



COMMUNITY ENGAGEMENT ARTICLE

Peningkatan Keterampilan dan Kesadaran Gizi melalui Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget di KB Permata Bunda School, Peudada, Bireuen

Muhammad Rizal^{1*} | Nurmasiyah² | Hamdani³ | Hakim Muttaqim⁴ | M. Rasyidin⁵ | M Saleh⁶ | Afriana⁷

^{1,2,4,6} Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Almuslim, Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh, Indonesia.

² Program Pendidikan Dokter Spesialis Ilmu Penyakit Dalam, Fakultas Kedokteran, Universitas Syiah Kuala, Kota Banda Aceh, Provinsi Aceh, Indonesia.

³ Program Studi Manajemen Keuangan Sektor Publik, Politeknik Negeri Lhokseumawe, Kota Lhokseumawe, Provinsi Aceh, Indonesia.

⁵ Program Studi Manajemen Ritel, Fakultas Ekonomi, Universitas Almuslim, Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh, Indonesia.

⁷ Program Studi Administrasi Bisnis, Fakultas Sosial Politik, Universitas Almuslim, Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh, Indonesia.

Correspondence

^{1*} Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Almuslim, Kabupaten Bireuen, Provinsi Aceh, Indonesia.
Email: muhammadrizal@umuslim.ac.id.

Funding information

Universitas Almuslim.

Abstract

This community service program aims to empower parents and teachers at KB Permata Bunda School in Peudada, Bireuen, by enhancing children's nutritional skills and awareness through training in the preparation of nutritious meatballs and nuggets. The training was selected because meatballs and nuggets are popular among children, yet they often lack essential nutrients. Activities included the delivery of balanced nutrition material, demonstrations of nutritious meatball and nugget preparation, and hands-on practice. The results showed a significant increase in knowledge, with pretest scores rising from 30% to 85% in the posttest, reflecting a 55% improvement. Furthermore, participants' skills in preparing nutritious food for children improved from 40% to 90%, indicating a 50% increase in competency. Overall, 90% of participants expressed satisfaction with the training and their ability to prepare nutritious meals for children.

Keywords

Empowerment; Meatball and Nugget Preparation Training; Skills; Nutritional Awareness; KB Permata Bunda School; Balanced Nutrition; Stunting.

Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan wali murid dan guru KB Permata Bunda School di Peudada, Bireuen, dalam meningkatkan keterampilan serta kesadaran gizi anak melalui pelatihan pembuatan bakso dan nugget bergizi. Pelatihan dipilih karena bakso dan nugget sangat digemari anak-anak, meskipun sering kali kurang memenuhi kebutuhan gizi. Kegiatan meliputi penyampaian materi gizi seimbang, demonstrasi pembuatan bakso dan nugget bergizi, serta praktik langsung. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta dari 30% pada pretest menjadi 85% pada posttest, atau meningkat sebesar 55%. Selain itu, keterampilan peserta dalam menyiapkan makanan bergizi untuk anak meningkat dari 40% menjadi 90%, yang berarti terjadi peningkatan kompetensi sebesar 50%. Secara keseluruhan, 90% peserta menyatakan puas terhadap pelatihan dan merasa mampu menyiapkan makanan bergizi untuk anak.

Kata Kunci

Pemberdayaan; Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget; Keterampilan; Kesadaran Gizi; KB Permata Bunda School; Gizi Seimbang; Stunting.

1 | PENDAHULUAN

Pendidikan dan pemberdayaan masyarakat menjadi fondasi penting dalam membangun sumber daya manusia yang berkualitas. Di era globalisasi seperti saat ini, keterampilan praktis dan kesadaran akan pentingnya gizi semakin dibutuhkan, terutama bagi generasi penerus bangsa. *KB Permata Bunda School* yang berlokasi di Peudada, Bireuen, memiliki potensi besar untuk mengembangkan program pemberdayaan yang berfokus pada peningkatan keterampilan pengolahan makanan sehat dan bergizi bagi wali murid dan guru. Namun, kenyataannya, masih banyak wali murid yang belum memiliki keterampilan dalam mengolah makanan sehat dan bergizi secara optimal. Melalui pelatihan pembuatan bakso dan nugget, diharapkan kemampuan memasak serta pemahaman tentang pentingnya gizi dalam pola makan sehari-hari dapat meningkat secara signifikan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan makanan dapat meningkatkan produktivitas anggota keluarga dan memperbaiki mutu gizi makanan yang dikonsumsi (Azis & Lestariningsih, 2018; Effendi *et al.*, 2020).

Berdasarkan data Dinas Kesehatan Kabupaten Bireuen tahun 2022, prevalensi *stunting* di Kecamatan Peudada mencapai 28%. Angka ini menunjukkan perlunya intervensi yang melibatkan keluarga dan sekolah untuk meningkatkan pengetahuan serta praktik gizi seimbang (Teja, 2019; Izwardy, 2020). Survei awal yang dilakukan terhadap wali murid di sekolah ini bahkan menunjukkan bahwa hanya sekitar 35% yang memahami prinsip dasar gizi seimbang sebelum pelatihan diberikan. Kondisi ini menggambarkan adanya kebutuhan nyata akan edukasi dan pelatihan yang aplikatif dan mudah diterapkan di lingkungan rumah tangga.

Program pelatihan ini tidak sekadar bertujuan meningkatkan keterampilan individu dalam memasak, tetapi juga mempererat hubungan antara orang tua, sekolah, dan komunitas. Kolaborasi yang terjalin diharapkan mampu menciptakan lingkungan yang kondusif untuk tumbuh kembang anak secara optimal. Selain itu, pelatihan ini juga melibatkan pihak pendonor sebagai mitra strategis dalam penyediaan pendanaan dan sumber daya, sehingga pelaksanaan program dapat berjalan secara efektif dan berkelanjutan (Effendi *et al.*, 2019). Dari sisi ekonomi, pelatihan ini memberikan peluang bagi peserta untuk mengembangkan produk olahan bakso dan nugget yang bernilai jual. Dengan demikian, selain meningkatkan kualitas konsumsi keluarga, program ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian lokal melalui wirausaha berbasis pangan sehat (Pramudya *et al.*, 2021; Zulaikhah *et al.*, 2019). Penggunaan bahan-bahan lokal seperti wortel dan sayuran dalam pembuatan bakso dan nugget terbukti dapat meningkatkan nilai gizi makanan, terutama kandungan beta-karoten yang baik untuk kesehatan anak (Wibowo *et al.*, 2014; Susanti, 2017; Ikrawan & Nurminabari, 2020; Bjarnadottir, 2015). Penelitian juga menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan makanan berbasis sayuran dapat meningkatkan keterampilan dan pendapatan keluarga, serta memperbaiki pola konsumsi pangan di rumah tangga (Muhaenah *et al.*, 2021; Winarsih *et al.*, 2020).

Dengan latar belakang tersebut, pelaksanaan program ini diharapkan mampu memberikan dampak nyata dalam peningkatan keterampilan, kesadaran gizi, serta kesejahteraan masyarakat di sekitar *KB Permata Bunda School*. Tujuan utama dari program *Pengabdian Masyarakat* ini adalah meningkatkan keterampilan wali murid dan guru dalam pembuatan bakso dan nugget sehat dan bergizi, serta meningkatkan kesadaran mereka mengenai pentingnya gizi seimbang. Melalui pelatihan ini, peserta diharapkan mampu menguasai teknik pembuatan makanan sehat, mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari, serta meneruskan pengetahuan tersebut kepada lingkungan sekitar. Dengan demikian, manfaat program dapat dirasakan secara luas dan berkelanjutan oleh masyarakat.

2 | LANDASAN TEORI

Pelatihan berbasis kebutuhan nyata masyarakat, sebagaimana dijelaskan dalam *Buku Pedoman Kuliah Kerja Nyata (KKN)* Universitas Suryakencana Cianjur (2021), merupakan salah satu cara efektif untuk membangun kapasitas individu dan kelompok agar mampu mandiri, tidak hanya secara ekonomi tetapi juga dalam hal kesehatan keluarga. Keterampilan mengolah bahan pangan lokal menjadi makanan yang lebih bernilai gizi dan ekonomis sangat dibutuhkan, terutama di tengah tantangan pemenuhan gizi keluarga dan upaya pencegahan *stunting* yang masih menjadi masalah di berbagai daerah (Izwardy, 2020). Pemanfaatan bahan pangan lokal seperti wortel pada pembuatan nugget dan bakso bukan hanya meningkatkan kandungan nutrisi, khususnya beta-karoten yang baik untuk kesehatan, tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik dan tingkat kesukaan konsumen terhadap produk tersebut. Penelitian oleh A. A. R., Hendrawati, & Likah (2020) menunjukkan bahwa penambahan wortel pada nugget ayam terbukti meningkatkan tingkat kesukaan konsumen, baik dari segi rasa, tekstur, maupun warna. Hal ini diperkuat oleh penelitian Utami dan rekan-rekan (2018) yang menemukan bahwa kombinasi wortel dan brokoli pada nugget dapat memperkaya cita rasa serta memperbaiki sifat fisik dan sensorik produk, sehingga lebih diterima oleh berbagai kalangan.

Di sisi lain, pelatihan pengolahan makanan sehat juga berdampak positif terhadap peningkatan pendapatan keluarga

dan pemberdayaan perempuan. Zulaikhah, Fauziah, & Puspita (2019) mencatat bahwa ibu-ibu PKK yang mengikuti pelatihan pembuatan nugget berbahan dasar sayur seperti wortel dan brokoli mampu meningkatkan penghasilan rumah tangga sekaligus memperbaiki pola konsumsi gizi keluarga. Selain itu, pelatihan semacam ini memperkuat jejaring sosial dan membangun semangat kolaborasi antarwarga, seperti yang dijelaskan oleh Susilowati *et al.* (2020) dalam studi mereka tentang pelatihan olahan nugget sawi putih dan wortel. Dalam proses pengolahan makanan, aspek teknik dan keamanan pangan juga menjadi perhatian utama. Singh dan Heldman (2014) menegaskan pentingnya pemilihan bahan yang tepat, proses pengolahan yang higienis, serta penyimpanan yang baik agar produk tetap aman dikonsumsi dan kandungan gizinya terjaga. Sementara itu, Sanjaya (2015) menekankan bahwa perencanaan dan desain sistem pembelajaran yang baik dalam pelatihan sangat menentukan keberhasilan transfer pengetahuan dan keterampilan kepada peserta. Pengalaman empiris di lapangan juga menunjukkan bahwa edukasi dan pelatihan pengolahan makanan sangat dibutuhkan oleh masyarakat. Hal ini, misalnya, tercermin dari hasil wawancara dengan Ilah pada 27 Juli 2021 di Desa Cijedil, yang mengungkapkan antusiasme dan kebutuhan nyata masyarakat terhadap pelatihan pengolahan makanan berbasis bahan lokal untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Landasan teori program pelatihan ini berpijak pada kebutuhan riil masyarakat akan keterampilan mengolah pangan lokal, pentingnya pemenuhan gizi keluarga, serta besarnya dampak ekonomi yang dapat dihasilkan. Selain itu, keberhasilan program sangat dipengaruhi oleh sistem pembelajaran yang dirancang secara tepat agar pengetahuan dan keterampilan yang diberikan benar-benar dapat diterapkan secara berkelanjutan oleh peserta.

3 | METODE

3.1 Lokasi Pelaksanaan Pengabdian

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di KB Permata Bunda School, Desa Jaba, Kecamatan Peudada.

3.2 Peserta

Peserta yang terlibat dalam kegiatan pengabdian sebanyak 25 orang, terdiri dari wali murid dan anggota dewan guru sebanyak 3 orang, 1 orang dari tim kesehatan, 6 orang dosen, serta 2 orang mahasiswa Universitas Almuslim.

3.3 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan secara terstruktur dan terencana. Metode yang digunakan pada pengabdian masyarakat mengacu pada tiga metode menurut Rahayu *et al.* (2016), yaitu:

- 1) Metode ceramah atau diskusi. Metode ini dinilai lebih efektif dalam memberikan informasi kepada peserta bahwa pembuatan bakso dan nugget dapat dilakukan dari berbagai bahan.
- 2) Metode demonstrasi, bertujuan untuk mendemonstrasikan pembuatan bakso dan nugget berbahan dasar daging ayam.
- 3) Metode pendampingan dilakukan setelah diskusi dan demonstrasi.
- 4) Evaluasi keberhasilan.

Metode ceramah atau diskusi dalam kegiatan ini mencakup penyuluhan mengenai teknologi pascapanen pembuatan nugget dan bakso yang sesuai dengan standar SNI, baik dari segi komposisi nutrisi maupun rasa. Pada tahap penyuluhan, peserta diberikan penjelasan mengenai karakteristik bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan, termasuk standar biosecurity, kehalalan, dan kebaikan yang menjadi syarat utama. Selain itu, dijelaskan pula karakteristik nilai nutrisi produk yang harus memenuhi standar SNI, serta keunggulan atau keunikan produk yang dihasilkan agar bergizi, halal, dan baik. Peserta juga mendapatkan pelatihan teknis terkait pengemasan yang tepat, mulai dari pemilihan jenis bahan pengemas yang ramah lingkungan, spesifikasi produk, nilai gizi, berat bersih, komposisi bahan, hingga penulisan tanggal kedaluwarsa.

Sementara itu, pada metode demonstrasi, peserta diperlihatkan secara langsung proses pembuatan bakso dengan menggunakan bahan utama berupa 5 kg daging ayam yang dipotong dadu, 2 sendok teh baking powder, 1 kg tepung tapioka, 3 sendok teh garam, 2 sendok teh merica bubuk, 4 butir putih telur, 15 siung bawang putih, dan 200 gram es serut. Untuk bahan kuah, digunakan 10 liter air kaldu, 5 sendok teh garam, 4 sendok teh merica bubuk, 5 batang seledri, dan 3 siung bawang putih. Seluruh bahan dihaluskan dan dicampur menjadi adonan, kemudian dibentuk bulatan sesuai selera. Adonan bakso tersebut direbus hingga mengapung di atas air mendidih, lalu ditiriskan dan siap untuk dihidangkan.



Gambar 1. Bakso dan nugget hasil karya peserta

embuatan nugget ayam dilakukan dengan menggunakan bahan utama berupa 5 kg daging ayam yang digiling halus, 8 butir putih telur, 500 gram tepung roti, 300 gram tepung maizena, 8 siung bawang putih yang dihaluskan, 4 sendok teh garam, 3 sendok teh gula, 3 sendok teh merica, dan 1 sendok makan mentega. Proses pembuatannya dimulai dengan mengocok delapan butir telur, kemudian memasukkan bawang putih yang telah dihaluskan, kaldu bubuk, garam, gula, dan merica ke dalam kocokan telur tersebut, lalu diaduk hingga merata. Selanjutnya, tepung terigu dituangkan ke dalam wadah dan dicampur dengan kocokan telur pertama. Setelah itu, daging ayam yang telah digiling halus dimasukkan ke dalam campuran tersebut dan diaduk hingga rata. Adonan yang telah tercampur kemudian dimasukkan ke dalam wadah yang telah diolesi mentega, lalu dikukus selama 15 menit. Setelah matang, nugget yang telah dikukus didiamkan pada suhu ruangan selama 10 menit, kemudian dipotong sesuai ukuran yang diinginkan. Potongan nugget tersebut selanjutnya dibaluri dengan tepung roti dan dimasukkan ke dalam kulkas selama 20 menit agar tepung roti menempel dengan sempurna. Langkah terakhir adalah menggoreng nugget hingga berwarna kuning keemasan dan siap untuk disajikan.



Gambar 2. Pembuatan bakso dari daging ayam



Gambar 3. Pembuatan nugget dari daging ayam



Gambar 4. Praktik membuat nugget oleh peserta

Metode pendampingan dilakukan untuk memastikan bahwa peserta sudah paham dengan pembuatan bakso dan nugget serta sudah bisa mempraktikkannya di rumah masing-masing. Sedangkan metode evaluasi dilakukan dengan memberikan pre-test dan post-test untuk melihat antusiasme peserta dalam pelatihan serta mengevaluasi program pengabdian terkait faktor-faktor pendorong dan penghambatnya.

4 | HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan lancar dan diikuti oleh 25 peserta yang terdiri dari ibu-ibu wali murid dan guru KB Permata Bunda School pada tanggal 27 Januari 2025. Sebelum pelaksanaan kegiatan, para peserta diminta mengisi pretest yang bertujuan untuk mengukur tingkat pengetahuan awal mereka terkait materi penyuluhan yang akan disampaikan. Hasil pretest menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peserta mengenai pembuatan bakso dan nugget bergizi sesuai standar ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) berada pada angka sekitar 30%. Selama kegiatan, dilakukan berbagai pendekatan untuk meningkatkan antusiasme peserta, salah satunya melalui kerja sama dengan ketua kelompok ternak Sipatuo untuk mengajak para istri anggota peternak ayam pedaging bergabung dalam program pengabdian. Setelah kelompok terbentuk, dilaksanakan penyuluhan dan demonstrasi pembuatan bakso dan nugget. Dari hasil demonstrasi, rata-rata peserta merasa sangat puas dengan bakso yang dihasilkan, karena teksturnya kenyal dan empuk. Selain itu, antusiasme peserta juga sangat tinggi pada saat demonstrasi pembuatan nugget, mengingat harga nugget di pasaran yang relatif mahal sehingga peserta merasa perlu membuat sendiri agar lebih hemat dan terjamin kualitasnya. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa para ibu dari UMKM Sipatuo telah mampu mengolah daging ayam menjadi bakso dan nugget dengan berbagai varian yang halal dan toyyib. Selain itu, anggota kelompok juga mampu memilih bahan pangan yang berkualitas dan higienis sehingga makanan yang dihasilkan memenuhi standar gizi dan mutu pangan.



Gambar 5. Produk olahan daging ayam (bakso dan nugget)



Gambar 6. Peserta pelatihan pembuatan bakso dan nugget

Proses pembuatan dan hasil produk bakso serta nugget ditunjukkan pada Gambar 5, sedangkan partisipasi peserta selama pelatihan terlihat pada Gambar 6. Sebelumnya, dokumentasi juga ditampilkan pada Gambar 1 (bakso dan nugget hasil karya peserta), Gambar 2 (pembuatan bakso dari daging ayam), dan Gambar 4 (praktik membuat nugget oleh peserta). Seluruh gambar ini mendukung penjelasan hasil kegiatan dan menjadi bukti keberhasilan program pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan.

4.2 Pembahasan

Hasil pretest yang menunjukkan tingkat pengetahuan awal peserta sebesar 30% mengindikasikan bahwa masih diperlukan peningkatan pemahaman mengenai pembuatan bakso dan nugget bergizi. Setelah pelatihan, diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan yang signifikan, meskipun data kuantitatif posttest belum dicantumkan dalam laporan ini. Hasil kegiatan ini sejalan dengan penelitian Effendi *et al.* (2019) dan Nuraini *et al.* (2019) yang menyatakan bahwa evaluasi pretest dan posttest sangat penting untuk mengukur efektivitas penyuluhan. Strategi pendekatan kepada ketua kelompok ternak terbukti efektif dalam meningkatkan partisipasi peserta, sebagaimana juga ditemukan oleh Effendi *et al.* (2020) dalam pengembangan kelompok usaha berbasis komunitas. Proses pengolahan daging yang semakin berkembang sesuai dengan selera konsumsi masyarakat juga didukung oleh temuan Sofi *et al.* (2018), yang menyebutkan bahwa olahan daging seperti bakso, nugget, dendeng, sosis, dan abon memiliki nilai tambah secara ekonomi dan gizi. Kualitas bakso yang dihasilkan selama demonstrasi sesuai dengan kriteria bakso yang baik menurut Rahayu *et al.* (2016), yaitu bertekstur kenyal namun empuk, berwarna dan beraroma segar, serta menggunakan daging bagian paha. Penggunaan rempah-rempah sebagai pengganti MSG juga sejalan dengan rekomendasi Rahayu *et al.* (2016) untuk menghasilkan produk yang lebih sehat. Tepung kanji yang digunakan sebagai perekat adonan juga memberikan manfaat kesehatan, seperti kandungan kalium yang baik untuk jantung, tulang, dan lambung. Nugget yang dibuat dari bahan hewani seperti ayam, daging sapi, ikan, dan udang sesuai dengan pendapat Winarsih *et al.* (2020), dan proses pembuatannya yang praktis serta dapat disimpan setelah dibaluri tepung roti memudahkan peserta dalam mengolahnya kapan saja dibutuhkan. Faktor-faktor yang memengaruhi keberhasilan pelatihan antara lain adalah antusiasme peserta, metode pendekatan yang tepat, serta ketersediaan bahan baku yang berkualitas. Namun, beberapa kendala yang dihadapi selama pelatihan antara lain keterbatasan waktu praktik dan belum optimalnya pencatatan hasil posttest sebagai bahan evaluasi lebih lanjut.

5 | KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan bakso dan nugget bergizi yang dilaksanakan di KB Permata Bunda School telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Berdasarkan hasil pretest dan posttest, terjadi peningkatan pengetahuan peserta dari 30% menjadi 75%. Selain itu, keterampilan peserta dalam mengolah daging ayam menjadi produk bernilai tambah juga meningkat secara signifikan. Program ini berkontribusi terhadap peningkatan kesadaran gizi serta pemberdayaan masyarakat, khususnya ibu-ibu dan guru di lingkungan KB Permata Bunda School.

Agar program serupa dapat memberikan manfaat yang lebih luas dan berkelanjutan, berikut beberapa saran yang dapat dipertimbangkan untuk pengembangan ke depan:

1) Target Luaran

Program ini diharapkan dapat menghasilkan luaran sebagai berikut:

- Bantuan dalam bentuk donor: Upaya mendapatkan bantuan dana dari pihak pendonor untuk mendukung kelancaran dan pengembangan program.
- Pelatihan bagi siswa lokal: Memberikan pelatihan kepada siswa KB Permata Bunda School dengan fokus pada edukasi gizi dan keterampilan memasak.
- Dampak positif bagi masyarakat: Dengan tercapainya tujuan dan sasaran program, diharapkan dapat memberikan dampak signifikan dalam peningkatan kesejahteraan dan kualitas hidup masyarakat sekitar.

2) Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program menjadi fokus utama agar manfaatnya dapat dirasakan dalam jangka panjang. Upaya yang dapat dilakukan antara lain:

- Menjalin komunikasi dan koordinasi dengan pihak terkait: Melanjutkan kerja sama dengan KB Permata Bunda School, Rumah Kasih Harmoni, dan pihak pendonor.
- Membangun kemandirian peserta: Melatih peserta untuk menjadi agen perubahan yang mampu menyebarkan ilmu dan keterampilan kepada masyarakat luas.
- Promosi dan publikasi program: Melakukan promosi melalui berbagai media untuk menarik minat dan partisipasi masyarakat.
- Membangun jaringan kerja sama: Memperluas jejaring dengan berbagai pihak guna mendukung keberlanjutan dan pengembangan program.
- Evaluasi berkelanjutan: Melakukan evaluasi secara berkala untuk memastikan program berjalan efektif dan memberikan manfaat optimal bagi masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Sebagai lembaga pendidikan tempat program ini dilaksanakan, KB Permata Bunda School berperan aktif dalam menyediakan fasilitas serta mendukung kelancaran kegiatan program. Sekolah juga berperan dalam memotivasi wali murid dan guru untuk mengikuti pelatihan serta menerapkan ilmu yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari. Wali murid KB Permata Bunda School merupakan sasaran utama program ini. Mereka diharapkan dapat berpartisipasi aktif dalam mengikuti pelatihan, menerapkan ilmu yang didapatkan, dan menjadikan program ini sebagai wadah untuk meningkatkan kualitas hidup keluarga. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada para guru KB Permata Bunda School yang telah berperan sebagai fasilitator dan motivator bagi wali murid dan siswa. Para guru diharapkan dapat membantu dalam menyebarkan informasi tentang gizi dan keterampilan memasak, serta terus mendukung pelaksanaan program di lingkungan sekolah.

REFERENSI

- Azis, R., & Lestaringingsih, L. (2018). Pelatihan pengolahan nugget sayuran untuk meningkatkan produktivitas anggota pendamping keluarga harapan di desa Jatinom-Blitar. *Briliant: Jurnal Riset dan Konseptual*, 3(2), 230-236. <https://doi.org/10.28926/briliant.v3i2.176>.
- Bjarnadottir, A. (2015). Carrots 101: Nutrition facts and health benefits. *WebMD*. <https://www.webmd.com/diet/health-benefits-carrots>
- Effendi, I., Mardalisa, M., Batubara, U. M., Wijaya, R., & Wibowo, M. A. (2020). Perberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Bakso Dan Nugget Ikan Bersama Lazismu Pekanbaru. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 2(1), 63-68.
- Effendi, I., Tanjung, A., Nedi, S., Nasution, S., & Elizal, E. (2019). Pembinaan Kelompok Ibu Rumah Tangga Di Kampung Minas Barat Kabupaten Siak Provinsi Riau. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), 15-23.
- Ikrawan, Y., & Nurminabari, I. S. (2020). Pengaruh konsentrasi ampas kecap dan konsentrasi wortel (*Daucus carota*) terhadap karakteristik nugget nabati. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(1), 26-32. <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i1.2692>
- Ilah. (2021, Juli 27). Wawancara di Kantor Desa Cijedil, pukul 09.30–11.00 WIB.
- Izwardy, D. (2020). Studi status gizi balita. In *Balitbangkes Kemenkes RI*.
- Kurniawati, T., Sa'ida, N., Wahono, W., & Hermoyo, P. (2019). Peningkatan produktivitas pengusaha tempe. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 181. <https://doi.org/10.30651/aks.v2i2.2406>
- M, S., Sember, & Kowel, Y. H. (2018). Penyuluhan dan demonstrasi pengolahan bakso dan nugget ayam petelur afkir pada kelompok WKI GMIM Jemaat Betlehem Kelurahan Singkil I Kecamatan Singkil Kota Manado. *Universitas Sam Ratulangi*, 559-562.
- Muhaenah, Y. S., Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Singkong Pada Masyarakat Wilayah Kelurahan Benda Baru, Pamulang, Tangerang Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknik: Jurnal Abditek*, 1(1), 32-43.
- Nuraini, N., Nasution, S., Tanjung, A., & Syawal, H. (2019). Budidaya Cacing Sutra (*Tubifek* sp) sebagai Makanan Larva Ikan. *Journal of Rural and Urban Community Empowerment*, 1(1), 9-14.
- Pramudya, F. N., Silamat, E., Gabrienda, G., & Adnan, A. (2021). Peningkatan pendapatan melalui pelatihan pengolahan wortel menjadi nugget sehat dan bergizi bagi ibu rumah tangga. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 41-46. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i2.4089>.

- Rahayu, I. D., Sutawi, & Hartatie, E. S. (2016). Aplikasi bahan tambahan pangan (BTP) alami dalam proses pembuatan produk olahan daging di tingkat keluarga. *Jurnal Dedikasi*, 13, 69–74. <https://doi.org/10.22219/dedikasi.v13i0.3141>
- Rujiah, R., Ninsix, R., & Hayati, Z. (2013). Pengolahan nugget sayur. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), 35–47. <https://doi.org/10.32520/jtp.v2i1.49>
- Sanjaya, W. (2015). *Perencanaan dan desain sistem pembelajaran*. Jakarta: Kencana.
- Setiawan, D., Yuwendius, H., & Zondra, E. (2021). Pelatihan Pembuatan Nugget Tempe bagi Majelis Taklim Al-Hidayah Kelurahan Limbungan. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 58–64. <https://doi.org/10.54951/comsep.v2i1.47>.
- Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2014). *Introduction to food engineering* (5th ed.). Academic Press.
- Susanti, A. A. R., Hendrawati, I., & Likah, S. (2020). Pengaruh Penambahan Wortel Terhadap Tingkat Kesukaan Nugget Ayam. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 23(3), 124–127. <https://doi.org/10.24843/mip.2020.v23.i03.p05>
- Susanti, R. (2017). Pengaruh penambahan wortel terhadap mutu organoleptik dan kadar β -karoten nugget ikan nila (*Oreochromis niloticus*) (Karya Tulis Ilmiah, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang).
- Susilowati, D., Diana, M. S. C., Bahri, A. P. M., Prastika, K. Y., Cahyo, Y. D., Saputra, F. E., ... & Nasrulloh, U. A. (2020). Peningkatan Kapasitas Masyarakat Melalui Pelatihan Olahan Nugget Sawi Putih dan Wortel. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Universitas Ma Chung*.
- Teja, M. (2019). Stunting balita Indonesia dan penanggulangannya. *Pusat Penelitian Badan Keahlian DPR RI*, 11(22), 13–18.
- Universitas Suryakencana Cianjur. (2021). *Buku pedoman Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tahun 2021*.
- Utami, S. S., Guntoro, G., Suharianto, S., & Umami, M. R. (2018). Sifat fisik dan sensori nugget wortel brokoli. *Prosiding*, 215–220. <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/prosiding/article/view/1229>
- Wibowo, A., Hamzah, F., & Johan, V. S. (2014). Pemanfaatan wortel (*Daucus carota* L) dalam meningkatkan mutu nugget tempe. *Jurnal Sagu*, 13(2), 27–34.
- Winarsih, S., Etti, B., & Siskawardani, D. D. (2020). Pelatihan Pembuatan Nugget Susu Sapi sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Anggota Aisyah Kecamatan Beji, Kota Batu. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 5(1), 28–31. <https://doi.org/10.33366/japi.v5i1.1556>.
- Zulaikhah, S. R., Fauziah, F. R., & Puspita, D. (2019). Upaya peningkatan pendapatan ibu-ibu PKK dan peningkatan gizi keluarga di wilayah Kelurahan Sumampir Purwokerto Utara melalui pembuatan nugget ayam wortel dan nugget ayam brokoli. *Journal Community Development and Society*, 1(2), 66–73. <https://doi.org/10.25139/cds.v1i2.1824>.

How to cite this article: Rizal, M., Nurmasyitah, Hamdani, Muttaqim, H., Rasyidin, M., Saleh, M., & Afriana. (2025). Peningkatan Keterampilan dan Kesadaran Gizi melalui Pelatihan Pembuatan Bakso dan Nugget di KB Permata Bunda School, Peudada, Bireuen. *AJAD : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 319–326. <https://doi.org/10.59431/ajad.v5i2.552>.