dalam pengurusan NIB hal tersebut disebabkan karena masih ada peserta yang kurang memahami penggunaan internet sehingga tidak bisa menjawab post tes

Tabel 6 Hasil Evaluasi Terhadap Pengetahuan Peserta dalam Pengurusan sertifikat Halal

Tabel 6 Hasil Evaluasi Terhadap Pengetahuan Peserta dalam Pengurusan sertifikat Halal

Pada table 7 menunjukkan bahwa setelah diberikan penjelasan bagaimana cara mengurus sertifikat halal pengetahuan peserta meningkat sebesar 88 % menjadi baik dari hasil pre test dengan kategori kurang sebesar 98%. Berdasarkan Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal semua Usaha Menengah Kecil wajib bersertifikat halal sehingga sangat penting peserta memahami proses tersebut.

Selama kegiatan praktik juga dilakukan evaluasi. Evaluasi pelatihan praktik dilakukan untuk mengetahui kemampuan peserta dalam mengolah tepung tempe dan *rice bren* serta pengolahan pangan fungsional untuk dibuat kudapan, mie basah dan kue kering. Evaluasi dilakukan pada saat

proses atau praktik membuat produk. Peserta diamati dengan Hasil evaluasi terhadap praktik dituangkan pada tabel 7. lembar pengamatan yang terdiri dari tiga kriteria, yaitu: persiapan, proses pengolahan dan penyajian. Evaluasi praktik juga dilihat melakukan pendampingan dengan kriteria kreatifitas dan penyajian. Hasil secara lengkap sebagai berikut:

Tabel 7. Hasil Evaluasi Praktik Peserta Pelatihan (N=5 kelompok)

Skor Nilai	Nilai							
	Persiapan		Proses pengolahan		Penyajian		Kreativitas	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Kurang (<60)	0	0	0	0	0	0	0	0
Cukup (60-80)	2	40	1	20	1	20	0	0
Baik (>80)	3	60	4	80	4	80	5	100
Jumlah	5	100	5	100	5	100	5	100

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa hasil evaluasi praktik yang dilakukan baik persiapan, proses pengolahan, penyajian maupun kreatifitas sebagian besar kelompok mendapatkan nilai >80, artinya bahwa semua kelompok melakukan praktik dengan baik sesuai dengan arahan pembimbing pada saat demonstrasi dilakukan

Pada table 8 ditunjukkan hasil evaluasi sikap atau respon dibedakan menjadi dua, yaitu sikap terhadap keberadaan produk sebagai bahan makanan bergizi dan sikap terhadap kegiatan pelatihan berupa kemanfaatannya. Berikut ini adalah hasil evaluasi respon yang diperoleh melalui *pretest* dan *posttest* menggunakan angket untuk penilaian sikap

Hasil penilaian pre test sikap terhadap produk sebagian besar 88% dengan nilai kurang <60 dan pada saat post test sebagian besar 92% memperoleh nilai >80% (Baik)

Untuk mengetahui evaluasi sikap

secara keseluruhan dapat dilihat pada tabel berikut:

Skor Nilai	Pre Tes		Post Tes	
	N	%	N	%
Kurang (< 60)	22	88	0	0
Cukup (60 – 80)	2	8	2	8
Baik (> 80)	1	4	23	92
Jumlah	25	100	25	100

Tabel 8. Hasil Evaluasi Sikap terhadap Potensi produk

Adapun sikap peserta terhadap kegiatan pelatihan, pemanfaatan dan potensi gizinya dari tepung tempe dan *rice bran* bagi kesehatan adalah sebagai berikut:

Tabel 9. Hasil Evaluasi Sikap Terhadap Kegiatan

Kriteria	N	%
Kurang Bermanfaat	0	0
Bermanfaat	2	8
Sangat Bermanfaat	23	92
Jumlah	25	100

Dari tabel diatas dapat diketahui sebagian besar (92%) mengatakan sangat bermanfaat. Program kegiatan ini menunjukkan bahwa ibu-ibu peserta pelatihan memiliki pengetahuan, sikap dan ketrampilan yang baik dalam memahami potensi produk sebagai bahan makanan bergizi tinggi yang berpotensi sebagai makanan fungsional sehingga bermanfaat untuk kesehatan. Hasil ini ditunjukkan dari tes pengetahuan dan lembar pengamatan praktik. Hasil tersebut juga menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan telah memberikan manfaat dalam meningkatkan pemahaman untuk memanfaatkan tepung tempe dan tepung bekatul dalam konsumsi sehari-hari. Berdasarkan hasil evaluasi respon atau sikap diketahui bahwa menurut peserta adanya pelatihan ini sangat berguna dan

bermanfaat, sehingga ibu-ibu Aisyiah menyadari produk kudapan, mie basah dan roti kering dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

Indikator keberhasilan dalam pelatihan ini apabila 90% peserta pelatihan hadir dan mengikuti sampai selesai. Hasil evaluasi kehadiran peserta pelatihan 100% hadir dan mengikuti pelatihan hingga selesai, dan 84% peserta memiliki nilai baik dalam tes pengetahuan serta keterampilan dalam membuat produk dan dinyatakan kreatif dalam mengolah menjadi kudapan, mie basah dan aneka produk kue kering. Sementara dari sikap atau respon terhadap keberadaan produk 96% menyatakan setuju apabila digunakan sebagai makanan bergizi dan layak dikonsumsi. Sedangkan evaluasi praktik (keterampilan) sudah terlihat lebih dari 73,33% telah memiliki kemampuan baik dalam persiapan, proses dan penyajian, sementara 100% peserta sudah memiliki kreatifitas.

Output yang diharapkan dalam kegiatan pelatihan pembuatan produk adalah peserta memiliki kompetensi kognitif, afektif dan psikomotor dalam memanfaatkan tempe dan *rice bren* sebagai bahan makanan yang berpotensi sebagai makanan fungsional. Selain itu peserta juga diharapkan memiliki motivasi untuk mensosialisasikan manfaat bahan pangan fungsional menjadi aneka makanan kudapan kepada anggota Aisyiah yang lain sehingga semua dapat mengetahui manfaatnya sebagai bahan makanan halal dan *toyyib* untuk dikonsumsi. Sedangkan *outcome* sebagai kelanjutannya diharapkan agar kegiatan pembuatan berbagai macam produk sebagai makanan yang halal dan *toyyib* untuk dikonsumsi sehingga dapat meningkatkan kesehatan balita sehingga tidak terjadi stunting dan jangka panjangnya dapat membantu meningkatkan pendapatan apabila di produksi dengan baik

DAFTAR PUSTAKA

Anuchita Moongggarm, Natcha Daomukda, Saowarose Khumpika. *Chemical Compositions, Phytochemicals, and*

- Antioxidant Capacity of Rice Bran, Rice Bran Layer, and Rice Germ. *APCBEE Procedia 2* (2012) :73-79
- Chaplyuk, V. Z., Alam, R. M. K., Abueva, M. M.-S., Hossain, M. N., & Humssi, A. S. Al. (2021). COVID-19 and Its Impacts on Global Economic Spheres. *Modern Global Economic System: Evolutional Development vs. Revoluatory Leap*, 198, 824–833. https://doi.org/10.1007/978-3-030-69415-9_94
- Fahri; Abd. Jalil; Sri Kasnelly. (2019). Meningkatkan Angka Pengangguran Ditengah Pandemi (COVID-19). *Al-Mizan : Jurnal Ekonomi Syariah* e-ISSN: 2656-968X, p-ISSN: 2685-4228 Volume 2, Edisi 2 . 45-60
- Handayani W, Rudijanto A, Indra MR. Soybean Milk Reduces Insulin Resistant in Rattus norvegicus of Type 2 Model Diabetes Mellitus. *J Kedokt Brawijaya*. 2019;XXV(2):60–6.
- Iskandar A, Possumah BT, Aqbar K. Peran Ekonomi dan Keuangan Sosial Islam saat Pandemi Covid-19. *SALAM J Sos dan Budaya Syar-i*. 2020;7(7).
- Sufiati Bintanah, Mufnety. Formula Tepung Petul untuk Memperbaiki Status Gizi dan Kolesterol Total pada Wanita Menopause Hiperkolesterolemia. *Jurnal Gizi Unimus Vol 10 No 1* 2021
- Sunarti S. Potensi antioksidan dan antiglikasi pada tempe kedelai dan tempe gembus berdasarkan variasi metode penguatan ekstrak. In: *Laporan Pe. Unpublish*; 2017.
- Tarigan, H., Sinaga, J. H., & Rachmawati, R. R. (2020). Dampak Pandemi COVID-19 Terhadap Kemiskinan di Indonesia. 3, 457– 479.



Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan