

Edukasi Literasi Makanan Sehat: Penyusunan Menu dan Model Bekal Sekolah Pada Kader Posyandu di Desa Borisallo Kabupaten Gowa

Hasriwiani Habo Abbas^{1*}, Hasnaeni Hasnaeni², Septiyanti Septiyanti³

^{1,2,3}Universitas Muslim Indonesia

*Corresponding author, e-mail: hasriwianihabo.abbas@umi.ac.id.

Abstrak

Status gizi anak sekolah di Desa Borisallo Kabupaten Gowa dari hasil pengukuran antropometri sekitar 60% kekurangan gizi dikarenakan BB/Umur masuk kategori kurus. Rendahnya status gizi anak sekolah di Desa Borisallo dikarenakan perilaku jajan anak usia sekolah sangat tinggi. Tujuan PKM adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra (kader posyandu) dalam literasi healthy food dan penyusunan menu bekal dan model bekal sekolah untuk meningkatkan status gizi anak sekolah. Metode yang digunakan dalam edukasi ini adalah ceramah, diskusi dan praktik. Peserta pelatihan edukasi ini adalah para kader posyandu Melati di Desa Borisallo sebanyak 23 orang. Evaluasi yang di gunakan adalah pre dan post test. Hasil pelaksanaan pelatihan ini menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan cara berliterasi digital tentang healthy food, yaitu 91% dan 78%. Kemampuan penyusunan menu bekal sekolah terjadi peningkatan kategori pengetahuan dan keterampilan yaitu 83% dan 91%. Pelatihan ini sangat berguna bagi kader dikarenakan mereka belum pernah mendapatkan pelatihan tersebut. Diharapkan dengan terlatihnya para kader maka kader ini akan menjadi pendamping edukasi masalah gizi. Hal ini di sebabkan masalah gizi di tingkat sekolah dasar merupakan masalah yang double burden yaitu masalah gizi kurang, stunting belum teratasi maka muncul masalah gizi lainnya yaitu obesitas dan kejadian gizi lebih.

Kata Kunci: Literasi healthy food; Model bekal sekolah; Penyusunan menu.

Abstract

The results of anthropometric showed the measurements around 60% of students in Borisallo Village, Gowa Regency, are malnourished because their BMI (weight/age) is in the thin category. The low nutritional status of student in Borisallo Village is due to the very high snacking behavior of students. The aim of this PKM is to increase the knowledge and skills of partners (posyandu cadres) in healthy food literacy, menu preparation and school lunch models to improve the nutritional status of studens. The methods used are lectures, discussions and practice. The participants of this educational training were cadres of the Melati Posyandu in Boriallo Village, totaling 23 people. The evaluation used is the pre and post test. The results of this training show an increase in knowledge and skills in digital literacy about healthy food, namely 91% and 78%. The ability to prepare school lunch menus increased in the category of knowledge and skills, namely 83% and 91%. This training is very useful for cadres because they have never received this training. Its hoped that with trained cadres, these cadres will become companions for education on nutrition issues. Because of nutritional problems at the elementary school level are a double burden because the problem of malnutrition, stunting has not been able to be resolved, so other nutritional problems have emerged, namely obesity and overnutrition.

Keywords: Literation of Healthy Food; Preparation of school lunch menus; School lunch model.

How to Cite: Abbas, H.H., Hasnaeni, H. & Septiyani, S. (2023). Edukasi Literasi Makanan Sehat, Penyusunan Menu Dan Model Bekal Sekolah Pada Kader Posyandu di Desa Borisallo Kabupaten Gowa. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(4), 557-564.



This is an open access article distributed under the Creative Commons Share-Alike 4.0 International License. If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. ©2023 by author.

Pendahuluan

Semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang pangan menyebabkan beragamnya makanan yang begitu variative, menarik, proses penyajiannya yang cepat dan harganya yang terjangkau sehingga terjadi peningkatan konsumen dalam mengkonsumsi makanan yang siap saji dan rasanya yang enak. Oleh karena itu, produsen makanan dan minuman menambahkan zat tambahan makanan atau yang sering disebut sebagai *food additive* dalam produknya (Pramastuty et al., 2016). Bahan tambahan makanan ini berfungsi untuk memperbaiki warna, bentuk, cita rasa dan tekstur, serta memperpanjang masa simpan (Yenrina, 2015). Zat warna yang sudah sejak lama dikenal dan digunakan, misalnya daun pandan atau daun suji untuk warna hijau dan kunyit untuk warna kuning. Kini dengan berkembangnya ilmu dan teknologi telah ditemukan zat warna sintetis, karena penggunaannya lebih praktis dan harganya lebih murah (Pertiwi et al., 2014; Wisnu Cahyadi, 2009).

BPOM Makassar menemukan sejumlah bahan makanan yang mengandung zat-zat berbahaya berupa boraks, hodamin B, methanil yellow, formaline, MSG dan gula biang. Ada 72 jenis produk pangan dari 800 produk yang beredar di Sulawesi Selatan. Produk pangan tersebut di temukan di pasar tradisional, seperti mie curah yang terdiri atas mie halus cap lumba-lumba, mie besar kuning lumba, yang diproduksi di Gowa, mie keriting kuning diproduksi di Makassar. BPOM menemukan kandungan boraks pada kerupuk, es putar, dan Rhodamin B pada empek-empek telur. Jajanan berbahaya ini ditemukan di depan gabungan sekolah SDN 1, SDN 5, dan SDN 55 Pare-pare.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa Dari 11 jenis sampel makanan yang terdiri dari 4 sampel minuman dan 3 sampel makanan di SD Sudirman Makassar serta 2 sampel minuman dan 2 sampel makanan di SD Kompleks Rappokalling Makassar terdapat 1 sampel yang berbahaya yaitu mengandung Rhodamin B pada minuman soda yang terdapat di SD Sudirman dan jajanan ini tidak memenuhi syarat dari segi warna (Iklima, 2017; Kepala BPOM RI, 2014; Laenggeng & Lumalang, 2015; Nurbiyati & Wibowo, 2014; Pertiwi et al., 2014; Pramastuty et al., 2016; Robert & Sudarti, 2014; Saputra, 2012; Yenrina, 2015).

Status gizi anak sekolah di Desa Borisallo Kabupaten Gowa dari hasil pengukuran antropometri sekitar 60% kekurangan gizi dikarenakan BB/Umur masuk kategori kurus. Rendahnya status gizi anak sekolah di Desa Borisallo dikarenakan perilaku jajan anak usia sekolah sangat tinggi. Kader posyandu yang merupakan perpanjangan Puskesmas, yang menjadi mitra dalam pengabdian ini untuk mendapatkan pelatihan tentang literasi healthy food, penyusunan menu dan mdel bekal sekolah dan pendirian kantin sehat. Tujuan PKM ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra (kader posyandu) dalam melakukan literasi digital tentang makanan sehat dan penyusunan menu bekal sekolah.

Berdasarkan analisis situasi maka permasalahan mitra yang diusulkan melalui kegiatan pemberdayaan kemitraan masyarakat ini adalah bertujuan untuk mengetahui:

- Status gizi anak sekolah sekitar 60% dalam kategori malnutrisi hal ini di sebabkan perilaku jajan anak sekolah sangat tinggi
- Budaya literasi mitra masih kurang mengenai makanan sehat berbahan local dan bergizi
- Keterampilan mitra dalam menyusun menu, pengolahan dan penyajian bekal sekolah yang sehat, menarik dan berwarna masih kurang
- Mitra belum optimal dalam menjalankan program KADARZI

Metode Pelaksanaan

Tahapan atau langkah-langkah yang ditempuh guna melaksanakan PKM

Metode yang di gunakan untuk pelaksanaan kegiatan dengan menggunakan metode ceramah, Latihan, diskusi dan praktek.

Tahap persiapan

Persiapan yang dilakukan dengan mengkoordinasikan antar Tim Pelaksana PKM dan mahasiswa program MBKM tentang tahapan pelaksanaan kegiatan yaitu mulai dari survey lokasi, pembagian tugas dan tanggungjawab masing-masing anggota tim, persiapan administrasi, koordinasi dengan mitra dan beberapa stakeholder yaitu Kepala Desa, Puskesmas dan Kepala Sekolah, serta penyediaan tempat pelaksanaan kegiatan.



Gambar 1. Persiapan pelaksanaan pengabdian dan penentuan jadwal serta narasumber

Tahap Pelaksanaan dan Sasaran

Penggunaan model pembelajaran yang di desain menggunakan Technology, Paedagogy, and Content Knowledge (TPACK) merupakan model yang diimplementasikan dalam pelatihan. Model tersebut mencakup 4 langkah yaitu: pemahaman (P), observasi-instruksi (O), latihan instruksi (L), refleksi (R). Model pembelajaran Technology, Paedagogy, and Content Knowledge (TPACK) tim pengabdian merumuskan langkah-langkah sesuai dengan solusi dan luaran kegiatan yang diharapkan. Sasaran pemberian pelatihan adalah ibu kader, PKK dan Pihak sekolah



Gambar 2. Peserta pelatihan yaitu Ibu kader posyandu, Ibu PKK dan Pihak sekolah.

Evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program

1. Tahap Evaluasi, meliputi: tim pengabdian akan melakukan FGD (Forum Group Discussion) dalam analisis deskriptif data evaluasi kegiatan. Karena data yang dikumpulkan melalui angket baik pre test dan post test, untuk menganalisis menggunakan software SPSS untuk melihat apakah pelatihan berhasil atau tidak.
2. Tahap Keberlanjutan Program, meliputi: (1) Pendampingan kepada kader posyandu, pihak sekolah sebagai pengelola kantin sehat untuk memantau pelaksanaan program keluarga sadar gizi, status gizi anak sekolah dan pelaksanaan kantin sehat. (2) pendampingan melalui grup WhatApps maupun kelas virtual melalui Zoom kepada mitra dan volunteer.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian di lakukan pada tanggal 10 Agustus 2023 di Balai Kantor Desa Borisallo. Adapun yang menjadi peserta pelatihan adalah 15 kader posyandu, 2 tim dari sekolah dan 6 dari tim PKK. Adapun dari stakeholder yang datang adalah perwakilan dari kepala sekolah SD Inpres Borisallo, Puskesmas Parangloe dan Kepala Desa Borisallo. Berdasarkan hasil pre dan post test pada 23 orang yang terdiri dari 10 pertanyaan quesioner, tentang pelatihan yang telah di berikan. Pelatihan yang di laksanakan selama sehari sebelum di lakukan pelatihan kami tim pengabdian melakukan penyebaran kusioner yaitu melihat kemampuan pengetahuan dan keterampilan mengenai literasi digital healthy food, penyusunan menu dan model bekal sekolah. Hasil tersebut dapat diketahui berdasarkan tabel berikut:



Gambar 3. Pelaksanaan pengisian post tes

Pelatihan Literasi Healthy Food Pada Kader Posyandu Melati di Desa Borisallo

Menurut OECD Literasi diartikan sebagai suatu kemampuan guna memahami dan menggunakan informasi tercetak dalam kehidupan sehari-hari pada kegiatan di rumah, di tempat kerja, dan di masyarakat untuk mencapai tujuan, serta untuk mengembangkan pengetahuan dan potensi seseorang. Ada berbagai macam jenis literasi yang perlu dimiliki, yaitu literasi baca tulis, literasi numerasi, literasi sains, literasi digital, literasi finansial dan literasi budaya dan kewargaan (Nugraha & Octavianah, 2019). Literasi tentang makanan sehat yaitu tentang gizi seimbang dalam hal ini tentang isi pringku dan program kaderzi (keluarga sadar gizi) akan meningkat jika di sertai dengan adanya pelatihan dan adanya perpustakaan mini di posyandu, sehingga para kader akan terbiasa membaca. Perpustakaan mini ini untuk mengantisipasi jika kader tidak mempunyai internet yang baik sehingga perpustakaan ini sangat membantu kader untuk tetap berliterasi. Hal ini sesuai dengan pengabdian yang di lakukan oleh Roshonah (2022) mengatakan bahwa literasi dapat menstimulasi tumbuh kembang anak dengan pemahaman orangtua tentang gizi seimbang (Roshonah et al., 2022).

Tabel 1 menunjukkan kemampuan tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang pelatihan literasi digital melalui browsing di internet yaitu mencari di link google dan youtube tentang healthy food (Makanan Sehat) sebelum di lakukan pelatihan pre test masih sangat kurang sekitar 74%, tetapi setelah di lakukan pelatihan tersebut terjadi peningkatan sekitar 92 %. Pelatihan literasi digital sangat antusias di ikuti oleh peserta dimana peserta tersebut berasal dari mitra yaitu kader posyandu, perwakilan sekolah dan ibu PKK. Walau masih ada sekitar 9% yang belum paham cara mengakses dan browsing internet dikarenakan baru memiliki Hp smart.

Keterampilan peserta pelatihan membrowsing atau mensearching informasi baik di google maupun di youtube hasil pretest sebelum diberikan pelatihan, keterampilan mereka masih sangat kurang sekitar 70%. Sedangkan hasil post test nya keterampilan terjadi peningkatan sekitar 78%, hal ini di karenakan mereka kurang mengetahui jika informasi tentang healthy food dapat di searching, mereka hanya mengetahui jika informasi tersebut hanya dari media Whashaap saja. Hal ini membuat mereka kurang terampil mengakses internet untuk mencari informasi tersebut (Handayani, 2020; Roshonah et al., 2022; Yuliani et al., 2022).

Pelatihan Menyusun Menu Bekal Sekolah Pada Kader Posyandu Melati di Desa Borisallo

Tabel 2 menunjukkan kemamuan tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menyusun menu sehat bekal sekolah masih kurang. Hasil pre test untuk kategori pengetahuan sebanyak 87% masih kurang pengetahuan mereka dalam penyusunan menu berdasarkan kategori umur anak sekolah dimana anak usia sekolah dasar ini energi yang dibutuhkan sangat banyak baik untuk pertumbuhan fisik mapu untuk perkembangan sel otak. Namun di sisi lain anak usia sekolah ini telah mengenal variasi makanan melalui jajanan, sehingga jika anak tidak di bekali makanan dari rumah setidaknya di sekolah ada kantin sehat. Hasil post test menunjukkan peningkatan menjadi 83% setelah di lakukan pelatihan. Adapun keterampilan mereka dalam penyusunan menu makanan sehat berdasarkan kategori anak usia sekolah sebelum di berikan pelatihan hasil pre test mereka yang masih kurang sebanyak 78%.

Tabel 1. Hasil Pre dan Post Test Pelatihan Literasi Healthy Food pada Kader Posyandu Melati di Desa Borisallo Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa

Pengetahuan	Pre Test		Post Test	
	n	%	n	%
Kurang	20	87	4	17
Cukup	3	13	19	83

Total	23	100	23	100
Keterampilan				
Kurang	18	78	2	9
Cukup	5	22	21	91
Total	23	100	23	100



Gambar 4. Pelatihan Literasi Healthy Food

Hasil post test setelah di berikan pelatihan mengalami peningkatan sekitar 91%. Pelatihan penyusunan menu makanan berdasarkan kategori anak usia sekolah sangat penting dikarenakan di Desa Borisallo ibu-ibu mereka terlalu cepat memberikan makanan siap saji terhadap anak mereka di karenakan pengolahan yang tidak rumit dan bumbunya sudah di sediakan sehingga proses pengolahannya cepat. Namun hal ini berdampak pada kesehatan anak usia sekolah khususnya pada pencernaan mereka. Oleh karena itu pelatihan ini sangat penting dan pelatihan ini juga sangat antusias di ikuti oleh para peserta di karenakan ingin anaknya sehat dan bergizi baik pada jasmani dan rohaninya serta cerdas dalam mengikuti matapelajaran (Handayani et al., 2018; Handayani, 2020; Iklima, 2017; Indriyani, 2021; Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018).

Tabel 2. Hasil Pre dan Post Test Pelatihan Penyusunan Menu Bekal Sekolah pada Kader Posyandu Melati di Desa Borisallo Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa

Pengetahuan	Pre Test		Post Test	
	n	%	n	%
Kurang	17	74	2	9
Cukup	6	26	21	91
Total	23	100	23	100
Keterampilan				
Kurang	16	70	5	22
Cukup	7	30	18	78
Total	23	100	23	100

Sumber data primer 2023

Ada pun hasil penyusunan menu bekal sekolah yang tersusun untuk bekal sekolah pada saat pelatihan adalah:

Menu Bekal Sekolah Hari Pertama

- ½ gelas nasi merah
- 50 gr ikan suwir suwir kemangi
- 1 gelas cah kangkung toge
- 150 gr pepaya

Menu Bekal Sekolah Hari Kedua

- 1 bowl nasi goreng sayur
- 1 butir telur dadar
- 2 buah krupuk tempe
- 200 gr semangka

Menu Bekal Sekolah Hari Ketiga

$\frac{3}{4}$ gelas nasi putih cemangi
2 potong tempura udang,
50 gr oseng oseng tempe
100 gr tumis buncis, wartel dan jagung
2 buah jeruk manis

Menu Bekal Sekolah Hari Keempat

$\frac{1}{2}$ gelas nasi lemak kelor
1 buah telur pindang
50 gr oseng oseng tahu tempe
3 krupuk tahu
150 gr melon

Menu Bekal Sekolah Hari Kelima

1 bowl mie goreng jawa
100 gr ayam suwir-suwir
3 krupuk udang
1 cup pudding buah

Menu Bekal Sekolah Hari Keenam

1 cup macaroni sayuran ikan panggang
Acar mentimun, wortel dan nenas
1 buah favorit anak
1 kotak jus jambu



Gambar 5. Pelatihan penyusunan menu bekal sekolah

Pelatihan Membuat Model Bekal Sekolah Pada Kader Posyandu Melati di Desa Borisallo

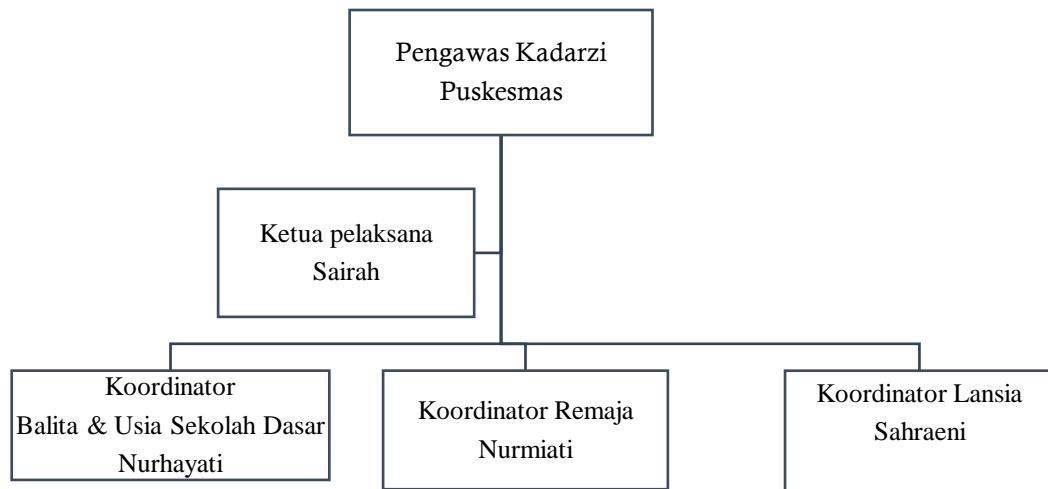
Pengetahuan dan keterampilan peserta dalam membuat model bekal sekolah masih kurang. Hasil pre test untuk kategori pengetahuan sebanyak 65% masih kurang pengetahuan mereka dalam membuat model bekal, alasannya adalah mereka tidak punya alat pembentuk makanan dan kalua anak-anak mereka masuk pagi kadang bekal mereka tidak berbentuk. Hasil post test menunjukkan peningkatan menjadi 87% setelah di lakukan pelatihan dan untuk membuat model makanan mereka hanya perlu sarung tangan plastic untuk membuat model orang atau Binatang atau model taman untuk bekal sekolah. Adapun keterampilan mereka dalam membukan model bekal sekolah berdasarkan kategori anak usia sekolah sebelum di berikan pelatihan, hasil pre test mereka masih kurang sebanyak 78%. Hasil post test setelah di berikan pelatihan mengalami peningkatan sekitar 83%. Pelatihan model bekal sekolah untuk para peserta sangat bermanfaat di karenakan model penyajian model bekal yang di sukai anak-anak sehingga meningkatkan nafsu makan mereka.

Tabel 3. Hasil Pre dan Post Test Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat Tentang Pelatihan Membuat Model Bekal Sekolah pada Kader Posyandu Melati di Desa Borisallo Kecamatan Parangloe Kabupaten Gowa

Kategori Pengetahuan	Pre Test		Post Test	
	n	%	n	%
Kurang	15	65	3	13
Cukup	8	35	20	87
Total	23	100	23	100
Kategori Keterampilan				
Kurang	18	78	4	17
Cukup	5	22	19	83
Total	23	100	23	100

Pembentukan Struktur Organisasi Volunteer Kadarzi

Kadarzi adalah program pemerintah yang diterapkan untuk mengatasi masalah gizi, sehingga keluarga diharapkan dapat secara mandiri mewujudkan keadaan gizi baik untuk meningkatkan derajat kesehatan ibu dan anak (Khasanah et al., 2022). Peran volunteer adalah sebagai pendamping di Masyarakat untuk memantau dan membantu pelaksanaan program kadarzi ini. Struktur organisasi ini di buat untuk memperkuat komitmen dalam melaksanakan program kadarzi.



Kesimpulan

Pelatihan memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan berliterasi digital kader posyandu tentang makan sehat dan penyusunan menu bekal sekolah sekitar 83%. Terbentuk volunteer KADARZI yaitu para kader yang siap mendampingi Masyarakat untuk menjalankan program keluarga sadar gizi. Pengabdian ini mendukung program MBKM sehingga terjadi kolaborasi antara dosen, mahasiswa, stakeholder dan Masyarakat.

Daftar Pustaka

- Cahyadi, W. (2009). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Handayani, D., Herdiani, N., & Ayu, F. (2018). Pelatihan Pembuatan Bekal Sehat Secara Mandiri Bagi Anak Usia Sekolah di SDN Margorejo V Surabaya. *Universitas Nahdlatul Ulama Surabaya*
- Handayani, O. D. (2020). Edukasi dan Workshop Pembuatan Makanan Bergizi bagi Anak "Homemade Healthy Child Food" bagi Tumbuh Kembang Anak di BKB dan Gugus PAUD di Cilandak, Jakarta Timur. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(2), 144–148. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v11i2.2760>
- Iklima, N. (2017). Gambaran Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Usia Sekolah Dasar. *Jurnal Keperawatan BSI*, 5(1), 8–17.

-
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Bekal Sehat Gizi Seimbang - Sehat Negeriku. <http://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/blog/20180412/5225523/bekal-sehat-gizi-seimbang/>
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2014 tentang Perubahan atas Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.07.11.6662 Tahun 2011 tentang Persyaratan Cemaran Mikroba dan Logam Berat.
- Khasanah, N., Luthfa, I., & Hasna, M. Y. (2022). Program Penguatan Keluarga Sadar Gizi (KADARZI) sebagai Upaya Optimalisasi 1000 HPK dalam Masa Pandemi Covid-19. *Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 89–97. <https://doi.org/10.30656/jpmwp.v6i1.3854>
- Laenggeng, A. H., & Lumalang, Y. (2015). Hubungan Pengetahuan Gizi Dan Sikap Memilih Makanan Jajanan Dengan Status Gizi Siswa Smp Negeri 1 Palu. *Jurnal Kesehatan Tadulako*, 1(1), 49–57.
- Nurbiyati, T., & Wibowo, A. H. (2014). Pentingnya Memilih Jajanan Sehat Demi Kesehatan Anak. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 3(3), 192–196.
- Pertiwi, D., Sirajuddin, S., & Najamuddin, U. (2014). Analisis Kandungan Zat Pewarna Sintetik Rhodamin B dan Methanyl Yellow Pada Jajanan Anak di SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Pramastuty, L. I., Raharjo, M., & Hanani, D. Y. (2016). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keberadaan Zat Pewarna dan Pengawet Terlarang pada Makanan Jajanan di Pasar-Pasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 457–464.
- Robert, D., & Sudarti, N. W. (2014). Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Kebiasaan Jajan Anak Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Wonosari Kabupaten Boalemo. *Jurnal GIZIDO*, 6(1). <https://ejurnal.poltekkes-manado.ac.id/index.php/gizi/article/download/46/34>
- Roshonah, A. F., Permatasari, T. A. E., Eminita, V., Robbaniyah, A., Sa'diyah, I., & Nugroho, S. (2022). Edukasi Parenting Literasi Numerasi Dan Gizi Seimbang Untuk Orangtua di TK Aisyiyah 104 Jakarta Selatan. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ.
- Saputra, A. D. (2012). Hubungan tingkat pengetahuan dengan perilaku siswa kelas sekolah dasar. *Unnes Journal of Public Health*, 1(1).
- Yenrina, R. (2015). Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif. Padang: Andalas University Press.
- Yuliani, K., Pratiwi, V. N., Farindra, I., Karimah, N. L., Indartiningsih, M., Agatha, D. J. G., Taufiqoh, H., Khotimah, N. H., Rohmah, C. F., Dewi, A. L., & Faiq, F. A. Z. (2022). Penguatan Literasi Pemilihan Bahan Makanan Sehat Demi Menunjang Status Gizi Normal Pada Kader UKS di SMKN 1 Singgahan. Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Nahdhatul Ulama Surabaya.