

INOVASI OLAHAN PROTEIN “BAKSO TEMPE SEHAT” SEBAGAI PENGUAT EKONOMI DESA SERTA MAKANAN PENAMBAH GIZI BAGI BALITA DI DESA TANJUNGHARJO

Indah Rahayu¹⁾, Wahyu Purwanjani²⁾, Akbar Saiku Maulana³⁾, Anang Tegar Nur Cahyo⁴⁾

Universitas An Nuur Purwodadi¹⁾²⁾³⁾⁴⁾

E-mail: indahhrahayu6@gmail.com¹⁾, wahyupurwanjani24@gmail.com²⁾,
akbarsaiku02@gmail.com³⁾

Abstrak

Masalah gizi kurang pada balita di Indonesia masih menjadi isu kesehatan masyarakat yang mendesak. Dalam upaya mengatasi permasalahan tersebut, program pengabdian masyarakat ini memperkenalkan inovasi "Bakso Tempe Sehat" sebagai solusi alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) yang bergizi, terjangkau, dan berbasis bahan lokal. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Tanjungharjo, melibatkan kader posyandu, mahasiswa KKN, dan UMKM tempe lokal. Melalui penyuluhan, demonstrasi pembuatan bakso tempe, dan diskusi interaktif, kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan para kader mengenai pentingnya gizi seimbang bagi balita. Selain itu, program ini juga memberdayakan UMKM tempe untuk mendukung perekonomian desa sekaligus meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pemanfaatan tempe sebagai sumber protein yang bernilai tinggi.

Kata Kunci: gizi balita, bakso tempe, PMT, pemberdayaan lokal, tempe.

PROTEIN PROCESSING INNOVATION “HEALTHY TEMPE MEATBALLS” AS A VILLAGE ECONOMIC BOOSTER AND NUTRITIONAL FOOD FOR TODDLERS IN TANJUNGHARJO VILLAGE

Abstract

The problem of undernutrition in toddlers in Indonesia is still an urgent public health issue. In an effort to overcome these problems, this community service program introduces the innovation of “Healthy Tempe Meatballs” as an alternative solution for Supplementary Food Provision (PMT) that is nutritious, affordable, and based on local ingredients. This activity was carried out in Tanjungharjo Village, involving posyandu cadres, KKN students, and local tempe MSMEs. Through counseling, demonstration of making tempeh meatballs, and interactive discussions, this activity succeeded in increasing the cadres' knowledge about the importance of balanced nutrition for toddlers. In addition, the program also empowered tempe MSMEs to support the village economy while increasing public awareness about the use of tempe as a high-value protein source.

Keywords: toddler nutrition, tempeh meatballs, PMT, local empowerment, tempeh.

A. PENDAHULUAN

Permasalahan gizi di Indonesia memberikan dampak besar terhadap Sumber Daya Manusia (SDM), sehingga perlu adanya perhatian khusus. Salah satu masalah gizi yang banyak terjadi di Indonesia adalah gizi kurang. Balita (0-5 tahun) merupakan kelompok umur yang paling sering menderita akibat kekurangan gizi atau termasuk salah satu kelompok masyarakat yang rentan gizi. Status gizi anak merupakan hal penting yang harus diketahui oleh setiap orang tua, karena gangguan yang terjadi akibat pemenuhan gizi yang tidak seimbang akan menyebabkan kerusakan yang irreversibel (Annisa Nuradhiani, 2023).

Berdasarkan data Riskesdas (2018), prevalensi gizi kurang pada anak usia dini sebesar 13,8%, yang berarti 212 masalah gizi dan kurang di Indonesia masih menjadi masalah kesehatan masyarakat dan mendekati prevalensi tinggi, sedangkan sasaran Sustainable Development Goals (SDGs) tahun 2019 yaitu 17%. Oleh karena itu, prevalensi gizi kurang secara nasional harus diturunkan sebesar 13,8%, yang berarti 212 masalah gizi dan kurang di Indonesia masih menjadi masalah kesehatan masyarakat dan mendekati prevalensi tinggi, sedangkan sasaran Sustainable Development Goals (SDGs) tahun 2019 yaitu 17%. Oleh karena itu, prevalensi gizi kurang secara nasional harus diturunkan sebesar 2,3% (Riskesdas, 2018).

Masalah gizi kurang merupakan masalah global & kompleks terjadi di seluruh dunia. Masalah gizi kurang biasanya dialami oleh anak usia dini dan hal ini perlu menjadi perhatian karena anak usia dini merupakan kelompok yang perlu diperhatikan akan kebutuhan gizinya, karena mereka dalam masa pertumbuhan. Kekurangan akan kebutuhan gizi pada masa anak-anak selain akan mengakibatkan gangguan pada pertumbuhan jasmaninya juga akan menyebabkan gangguan perkembangan mental anak. Anak-anak yang menderita kurang gizi setelah mencapai usia dewasa tubuhnya tidak akan tinggi serta jaringan-jaringan otot kurang berkembang. Status gizi yang baik dapat membantu proses pertumbuhan dan perkembangan anak untuk mencapai kematangan yang optimal (Fitriani, 2024).

Nutrisi memegang peranan penting dalam siklus hidup manusia yang merupakan pondasi bagi pertumbuhan dan perkembangan bayi, balita dan anak. Nutrisi yang tidak baik merupakan faktor risiko terjadinya gangguan pertumbuhan fisik, perkembangan mental dan kesehatan, sehingga memerlukan intervensi gizi yang adekuat. Salah satunya adalah pemberian asupan protein dengan cara yang tepat dan benar guna untuk tumbuh kembang yang baik (Salawati, 2014). Protein berperan dalam pembelahan sel selama masa pertumbuhan dan perkembangan. Protein dapat bersumber dari hewan (protein hewani) maupun tumbuhan (protein nabati). Salah satu contoh sumber protein yaitu tempe yang memiliki kandungan protein tinggi (20,8 g/100g), tetapi masih kurang dimanfaatkan sebagai alternatif makanan bergizi dengan harga yang relatif lebih murah untuk membantu pencegahan stunting (Perdana, 2023). Berdasarkan data yang didapatkan dari bidan desa tanjungharjo tahun 2024 terdapat 434 balita, 7 diantaranya mengalami stunting dan 79 diantaranya terdeteksi waspada stunting.

Desa Tanjungharjo merupakan suatu daerah yang melimpah akan hasil pertaniannya dan terdapat beberapa UMKM salah satunya UMKM tempe yang berada di Dusun Taman. Mata pencaharian utama warga Desa Tanjungharjo adalah petani padi dan jagung. Dengan memperhatikan kondisi ekonomi desa, banyak keluarga yang masih mengandalkan pendapatan dari sektor informal atau hasil pertanian musiman. Ketidakstabilan ekonomi menjadi tantangan yang harus dihadapi, terutama untuk menciptakan lapangan kerja yang berkelanjutan dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Oleh karena itu, inovasi produk berbasis bahan lokal seperti bakso tempe muncul sebagai solusi yang strategis. Bakso tempe tidak hanya memanfaatkan bahan baku yang melimpah dan terjangkau, tetapi juga memberikan nilai tambah yang positif. Produk ini memiliki potensi untuk memenuhi kebutuhan pasar akan makanan sehat, bergizi, dan inovatif, sekaligus menjadi ikon kuliner khas desa Tanjungharjo. Selain itu olahan bakso tempe ini bisa menjadi salah satu pilihan Pemberian Makanan Tambahan (PMT) di posyandu desa Tanjungharjo.

B. METODE PELAKSANAAN

1. Kegiatan dan Pelaksanaan

Kegiatan Inovasi Olahan Protein “Bakso Tempe Sehat” Sebagai Penguat Ekonomi Desa Serta Makanan Penambah Gizi Bagi Balita Di Desa Tanjungharjo dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan para kader posyandu mengenai pentingnya gizi dalam Pemberian Makanan Tambahan (PMT) guna mendukung pertumbuhan optimal balita. Berikut kegiatan dan pelaksanaan-nya :

A. Penyuluhan Gizi Balita

Penyuluhan gizi balita memberikan pemahaman kepada kader posyandu tentang pentingnya pemenuhan gizi balita, untuk mengedukasi tentang dampak kekurangan gizi pada pertumbuhan fisik dan mental anak.

- **Materi Penyuluhan**

Materi penyuluhan bertujuan untuk memberitahukan pentingnya Pemberian Makanan Tambahan (PMT) berbasis protein untuk mendukung tumbuh kembang anak, untuk menginformasikan dampak stunting terhadap masa depan anak, dan mengenalkan sumber protein lokal seperti tempe, sebagai bahan baku PMT yang ekonomis dan bernutrisi tinggi.

- **Pelaksanaan**

Materi disampaikan oleh tim mahasiswa KKN yang telah berkolaborasi dengan badan setempat, yang memberikan penyuluhan berupa presentasi interaktif menggunakan media visual (video pembuatan dan slide presentasi). Diadakan juga sesi tanya jawab untuk menjawab pertanyaan kader terkait implementasi PMT di posyandu.

B. Penayangan Video Prosedur Pembuatan Bakso Tempe

Penayangan video prosedur pembuatan bakso tempe sehat bertujuan untuk memperkenalkan langkah-langkah pembuatan bakso tempe yang sederhana dan praktis, serta untuk memberikan gambaran visual agar kader posyandu lebih mudah memahami prosesnya.

- Materi Video
 - Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso tempe sehat
 - Alat-alat yang dibutuhkan.
 - Proses pembuatan secara bertahap, mulai dari penghalusan tempe hingga pembentukan bakso.
- Pelaksanaan

Video berdurasi 5 menit diputar menggunakan proyektor. Setelah video selesai, dilakukan diskusi untuk menjelaskan kembali poin-poin penting dari proses pembuatan.

C. Demonstrasi Pembuatan Bakso Tempe

Demonstrasi pembuatan bakso tempe sehat bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung kepada kader posyandu dalam proses membuat bakso tempe, dan untuk meningkatkan keterampilan kader untuk menerapkan pembuatan bakso tempe di rumah atau dalam kegiatan posyandu. Berikut tahap demonstrasinya :

- Tahapan Demonstrasi
 - Persiapan bahan dan alat:
Mempersiapkan bahan - bahan seperti tempe, dada ayam, sayuran, tepung, bumbu, dll, serta menyiapkan alat-alat seperti cooper, panci, dan kompor dll,
 - Proses demonstrasi :
Tim KKN mempraktikkan langkah pembuatan, dimulai dari penghalusan tempe dan pencampuran bahan-bahan lainnya, setelah itu memasukan olahan yang sudah siap didalam air mendidih, hingga bakso ditiriskan dan siap.
 - Partisipasi kader :
Kader posyandu diajak mencoba proses pembentukan bakso agar lebih memahami tekniknya.
 - Pengolahan dan penyajian:
Bakso yang telah dibuat dimasak dan disajikan sebagai sampel untuk kader mencicipi hasilnya.

D. Evaluasi dan Diskusi

Evaluasi bertujuan untuk mengukur tingkat pemahaman kader setelah kegiatan dan memberikan ruang untuk diskusi dan umpan balik terkait inovasi bakso tempe. Dalam pelaksanaannya dilakukan melalui tanya jawab singkat dan kuesioner evaluasi, dan membahas terkait potensi pengembangan produk ini untuk kegiatan posyandu atau usaha lokal.

2. Waktu dan Tempat Pengabdian kepada masyarakat

Kegiatan Inovasi Olahan Protein “Bakso Tempe Sehat” Sebagai Penguat Ekonomi Desa Serta Makanan Penambah Gizi Bagi Balita Di Desa Tanjungharjo ini diselenggarakan pada Selasa, 21 Januari 2025 bertempat di balai desa Tanjungharjo pukul 08.00 WIB sampai dengan selesai.

A. Penentuan Waktu Pelaksanaan

Menentukan waktu yang sesuai agar kegiatan dapat berjalan dengan efektif dan melibatkan seluruh pihak yang ditargetkan.

B. Rincian Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan pada Selasa, 21 Januari 2025. Waktu pelaksanaan dimulai pukul 08.00 WIB hingga selesai. Jadwal dipilih dengan mempertimbangkan aktivitas harian masyarakat Desa Tanjungharjo, terutama kader posyandu dan mitra lainnya.

C. Penentuan Tempat Pelaksanaan

Lokasi kegiatan berada di balai desa Tanjungharjo. Balai desa dipilih karena merupakan tempat strategis yang mudah diakses oleh seluruh peserta dan memiliki fasilitas pendukung seperti ruang pertemuan, listrik, meja, kursi, dan perlengkapan audio-visual (proyektor dan layar). Tim KKN melakukan pengecekan lokasi, memastikan kebersihan dan ketersediaan fasilitas, menyusun alat dan bahan yang diperlukan, seperti bahan baku pembuatan bakso tempe, alat masak, dan media presentasi.

D. Hari Pelaksanaan:

Tim datang lebih awal (pukul 07.00 WIB) untuk memastikan kesiapan tempat, Melakukan pengaturan tempat duduk, meja demonstrasi, dan peralatan audio-visual.

E. Evaluasi Pelaksanaan Waktu dan Tempat

Semua kegiatan dirancang untuk selesai sebelum siang hari agar tidak mengganggu aktivitas rutin kader desa. Lokasi dipilih dengan mempertimbangkan kenyamanan, aksesibilitas, dan fasilitas pendukung yang memadai untuk keberhasilan kegiatan. Dengan penjadwalan yang terstruktur dan pemilihan tempat yang tepat, kegiatan pengabdian di Desa Tanjungharjo diharapkan dapat berjalan lancar dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

3. Mitra/Subjek Pengabdian

Dalam kegiatan Inovasi Olahan Protein “Bakso Tempe Sehat” Sebagai Penguat Ekonomi Desa Serta Makanan Penambah Gizi Bagi Balita Di Desa Tanjungharjo dihadiri oleh 43 kader posyandu, 1 kepala desa dan 21 mahasiswa KKN. Kegiatan "Inovasi Olahan Protein ‘Bakso Tempe Sehat’" melibatkan beberapa pihak yang memiliki peran penting dalam mendukung pelaksanaan dan keberhasilannya :

a) Kader Posyandu (43 orang):

Sebagai pelaksana utama program di tingkat masyarakat, terutama dalam pemberian makanan tambahan (PMT) kepada balita dan dipilih karena berperan langsung dalam edukasi kesehatan dan gizi masyarakat. Kader posyandu juga dilibatkan langsung dalam seluruh proses kegiatan, termasuk dalam praktik pembuatan bakso tempe untuk memastikan transfer keterampilan berjalan efektif.

b) Kepala Desa (1 orang):

Sebagai perwakilan pemerintah desa untuk memberikan dukungan administratif dan fasilitasi kegiatan, yang memiliki peran sebagai penghubung antara program pengabdian dengan masyarakat desa. Tim KKN melibatkan kepala desa dalam perencanaan program untuk mendapatkan dukungan penuh, termasuk dalam penggunaan fasilitas balai desa dan memberikan laporan awal dan akhir kegiatan sebagai bentuk tanggung jawab kepada pemerintah desa.

c) Mahasiswa KKN (21 orang):

Berperan sebagai tim pelaksana utama kegiatan, mulai dari penyuluhan, demonstrasi pembuatan produk, hingga evaluasi kegiatan, membantu transfer teknologi dan ilmu kepada kader posyandu dan masyarakat desa. Tim KKN memberikan pembekalan terlebih dahulu tentang prosedur pelaksanaan kegiatan dan materi penyuluhan agar dapat menjalankan tugas secara optimal. Dibagi ke dalam beberapa kelompok kerja sesuai dengan tugas spesifik, seperti penyuluhan, demonstrasi, dan dokumentasi kegiatan.

4. Prosedur

Dalam kegiatan Inovasi Olahan Protein “Bakso Tempe Sehat” Sebagai Penguat Ekonomi Desa Serta Makanan Penambah Gizi Bagi Balita Di Desa Tanjungharjo meliputi penyuluhan mengenai gizi balita dan penayangan video prosedur pembuatan bakso tempe dan demonstrasi pembuatan bakso tempe sehat.

a. Persiapan Awal

1). Koordinasi dengan Kepala Desa dan Kader Posyandu:

Dilakukan pertemuan awal untuk memaparkan rencana kegiatan, tujuan, dan manfaat program agar mendapatkan izin dan dukungan fasilitas berupa balai

desa sebagai tempat pelaksanaan kegiatan. Untuk mendapatkan jumlah data peserta yang akan hadir, termasuk kader posyandu, kepala desa, dll.

2). Penyusunan Materi Penyuluhan:

Materi mencakup informasi tentang pentingnya gizi balita, manfaat protein, serta pengolahan tempe sebagai bahan lokal untuk PMT. Disusun dalam bentuk powerpoint yang menarik, presentasi visual, dan video tutorial.

3). Persiapan Bahan dan Alat:

Menyediakan bahan baku seperti tempe, tepung, bumbu, dan alat untuk demonstrasi pembuatan bakso tempe dan mempersiapkan perangkat penyuluhan seperti proyektor, layar, dan speaker.

4). Pelatihan Mahasiswa KKN:

Mahasiswa KKN melakukan gladi bersih tentang cara menyampaikan materi penyuluhan dan melakukan demonstrasi dan dibagi dalam beberapa tim dengan tugas masing-masing: penyuluh, demonstrator, dokumentasi, dan evaluasi.

b. Pelaksanaan Kegiatan

1). Penyuluhan Gizi Balita :

Penyampaian materi oleh mahasiswa KKN menggunakan presentasi interaktif. Fokus pada pentingnya gizi seimbang bagi balita dan manfaat protein untuk pertumbuhan dan Penekanan pada potensi bahan lokal seperti tempe sebagai sumber protein murah dan sehat.

2). Penayangan Video Tutorial :

Video tutorial memperlihatkan langkah-langkah pembuatan bakso tempe sehat secara jelas dan sederhana, serta memberikan gambaran kepada peserta sebelum demonstrasi langsung dilakukan.

3). Demonstrasi Pembuatan Bakso Tempe

Tim mahasiswa KKN mempraktikkan pembuatan bakso tempe di hadapan peserta. Peserta dilibatkan dalam proses, seperti mencampur bahan, membentuk adonan, dan merebus bakso.

4). Diskusi dan Tanya Jawab :

Kader posyandu diberikan kesempatan untuk bertanya seputar materi yang disampaikan atau proses pembuatan bakso tempe sehat, sehingga tim mahasiswa memberikan penjelasan dan tips tambahan sesuai pertanyaan yang diajukan oleh ibu-ibu kader posyandu.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

a. Peningkatan Pengetahuan Kader Posyandu

Kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan pemahaman kader posyandu terkait pentingnya gizi balita, khususnya peran protein dalam tumbuh kembang anak, serta cara inovatif memanfaatkan bahan lokal seperti tempe untuk diolah menjadi bakso tempe sehat.

b. Tingkat Partisipasi

Partisipasi peserta dalam kegiatan ini tergolong tinggi. Seluruh kader posyandu yang hadir aktif mengikuti setiap sesi kegiatan, mulai dari penyuluhan hingga demonstrasi pembuatan bakso tempe sehat. Kader posyandu juga berperan aktif dalam sesi diskusi, memberikan tanggapan, dan mengajukan pertanyaan terkait masalah gizi balita dan potensi pengolahan tempe sebagai bahan makanan tambahan.

c. Antusiasme Terhadap Inovasi Produk

Demonstrasi pembuatan bakso tempe sehat mendapatkan respons positif dari para kader posyandu dan mahasiswa KKN. Peserta merasa bahwa bakso tempe sehat merupakan inovasi yang mudah dibuat, bergizi tinggi, dan terjangkau. Selain itu, peserta mengapresiasi penggunaan tempe sebagai bahan utama, mengingat tempe mudah didapatkan dan harganya sesuai dengan kondisi ekonomi masyarakat di Desa Tanjungharjo.

d. Manfaat Ekonomi dan Gizi

Kegiatan ini tidak hanya menambah wawasan kader posyandu tentang pentingnya gizi balita, tetapi juga memberikan alternatif makanan tambahan yang dapat dikembangkan menjadi produk usaha. Bakso tempe sehat dinilai memiliki potensi untuk dijadikan produk unggulan desa, baik untuk meningkatkan ekonomi masyarakat melalui UMKM maupun sebagai tambahan asupan gizi untuk balita.

2. Pembahasan

Kegiatan pengabdian ini bertujuan memberikan solusi terhadap permasalahan gizi balita di Desa Tanjungharjo melalui inovasi produk berbasis bahan lokal, yaitu bakso tempe sehat. Hasil menunjukkan bahwa pendekatan melalui penyuluhan, demonstrasi, dan diskusi efektif meningkatkan pengetahuan kader posyandu terkait pentingnya gizi seimbang. Selain itu, inovasi bakso tempe sehat diakui dapat menjadi alternatif makanan tambahan yang murah, bergizi, dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Peningkatan pengetahuan kader posyandu dapat membuktikan bahwa metode penyuluhan berbasis partisipatif berhasil meningkatkan kesadaran dan pemahaman peserta. Hal ini relevan dengan tujuan

pengabdian, yaitu meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai gizi anak dan pemberian makanan tambahan yang sehat.

Selain manfaat kesehatan, produk bakso tempe sehat juga memiliki potensi ekonomi yang signifikan. Dengan memanfaatkan bahan lokal seperti tempe, kegiatan ini mendorong UMKM lokal untuk mengembangkan produk inovatif yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Respon positif dari peserta menunjukkan bahwa produk ini dapat diterima oleh masyarakat dan menjadi solusi strategis untuk mengatasi masalah gizi dan ketidakstabilan ekonomi. Dengan keterlibatan 43 kader posyandu, 1 kepala desa, dan 21 mahasiswa KKN, kegiatan ini berhasil menciptakan kolaborasi antara masyarakat, akademisi, dan pemerintah desa dalam upaya bersama mengatasi permasalahan gizi balita secara berkelanjutan.

D. SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui inovasi olahan protein "Bakso Tempe Sehat" di Desa Tanjungharjo memberikan dampak positif dalam meningkatkan pemahaman kader posyandu terkait pentingnya gizi balita, khususnya peran protein dalam tumbuh kembang anak. Peningkatan pengetahuan kader hingga 28% menunjukkan bahwa metode penyuluhan, demonstrasi, dan diskusi yang dilakukan efektif dalam memberikan edukasi. Selain itu, inovasi bakso tempe sehat berhasil dikenalkan sebagai alternatif makanan tambahan yang bergizi, mudah diolah, dan terjangkau. Produk ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan gizi balita, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa, mendukung perekonomian masyarakat melalui UMKM berbasis bahan lokal.

1. Rekomendasi

- a. Pengembangan Produk: Bakso tempe sehat perlu dikembangkan lebih lanjut, baik dari segi variasi rasa maupun kemasan, agar lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.
- b. Pelatihan Lanjutan: Disarankan untuk mengadakan pelatihan tambahan bagi kader posyandu dan UMKM lokal tentang teknik pemasaran dan manajemen usaha, sehingga produk ini dapat dipasarkan lebih luas.
- c. Penerapan Secara Berkelanjutan: Posyandu desa dapat mengadopsi bakso tempe sehat sebagai salah satu makanan tambahan rutin untuk balita guna mendukung program penanggulangan stunting secara berkelanjutan.
- d. Monitoring dan Evaluasi: Kegiatan lanjutan perlu dilakukan untuk memantau efektivitas penerapan program ini, termasuk dampaknya terhadap perbaikan status gizi balita dan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa.

F. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Pemerintah Desa Tanjungharjo, khususnya Kepala Desa, atas dukungan fasilitas dan kerjasama yang diberikan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.
2. Para Kader Posyandu Desa Tanjungharjo, yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan penyuluhan, diskusi, dan demonstrasi, serta antusias dalam menerima inovasi olahan "Bakso Tempe Sehat."
3. Universitas dan Tim KKN Mahasiswa, yang telah memberikan pendampingan, ide inovatif, dan tenaga dalam pelaksanaan kegiatan ini.
4. UMKM Tempe di Dusun Taman, yang telah menyediakan bahan baku tempe berkualitas tinggi, serta mendukung penuh pelaksanaan kegiatan dengan berbagi wawasan mengenai pengolahan tempe sebagai produk lokal unggulan.
5. Pemberi Dana dan Sponsor, yang telah mendukung secara finansial maupun material, sehingga pelaksanaan program ini berjalan lancar dan sesuai rencana.
6. Masyarakat Desa Tanjungharjo, yang turut mendukung dan memberikan semangat dalam pengembangan program pengabdian ini.

Kami sangat mengapresiasi kontribusi dari semua pihak yang telah terlibat. Semoga hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Tanjungharjo dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal.

F. DAFTAR PUSTAKA

- Annisa Nuradhiani. (2023). Faktor Risiko Masalah Gizi Kurang pada Balita di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat Dan Sosial*, 1(2), 17–25. <https://doi.org/10.59024/jikas.v1i2.285>
- BPS. (2018). Dalam Angka Dalam Angka. *Kota Kediri Dalam Angka*, 1–68.
- Fitriani, I. (2024). Hubungan Pengetahuan Ibu, Asupan Makan Dan Penyakit Infeksi Terhadap Kejadian Gizi Kurang Pada Balita Di Wilayah Kerja UPT Puskesmas Bayongbong Kabupaten Garut Tahun 2023. *Jurnal Riset Ilmiah*, 1(7), 565–570.
- Perdana, A. T. (2023). *Edukasi Tempe Sebagai Sumber Protein Pencegah Stunting*. 1(2), 108–115. <https://doi.org/10.24853/jaras.1.2.108-115>
- Salawati, L. (2014). Pengaruh Asupan Protein Terhadap Perbaikan Status Gizi Balita Yang Menderita Infeksi Saluran Pernapasan Akut. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 14(2), 67–75.